



Know-how in food processing!



Entschwartzungs- maschinen

Robust, zuverlässig, bewährt

Starke Argumente

Perfekte Entschwartungsergebnisse

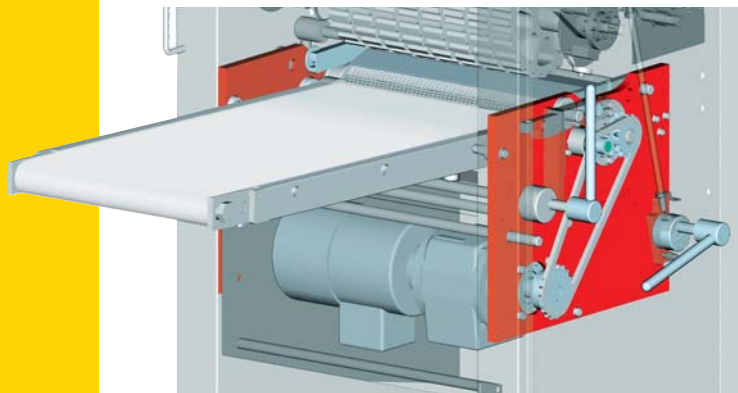
Die NOCK Entschwartungsmaschinen überzeugen durch perfekte Entschwartungsergebnisse. Sie arbeiten mit einer ausgeklügelten Geometrie von Transportwalze, Messerhalter, Andruckvorrichtung und Zufuhrband. Die Messerhalteraufhängung ist gefedert, so dass sich der Messerhalter der jeweiligen Schwartendicke optimal anpasst. Die Andruckwalze ist bei allen Typen gefedert und bei vielen Modellen zusätzlich stufenlos höhenverstellbar. So können alle anfallenden Teilstücke wie Bauchspeck, Rückenspeck, Deckelspeck, Abschnitte, Karree, Schinken usw. einwandfrei entschwartet werden. Auch schlachtwarmes Fleisch kann problemlos bearbeitet werden. Ebenso können Speckplatten geschnitten werden.

Die NOCK Entschwarzer erreichen hervorragende Ergebnisse und einen einwandfreien Anschnitt auch bei fettarmem Abschwarten ohne eine störungsanfällige „Anschnittautomatik“. Sie benötigen keine Druckluft.



Massiv. Stark. Dauerhaft: Die NOCK POWER PLATES®

Die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze, Messerhalter und Andruckvorrichtung sind in **massiven, 15 mm dicken Basisplatten**, den **NOCK POWER PLATES®**, gelagert, welche sich im Maschinengehäuse befinden. Gegenüber der bei anderen Marken üblichen Aufhängung dieser Bauteile im Gehäuseblech hat diese seit 1990 in vielen Tausend NOCK Maschinen bewährte Konstruktion entscheidende Vorteile:



- **Nachhaltige Präzision**
Die NOCK POWER PLATES® gewährleisten eine hervorragende Lagerfluchtung und präzise Positionierung der Maschinenkomponenten. Und dadurch eine dauerhaft bessere Funktion der Maschinen.

NOCK POWER PLATE®

15 mm

- **Keine Materialermüdung**
Wenn die hoch belasteten Teile von Entschwartungsmaschinen im Gehäuseblech gelagert sind, kann es dort früher oder später zu Ermüdungserscheinungen mit Verformungen oder Rissen kommen.
Mit 15 mm Dicke sind die NOCK POWER PLATES® gegen Materialermüdung resistent. Das haben sie seit 1990 in Tausenden gebauter NOCK Maschinen im härtesten industriellen Dauereinsatz, auch im mehrschichtigen Betrieb, bewiesen. Sie machen die NOCK Entschwarzer besonders robust und langlebig.
- **Servicefreundlich**
Alle Bauteile sind nach Öffnen der Seitendeckel sehr gut zugänglich.
- **Hygienische und reinigungsfreundliche Maschinenoberflächen**
Durch die Lagerung der Maschinenkomponenten in den NOCK POWER PLATES® kann das Edelstahlgehäuse mit großen, glatten Flächen gestaltet werden. Das macht die NOCK Maschinen besonders hygienisch und reinigungsfreundlich.

Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube

Die Abdeckhauben der NOCK Band-Entschwartungsmaschinen sind **tunnelartig konstruiert**:

Alle Maschinenbauteile, welche den Durchlauf der Produkte behindern können, wie z.B. die Aufhängungen und Griffe des Messerhalters, die Aufhängungen der Andruckwalze und der Transportbänder, befinden sich außerhalb des von der Haube gebildeten Tunnels.

Die Vorteile:

- Zuverlässiger Produktdurchlauf („easy flow“) = höhere Betriebssicherheit
- Kaum Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen während der Produktion = bessere Prozesshygiene und schnellere Reinigung der Maschine



Störungsfreier Produktdurchlauf dank tunnelartiger Abschirmung gegen seitliche Maschinenteile

Ein Sicherungsschalter stoppt die Maschine beim Öffnen der Haube.

Ein Sicherungsbolzen verhindert zuverlässig, dass die geöffnete Sicherheitsabdeckhaube unbeabsichtigt zufällt.

Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube erfüllt die europäische Sicherheitsnorm EN 12355 und trägt maßgeblich zur hohen Arbeitssicherheit der NOCK Entschwarzer bei.

Schnelle Reinigung und optimale Hygiene

- Die NOCK Maschinen haben nicht nur ein modernes, sondern auch ein **hygienegerechtes Design**, welches selbstverständlich die neuesten Hygienevorschriften erfüllt.
- Gehäuse, Bandrahmen, Transportwalzen, Messerhalter usw. bestehen aus **hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**. Die Transportbandgurte und Andruckräder bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Kunststoffen.
- Durch die Verwendung der **POWER PLATES®** kann NOCK die Gehäuse seiner Maschinen mit großen, glatten Flächen bauen, welche besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind.
- Die **NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube** verhindert die Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen von Messerhalter und Andruckvorrichtung während der Produktion.
- Alle NOCK Entschwarter außer dem Tischmodell Cortex C 420 sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet. Dadurch leichter Transport zum Reinigungsplatz.



Transportbänder, Andruckwalzen, Messerhalter, Wechseltische und Abfuhrbleche können zur Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeug aus- und eingebaut werden. Verschmutzte Maschinenteile sind dann sehr leicht zugänglich. Der Abstreiferkamm wird heruntergeklappt, die Transportwalze ist leicht von Hand drehbar. Die Bandrahmen sind zur Reinigung der Bandinnenseiten aufklappbar. Die Bandgurte können zur Reinigung leicht von den Bandrahmen abgenommen werden. Optional sind offene Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder) lieferbar.



Schnell und einfach zu reinigen:
NOCK Entschwarter nach Herausnahme von Transportbändern, Andruckwalze und Messerhalter. Abstreiferkamm weggeklappt.

Kompromisslose Qualität – Made in Germany

NOCK ist ein inhabergeführtes deutsches Familienunternehmen, welches seit 1990 erfolgreich moderne Maschinen für die Fleischverarbeitung konstruiert, baut und weltweit vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und Handelspartnern werden die Maschinen ständig weiterentwickelt. Selbstverständlich werden dabei die jeweils neuesten Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt.



F. Nock
Ferdinand Nock,
Firmengründer

NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten Konzeption und Konstruktion der NOCK Entschwarter, umfasst die Produktion aller zentralen Bauteile auf einem eigenen, hochmodernen Maschinenpark, die Verwendung ausschließlich hochwertiger Ausgangsmaterialien und Kaufkomponenten, die Zusammenarbeit mit bewährten Zulieferern und die gewissenhafte Montage und Endkontrolle der Maschinen bei NOCK. Ein erfahrenes Team hoch qualifizierter und motivierter Mitarbeiter trägt zu diesem hohen Qualitätsstandard maßgeblich bei. So entstehen moderne, besonders zuverlässige, langlebige und wertbeständige Maschinen.



Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement kann NOCK deutsche Wertarbeit zu interessanten Preisen anbieten; ein wichtiger Aspekt bei den oft knappen Investitionsbudgets der Fleisch verarbeitenden Betriebe.



Entschwartungsmaschinen für automatischen und offenen Betrieb

Die NOCK Sicherheits-Band-Entschwartungsmaschinen für das Handwerk können zusätzlich zum automatischen Bandbetrieb auch im offenen (manuellen) Betrieb zum Entschwarten runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken, eingesetzt werden. (Flache Teilstücke dürfen gemäß EN 12355 nur im automatischen Bandbetrieb entschwartet werden.)

Sie sind dazu mit einer ergonomischen, in der Höhe verstellbaren Fußschaltleiste und mit einem Zufuhr-Wechseltisch ausgestattet. Die gegenüber den Industrietypen geringere Schnittgeschwindigkeit erleichtert das Arbeiten an der offenen Maschine.

Der Umbau geschieht in Minutenschnelle ohne Werkzeug: EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube öffnen – Andruckwalze aushängen und in der Abdeckhaube „parken“ – Zufuhrband herausnehmen – Zufuhrtisch einsetzen – fertig.



Sehr platzsparende Konstruktion

Die Band-Entschwartungsmaschinen für das Handwerk sind sehr kompakt konstruiert und mit kürzeren Transportbändern ausgestattet, so dass sie sehr wenig Platz beanspruchen.

Das optional erhältliche, integrierte NOCK Produkt-Rückführsystem erlaubt es, die Maschine gegen eine Wand gestellt zu betreiben, da das entschwartete Produkt nach vorne zum Bediener zurückbefördert wird.



Industrietaugliche Robustheit

Die NOCK Band-Entschwarer für das Handwerk sind in ihrer Robustheit den NOCK Industrietypen absolut ebenbürtig. Sie verfügen wie diese über die 15 mm dicken NOCK POWER PLATES®, welche ihnen eine besondere Stabilität und Langlebigkeit verleihen.

Optionen:

- Abfuhrband
- Schwartenabfuhrband
- Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem
- Luftbefüllter Andruckballon



Cortex CB 430

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- Besonders kompakte und preisgünstige Entschwartungsmaschine mit kurzem Zufuhrband
- Bevorzugter Einsatz in kleinen und mittleren Handwerksbetrieben



Cortex CB 435

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Entschwartungsmaschine mit mittellangem Zufuhrband
- Universeller Einsatz in Handwerks- und Industriebetrieben



Cortex CB 495

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Entschwartungsmaschine mit mittellangem Zufuhrband
- **Andruckwalze höhenverstellbar** zum schonenden Bearbeiten auch hoher Produkte und zum Einsatz verschiedener Messerhalter

Automatische Band-Entschwärtungsmaschinen

Die NOCK Band-Entschwärtungsmaschinen für die Industrie sind mit längeren Transportbändern ausgestattet und arbeiten mit hohen Schnittgeschwindigkeiten. Sie können nicht im offenen (manuellen) Betrieb eingesetzt werden.



Cortex CB 435/5 • CB 495/5

- **Schnittbreite:** 500 mm
- **Schnittleistung:** 29 m/min
- Preisgünstige, kompakte Industriemaschinen mit mittellangen Transportbändern
- Andruckwalze federnd gelagert, bei CB 495/5 zusätzlich stufenlos höhenverstellbar

Optionen:

- Abfuhrband
- Schwartenabfuhrband
- Offene Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Luftbefüllter Andruckballon



Bedienhebel für stufenlose Höhenverstellung der Andruckwalze



Cortex CB 595 • CB 695 • CB 795

- **Schnittbreite:** 500 / 600 / 700 mm
- **Schnittleistung:** 29 m/min
- Entschwärtungsmaschinen mit verschiedenen Schnittbreiten für Industriebetriebe
- Lange Transportbänder
- Hohe Schnittleistung
- Andruckwalze federnd gelagert und stufenlos höhenverstellbar, für besonders schonende Bearbeitung auch hoher Produkte. Perfekte Ergebnisse auch bei flachen Produkten wie Deckelspeck und Abschnitten.

Optionen:

- Abfuhrband
- Schwartenabfuhrband
- Offene Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Luftbefüllter Andruckballon



Luftbefüllter Andruckballon für NOCK Band-Entschwärtungsmaschinen (optional)

Automatische Band-Entschwartungsmaschinen



Cortex CB 501 • CB 701

- **Schnittbreite:** 500 / 700 mm
- **Schnittleistung:** 29 m/min
- Entschwartungsmaschinen mit 150 mm hohem Durchlass. Besonders geeignet zum Entschwarten von hohen Produkten wie luftgetrocknetem oder geräuchertem Schinken, Karree usw. Perfekte Entschwartergebnisse auch bei niedrigen Produkten
- Gezieltes Entfetten mit optionaler, pneumatischer Messerhalter-Schnellverstellung

Optionen:

- Abfuhrband
- Schwartenabfuhrband
- Offene Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Pneumatische Messerhalter-Schnellverstellung zum gezielten Entfetten
- Luftbefüllter Andruckballon



Cortex CB 604

- **Schnittbreite:** 600 mm
- **Schnittleistung:** 29 m/min
- Automatische Band-Entschwartungsmaschine mit kompaktem Maschinengehäuse und besonderer Eignung für die Integration in Produktionslinien
- Lieferbar als fahrbares Fußmodell mit Zugänglichkeit für Schwartenabfuhr auch von den Seiten. Oder als abgehängte Version mit betriebsspezifischer Anpassung.

Optionen:

- Abgehängte Version mit betriebsspezifischer Anpassung
- Fahrbares Fußmodell ● Abfuhrband ● Schwartenabfuhrband
- Seitliches Schwartenabfuhrband mit eigenem Antrieb
- Aufhängevorrichtung für Transportbänder
- Offene Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Luftbefüllter Andruckballon

Offene Entschwartungsmaschinen



Cortex C 420

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- Offene Entschwartungsmaschine (Tischmodell) zum Entschwarten großer, runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken

Option: Untergestell

Sicherheitshinweis: Flache Teilstücke dürfen gem. EN 12355 nur mit automatischen Bandmaschinen entschwart werden.



Cortex C 460 • C 560

- **Schnittbreite:** 430 / 500 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- Offene Entschwartungsmaschine (Ständermaschine) zum Entschwarten großer, runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken

Maschinenausstattung / Entschwartzungsmaschinen

Maschinentyp	Andruckwalze		offener (manueller) Betrieb möglich	Abfuhrband	Schwarten- abfuhrband	Zuführtsch für offenen Betrieb	offene Kunststoff- Glieder- bänder	Messer- halter- aufhängung gefedert	Zahnwalze mit Abstreifer- kamm	NOCK POWER PLATES®	NOCK EASY-FLOW® Sicherheits- abdeckhaube	feststellbare Lenk- Laufrollen	Edelstahl rostfrei	besondere Eignung für	
	gefedert	höhen- verstellbar												Handwerk	Industrie
Standard CB 430	●		●	○		●	○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 435	●		●	○	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 495	●	●	●	○	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 435/5	●			○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 495/5	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 595	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 695	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 795	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 501	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 701	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 604	●	●		○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex C 420			●						●				●	●	
Cortex C 460			●					●	●	●		●	●	●	●
Cortex C 560			●					●	●	●		●	●	●	●

Weitere Optionen:

- Luftbefüllter Andruckballon (Softballon)
- Integriertes NOCK Produkt-Rückführungssystem
- Pneumatische Schnellverstellung des Messerhalters (CB 501, CB 701)
- Durchlaufbrücke für Passage ohne Bearbeitung

serienmäßig

optional

① alternativ: ohne Untergestell für Integration in Zerlegeeinheiten

Technische Daten / Entschwärtungsmaschinen

Maschinentyp	Schnittbreite	Schnittleistung	maximale Durchlasshöhe	Messerspalt	Aufgelänge auf Zufuhrband	Maße gesamt B x H x T (ohne / mit Abfuhrband)	Maße Zufuhrbandgurt	Maße Abfuhrbandgurt	Gewicht (ohne Abfuhrband)	Motorleistung	elektr. Anschluss
	mm	m/min	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	
Standard CB 430	430	19	90	0 - 5	200	800 x 1190 x 1010 / 1460	1330 x 370	1330 x 370	190	0,75	
Cortex CB 435	430	24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 370	1330 x 370	210	0,75	
Cortex CB 495	430	24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 370	1330 x 370	220	0,75	
Cortex CB 435/5	500	29	90	0 - 5	300	865 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 435	1330 x 435	230	1,1	
Cortex CB 495/5	500	29	120	0 - 5	300	865 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 435	1330 x 435	240	1,1	
Cortex CB 595	500	29	120	0 - 5	520	865 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 435	2160 x 435	250	1,1	
Cortex CB 695	600	29	120	0 - 5	520	965 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 535	2160 x 535	265	1,1	
Cortex CB 795	700	29	120	0 - 5	520	1065 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 635	2160 x 635	280	1,1	
Cortex CB 501	500	29	150	0 - 5	520	865 x 1350 x 1425 / 2280	2160 x 435	2160 x 435	270	1,1	
Cortex CB 701	700	29	150	0 - 5	520	1065 x 1350 x 1425 / 2280	2160 x 635	2160 x 635	300	1,1	
Cortex CB 604	600	29	120	0 - 5	520	965 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 535	2160 x 535	280	1,1	
Cortex C 420	430	19	-	0 - 4,5	-	700 x 420 x 500	-	-	70	0,75	
Cortex C 460	430	19	-	0 - 4,5	-	750 x 950 x 600	-	-	150	0,75	
Cortex C 560	500	19	-	0 - 4,5	-	815 x 950 x 600	-	-	180	0,75	

3 AC - 400 / 230 V - 50 (60) Hz

Druckluft nicht erforderlich (außer Option 5 bei Cortex CB 501/701)

- 1 größerer Messerspalt auf Anfrage
- 2 mit Untergestell
- 3 Abfuhrband länger bei Ausstattung mit Schwartenabfuhrband
- 4 andere Spannungen auf Anfrage
- 5 optional pneumatische Schnellverstellung (3 Stufen, z.B. 0-5/6-11/12-17 mm)

NOCK Maschinenbau GmbH
 Industriestraße 14
 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