

# **fleisch** magazin

Internationale  
Fachzeitschrift für  
die Fleischwirtschaft

**Ferdinand Nock**  
Geschäftsführer  
Nock Maschinenbau GmbH  
Friesenheim



20 Jahre Nock Maschinenbau in Friesenheim

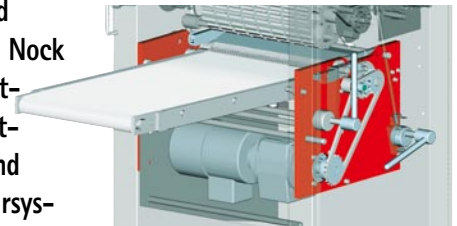
## Vom mutigen Gründer zum etablierten Hersteller

20 Jahre Nock Maschinenbau GmbH in Friesenheim

# Vom mutigen Gründer zum etablierten Hersteller

Das im Jahr 1990 von Ferdinand Nock im Technologiepark Offenburg gegründete Unternehmen entwickelte sich zu einem weltweit gefragten Anbieter für leistungsfähige und robuste Entschwartzungs- und Entvliesmaschinen, Scherbeneiserzeuger mit dem neuen Nock NSH-Prinzip, welches mit den Problemen der Rotationsverdampfer aufräumte; Fischenthäutungsmaschinen, die bald auf allen fünf Kontinenten im Einsatz waren; Geflügelenthäutungsmaschinen, welche auch die kritischen Kunden in Asien begeistern; Döner- und Gyros-Schneidemaschinen mit dem Platz sparenden, integrierten Nock Produktrückführsystem; Rundmesser-Schneidemaschinen, welche bezüglich Schnittqualität und Durchsatz neue Maßstäbe setzen. Weitere Neuheiten werden auf der IFFA zu sehen sein. Mit mehr als 80 % Auslandsumsatz ist Nock stark exportorientiert.

Enthäutungsmaschinen sind die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze, Messerhalter, Andruckvorrichtung usw. in massiven, 15 mm dicken Basisplatten, den Nock Power Plates, gelagert, welche sich im Maschinengehäuse befinden.



CB 495

Die Vorteile gegenüber der herkömmlichen Lagerung dieser Komponenten im Gehäuseblech sind optimale Lagerfluchtung, dauerhaft präzise Positionierung der Maschinenkomponenten, Resistenz gegen Materialermüdung und leichte Zugänglichkeit aller Bauteile nach dem Öffnen der Seitendeckel. Das schätzen Servicetechniker auf der ganzen Welt und senkt die Wartungskosten. Auch der übersichtliche Aufbau der Maschinen und die Verwendung von weltweit erhältlichen Normteilen unterstützt die Servicefreundlichkeit.

Kompakte Konstruktion und einfache Bedienung: Alle Maschinen zeichnen sich durch kompakte, platzsparende, leicht zu reinigende Gehäuse aus. Die Bedienung der Nock Maschinen ist einfach, so dass auch angelegerte Hilfskräfte eingesetzt werden können. Die mit der Nock Easy-Flow-Sicherheitsabdeckhaube ausgestatteten Bandmaschinen gewährleisten neben einem problemlosen Produktdurchlauf höchste Arbeitssicherheit.

Kompromisslose deutsche Maschinenbauqualität: Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten



Der Unternehmensgründer wird von seiner Ehefrau und Geschäftsführerin Jutta Nock und von einem engagierten Team von inzwischen 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unterstützt. Auf dem im Jahr 1995 bezogenen eigenen Grundstück in Friesenheim sind in den letzten Jahren drei neue Lager- und Montagehallen sowie ein neues, wesentlich größeres Bürogebäude hinzugekommen.

Für eine weitere Expansion, welche noch im laufenden Jahr er-

folgen soll, hat Ferdinand Nock bereits angrenzendes Gelände erworben.

## Was Kunden an den Nock Maschinen schätzen

Ferdinand Nock führt die positive Entwicklung seines Unternehmens darauf zurück, dass die Verarbeitungsbetriebe viele wichtige Eigenschaften der Nock Maschinen besonders schätzen:

Perfekte Funktion: In den Nock Maschinen steckt eine Menge

Erfahrung aus dem Einsatz in der Praxis. Die Maschinen wurden und werden in enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und Handelspartnern ständig weiterentwickelt. So haben die Kunden von der sicheren Funktion und den guten Verarbeitungsergebnissen der Nock Maschinen einen sofort spürbaren Nutzen.

Robust, langlebig und servicefreundlich: Bei den Nock Entschwartzungsmaschinen, Entvliesmaschinen, Schneidemaschinen sowie den Fisch- und Geflügel-



**Maschinenmontage.**

Konzeption und Konstruktion der Nock Maschinen, umfasst die Produktion aller zentralen Bauteile auf einem eigenen, hochmodernen Maschinenpark, die Verwendung ausschließlich hochwertiger Ausgangsmaterialien und Kaufkomponenten, die Zusammenarbeit mit bewährten Zulieferern, die gewissenhafte Montage und Endkontrolle der Maschinen. Das macht die Nock Maschinen besonders betriebssicher, langlebig und wertbeständig.

Faire Preise: Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement kann Nock erstklassige deutsche Maschinenbauqualität zu interessanten Preisen anbieten.

### Nock Maschinenprogramm

Unter dem Slogan „Know-how in food processing“ baut Nock ein umfangreiches Maschinenprogramm für die Fleisch-, Fisch- und Geflügelverarbeitung:

### Entschwartungsmaschinen

Die Entschwartungsmaschinen sind nach wie vor ein wichtiger Schwerpunkt des Nock Maschinenprogrammes, und unter diesen wiederum die sehr leistungsfähigen automatischen Bandentschwartungsmaschinen für mittlere und



**CB 501**

große Zerlegebetriebe. Diese schätzen die zuverlässige Funktion der Nock Entschwarter, welche dank ausgeklügelter Geometrie von Messerhalter, Transportwalze und Andruckvorrichtung einwandfreie Ergebnisse auch bei besonders fettarmem Abschwarten ohne störungsanfällige „Anschnittautomatik“ erreichen. Eine optional lieferbare pneumatische Schnellverstellung des Messerhalters erlaubt gezieltes Entfetten. Mehrere Typen ermöglichen neben dem automatischen Abschwarten aller flachen Teilstücke auch das manuelle Abschwarten runder Teilstücke, was für viele kleinere Betriebe interessant ist. Offene Ständermaschinen sind zum Bearbeiten von geschlossenem Schinken und anderer runder Teilstücke prädestiniert.

### Entvliesmaschinen

Die Wirtschaftlichkeit eines Entvliesers steht und fällt mit der Ausbeute, und diese mit der dauerhaften Präzision der Maschine.

Die Nock-typische Konstruktion mit den 15 mm dicken Power Plates im Maschinengehäuse garantiert dem Kunden hervorragende Arbeitsergebnisse und nachhaltig gute Ausbeutewerte. Das Nock Air-Jet-Druckluft-Reinigungssystem und die dynamisch wirkende Reinigungswalze halten die Transportwalze während des Betriebs zuverlässig sauber, was ein schnelles, ermüdungsarmes Arbeiten erlaubt.



**V 5744**

### Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

Die Döner- und Gyros-Schneidemaschinen von Nock haben sich durch ihre schonende Bearbeitung des Kalb-, Puten- oder Lammfleisches bei den Produzenten in diesem Wachstumsmarkt einen besonderen Ruf erworben. Das einmalige, integrierte Nock Produktrückführsystem erspart die Kosten für einen zweiten Bediener. Große Betriebe bevorzugen die modularartig aufgebauten Mehrschnittanlagen Duo bis Cinco. Eine neue Döner-Wickelmaschine wird auf der IFFA ausgestellt werden.



### Rundmesser-Schneidemaschinen

Der schonende Schnitt, rekordverdächtige Durchsatzmengen und der günstige Preis haben den Nock Rundmesser-Schneidemaschinen CB 495 Slicer sehr vielfältige Einsatzgebiete erschlossen. Diese reichen vom Schneiden von Schweineschnitzeln, Geschnetzeltem und Streifen aus Geflügelbrust bis hin zum Schneiden von Fischfilets, ganzen Fischen und Innereien. Die vorbildliche Arbeitssicherheit dieser Bandmaschinen wird nicht nur in Europa geschätzt.

### Geflügel-Enthäutungsmaschinen

Weltweit wächst die Bedeutung von Geflügelfleisch. Die Nock Geflügelenthäuter enthäuten zuverlässig und schonend halbe oder ganze Keulen sowie Brüste von Hähnchen und Puten. Dank einer neu entwickelten Transportwalze wird die oft unerwünschte Fettschicht zusammen mit der Haut abgezogen.

### Fisch-Enthäutungsmaschinen

Die zur Enthäutung von Lachs optimierte Nock CBF 495 Salmon mit dem innovativen Nock Active Skin Gripper wurde zum Bestseller. Auf allen Kontinenten werden jedoch viele weitere Fischarten vom Aal über Tilapia bis zum Zander mit Nock Fischenthäutern bearbeitet, die als automatische Bandmaschinen und als offene Maschinen lieferbar sind. Nock entwickelte und baut auch die Lachs-Enthäutungsmaschinen, welche die zur Marel-Gruppe gehörende dänische Firma Carnitech Salmon unter ihrer eigenen Marke weltweit verkauft. Auf der IFFA 2010 wird Nock eine neue Enthäutungsmaschine mit Gefriertrömmel vorstellen, wel-

## Firmengründer Ferdinand Nock



### ”Dem Erfolg darf man nicht hinterher laufen, man muss ihm entgegen gehen!“

So lautet die Philosophie von Ferdinand und Jutta Nock. Mit dieser Philosophie entwickelt sich ein solides Familienunternehmen, welches sich auf dem Markt für Lebensmittelmaschinen erfolgreich etabliert hat.

Bei der Betrachtung der Firmengeschichte fällt auf, dass Ferdinand Nock alle bekannten Voraussetzungen erfolgreicher Firmengründer verkörpert: fachliche Qualifikation, unermüdlichen Fleiß und die Fähigkeit, mit seinen Mitarbeitern zielbewusst und erfolgsorientiert zu arbeiten. Er ist Praktiker von der Pike auf und Firmenchef mit großer Fachkompetenz und Innovationskraft.

Nach Lehr- und Wanderjahren wird er 1984 Handwerksmeister Metall. Danach erwirbt er sich in verschiedenen Maschinenbauunternehmen Kenntnisse in der Konstruktion und Fertigung unter anderem von Lebensmittelmaschinen.

Hinter dem erfolgreichen Unternehmer steht auch eine erfolgreiche Ehefrau. Jutta Nock macht 1986 ihren Abschluss als Betriebswirt. Von Beginn an steht Ferdinand Nock somit auch auf der betriebswirtschaftlichen und vertrieblichen Seite eine kompetente Partnerin zu Seite, welche mit viel Aufmerksamkeit und fachlichem Können die Geschicke des Unternehmens mitführt. Die synergetischen persönlichen Eigenschaften und Qualifikationen und nicht zuletzt Mut von Ferdinand und Jutta Nock sind unverzichtbare Grundlagen für das beständige Wachstum des Unternehmens. ■

che Vorteile bei der zunehmenden Verarbeitung aufgetauter, sehr weicher Fischfilets bietet und für weitere Schneidprozesse geeignet ist.

### Scherbeneiserzeuger



NSH 150 mit Vorratsbehälter

Im Unterschied zu anderen Konstruktionen rotiert bei den Nock NSH Scherbeneiserzeugern nicht der Verdampfer, sondern der Schaber. Das Trinkwasser wird direkt auf eine feststehende Verdampferplatte aufgebracht und nach dem Gefrieren abgeschabt. Die Vorteile dieses innovativen Prinzips: Der Kältemittelkreislauf kommt ohne Drehabdichtungen aus, welche verschleißanfällig und kritisch für Lecks sind. Das regelmäßige Nachfüllen von Kältemittel entfällt. Es kann zu keinen Kontaminationen des Eises durch austretendes, gesundheitsschädliches Kältemittelöl kommen. Außerdem fehlt ein Wasserbad, in welchem sich Keime bilden können und welches daher regelmäßig gereinigt werden muss.

### Neues Standbein in der Umwelttechnik

Mit den auf der IFFA in Frankfurt im Mai erstmals ausgestellten Pressschnecken-Separatoren hat sich Nock ein weiteres, zukunfts-trächtiges Standbein zugelegt. Diese Industrie-Entwässerungspressen werden in Schlachtbetrieben zur Separierung von Panseninhalten, in der Fleischindustrie



Separator

zur Abwasserreinigung, in Biogasanlagen zur Separierung vor und nach der Fermentierung, in der Lebensmittelindustrie und in der Pharmaindustrie für vielfältige Separierungsprozesse eingesetzt.

### Nock Fleischereimaschinen wird Nock Maschinenbau

Nock liefert seine Maschinen seit langem überwiegend an die investitionsbereiteren mittleren und großen Betriebe der Fleischwarenindustrie, und die Fisch- und Geflügel-Enthäutungsmaschinen haben ganz andere Sektoren der Lebensmittel verarbeitenden Industrie im Fokus. Die Industrie-Entwässerungspressen werden auch außerhalb der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Daher hat Ferdinand Nock zum 20-jährigen Bestehen seines Unternehmens die bisherige Firmenbezeichnung Nock Fleischereimaschinen GmbH in Nock Maschinenbau GmbH geändert. ■