

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Gerd Kunkel
Leitung Vertrieb Deutschland

Handtmann Maschinenfabrik – Pioniere, Erfinder, Schwaben

Hochtechnologie für Füll- und Portionieraufgaben Seite 34

Micvac

Nominierung für den Nachhaltigkeitspreis Saccny-Deloitte Green Award 2018

Der schwedische Food Tech-Anbieter Micvac ist unter den nominierten Unternehmen für den renommierten Saccny-Deloitte Green Award, der im November auf dem Sustainability Summit in New York verliehen wird.

Für den Sustainability Summit - der von der schwedisch-amerikanischen Handelskammer veranstalteten Konferenz zum Thema Nachhaltigkeit - kommen schwedische und amerikanische Experten aus der Lebensmittelindustrie zusammen. Unternehmer, Politiker, Wissenschaftler, Köche, Nachhaltigkeitsexperten und Führungskräfte nutzen diese Plattform, um die neuesten Innovationen aus dem Bereich der Lebensmitteltechnologie vorzustellen. Die



Micvac hat ein Verfahren zur Herstellung von Fertiggerichten für das Kühlregal entwickelt, die in einem patentierten Mikrowellenprozess hergestellt werden.

nominierten Unternehmen müssen einen Nutzen in Sachen Nachhaltigkeit nachweisen. Micvac ist unter den vier für 2018 ausgewählten Unternehmen, die als An-

wärter auf den Saccny-Deloitte Green Award die Gelegenheit erhalten, vor dem hochkarätig besetzten Forum ihre Lösungen für mehr Nachhaltigkeit zu präsentieren.

Nock Maschinenbau

Horizontal-Vertical-Cutter für flexibles Schneiden

Der Nock CB 435/4E HVC Horizontal-Vertical-Cutter ist mit einem horizontalen Bandmesser und einer Schneidewalze mit vertikal stehenden Rundmessern ausgestattet. So liefert er einen horizontalen Schnitt plus viele vertikale Schnitte, alternativ aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte. 25 m/min kontinuierliche Durchsatzgeschwindigkeit sorgen für eine beachtliche Kapazität der sehr kompakten und nur 2,42 m langen Maschine.

Mit dem neuen, optionalen Separationsband kann nach dem Horizontalschnitt die obere und die untere Scheibe getrennt und z.B. nur die untere Scheibe in Streifen geschnitten werden. Die Maschine ist geeignet zum Schneiden von Streifen (Geschneitzeltem) oder von Minutenschnitzeln zum Beispiel aus Hähnchenbrust oder aus Putenfleisch, wird aber auch zum Schneiden von Fisch (Sushi) und vegetarischen Produkten eingesetzt.



Je nach Bedarf kann die Anlage von Nock sowohl horizontal als auch vertikal, einzeln oder kombiniert schneiden.