

# fleisch magazin

## Neues und Bewährtes bei Nock

Der deutsche Hersteller Nock zeigt in Köln Neuheiten und Weiterentwicklungen, aber auch langjährig Bewährtes aus seinem breiten Programm an Schneidemaschinen, Entschwartern, Entvliesern, Enthäutungsmaschinen und Scherbeneiserzeugern.

Zwei Schneiderichtungen bietet der brandneue CB 435/4EHVC Horizontal-Vertical-Cutter. Er basiert auf einem Rundmesser-Schneidemodul für die vertikalen Schnitte plus einem vorgeschalteten Horizontal-Schneidemodul und wird wie alle Nock Schneidemaschinen durch ein kontinuierlich laufendes Zufuhrband beschickt.

Die Rundmesser-Schneidemaschine Cortex CB 495/7KK Slicer 200 mit 600 mm Arbeitsbreite schneidet knochenloses Fleisch sehr schonend in Scheiben oder Streifen mit kalibrierter Dicke. Sie erreicht mit 18 m/min kontinuierlicher Bandgeschwindigkeit enorme Durchsatzmengen.

Dönerfleisch-Produzenten finden auf dem Stand die Nock Cortex CB 503 Kebab, den Bestseller für das wirtschaftliche Schneiden hochwertiger Dönerfleischschei-

ben mit dem integrierten Produkt-Rückführsystem.

Für höchstmögliche Sicherheit beim Arbeiten mit offenen Maschinen sorgt das weiterentwickelte Nock Immediate Cut-Out (ICO) Sicherheitssystem. Dieses wird mit dem neuen Doppelabschwarter Cortex C560 DBD und an der Entvliesmaschine Vliesex V5744 Turbo mit zweigeteilter Walze (1/3 grob zum Entsehnen; 2/3 fein zum Entvliesen) demonstriert.

Die Band-Entschwartungsmaschine Cortex 604 mit 600 mm Schnittbreite und der Messerhalter-Technologie Active Skin Gripper steht stellvertretend für das breite Angebot an automatischen Nock Entschwartungsmaschinen mit Schnittbreiten von 430 bis 700 mm.

Ein Scherbeneiserzeuger der Baureihe Economy SE mit einer Eis-Tagesleistung von 1.500 kg zeigt, wie Scherbeneis dank des feststehenden Gefrierzylinders ohne verschleißanfällige Drehabdichtungen und reinigungsintensives Wasserbad wirtschaftlich und hygienisch hergestellt wird.

**Halle 6.1 Stand E80/F81**



**Der neue Doppelabschwarter C560 DBD von Nock.**