

# Fleischwirtschaft

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

6 / 2012

**Nock**

## Engpässe vermeiden

**Z**um rationellen Schneiden von Grillsteaks gibt es beim Hersteller Nock Maschinenbau GmbH aus Friesenheim Rundmesser-Schneidemaschinen mit hervorragender Schnittqualität, enormem Durchsatz und günstigem Preis. Sie bieten einen Schnitt ohne Quetschen des Fleisches (kein Frostieren erforderlich), eine hohe Kapazität (18 m/min kontinuierliche Bandgeschwindigkeit) und eine einfache und sichere Beschickung (kein zeitraubendes Befüllen durch Klappen oder Fächer). Schon das Modell Nock Cortex CB 495/5 Slicer mit 400 mm Arbeitsbreite erreicht je nach Produkt Durchsätze von mehr als 7 t pro Stunde. Zum Beispiel Schweinenackenstücke mit einer durchschnittlichen Auflegelänge (quer aufgelegt) von 20 cm, aufgelegt mit 15 cm Abstand, ergeben bei 18 m/min Bandgeschwindigkeit 50 Stück pro Minute, das heißt 3000 Stück



Grillfleisch kann wirtschaftlich verarbeitet werden.

pro Stunde. Bei einem Durchschnittsgewicht von 2,5 kg pro Stück resultieren 7,5 t pro Stunde. So gehören Engpässe an Spitzenproduktionstagen während der Grillsaison der Vergangenheit an. Schweinebauchstreifen für Fackelspieße sind ein weiteres Saisonprodukt, welches mit den Rundmesser-Schneidemaschinen in großen Mengen wirtschaftlich geschnitten werden kann.

 [www.nock-gmbh.com](http://www.nock-gmbh.com)