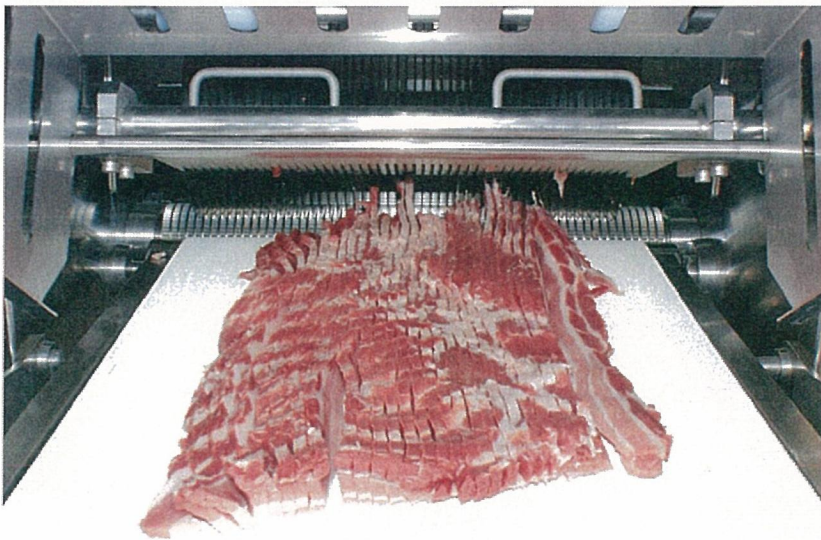


Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Technik | Schneiden



Die Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB 495 Slicer schneiden die 7-mm-Bauchscheiben für Fackelspieße schnell, schonend und wirtschaftlich.

Bauchscheiben schnell schneiden

Dünne Scheiben aus Schweinebauch für die beliebten Fackelspieße schneiden die bewährten Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB 495 Slicer von Nock, Friesenheim, laut Unternehmensangaben besonders schnell, schonend und wirtschaftlich. Bauartbedingt wird jeweils ein ganzer Bauch gleichzeitig in Scheiben mit beispielsweise 5,5 oder 7 mm Dicke geschnitten. Dank 18 m je Minute kontinuierlicher Bandgeschwindigkeit erreicht schon die preisgünstige Ausführung Cortex CB 435/4E Compact Slicer eine Kapazität von mehr als 5 t pro Stunde.

Der Typ Cortex CB 495/7K Slicer 200 mit 600 mm Arbeitsbreite erlaubt das Schneiden der Bäuche auch in Querrichtung. Die Messerwelle der Maschinen lässt sich binnen weniger Minuten wechseln, so dass damit auch Grillsteaks geschnitten werden können.

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Typ Cortex CB 495 Slicer kommen zum Einsatz, wenn große Mengen Fleisch, Geflügel, Fisch und andere nicht knochenhaltige Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen.

Wie bei allen Nock-Maschinen erlauben die hygienische Konstruktion und die großen, glatten Flächen eine einfache und schnelle Reinigung. Zu- und Abfuhrband können sekundenschnell ohne Werkzeug aus der Maschine genommen werden. Die Nock-typischen 15 mm dicken Basisplatten (Power-Plates) im Innenraum der Maschine machen diese robust, servicefreundlich und langlebig.

Nock

Economically cutting slices

The circular blade machines Cortex CB 495 Slicer made by the manufacturer NOCK Maschinenbau GmbH in Friesenheim, cut thin slices from pork belly for the well-known "Fackelspieße" (barbecue skewers) particularly quick, gently and economically. Due to the type of construction, the machine cuts a complete belly simultaneously into slices with e.g. 5.5 or 7 mm thickness. Thanks to 18m/min continuous conveyor belt speed, even the particularly good value model NOCK Cortex CB 435/4E Compact Slicer achieves a capacity of more than 5 tons per hour. The model Cortex CB 495/7K Slicer 200 with a cutting width of 600 mm allows pork bellies to be cut crosswise. The blade shaft of the machines can be changed within minutes so that e.g. steaks can also be sliced. The circular blade cutting machines Cortex CB 495 Slicer operate successfully in many countries since 2001. As with all NOCK machines the large and smooth surfaces allow simple and quick cleaning. The infeed and output conveyor belts can be removed from the machine within seconds without any tools. The typical NOCK 15 mm base plates (NOCK POWER PLATES®) situated inside the machine make the machine particularly robust, service friendly and durable.

www.nock-gmbh.com

Photo: Larger amounts and products without bones can be gently sliced.