Nock®

Know-how in food processing!

Foto: NOCK Cortex CB 519

Descortezadoras

Descueradoras

Robustas, seguras, probadas

Muy buenas razones de uso

Resultados perfectos de descortezado (descuerado)

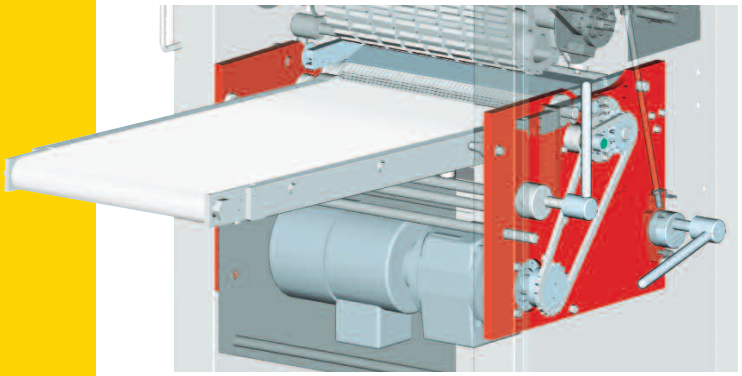
Las Descortezadoras Nock impresionan por sus resultados de descortezado perfecto. Su genial funcionamiento se da por medio de una sofisticada geometría entre sus elementos principales: el rodillo de transporte, el portacuchillas, el rodillo de presión y la banda de alimentación. El portacuchillas cuenta con una suspensión que se adapta de manera óptima al grosor de la corteza. Todos nuestros modelos de Descortezadoras llevan una suspensión en el rodillo de presión y además casi todos los modelos son de altura ajustable. De esta forma, todos los cortes, como panceta, tocino del lomo o dorsal, lomo, jamón, etc. pueden ser descortezados óptimamente. Además se pueden cortar lonchas de tocino y también carne fresca, directa del despiece del matadero, puede ser procesada sin dificultad.

El **NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)**, disponible opcionalmente para todos los modelos industriales, ofrece además las siguientes ventajas:

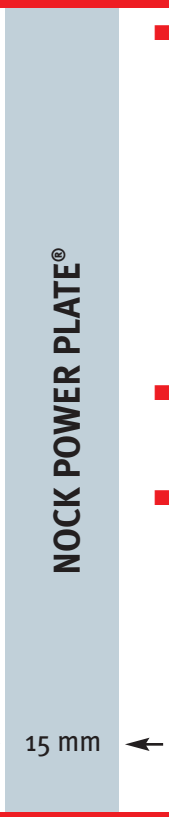
- **Primer corte y descortezados perfectos, incluso con descortezados muy finos,** lo que evita en gran medida la reelaboración
- **Aumento notable de rendimiento** y más alta calidad de la corteza
- **Larga durabilidad de las ruedas de presión** porque el producto es presionado con menor fuerza gracias a sus muelles de presión blandos
- **Protección de la cuchilla** gracias a un contacto reducido con la corteza
- Como resultado amortización del precio en corto tiempo

Las NOCK POWER PLATES®: estables, robustas, duraderas

Los componentes mecánicos de las máquinas; que son sometidos a grandes presiones, ocasionadas por la fuerza motriz, los rodillos de transporte, el portacuchilla y los dispositivos de presión; están montados en las **NOCK POWER PLATES®**, placas **sólidas de 15 mm de espesor** situadas en el interior de la carcasa de las máquinas. En comparación con el montaje habitual de otras marcas, el diseño de las máquinas NOCK ha sido probado exitósamente en miles de máquinas y por lo tanto ofrece decisivas ventajas:



- **Precisión duradera**
  Los NOCK POWER PLATES® garantizan una excelente alineación de los cojinetes y un posicionamiento preciso de de los componentes de la máquina. Por consiguiente, una mejor función de la máquina constante y duradera.



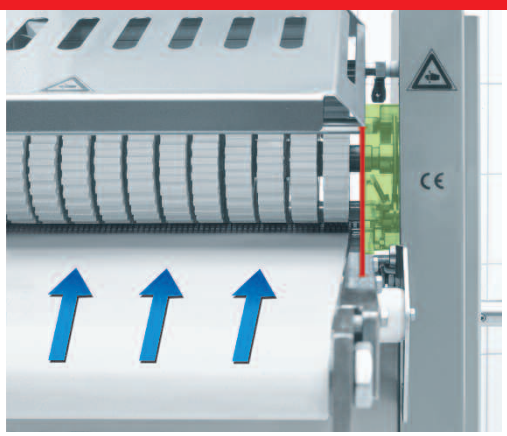
- **No hay fatiga del material**
  Cuando los componentes de las descortezadoras son sometidos a grandes esfuerzos, la presión recae en la carcasa de la máquina y puede ocasionar deformaciones y fisuras. Las NOCK POWER PLATES®, con un espesor de 15 mm son resistentes a esa fatiga. Esto ha sido demostrado desde 1990 en las miles de máquinas NOCK construídas para el uso industrial continuo y severo, incluso en jornadas de varios turnos laborales. Las descortezadoras NOCK son especialmente robustas y perdurables.
- **Servicio asequible**
  Al abrir la cubierta lateral todos los componentes de la máquina son fácilmente accesibles.
- **Superficies higiénicas y fáciles de limpiar**
  Los componentes de las máquinas estan ensamblados en las NOCK POWER PLATES y esto permite que el diseño la carcasa de acero inoxidable cuente con superficies amplias y lisas. Como resultado las máquinas NOCK son peculiarmente higiénicas y fácilies de limpiar.

Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®

Las tapas de seguridad de las descortezadoras NOCK de banda son construidas **en forma de túnel:**

Todas las partes de la máquina que puedan obstruir el flujo del producto, como por ejemplo los montajes y sujeciones del porta cuchilla, los montajes del rodillo de presión y de las bandas transportadoras, se encuentran fuera del túnel formado por la tapa de seguridad. Ventajas:

- Flujo confiable del producto (“easy flow“) = alta seguridad de operación
- Poca acumulación de restos de producto en las monturas durante la operación = mejor higiene durante el proceso y limpieza más rápida de la máquina



El flujo del producto está libre de interferencias, gracias a la protección en forma de túnel que aísla las piezas laterales de la máquina.

Además cuentan con un interruptor de seguridad en la máquina que se activa en cuanto la taba de seguridad es abierta. Un pasador de seguridad impide de forma fiable que la cubierta de seguridad abierta se cierre accidentalmente. La tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW® cumple con la norma de seguridad europea EN 12355 y aporta determinantemente a la alta seguridad laboral de las descortezadoras NOCK.

las descortezadoras NOCK

Limpieza rápida e higiene óptima

- Las máquinas NOCK no solo cuentan con una estructura moderna sino **también con un diseño higiénico**, el cual, por supuesto cumple con las normas de higiene vigentes.
- La carcasa, marcos de las bandas, rodillos transportadores, porta cuchilla etc. están hechos de **acero inoxidable de alta calidad.** Las bandas transportadoras y los rodillos de presión están elaborados de material sintético aprobado para alimentos.
- Mediante la instalación de los **POWER PLATES®**, NOCK puede construir las carcasas de sus máquinas con superficies grandes y lisas, que son especialmente higiénicas y fáciles de limpiar.
- La **tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®** previene la acumulación de restos de producto sobre los montajes del porta cuchilla y del mecanismo de presión, durante el funcionamiento.
- Todas las descortezadoras NOCK, excepto el modelo de mesa Cortex C 420, están equipadas con ruedas direccionales con frenos. Esto facilita el proceso de desplazamiento al área de limpieza.

Limpieza rápida y fácil:
Descortezadora NOCK, después de remover las bandas transportadoras, el rodillo de presión y el porta cuchilla. El peine rascador doblado hacia abajo.

Para cuestiones de limpieza, las bandas transportadoras, los rodillos de presión, el porta cuchilla, las mesas y vertedores pueden ser montados y desmontados en segundos y no se necesita el uso de herramientas. Las partes sucias son fácilmente accesibles. El peine rascador se pliega y el rodillo de transporte puede entonces voltearse manualmente. Los marcos de las bandas se pueden abrir para limpiar el interior sencillamente. También las bandas se remueven asequiblemente de los marcos para su aseo. Opcionalmente hay disponibles bandas modulares de plástico.

Máquinas abiertas: igualmente con seguridad máxima

El sistema de seguridad NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) practicamente elimina el riesgo de heridas durante el trabajo con descortezadoras abiertas.

Calidad sin concesiones: Made in Germany

NOCK es una empresa familiar alemana administrada por sus propietarios, que desde 1990 construye y vende exitosamente a nivel mundial máquinas modernas para la industria cárnica. Las máquinas se están modernizando constantemente, gracias a la colaboración estrecha con las plantas procesadoras de carne y los distribuidores. Por supuesto que se respetan las normas más recientes de higiene y seguridad.

Ferdinand Nock,
Fundador de la empresa

NOCK representa calidad máxima “Hecho en Alemania”. Todo comienza con el enfoque cualitativo en la concepción y construcción de las Descortezadoras Nock incluyendo la producción de todos los componentes relevantes en una nave industrial propia y moderna y además el uso exclusivo de materias primas y componentes adquiridos de alta calidad y asimismo cuenta con la cooperación de proveedores confiables y por último el control de calidad concienzudo de las máquinas en NOCK. Un equipo experimentado y altamente calificado de empleados motivados contribuyen significativamente a la obtención de los altos estándares de calidad, garantizando así la producción de máquinas modernas, fiables, durables y de calidad continua.

Gracias al diseño modular, a los sistemas de producción modernos y a una disciplinada administración de los costos, NOCK ofrece productos de calidad alemana a precios convenientes. Esto es un aspecto muy importante, considerando que los presupuestos de inversión de las empresas cárnicas son a menudo muy ajustados.

Descortezadoras para procesamiento automático y manual

Las descortezadoras con banda transportadora para la pequeña industria, pueden ser operadas, además de la operación automática con banda transportadora, como una máquina manual abierta, para descortezar piezas de productos redondos como jamón (piezas planas deben ser descortezadas automáticamente, con la función de una banda transportadora, esto de acuerdo a la Norma EN12355).

Además las descortezadoras están equipadas con un interruptor de pie, ajustable en altura, y con una mesa de preparación. En comparación con los tipos industriales, el ajuste de velocidad de corte más lento, simplifica el procesamiento en una máquina abierta.

El ajuste de la máquina puede realizarse en segundos sin necesidad de usar herramientas: Abrir la tapa de seguridad EASY-FLOW, retirar el rodillo de presión y colocarlo en la hendidura propia de la tapa; retirar la banda transportadora y colocar la mesa de preparación, listo!

Contrucción que ahorra espacio

Las descortezadoras con bandas de transporte, para la mediana industria, tienen una construcción particularmente compacta y con bandas cortas por lo que ocupan poco espacio de almacenamiento.

El sistema NOCK de retorno de producto (disponible opcionalmente) permite que la máquina pueda ser colocada contra una pared ya que el sistema de retorno regresa automáticamente el producto procesado hacia donde esta el operador.

Robustez industrial

Las descortezadoras NOCK con bandas de transporte para la pequeña empresa, son igual de firmes que las máquinas NOCK tipo industrial. Cuentan con la misma robustez ya que también están construidas con las NOCK POWER PLATTES® de 15 mm de espesor, las cuales otorgan estabilidad y durabilidad.

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza (piel)
- Sistema integrado NOCK de revuelto de producto
- Balón de presión inflable
- Sistema de seguridad NOCK ICO®
- Carro de limpieza / carro de gua

Cortex CB 435

Cortex CB 430 • CB 435

- **Ancho de corte:** 430 mm
- **Velocidad de corte:** CB 430 = 19 m/min, CB 435 = 24 m/min
- Descorezadora particularmente favorable y compacta con banda de entrada
- Instalación preferida en empresas pequeñas

Cortex CB 496

- **Ancho de corte:** 430 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- Descortezadora con banda de entrada de medio tamaño
- **Rodillo de presión con suspensión y altura ajustable**
- Instalación universal en empresas pequeñas así como en talleres industriales

Descortezadoras de banda transportadora para uso industrial

Las descortezadoras automáticas NOCK para uso industrial están equipadas con bandas transportadoras más largas y trabajan con altas velocidades de corte. Estas no pueden utilizarse para funcionamiento abierto (manual).

Cortex CB 509

- **Ancho de corte:** 500 mm
- **Velocidad de corte:** 31 m/min
- Máquinas industriales compactas, con bandas transportadoras de longitud mediana. Precios favorables.
- Rodillo de presión con suspensión y altura ajustable

Opciones:

- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Balón de presión inflable
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Carro de limpieza / carro de guarda

Cortex CB 519

Cortex CB 501 SERRANO

- **Ancho de corte:** 500 mm
- **Velocidad de corte:** 31 m/min
- Descortezadora de 125 mm altura max. del producto (procesamiento de productos más altos bajo pedido). Especialmente adecuado para descortezar productos altos tanto como el jamón curado o ahumado, tocino, etc. Resultados perfectos también con productos planos.
- Desgraso dirigido con porta cuchilla de ajuste rápido (neumático), disponible opcionalmente

Opciones:

- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Porta cuchilla de ajuste rápido neumático Para desgrasar definidamente
- Balón de presión inflable
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Carro de limpieza / carro de guarda

Cortex CB 519 • CB 619 • CB 719

- **Ancho de corte:** 500 / 600 / 700 mm
- **Velocidad de corte:** 31 m/min
- Descortezadoras automáticas de diferentes anchos de corte para la industria de la carne
- Bandas alargadas
- Alta velocidad de cortar
- Sistema de presión con geometría especial y suspension para la adaptación dinámica de productos con diferentes alturas

Opciones:

- Versión sin armazón inferior para adaptación a las condiciones específicas del taller
- Banda de remoción de corteza
- Banda para remoción lateral de corteza
- Bandas modulares de plástico
- Balón de presión inflable
- Plancha de transferencia para corrida del producto sin procesamiento
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Carro de limpieza / carro de guarda

Descortezadoras abiertas

Cortex C 420

- **Ancho de corte:** 430 mm
- **Velocidad de corte:** 19 m/min
- Descortezadora abierta (equipo de mesa) para descortezar productos grandes, redondos; como por ejemplo jamón entero

Opción: Armazón inferior

Cortex C 460 • C 560

- **Ancho de corte:** 430 / 500 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- Descortezadora abierta (modelo con armazón fijo) Para descortezar productos largos, redondos, como p.ej. jamón entero

Cortex C 860 con mesa intercambiables para jamón con huesos

Cortex C 660 • C 860

- **Ancho de corte:** 600 / 800 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- Descortezadora abierta con mesas intercambiables para descortezar jamón, hombros y lomos con huesos

Cortex C 860 con mesa intercambiable para lomos

Cortex C 560 DBD

- **Ancho de corte:** 500 mm
- **Velocidad de corte:** 24 m/min
- Descortezadora abierta para remover corteza y grasa simultáneamente con dos cuchillas (**"double blade derinder"**)
- Cuchilla baja para separar corteza de la grasa; brecha de cuchilla o – 4,5 mm (ajustable contínuamente a traves palanca lateral)
- Cuchilla superior para separar simultáneamente la grasa de la carne; brecha de cuchilla o – 40 mm (ajustable independientemente a traves de manivelas a la izquierda y derecha)

Opción para todas NOCK descortezadoras abiertas

El sistema de seguridad NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO)

Funcionamiento

- **Detiene la máquina inmediatamente cuando se toca la cuchilla o el rodillo de transporte** con guantes electro-conductivos
- Opcional para todas NOCK descortezadoras abiertas

Provechos

- **Riesgo de heridas reducido**
- De fácil uso para el operario
- Sistema maduro y fiable

Datos Técnicos / Tipos-Sinopsis máquinas descortezadoras

Tipo de máquina	Rodillo de presión		Posible de operación abierta (manual)	Banda transportadora de salida	Banda de remoción de corteza (piel)	Sistema de seguridad NOCK ICO®	NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG) ❷	Bandas modulares plásticas	Montaje de porta cuchilla con suspensión	Rodillo dentado con peine rastrillo	NOCK POWER PLATES®	Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®	Ruedas giratorias direcciona-les con frenos	Acero inoxidable ❸	Especialmente apropiada para	
	con suspensión	altura ajustable													empres pequena	industria
Cortex CB 430 Cortex CB 435	●		●	– ○				○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 496	●	●	●	○	○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 509	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	● ❶	●		●
Cortex CB 519	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	● ❶	●		●
Cortex CB 619	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	● ❶	●		●
Cortex CB 719	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	● ❶	●		●
Cortex CB 501 SERRANO	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	●	●		●
Cortex C 420			●			○				●				●	●	
Cortex C 460 C 560			●	○		○			●	●	●		●	●	●	●
Cortex C 660 C 860			●	○		○			●	●	●		●	●		●
Cortex C 560 DBD			●			○			●	●	●		●	●		●

● **fabricado de serie**

○ **opcional**

Otras opciones:

- ○ Balón de presión inflable (balón suave)
- ○ Sistema integrado NOCK de revuelte de producto
- ○ Ajuste rápido neumático del porta cuchilla (CB 501)
- ○ Plancha de transferencia para corrida sin procesamiento

❶ Alternativa: sin armazón para integración en las líneas de despiece

❷ Requiere aire comprimido

❸ Incluso todos cojinetes de rodamiento

Reservados todos los cambios técnicos

Edición: 09/2026

Datos Técnicos / máquinas descortezadoras

Modelo	Ancho de corte	Velocidad de corte	Grosor máx. del producto a descortezar	Hendidura de la cuchilla	Espacio disponible banda de alimentación	Dimensiones totales Ancho x Alto x Profundidad	Dimensión banda de alimentación	Dimensión banda de salida	Peso	Potencia del motor	Conexión eléctrica
	mm	m/min	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	
Cortex CB 430 **Cortex CB 435**	430	19 24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1010 800 x 1190 x 1660 / 1210 ❶	650 x 425 850 x 425	– 650 x 425	205 225 / 210 ❶	0.75	❷ 3 AC - 400 V - 50 Hz
Cortex CB 496	430	24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1860 / 1210 ❶	850 x 425	850 x 425	240 / 220 ❶	0.75	
Cortex CB 509	500	31	120	0 - 5	300	865 x 1370 x 1900	850 x 490	850 x 490	305	1.1	
Cortex CB 519	500	31	120	0 - 5	520	865 x 1370 x 2260	1070 x 490	1070 x 490	310	1.1	
Cortex CB 619	600	31	120	0 - 5	520	965 x 1370 x 2260	1070 x 590	1070 x 590	330	1.1	
Cortex CB 719	700	31	120	0 - 5	520	1065 x 1370 x 2260	1070 x 690	1070 x 690	350	1.1	
Cortex CB 501 SERRANO	500	31	125 ❸	0 - 5 ❹	520	865 x 1350 x 2280	1070 x 490	1070 x 490	285	1.1	
Cortex C 420	430	19	–	0 - 4.5	–	700 x 420 x 500	–	–	70	0.75	
Cortex C 460 **C 560**	430/500	19	–	0 - 4.5	–	750 / 815 x 960 x 750	–	–	150/180	0.75	
Cortex C 660 **C 860**	600/800	24	–	0 - 4.5	–	915 / 1115 x 980 x 750	–	–	180/200	1.1	
Cortex C 560 DBD	500	24	–	0 - 4.5 0 - 40	–	815 x 1020 x 750	–	–	190	1.1	

❶ Con / sin banda de salida opcional

❷ Otros voltajes / otras frecuencias bajo pedido

❸ Grosor más alto bajo pedido

❹ Ajuste rápido neumático opcional
(3 graduaciones, p.ej. 0-5 / 6-11 / 12-17 mm)

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestrasse 14
77948 Friesenheim
ALEMANIA

Tel: +49 (0) 7821-92 38 98-0
Fax: +49 (0) 7821-92 38 98-18
E-mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com

Los cambios técnicos son reservados

Edición: 09/2026