

Geflügel Spezial

NOCK

Rundmesser-Schneidemaschinen Nock Cortex CB Slicer

Wenn große Mengen frischer Geflügelbrust in Streifen oder in Würfel geschnitten werden müssen, gibt es eine besonders wirtschaftliche und schonende Lösung: Die Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB Slicer von Nock (Friesenheim).

Die Rundmesser-Schneidemaschinen aus Friesenheim sind mit kontinuierlich laufenden Transportbändern ausgestattet, die eine einfache und sichere Beschickung auch durch Hilfskräfte oder die Integration in Linien erlauben.

Mit 18 m/min Bandgeschwindigkeit werden schon mit dem kleinsten Modell mit 300 mm Arbeitsbreite hohe Durchsatzmengen erreicht. Weitere Typen mit 400, 600 und 900 mm Breite ermöglichen noch größere Durchsätze bzw. die Integration in Verarbeitungslinien.

Neben der enormen Kapazität sind der sehr schonende Schnitt und die geringen Verluste wichtige Vorteile. Vorheriges Frosten ist nicht erforderlich. Die hygienische Konstruktion mit großen, glatten Maschinenflächen begünstigt eine schnelle und einfache Reinigung. Die Transportbänder lassen sich dazu sekundenschnell ohne Werkzeug aus der Maschine nehmen.

Optional können die mit einer Maschine geschnittenen Streifen mit einer im 90°-Winkel dahinter stehenden zweiten Maschine zu Würfeln weiterverarbeitet werden. Die winkelgerechte Übergabe der Streifen funktioniert dabei absolut zuverlässig, ohne dass hierzu ein weiterer Bediener benötigt wird.

Auf der Anuga FoodTec 2015 hat Nock eine neue Schneidemaschine mit der Typenbezeichnung 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 neue Maschine ist zum Schneiden von Hähnchenbrust besonders geeignet.



Die Rundmesser Schneidemaschine Nock Cortex CB Slicer ermöglicht das schonende Schneiden von Geflügebrust.