

Die NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen CB 509 KEBAB • CB 709 KEBAB

Einsatzbereiche

- Technische Weiterentwicklung unserer bewährten Modelle CB 503 KEBAB / CB703 KEBAB
- Weiterentwickelte Geometrie des Andrucksystems mit dynamischer Anpassung an unterschiedlich hohe Produkte
- Maschine mit großer Schnittbreite zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für Döner-Kebab- und Gyros-Fleischspieße (Yaprak makinasi)
- **Schnittbreite:** 500/700 mm
- **Schnittleistung:** 31 m/min
- **Größere Durchlasshöhe:** 120 mm
- Hervorragend geeignet zum Schneiden von Kalbsbrust und Bullenfleisch, aber auch für Putenbrust, Schwein, Lamm

Maschinenausstattung

- Untergestell 4-seitig offen, für einfaches Unterstellen und Entnehmen von Behältern auch von den Seiten
- Messerspalt von 0,5 – 8 mm stufenlos einstellbar (auch bei laufender Maschine)
- Messerhalter mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze mit weichen Gummirädern bestückt und mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze stufenlos höhenverstellbar
- **Weiterentwickelte Geometrie der Zahnwalze**, Zahnwalze mit Abstreiferkamm
- **NEU: Abstreiferkamm für Transportwalze von außen bedienbar**
- Zufuhrband
- **NOCK EASY-FLOW®** Sicherheitsabdeckhaube mit Gasdruckfedern für vorbildliche Arbeitssicherheit
- **NEU: Eingriffsschutz hinten für mehr Arbeitssicherheit**
- **NOCK POWER PLATES®** für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit



Cortex CB 509 KEBAB



Rückansicht, Cortex CB 509 KEBAB

Optionen

- **NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®** (sehr empfehlenswert!)
- **Abfuhrband für geschnittenes Fleisch** (zur Beschickung großer Behälter, z.B. von Kutterwagen)
- Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück (nicht bei NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®)
- Messerhalter mit anderen Dickenbereichen (z.B. 4 – 12 mm)
- Mehrschnittanlagen



Detailansicht, NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM® (Option)

Technische Daten

| | Cortex CB 509 KEBAB | Cortex CB 709 KEBAB | NOCK Maschinenbau GmbH Industriestraße 14 77948 Friesenheim GERMANY |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--|
| Schnittbreite (mm) | 500 | 700 | Telefon: +49 (0) 7821 / 923898-0 |
| Schnittleistung (m/min) | 31 | 31 | Telefax: +49 (0) 7821 / 923898-18 |
| Auflegelänge auf Zufuhrband (mm) | 300 ²⁾ | 300 ²⁾ | E-Mail: info@nock-gmbh.com |
| Max. Durchlasshöhe (mm) | 120 | 120 | Internet: www.nock-gmbh.com |
| Motorleistung (kW) | 1,1 | 1,1 | |
| Elektrischer Anschluss | 3 AC – 400 V – 50 Hz ¹⁾ | | |
| Gewicht (kg) | 235 | 300 | |
| Maße gesamt B x H x T (mm) | 950 x 1360 x 1330 ²⁾ | 1150 x 1360 x 1330 ²⁾ | |

1) andere Spannungen auf Anfrage

2) bei NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®, ohne Abfuhrband für geschnittenes Fleisch