

Fleisch

magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nock, Friesenheim

Grillsteaks wirtschaftlich schneiden

Zum wirtschaftlichen Schneiden von Grillsteaks gibt es beim Hersteller Nock eine Maschine mit hervorragender Schnittqualität, enormem Durchsatz und günstigem Preis: Die Rundmesser-Schneidemaschine Typ Cortex CB 495 Slicer.

Sie bietet:

- ausgezeichneten Schnitt ohne Quetschen des Fleisches (kein Frostun erforderlich)
- enorme Kapazität
- einfache, schnelle und sichere Beschickung mittels Transportband (kein zeitraubendes Befüllen durch Klappen oder Fächer)

Schon das Modell /5 mit 400 mm Arbeitsbreite erreicht je nach Pro-



**Beseitigt Engpässe
beim Schneiden
von Grillsteaks:
Die Rundmesser-
Schneidemaschine
Nock Cortex CB
495/5 K Slicer.**

dukt Durchsätze von 5 bis 9 Tonnen pro Stunde.

Beispiel: Schweinenackenstücke mit einer durchschnittlichen Aufleglänge (quer aufgelegt) von 20 cm, aufgelegt mit 10 cm Abstand, ergibt bei 18 m/min Bandgeschwindigkeit: 60 Stück pro Minute – macht 3.600 Stück pro Stunde. Das entspricht bei einem Durchschnittsgewicht von z. B. 2,5 kg pro Stück ca. 9.000 kg pro Stunde und bei einer Breite von 30 cm und 16 mm Messerabstand ca. 60.000 Schnitte pro Stunde.

Bei dieser Produktionskapazität gehören die Engpässe an Spitzenproduktionstagen während der Grillsaison der Vergangenheit an. Noch höhere Durchsätze bietet das Modell /7 mit 600 mm Arbeitsbreite. ■

Transl. fleischmagazin 5/2008

Round Blade Slicing Machine NOCK CB 495 SLICER

Slicing steaks economically

The German manufacturer NOCK offers a machine of excellent slicing quality to slice steaks economically with an enormous throughput and good value price: The round blade slicing machine model Cortex CB 495 SLICER.

This machine offers:

- Excellent cut without bruising the meat (no shock freezing necessary)
- Enormous capacity
- Simple, quick and safe feeding due to conveyor belt (no time-consuming fillings through hatches or trays)

Even the /5 model with an operation width of 400 mm reaches, depending on the product, a throughput of 5 to 9 tons per hour.

Example: When neck of pork with an average length (lengthways) of 20 cm is fed with a distance of 10 cm, this results with an 18 m per minute conveyor belt speed in 60 pieces per minute = 3,600 pieces per hour. With an average weight of e.g. 2.5 kg per piece, this equals approximately 9,000 kg per hour and with a width of 30 cm and a 16 mm blade distance approximately 60,000 cuts per hour.

With this cutting capacity, bottlenecks on top production days during the barbecue season belong to the past. An even higher throughput is available with the /7 model with an operational width of 600 mm.