



Know-how in food processing!



Döner-Schneidemaschinen

Yaprak makinasi

Döner-Schneidemaschine

Yaprak makinasi

Cortex CB 435/5 KEBAB



Know-how in food processing!

Einsatzgebiet

Schneidemaschine zum Schneiden von dünnen Fleischplatten für die Döner- und Gyros-Produktion

Fleischarten

Kalb, Rind, Lamm, Putenbrust etc.

Schnittdicke

Stellbereich des Messerhalters 0,5 - 8 mm, stufenlos einstellbar (andere Dickenbereiche auf Anfrage)

Schnittbreite

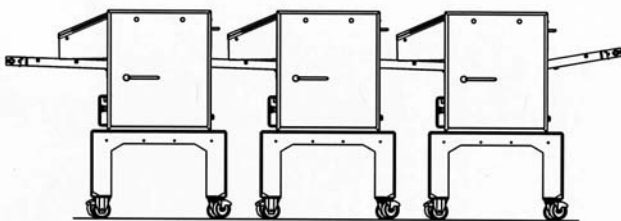
500 mm (ideale Breite zum Schneiden z.B. von Kalbslappen)

Schonende Bearbeitung des Fleisches

Spezieller Messerhalter und federnd gelagerte Andruckvorrichtung gewährleisten besonders schonende Bearbeitung des Fleisches.

Optionen

- Abfuhrband für das geschnittene Fleisch (zur Beschickung von Kutterwagen)
- Andere Dickenbereiche
- Schnittbreite 430 mm (Typ Cortex CB 435 KEBAB)
- Abfuhrband statt Produktrückführsystem
- Mehrschnitt-Schneideanlagen für 2 bis 5 aufeinanderfolgende, automatische Schneideprozesse



Qualität

- Rostfreier Edelstahl
- In Deutschland hergestellt
- 15 mm dicke Basisplatten (NOCK POWER PLATES®) für NOCK-typische Robustheit, Langlebigkeit und Servicefreundlichkeit

Technische Daten

Typ:	Cortex CB 435/5 KEBAB
Schnittbreite:	500 mm
Durchlasshöhe:	120 mm
Schnittleistung:	28 m/min
Motordaten:	1,1 kW 3 Phasen
Gewicht:	210 kg
Abmessungen (mit Zufuhrband):	Breite: 810 mm Höhe: 1190 mm Tiefe: 1250 mm

Einzigartig: Das NOCK Produktrückführsystem

Das integrierte NOCK Produktrückführsystem erlaubt die Bedienung durch **einen einzigen Bediener**, da das Fleischstück nach dem Durchlauf wieder **automatisch** zu diesem zurückbefördert wird. Der Bediener braucht das Fleischstück nur vom Rückföhrtisch auf das Zufuhrband zu legen.



Vorteile

- Ein zweiter Bediener ist überflüssig = enorme Kosteneinsparung.
- Der Bediener kann die Maschine ohne Unterbrechungen beschicken.
- Der Rücken des Bediener wird geschont (braucht sich nicht ständig zu bücken).
- Sehr geringer Platzbedarf der kompletten Maschine, da kein separates Rückföhrtband benötigt wird.
- Schnell und einfach zu reinigen
- Preisgünstig!



NOCK Fleischereimaschinen GmbH
Industriestraße 14
D-77948 Friesenheim / GERMANY

Telefon: +49 (0)7821 / 99 78 16
Telefax: +49 (0)7821 / 99 78 18
E-Mail: info@nock-gmbh.com
Internet: www.nock-gmbh.com

Technische Daten + Ausstattungen / Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

	Cortex CB 496 GYROS	Cortex CB 503 KEBAB
Schnittbreite (mm)	430	500 ^①
Schnittleistung (m/min)	24	28
Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem®	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alternativ: Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfuhrband für geschnittenes Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andruckwalze gefedert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
höhenverstellbar	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Messerspalt stufenlos einstellbar (mm)	0,5 – 8 ^②	0,5 – 8 ^②
Auflegelänge auf Zufuhrband (mm)	400 ^④	400 ^④
Zahnwalze mit Abstreiferkamm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Messeraufhängung gefedert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Max. Durchlasshöhe (mm)	90	90
Feststellbare Lenklaufrollen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
NOCK POWER PLATES®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Motorleistung (kW)	0,75	1,1
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400/230 V – 50(60) Hz – CEKON 16 A ^③	
Gewicht (kg)	210	230
Maße gesamt B x H x T (mm)	800 x 1190 x 1210 ^④	865 x 1190 x 1210 ^④
Edelstahl rostfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Edelstahl-Wälzlager	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Als Mehrschnitt-Schneideanlage lieferbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- ① größere Schnittbreiten (z.B. 600 mm) auf Anfrage
- ② optional andere Dickenbereiche
- ③ andere Spannungen auf Anfrage
- ④ bei integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem®

serienmäßig

optional

NOCK Maschinenbau GmbH
 Industriestraße 14
 77948 Friesenheim
 GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-99 78 16
 Telefax +49 (0) 7821-99 78 18
 E-Mail: info@nock-gmbh.com
 www.nock-gmbh.com