

FLEISCH WIRTSCHAFT

Von der Erzeugung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

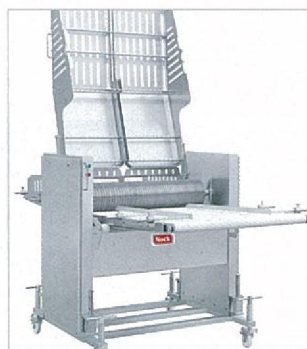
8 2014

Aus der Industrie 33

Nock

Geflügel schonend schneiden

Wenn große Mengen frischer Geflügelbrust in Streifen oder in Würfel geschnitten werden müssen, gibt es eine wirtschaftliche und schonende Lösung: Die Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB Slicer der Nock GmbH aus Friesenheim. Die Rundmesser-Schneidemaschinen sind mit kontinuierlich laufenden Transportbändern ausgestattet, welche eine einfache und sichere Beschickung erlauben. Mit 18 m/min Bandgeschwindigkeit werden schon mit dem kleinsten Modell mit 300 mm Breite für andere Schneidemaschinen unmögliche Durchsatzmengen erreicht. Weitere Typen mit 400 mm, 600 mm und 900 mm Breite ermöglichen noch größere Durchsätze bzw. die Integration in Verarbeitungslinien. Die maschinell geschnittenen Streifen können mit einer im 90°-Winkel dahinter stehenden zweiten Ma-



Die Maschine kann große Mengen verarbeiten.

schine zu Würfeln weiterverarbeitet werden. Die winkeltreue Übergabe funktioniert zuverlässig, ohne dass ein weiterer Bediener benötigt wird. Der schonende Schnitt und die geringen Verluste sind wichtige Vorteile. Vorheriges Frostieren ist nicht erforderlich.

//www.nock-gmbh.com