Nock®

Know-how in food processing!

Cortex CB 435 KEBAB
Cortex CB 496 KEBAB

Así se corta mejor!

Cortex CB 496 KEBAB con NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®

Cortex CB 435 KEBAB • CB 496 KEBAB

Debido a su diseño especial, las máquinas son ideales para el corte de carne.
Por lo tanto, ofrecen un mejor corte y mayor protección de la carne que con una descortezadora. Cuentan con un amplio rango de ajuste variable de la apertura de la cuchilla y puede ser ajustada durante el funcionamiento.

Construcción ahorrativa en espacio

Las máquinas para cortar carne tipo KEBAB, ideales para comercios pequeños, cuentan con un diseño muy compacto y además están equipadas con bandas transportadoras cortas, por lo que ocupan muy poco espacio.

Robustez industrial

Las cortadoras de KEBAB, para el pequeño comercio, cuentan definitivamente con la misma robustez que las cortadoras industriales NOCK. Además cuentan con las NOCK POWER PLATES® de 15 mm de espesor, que aseguran especial estabilidad y durabilidad.

Cortex CB 435 KEBAB

- **Ancho de corte:** 430 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- **Particularmente compacta y ecnonómica**, incluye banda trasportadora para el suministro de producto, de longitud mediana
- La apertura de las cuchillas es ajustable de 0,5 a 8 mm (incluso durante el funcionamiento de la máquina)
- Portacuchillas con suspensión especial
- Rodillo de presión con suspensión
- Rodillo de transporte con ranuras circunferenciales (rodillo dentado) y con peine rascador
- NOCK EASY FLOW® cubierta de seguridad
- NOCK POWER PLATES® ofrecen especial robustez y facilidad de mantenimiento
- Ruedas giratorias bloqueables
- Acero inoxidable

Cortex CB 496 KEBAB

- **Ancho de corte:** 430 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- **Particularmente compacta y ecnonómica**, incluye banda trasportadora para el suministro de producto, de longitud mediana
- La apertura de las cuchillas es ajustable de 0,5 a 8 mm (incluso durante el funcionamiento de la máquina)
- Portacuchillas con suspensión especial
- Rodillo de presión con muelles especiales, de **ajuste continuo**
- Rodillo de transporte con ranuras circunferenciales (rodillo dentado) y con peine rascador
- NOCK EASY FLOW® cubierta de seguridad
- NOCK POWER PLATES® ofrecen especial robustez y facilidad de mantenimiento
- Ruedas giratorias bloqueables
- Acero inoxidable

Opciones para las dos máquinas

- NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM® (imuy recomendable!)
- Banda transportadora de descarga, para la carne cortada (para por ejemplo, llenar contenedores grandes o carros para carne)
- Banda transportadora de descarca, para restos de carne no cortada (no en combinación con el NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®)
- Portacuchillas con otros anchos de corte (ejem. 7 - 15 mm)
- La rigidez del muelle de presión depende del producto.

más económica

NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®

Su inversión se recupera rápidamente

El NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM® es un equipo opcional para la Cortadora KEBAB, que hace que el corte de carne tipo Doner/Kebab, sea aún más económico y rápido.

Función:

El operador coloca la pieza de carne sobre la banda de suministro. La máquina corta una rebanada a medida que pasa la carne. La pieza restante regresa automáticamente a la banda de suministro. El operario toma el trozo de carne de la banda y repite el proceso hasta que la pieza de carne quede cortada por completo. Por lo general se pueden procesar dos piezas de carne grandes o hasta cuatro piezas pequeñas al mismo tiempo.

La engorrosa recuperación de los pedazos sin cortar que quedaban en la parte trasera de la máquina, ya no es necesaria

Ventajas:

- No se necesita un segundo operador para la recuperación de las piezas restantes = **un gran ahorro**.
- El operador no tiene que interruptir el proceso de carga por tener que recuperar las piezas restantes = **mayor volúmen de producción por hora**
- La espalda del operador está protegida (porque no necesita estar agachándose todo el tiempo).
- **Muy poco espacio es requerido**, la máquina ocupa poco espacio porque no necesita una banda transportadora de retorno externa.
- La máquina puede ser colocada contra una pared.
- De limpieza rápida y simple
- **Asequible! Se paga en poco tiempo!**

Pecho de ternera sobre Cortex CB 496 KEBAB con el equipo opcional NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®

Datos técnicos + Equipamento

	Cortex CB 435 KEBAB	Cortex CB 496 KEBAB
Ancho de corte (mm)	430	430
Capacidad de corte (m/min)	24	24
Dirección de corte	horizontal	horizontal
Altura máxima de entrada (mm)	90	90
La distancia entre las cuchillas se puede ajustar continuamente (mm)	0,5 – 8 ❶	0,5 – 8 ❶
Suspensión del portacuchillas con amortiguador	●	●
Rodillo de presión con muelles especiales Altura ajustable	● no	● si
Banda de alimentación	●	●
Longitud de colocación de producto sobre la banda de alimentación (mm)	400 ❸	400 ❸
NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®	○	○
Opcional: banda transportadora de salida parapiezas restantes no cortadas	○	○
Banda de salida para la loncha cortada	○	○
Bandas de plástico modulares	○	○
Rodillo dentado con peine rascador	●	●
Ruedas giratorias bloqueables	●	●
NOCK POWER PLATES®	●	●
Peso (kg)	210 ❸	210 ❸
Rendimiento del motor (kW)	0,75	0,75
Conexión eléctrica	3 L – PE – 400 V – 50 Hz ❷	
Dimensiones A x H x L (mm)	910 x 1190 x 1210 ❸	910 x 1190 x 1210 ❸
Acero inoxidable	●	●
Disponible también para línea de producción	○	○

❶ otros anchos de corte bajo pedido

❷ otros voltajes bajo pedido

❸ con el NOCK INTEGRATED PRODUCT RETURN SYSTEM®, pero SIN banda transportadora de salidapara la carne cortada

● **estándard**

○ **opcional**

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestrasse 14
77948 Friesenheim
ALEMANIA

Teléfono: +49 7821 923898 0
Fax: +49 7821 923898 18
E-Mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com