

fleisch

magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nock, Friesenheim

Grillsteaks wirtschaftlich schneiden

Zum wirtschaftlichen Schneiden von Grillsteaks gibt es beim Hersteller Nock eine Maschine mit hervorragender Schnittqualität, enormem Durchsatz und günstigem Preis: Die Rundmesser-Schneidemaschine Typ Cortex CB 495 Slicer.

Sie bietet:

- ausgezeichneten Schnitt ohne Quetschen des Fleisches (kein Frostun erforderlich)
- enorme Kapazität
- einfache, schnelle und sichere Beschickung mittels Transportband (kein zeitraubendes Befüllen durch Klappen oder Fächer)

Schon das Modell /5 mit 400 mm Arbeitsbreite erreicht je nach Pro-



**Beseitigt Engpässe
beim Schneiden
von Grillsteaks:
Die Rundmesser-
Schneidemaschine
Nock Cortex CB
495/5 K Slicer.**

dukt Durchsätze von 5 bis 9 Tonnen pro Stunde.

Beispiel: Schweinenackenstücke mit einer durchschnittlichen Aufleglänge (quer aufgelegt) von 20 cm, aufgelegt mit 10 cm Abstand, ergibt bei 18 m/min Bandgeschwindigkeit: 60 Stück pro Minute – macht 3.600 Stück pro Stunde. Das entspricht bei einem Durchschnittsgewicht von z. B. 2,5 kg pro Stück ca. 9.000 kg pro Stunde und bei einer Breite von 30 cm und 16 mm Messerabstand ca. 60.000 Schnitte pro Stunde.

Bei dieser Produktionskapazität gehören die Engpässe an Spitzenproduktionstagen während der Grillsaison der Vergangenheit an. Noch höhere Durchsätze bietet das Modell /7 mit 600 mm Arbeitsbreite. ■