



*Know-how in food processing!*



# Döner-Schneidemaschinen

Yaprak makinasi

# Döner-Schneidemaschine

## Yaprak makinasi

### Cortex CB 435/5 KEBAB



Know-how in food processing!

#### Einsatzgebiet

Schneidemaschine zum Schneiden von dünnen Fleischplatten für die Döner- und Gyros-Produktion

#### Fleischarten

Kalb, Rind, Lamm, Putenbrust etc.

#### Schnittdicke

Stellbereich des Messerhalters 0,5 - 8 mm, stufenlos einstellbar (andere Dickenbereiche auf Anfrage)

#### Schnittbreite

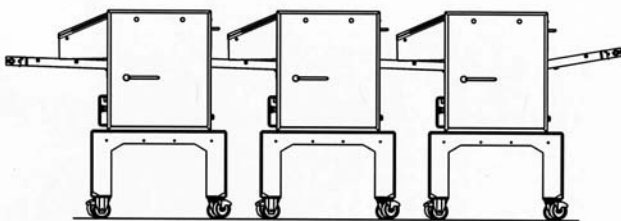
500 mm (ideale Breite zum Schneiden z.B. von Kalbslappen)

#### Schonende Bearbeitung des Fleisches

Spezieller Messerhalter und federnd gelagerte Andruckvorrichtung gewährleisten besonders schonende Bearbeitung des Fleisches.

#### Optionen

- Abfuhrband für das geschnittene Fleisch (zur Beschickung von Kutterwagen)
- Andere Dickenbereiche
- Schnittbreite 430 mm (Typ Cortex CB 435 KEBAB)
- Abfuhrband statt Produktrückführsystem
- Mehrschnitt-Schneideanlagen für 2 bis 5 aufeinanderfolgende, automatische Schneideprozesse



#### Qualität

- Rostfreier Edelstahl
- In Deutschland hergestellt
- 15 mm dicke Basisplatten (NOCK POWER PLATES®) für NOCK-typische Robustheit, Langlebigkeit und Servicefreundlichkeit

#### Technische Daten

Typ:	Cortex CB 435/5 KEBAB
Schnittbreite:	500 mm
Durchlasshöhe:	120 mm
Schnittleistung:	28 m/min
Motordaten:	1,1 kW 3 Phasen
Gewicht:	210 kg
Abmessungen (mit Zufuhrband):	Breite: 810 mm Höhe: 1190 mm Tiefe: 1250 mm

#### Einzigartig: Das NOCK Produktrückführsystem

Das integrierte NOCK Produktrückführsystem erlaubt die Bedienung durch **einen einzigen Bediener**, da das Fleischstück nach dem Durchlauf wieder **automatisch** zu diesem zurückbefördert wird. Der Bediener braucht das Fleischstück nur vom Rückföhrtisch auf das Zufuhrband zu legen.



#### Vorteile

- Ein zweiter Bediener ist überflüssig = enorme Kosteneinsparung.
- Der Bediener kann die Maschine ohne Unterbrechungen beschicken.
- Der Rücken des Bediener wird geschont (braucht sich nicht ständig zu bücken).
- Sehr geringer Platzbedarf der kompletten Maschine, da kein separates Rückföhrtband benötigt wird.
- Schnell und einfach zu reinigen
- Preisgünstig!



**NOCK Fleischereimaschinen GmbH**  
Industriestraße 14  
D-77948 Friesenheim / GERMANY

Telefon: +49 (0)7821 / 99 78 16  
Telefax: +49 (0)7821 / 99 78 18  
E-Mail: info@nock-gmbh.com  
Internet: www.nock-gmbh.com

## Technische Daten + Ausstattungen / Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

	Cortex CB 435 KEBAB	Cortex CB 435/5 KEBAB	Cortex CB 495 GYROS
Schnittbreite (mm)	430	500 <sup>①</sup>	430
Schnittleistung (m/min)	24	28	24
Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem®	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Alternativ: Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abfuhrband für geschnittenes Fleisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Andruckwalze gefedert höhenverstellbar	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Messerspalt stufenlos einstellbar (mm)	0,5 – 8 <sup>②</sup>	0,5 – 8 <sup>②</sup>	2 – 10 <sup>②</sup>
Aufliegelänge auf Zufuhrband (mm)	400 <sup>④</sup>	400 <sup>④</sup>	400 <sup>④</sup>
Zahnwalze mit Abstreifkamm	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Messeraufhängung gefedert	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Max. Durchlasshöhe (mm)	90	90	90
Feststellbare Lenklaufrollen	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
NOCK POWER PLATES®	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Motorleistung (kW)	0,75	1,1	0,75
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400/230 V – 50(60) Hz – CEKON 16 A <sup>③</sup>		
Gewicht (kg)	210	230	220
Maße gesamt B x H x T (mm)	800 x 1190 x 1210	865 x 1190 x 1210	800 x 1190 x 1210
Edelstahl rostfrei	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Als Mehrschnitt-Schneideanlage lieferbar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- ① größere Schnittbreiten (z.B. 600 mm) ebenfalls lieferbar
- ② optional andere Dickenbereiche
- ③ andere Spannungen auf Anfrage
- ④ bei integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem®

**serienmäßig**

**optional**

**NOCK Fleischereimaschinen GmbH**  
 Industriestraße 14  
 D-77948 Friesenheim  
 GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-99 78 16  
 Telefax +49 (0) 7821-99 78 18  
 E-Mail: info@nock-gmbh.com  
 www.nock-gmbh.com