

# Fleischwirtschaft

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

6/2010

**Nock**

## Scheiben wirtschaftlich schneiden

**D**ünne Scheiben aus Schweinebauch für die bekannten Fackelspieße schneiden die bewährten Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB 495 Slicer des Herstellers Nock Maschinenbau GmbH aus Friesenheim 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/min kontinuierlicher Bandgeschwindigkeit erreicht schon die besonders preisgünstige Ausführung Nock 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, sodass damit z.B. auch Grillsteaks geschnitten werden können. Die Rundmesser-



Große Mengen und nicht knochenhaltige Produkte können schonend geschnitten werden.

Schneidemaschinen Typ Cortex CB 495 Slicer sind seit 2001 in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz. Wie bei allen Nock-Maschinen erlauben 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 (Nock Power Plates®) im Innenraum der Maschine machen diese besonders robust, servicefreundlich und langlebig.

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

