

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Technik | Schneiden

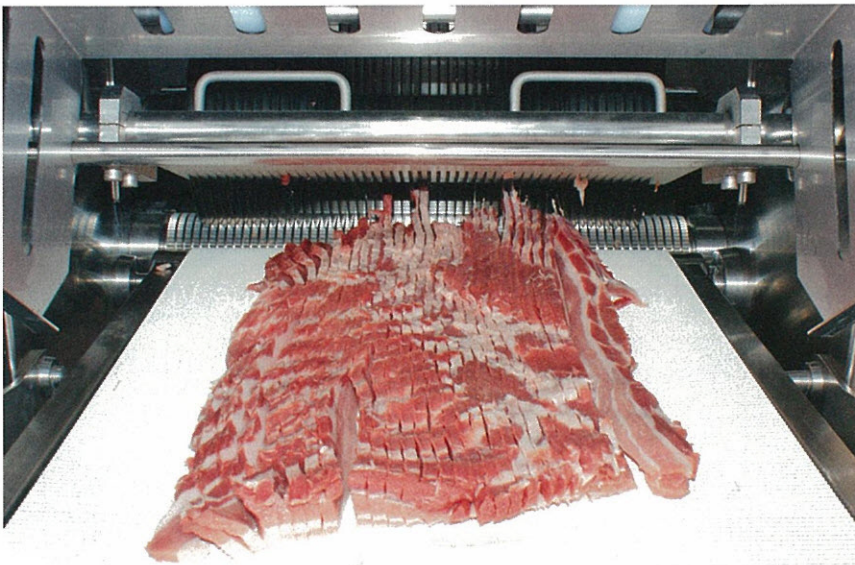
Bauchscheiben schnell schneiden

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.



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

Nock