

# FLEISCH WIRTSCHAFT

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Schneidtechnik 47

**Nock**

## Wirtschaftlich schneiden

**D**ie Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB 495 Slicer der Nock Maschinenbau GmbH aus Friesenheim sind seit mehr als zehn Jahren erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen. Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und sehr schonend, ohne Quetschen oder Pressen des Produktes. Die Beschickung erfolgt einfach und si-



Fleisch kann in Scheiben und Streifen geschnitten werden.

cher über ein kontinuierlich laufendes Zufuhrband.

Auf der Anuga FoodTec 2015 hat der Hersteller eine neue Schneidmaschine CB 435/4E HVC Horizontal-Vertical-Cutter vorgestellt. Diese Schneidmaschine ist mit einem horizontalen Bandmesser und einer Schneidewalze mit vertikal stehenden Rundmessern ausgestattet. Sie liefert einen horizontalen Schnitt plus vertikale Schnitte, aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte.

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