

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche / Equipment and technology for the meat business



Schlachten & Zerlegen
Slaughtering & Jointing

Special

Nock Optimierte Ausbeute

Die Industrie-Entschwarer-Typen von Nock bieten 29 m/min Schnittgeschwindigkeit, Schnittbreiten von 500 bis 700 mm und lange Zu- und Abfuhrbänder (optional mit offenen Kunststoff-Gliederbändern). Der Typ Cortex CB 604 eignet sich aufgrund seines kompakten Gehäuses als abgehängte Version zur Integration in Zerlegelinien, ist aber auch mit seitlich offenem Untergestell lieferbar, welches die Schwartenabfuhr nach allen Seiten ermöglicht. Diesen Vorteil bietet auch die Cortex CB 501, welche mit 150 mm maximaler Durchlasshöhe aufwartet und damit zum Entschwarzen von hohen Produkten geeignet ist. Betriebe mit engem Budget finden industriegerechte Leistungsmerkmale in der Baureihe Cortex CB 595, CB 695, CB 795. Die Hochleistungs-Entvliesmaschinen Nock Vliesex V 4744 Turbo und V 5744 Turbo zeichnen sich durch einen barrierefreien Arbeitstisch und die Air Jet Druckluftreinigungseinheit aus.
www.nock-gmbh.com

Nock Increased yield

The industrial derinding machines offered by Nock have a cutting speed of 29m/min, a cutting width of 500mm and long infeed conveyor belts as well as long output slide sheets (optional plastic modular belts). Due to its compact machine casing the type Cortex CB 604 is suitable for integration in processing lines. However, it is also available as mobile foot model accessible for skin removal from the sides or as suspended version with specific adaptations. Cortex CB 501 offers the same advantages. This type of machine is suitable for derinding products with a maximum height of 150mm. Companies with tight budget will find suitable industrial models in the types Cortex CB 595, CB 695, CB 795.
www.nock-gmbh.com