

# Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

## Sicherheitssystem für verletzungsfreies Arbeiten

Nock, Friesenheim, hat sieben automatische Entschwartungsmaschinen mit Schnittbreiten von 430 bis 700 mm sowie fünf offene Entschwarter und vier Entvlieser im Programm. Erkennungsmerkmal der Industrie-Entschwartungsmaschinen ist deren polygonförmiges Gehäuse mit dem nach vier Seiten offenen Untergestell.

Die für alle Nock-Industrie-Entschwartungstypen als Option erhältliche Messerhalter-Technologie Active Skin Gripper (ASG) bietet folgende Vorteile: einwandfreier Anschnitt

und perfekte Entschwartung auch bei sehr dünnem Abschwarten, Steigerung der Ausbeute, lange Lebensdauer der Andruckräder und der Messer.

Besonders kompakt sind die Typen Cortex CB 496 und CB 435 mit 430 mm Schnittbreite, kürzeren Transportbändern und der Eignung auch zum Entschwarten runder Produkte, wie Eisbein oder Hinterschinken, im offenen (manuellen) Betrieb.

Die offenen Entschwarter Cortex C 660/C 860 mit 600 beziehungsweise 800 mm Schnittbreite gibt es mit Wechseltischen zum Entschwarten, zum Beispiel von Schinken mit Knochen oder von Karree. Der neue Doppelabschwarter Cortex C 560 DBD entschwartet und entfettet runde Produkte gleichzeitig.

Die vier Entvliesertypen mit 430 und 500 mm Schnittbreite und unterschiedlichen Ausstattungen zeichnen sich durch hohe Ausbeute und Kräfte schonende Bedienung aus. Die wirkungsvolle Air-Jet-Druckluft-Reinigungseinheit hält die Transportwalze zuverlässig sauber. Optional sind die Entvliesmaschinen mit einem Messer-Schnellwechselsystem und mit in der Breite verschieden gezahnten Transportwalzen lieferbar.

Alle offenen Nock-Entschwartungs- und -Entvliesmaschinen sind mit dem



Sicherheitssystem Immediate Cut-Out (ICO) lieferbar. Dieses stoppt den Motor bei Berührung des Messers oder der Zahnwalze mit elektrisch leitenden Handschuhen im Bruchteil einer Sekunde und vermeidet so schwere

Verletzungen. Es ist kabelbasiert und dadurch unempfindlich gegen elektromagnetische Störeinflüsse.

Kombinationsmaschinen zum Abschwarten und Entvliesen ergänzen das Portfolio.

Conny Salzgeber

## **Safety system for injury free operation.**

NOCK, Friesenheim offers a broad programme of seven automatic derinding machines with cutting widths of 430 up to 700 mm as well as five open top derinders and four membrane skimmers. An identifying feature of the NOCK industrial machines is the polygon shaped housing with an open on all four sides underframe.

The blade holder technology NOCK Active Skin Gripper® - optionally available for all industrial NOCK derinding machines - provides interesting benefits: perfect first cut and perfect derinding also when extremely thin derinding, considerable increase in yield, longer operating life of the pressure wheels and the blades.

Particularly compact and competitive in price are the models NOCK Cortex CB 496 and CB 435 with a 430 mm cutting width, shorter transport conveyors and a suitability for derinding round products such as knuckles of pork and back bacon in the open-top (manual) mode.

The open-top derinders NOCK Cortex C 660 / C 860 with 600 resp. 800 mm cutting widths are available with exchangeable tables for derinding bacon with bones or loins. The new double blade derinder NOCK Cortex C 560 DBD derinds and defats round products in one step.

The four membrane machine models with 430 and 500 mm cutting widths and with different equipment prove themselves through highest yields and effort saving operation. The extremely effective "Air Jet", compressed air cleaning system keeps the transport roller reliably clean during operation. The NOCK membrane skimmers can be optionally equipped with a blade quick change system and diverse toothed transport roller.

All NOCK open top derinding machines and all membrane skimmers can be optionally equipped with the developed NOCK Immediate Cut-Out (ICO) Safety System. This stops the motor within a fraction of a second once the blade or transport roller is touched by the electric conductive gloves, hence avoiding serious accidents. This system is cable based and therefore not sensitive to electric magnetic interruptions.

The NOCK combination machines for both derinding and membrane skinning complete the NOCK derinding and membrane skinning range.

NOCK Maschinenbau GmbH

[www.nock-gmbh.com](http://www.nock-gmbh.com)

Friesenheim, 05.2017