

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Horizontale und vertikale Schnitte

Die Rundmesser-Schneidemaschinen Typ Nock Cortex CB 495 Slicer von Nock, Friesenheim, sind seit mehr als zehn Jahren in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlo-



Der neue CB 435/4E HVC Horizontal-Vertical-Cutter liefert einen horizontalen Schnitt plus vertikale Schnitte oder aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte.

se 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. 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 mm, 400 mm und 600 mm lieferbar; für besondere Anwendungen auch mit 900 mm. Messerdurchmesser von 200 mm oder 300 mm ergeben maximale Durchlasshöhen von 70 mm beziehungsweise 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.

Auf der Anuga FoodTec 2015 hat das Unternehmen 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, aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte. Die Arbeitsbreite beträgt 370 mm im Horizontal-Schneidemodul oder 300 mm im Vertikal-Schneidemodul. Die Durchsatzgeschwindigkeit beträgt kontinuierliche 18 m/min. Die neue Maschine ist zum Beispiel zum Schneiden von Hähnchenbrust besonders geeignet.