

fleisch

magazin

Technik

Nock Maschinenbau, Friesenheim

Rundmesser-Schneidemaschinen für große Mengen

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Typ Nock Cortex CB 495 Slicer sind seit mehr als zehn Jahren in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen, zum Beispiel: Schnitzel, Geschnetzeltes, Schweinebauch, Geflügelbrust, Innereien, Fisch.

Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und sehr schonend, ohne Quetschen oder Pressen des Produktes - ein wichtiger Vorteil gegenüber anderen Schneidverfahren. Anfrosten der Produkte ist erlaubt, aber für gute Schneideergebnisse nicht erforderlich. Die Scheibendicke ist zuverlässig gleichbleibend. Die Beschickung erfolgt einfach und sicher über ein kontinuierlich laufendes Zufuhrband. Mit 18 m/min Bandgeschwindigkeit werden enorme Durchsätze erzielt.

Die Nock Rundmesser-Schneidemaschinen sind mit Arbeitsbreiten von 300, 400 und 600 mm lieferbar; für besondere Anwendungen auch mit 900 mm. Messerdurchmesser von 200 oder 300 mm ergeben maximale Durchlasshöhen von 70 bzw. 120 mm. Je nach Produkt beträgt der kleinste Messerabstand 6 bis 8 mm. Der auf der IFFA 2013 erstmals vorgestellte, völlig neue Nock Quattro Slicer mit vier eingebauten Messerwellen ermöglicht das Wechseln des Messerabstandes innerhalb von Sekunden. Bei den anderen Modellen vereinfacht ein optionales Schnellwechselsystem für die Durchschneidewalze das Ändern des Abstandsgrundrasters.

Mit zwei im Winkel von 90 Grad angeordneten Maschinen lassen sich aus Scheiben oder flachen Produkten (z.B. Geflügelbrust) große Mengen Würfel schneiden, ohne dass an der Übergabestelle durch einen Bediener eingegriffen werden muss. ■



Das kleinste Modell Cortex CB 435/4E Compact Slicer von Nock mit dem neuen, trapezförmigen Gehäuse.