Nock®

Know-how in food processing!

Máquinas desveladoras / desmembranadoras Vliesex

El rendimiento es crucial

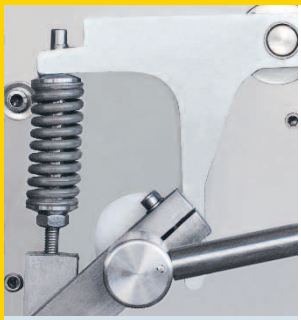
Foto: NOCK Vliesex V 560N

Vliesex V 460N • V 560N

Características y gama de uso

- **Ancho de corte:** 430 mm (V 460N)
  500 mm (V 560N)
- **Velocidad de corte:** 44 m/min
- **Desveladora / desmembranadora particularmente de precio muy favorable con alta velocidad de corte y muy alto rendimiento**
- Para procesar cerdo, res, ternero, cordero, pavo, venado, aves
- Construcción apropiada para el uso industrial

Foto: Vliesex V 560N



Suspensión del porta cuchilla

Rodillo de transporte con diferentes dentados

***Simplemente seguro:** el nuevo sistema de seguridad NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) (opcional)*

Equipamiento estándar

- **Rodillo de transporte de alta precisión** sin ranuras en el rodillo
- **Robusto porta cuchilla de precisión**
  - Amortiguado por resortes para máximo rendimiento através de ajuste automático a la membrana
  - Ajuste de la posición horizontal de la cuchilla posible, pero no manipulable por el operario sin **herramientas**
  - Tornillos imperdibles
  - Ajuste de precisión de la hendidura de la cuchilla para productos con membrana gruesa (p.ej. res)
  - El porta cuchilla permanece en la máquina durante la limpieza (se pliega)
- El **rodillo de limpieza dinámico de acero inoxidable** (rotación en sentido opuesto) y el **sistema neumático de limpieza NOCK Air-Jet (con aire comprimido)** contínuamente mantienen el rodillo de transporte limpio durante la operación.
- Cajas para los residuos pueden ser introducidas por delante o por detrás
- **NUEVO: Placa de almacenamiento** para centrar el contenedor de apilamiento (E1, E2), desmontable sin herramientas
- Pedal de seguridad ergonómicamente favorable, ajustable en altura
- **NOCK POWER PLATES®** placas de 15 mm, instaladas en la carcasa, precisión continua y fácil mantenimiento
- Con interruptor de seguridad que se activa al abrir la mesa
- **NUEVO: Protección** de agarre en la parte posterior, para mayor seguridad

Vliesex V 4744 TURBO • V 5744 TURBO

Características y gama de uso

- **Ancho de corte:** 430 mm (V 4744 TURBO)
  500 mm (V 5744 TURBO)
- **Velocidad de corte:** 44 m/min
- **Desveladora / desmembranadora de alto rendimiento para plantas industriales con aprovechamiento intensivo de máquinas y exigencias máximas en cuanto a desempeño y rendimiento**
- Muy alta velocidad de proceso
- Para procesar cerdo, res, ternero, cordero, pavo, venado, aves

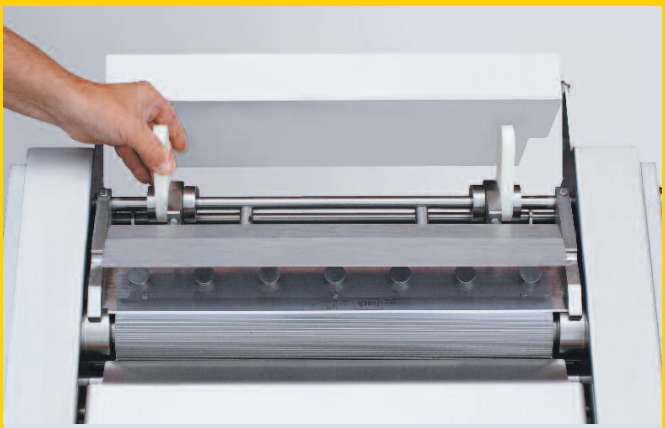
Foto: Vliesex V 5744 TURBO

Equipamiento estándar

- Rodillo de transporte de alta precisión sin ranuras en el rodillo
- **Mesa de procesamiento plana sin obstáculos para la alimentación y remoción de piezas de carne por todos lados**
- **Porta cuchilla de precisión reforzada**
  - Amortiguado por resortes para máximo rendimiento através de ajuste automático a la membrana
  - Posición horizontal del porta cuchilla ajustable. Sin embargo, en modelos con tornillos no puede ser manipulada sin herramientas por el operario.
  - Tornillos imperdibles
  - **Ajuste automático del porta cuchilla al arranque de la máquina**
  - **El porta cuchilla permanece en la máquina durante la limpieza (se pliega)**
- El **rodillo de limpieza dinámico de acero inoxidable** (rotación en sentido opuesto) y el **sistema neumático de limpieza NOCK Air-Jet (con aire comprimido)** contínuamente mantienen el rodillo de transporte limpio durante la operación
- Cajas para los residuos pueden ser introducidas por delante o por detrás
- **NUEVO: Placa de almacenamiento** para centrar el contenedor de apilamiento (E1, E2), desmontable sin herramientas (véase la foto V 560N)
- Pedal de seguridad ergonómicamente favorable, ajustable en altura
- **NOCK POWER PLATES®** placas de 15 mm, instaladas en la carcasa, precisión continua y fácil mantenimiento
- Con interruptor de seguridad que se activa al abrir la mesa
- **NUEVO: Protección de agarre en la parte posterior, para mayor seguridad**

Opción:

- Porta cuchilla con sistema de cambio rápido de la cuchilla
- Rodillo de transporte con dentado dividido (1/3 rudo para quitar tendones, 2/3 fino para quitar membrana)
- Motor con freno



***Sistema de cambio rápido de la cuchilla** (opcional)*

6 Muy buenas razones de uso

1 Rendimiento máximo

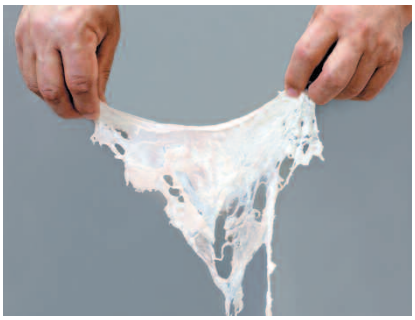
Como en todo proceso de elaboración cárnico, el incremento del valor del producto procesado, debe superar en la medida de lo posible, los costes incurridos al quitar la membrana. Al desvelar, es crucial lograr el mayor rendimiento posible, es decir, minimizar la pérdida al máximo de carne valiosa al quitar la membrana.

Las desveladoras / desmembranadoras NOCK son máquinas de precisión sofisticadas y robustas que le ofrecen **cifras de rendimiento que técnicamente no pueden ser superadas:**

- El **rodillo de transporte** (rodillo sin ranuras) está hecho con alta precisión en acero inoxidable y resistente.
- El **porta cuchilla** es una pieza de precisión robusta, en los modelos Vliesex V 4744 y V 5744 TURBO cuenta con un refuerzo adicional.
- El porta cuchilla está amortiguado por resortes para adaptarse al grosor correspondiente a cada membrana.
- Ajuste de precisión de la hendidura de la cuchilla (solamente para Vliesex V460N y V560N) para productos con membrana gruesa (p.ej. bovino, cordero)
- El porta-cuchilla, el rodillo de transporte y el rodillo de limpieza están montados sobre las **NOCK POWER PLATES®**, placas base de 15 mm de espesor, a compraración con el montaje usual en otras máquinas, estas placas conceden a nuestras máquinas un procesamiento preciso y muy conveniente.
- Una vez optimizada la posición horizontal de la cuchilla, ésta no puede ser manipulada por el operario.

El resultado: Las desveladoras / desmembranadoras NOCK remueven únicamente la membrana. **Más provecho no es posible**. Solamente si las partes de la carne sin membrana involuntariamente son tocadas por la cuchilla, inevitablemente se corta carne en vez de membrana. El resultado depende también del operario y el despiece anatómico de la carne apta para desvelar.

Sugerencia: La sincronización óptima de la geometría de la cuchilla, del porta cuchilla y del rodillo de transporte es crucial para desvelar. Ésta se garantiza únicamente usando **cuchillas de repuestos orginales NOCK**. El uso de otras cuchillas (aún con las mismas medidas) puede causar pérdidas considerablemente más altas.



2 Trabajo rápido y fácil

Una serie de características de construcción permite el trabajo rápido y fácil destacando así la rentabilidad de las desveladoras/ desmembranadoras NOCK.

- Muy alta velocidad de corte
- El **rodillo de limpieza dinámico (rotación en sentido opuesto)** y el sistema neumático de limpieza silencioso NOCK Air-Jet (limpieza por aire comprimido) contínuamente mantienen el rodillo de transporte limpio. Esto implica un agarre fiable para el trabajo rápido y fácil. Reductor de presión ajustable. Encaje automático del sistema neumático al arrancar la máquina.
- **Pedal de seguridad de ergonómicamente favorable ajustable en altura**
- Las máquinas pueden ser cargadas por delante o por detrás con cajas para los residuos (p.ej. cajas apilables norma EURO)
- Lado izquierdo libre de palancas así que la maquina puede ser colocada lateralmente directamente junto a una mesa de despiece o junto a una segunda máquina.

En los modelos Vliesex V 4744 y V 5744 TURBO adicionalmente:

- **Mesa de procesamiento ultra plana** para la alimentación y remoción del producto por todos lados y elaboración fácil también de piezas de carne largas, como p.ej. filete o lomo)
- Ajuste automático (neumático) del porta cuchilla al arrancar la máquina

Sugerencia: Máquinas desveladoras/desmembranadoras no son apropiadas para quitar la grasa, puesto que la textura de la grasa no tiene resistencia a la tensión. Para acelerar el proceso de desvelar / desmembranar, la grasa debería ser removida antes durante el despiece.

El sistema neumático de limpieza por aire comprimido NOCK Air-Jet:
El tubo con boquillas se mueve por medio de un cilindro neumático encapsulado.

las desveladoras (removedoras de membrana)

3 Robustez, fiabilidad y mantenimiento fácil

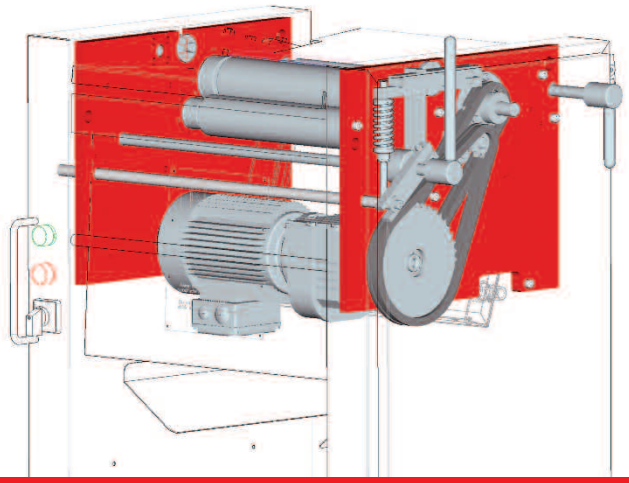
Los componentes mecánicos de la máquina, tales como el motor, el rodillo y el porta cuchilla, tienen que resistir grandes esfuerzos, los cuales son soportados óptimamente al estar montados en las NOCK POWER PLATES®, placas sólidas de 15 mm de espesor, localizadas en el interior de la carcasa.

Esta construcción ha sido probada exitosamente desde 1990 y entre otros garantiza:

- **Precisión duradera**
  Las NOCK POWER PLATES® garantizan una **excelente alineación de los cojinetes y una colocación precisa de los componentes de la máquina.** Esto no se logra hacer con el montaje convencional de estos componentes en la hojalata de la carcasa.
- **No hay fatiga del material**
  Las NOCK POWER PLATES® con un espesor de 15 mm son resistentes contra la fatiga del material. Estos permiten que las desveladoras / desmembranadoras NOCK sean especialmente fuertes y duraderas y también aptas para el empleo industrial contínuo en jornadas de varios turnos de trabajo con un aprovechamiento intenso de las máquinas.
- **Mantenimiento fácil**
  Todos los componentes son fácilmente accesibles, una vez abiertas las cubiertas laterales.

Por ser de clara construcción y requerir poco mantenimiento, no se necesita un especialista para el servicio técnico de las máquinas NOCK. **Ésta es otra razón por la cual estas máquinas son apreciadas a nivel mundial y se venden exitósamente.**

En el sistema neumático de limpieza por aire comprimido NOCK Air-Jet, un cilindro neumático encapsulado acciona el tubo oscilatorio con boquillas.



4 Limpieza rápida e higiene óptima

- Las desveladoras / desmembranadoras NOCK no tienen solamente **un diseño moderno, sino también higiénico**, el cual cumple con las más recientes normas de higiene.
- Mediante la instalación de las POWER PLATES®, NOCK puede construir las carcasas de sus máquinas con **superficies grandes y lisas**, que son especialmente higiénicas y fáciles de limpiar.
- La carcasa, el porta cuchilla, los rodillos de transporte, etc., están hechos de **acero inoxidable de alta calidad**.
- Todas las desveladoras / desmembranadoras NOCK están equipadas con **ruedas direccionales** con frenos. Esto facilita el proceso de desplazamiento al área de limpieza.
- Los rodillos de transporte y de limpieza pueden ser fácilmente volteados con la mano. Esto permite una fácil limpieza por todas partes con el chorro de agua.

Adicionalmente en los modelos V 4744 y V 5744 TURBO:

- El porta cuchilla permanece en la máquina durante la limpieza (se pliega)
- Sistema de cambio rápido de la cuchilla (opcional)

5 Ingenería mecánica alemana sin compromisos

Todo comienza con el concepto orientado de calidad y construcción de las desveladoras / desmembranadoras NOCK, que incluye la producción de todas las piezas centrales en un parque propio de maquinaria altamente moderno, usando exclusivamente materias primas y partes adquiridas de alta calidad, la colaboración con proveedores establecidos, un montaje esmerado a conciencia y el control final de calidad e inspección de las máquinas NOCK.

6 Precios justos

Gracias al estilo modular de construcción, a los modernos métodos de producción y a una excelente administración de costes, NOCK puede ofrecer ingeniería mecánica alemana de primera calidad a precios bastante interesantes.

Datos técnicos + equipamiento Máquinas desveladoras / desmembranadoras Vliesex

	Vliesex V 460N	Vliesex V 560N	Vliesex V 4744 TURBO	Vliesex V 5744 TURBO
Ancho de corte (mm)	430	500	430	500
Velocidad de corte (m/min)	44	44	44	44
Rodillo de transporte sin ranuras en la circunferencia	●	●	●	●
Rodillo de limpieza dinámico (rotación en sentido opuesto) de acero inoxidable	●	●	●	●
Sistema neumático de limpieza por aire comprimido NOCK Air-Jet	●	●	●	●
NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) sistema de seguridad	○	○	○	○
Motor de frenaje	○	○	○	○
Pedal ajustable en altura	●	●	●	●
Porta cuchilla amortiguado por resortes	●	●	●	●
Sistema de cambio rápido de la cuchilla	○	○	○	○
Ajuste automático del porta cuchilla al arrancar la máquina	●	●	●	●
Carcasa trapezial	●	●	●	●
Rodillo de transporte con dentadura dividida	–	○	–	○
Ruedas direccionales con frenos	●	●	●	●
NOCK POWER PLATES®	●	●	●	●
Conexión de aire comprimido (bar)	5 < p < 10 – Acople rápido DN 7.2 (G¼“ exterior)			
Consumo de aire comprimido	Aprox. 250 l/min (presión ambiental)			
Reductor de presión ajustable	●	●	●	●
Potencia motor (kW)	0.75	0.75	1.1	1.1
Conexión eléctrica	3 AC - 400 V - 50 Hz ❶			
Peso (kg)	150	180	170	200
Medidas totales (ancho x altura x profund.)	750 x 970 x 750	815 x 970 x 750	750 x 970 x 750	815 x 970 x 750
Acero inoxidable	●	●	●	●
Dimensiones de la cuchilla (mm)	453 x 22 x 0.7	518 x 22 x 0.7	453 x 22 x 0.7	518 x 22 x 0.7

❶ Otro voltaje por pedido

● **Estándar**

○ **Opcional**

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