

# fleisch

## magazin

Nock Maschinenbau, Friesenheim

### Rundmesser-Schneidemaschine Nock Cortex CB Slicer



**Mit dem Nock Cortex CB Slicer kann Geflügelbrust schonend in Streifen oder Würfel geschnitten werden.**

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 Maschinenbau.

Die Nock Rundmesser-Schneidemaschinen sind mit kontinuierlich laufenden Transportbändern ausgestattet, welche eine einfache und sichere Beschickung auch durch Hilfskräfte erlauben.

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

Die mit einer Maschine geschnittenen Streifen können 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.

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