

fleisch

magazin

Technik
NOCK

Neuer Horizontal-Vertical-Cutter vorgestellt

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 oder auch Fisch.

Die Schnitte erfolgen in senkrechter Richtung, gleichzeitig und sehr schonend, ohne Quetschen oder Pressen des Produktes – ein wichtiger Vorteil gegenüber anderen Schneideverfahren. 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 Breite. Messerdurchmesser von 200 mm oder 300 mm ergeben maximale Durchlasshöhen von 70 bzw. 120 mm. Je nach Produkt be-



Der Horizontal-Vertical-Cutter von Nock wurde auf der Anuga FoodTec vorgestellt.

trägt der kleinste Messerabstand 6 bis 8 mm. Der neue Nock Quattro Slicer mit 4 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.

Auf der Anuga FoodTec 2015 hat Nock nun eine neue Schneidemaschine mit der Typbezeichnung CB 435/4E HVC Horizontal-Vertical-Cutter vorgestellt. Diese Schneidemaschine ist mit einem horizontalen Bandmesser und einer Schneidewalze mit vertikal stehenden Rundmessern ausgestattet. Sie liefert einen horizontalen Schnitt plus vertikale Schnitte, wahlweise aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte. Die Arbeitsbreite beträgt 370 mm im Horizontal-Schneidemodul bzw. 300 mm im Vertikal-Schneidemodul. Die Durchsatzgeschwindigkeit beträgt kontinuierliche 18 m/min. Die neue Maschine ist z.B. zum Schneiden von Hähnchenbrust besonders geeignet.