

fleisch

magazin

Technik

Nock, Friesenheim

Breites Programm an Entschwartungs- und Entvliesmaschinen

Maschinenbauer Nock offeriert ein breites Programm an sieben automatischen Entschwartungsmaschinen mit Schnittbreiten von 430 bis 700 mm.

Die für alle Nock Industrie-Entschwartungstypen als Option erhältliche Messerhalter-Technologie Active Skin Gripper bietet interessante Vorteile: Einwandfreier Anschnitt und perfekte Entschwartung auch bei sehr dünnem Abschwarten, deutliche Steigerung der Ausbeute, längere Lebensdauer der Andruckräder und der Messer. Neu ist außerdem das moderne, polygonförmige Gehäuse der Industrie-Entschwartungsmaschinen.

Besonders kompakt und preisgünstig sind die Typen Nock Cortex CB 496 und CB 435 mit 430 mm Schnittbreite, kürzeren Transportbändern und der Eignung auch zum Entschwarten runder Produkte wie Eisbein oder Hinterschinken im offenen (manuellen) Betrieb.

Die neuen offenen Entschwartertypen Cortex C 660/C860 mit 600

bzw. 800 mm Schnittbreite gibt es mit Wechseltischen zum Entschwarten.

Neu ist auch das trapezförmige Gehäuse der Nock Entvlieser, welches diesen eine hohe Kippsicherheit verleiht. Vier Typen mit 430 und 500 mm Schnittbreite und unterschiedlichen Ausstattungen zeichnen sich durch höchste Ausbeute und Kräfte schonende Bedienung aus. Die Nock Air Jet Druckluft-Reinigungseinheit hält die Transportwalze zuverlässig sauber. Optional sind die Nock Entvliesmaschinen mit einem Messer-Schnellwechselsystem und mit (auch über die Breite) verschieden gezahnten Transportwalzen lieferbar.

Ihre Robustheit und Servicefreundlichkeit verdanken die Nock Entschwarter und Entvlieser den im Maschinengehäuse verbauten Power Plates; 15 mm dicken Basisplatten, in welchen alle mechanisch stark beanspruchten Teile gelagert sind. Diese Konstruktionsweise begünstigt auch das Nock-typische Design mit großen glatten Flächen, welche schnell und leicht zu reinigen sind. ■



Das neue, trapezförmige Gehäuse der Nock-Entvlieser erhöht die Kippsicherheit der Anlage.