

fleisch magazin

Nock Maschinenbau, Friesenheim

Erfolgreich mit Rundmesser-Schneidemaschinen



Der Nock Quattro Slicer - hier mit aufgeklapptem Deckel - hat vier Messerwellen. Der Abstand der Messer lässt sich in Sekundenschnelle verändern.

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Typ Nock Cortex CB 495 Slicer sind seit mehr als zehn Jahren in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen, zum Beispiel Schnitzel, Geschnetzeltes, Schweinebauch, Geflügelbrust, Innereien, Fisch.

Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und sehr schonend, ohne Quetschen oder Pressen des Produktes – ein wichtiger Vorteil gegenüber anderen Schneidverfahren. Anfrosten der Produkte ist erlaubt, aber für gute Schneideergebnisse nicht erforderlich. Die Scheibendicke ist zuverlässig gleichbleibend. Die Beschickung erfolgt einfach und sicher über ein kontinuierlich laufendes Zufuhrband. Mit 18 m/min Bandgeschwindigkeit werden enorme Durchsätze erzielt.

Die Nock Rundmesser-Schneidemaschinen sind mit Arbeitsbreiten von 300, 400 und 600 mm lieferbar; für besondere Anwendungen auch mit 900 mm. Messerdurchmesser von 200 mm oder 300 mm ergeben maximale Durchlasshöhen von 70 bzw. 120 mm. Je nach Produkt beträgt der kleinste Messerabstand 6 bis 8 mm. Der neue Nock Quattro Slicer mit vier eingebauten Messerwellen ermöglicht das Wechseln des Messerabstandes innerhalb von Sekunden. Bei den anderen Modellen vereinfacht ein optionales Schnellwechselsystem für die Durchschneidewalze das Ändern des Abstandsgrundrasters.

Mit zwei im Winkel von 90 Grad angeordneten Maschinen lassen sich aus Scheiben oder flachen Produkten (z.B. Geflügelbrust) große Mengen Würfel schneiden, ohne dass an der Übergabestelle durch einen Bediener eingegriffen werden muss. ■