

## IFFA 2016 - NOCK : Un trancheur à deux coupes

### LE trancheur idéal pour la production de filets

Le trancheur pour viandes sans os CB435/4E HVC est la dernière innovation de notre fournisseur NOCK présentée lors du salon IFFA du mois dernier.

Idéal pour la découpe d'allumettes de filets de poulet ou de poisson. Ce trancheur pour viandes sans os est une solution flexible parfaitement adaptée à l'industrie mais aussi aux PME et à la grande distribution.

Il possède 2 grandes caractéristiques :

#### Flexibilité

Le trancheur pour viande sans os CB435/4E HVC possède **2 système de tranchage** (une lame pour une découpe horizontale et 1 jeu de disque (Ø 200 mm) pour une découpe verticale) offrant ainsi trois possibilités :

- Une découpe horizontale suivi de plusieurs coupes verticales (jeu de disque composé de plusieurs lames) ou
- Uniquement une découpe horizontale ou
- uniquement une découpe verticale



*Trancheur pour viandes sans os CB435/4E*

L'épaisseur de coupe horizontale est réglable en continu jusqu'à environ 1 mm et l'espacement entre les disques du jeu de coupe sont aussi ajustables sur demande.

#### Productivité

- La vitesse du tapis de convoyage du CB435/4E HVC lui permet de traiter jusqu'à **25m de produit par minute** en fonction de celui-ci).
- Le **démontage** des jeux de lames et des tapis se fait en **quelques secondes**, ce qui garantit un temps d'interruption de la production minimale et un nettoyage rapide.
- La qualité des jeux de lames assurent un **faible taux d'usure**. On estime que jusqu'à 1.000 tonnes de produits peuvent être tranchés entre 2 aiguisages (en fonction du produit)

#### Exemples d'application (vidéos YouTube) :

- o [Filets de poulet](#)
- o [Longe de porc](#)