

– Topaktuell –
Die Schlachtviehpreise direkt aufs Handy!
Lesen Sie mehr auf Seite 69

www.fleischerei.de

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie



Der neue Nock Quattro Slicer mit vier eingebauten Messerwellen ermöglicht das Wechseln des Messerabstandes innerhalb von Sekunden.

Gleichbleibende Scheibendicke

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

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 erzielen die Maschinen hohe Durchsätze. 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 oder 120 mm. Je nach Produkt beträgt der kleinste Messerabstand sechs bis acht Millimeter. 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° angeordneten Maschinen lassen sich aus Scheiben oder flachen Produkten (zum Beispiel Geflügelbrust) große Mengen Würfel schneiden, ohne dass an der Übergabestelle ein Bediener erforderlich ist.