



Know-how in food processing!



Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB SLICER

Schonender, schneller, wirtschaftlicher

Schonender, schneller,

Das Prinzip

Die NOCK Cortex CB SLICER arbeiten mit einer Schneidewalze, welche mit Rundmessern bestückt ist. Die **Rundmesser** tauchen in Nuten auf einer Gegenwelle (Durchschneidewalze) ein, was ein einwandfreies Durchschneiden auch von Produkten mit Haut oder Sehnen gewährleistet. Die Schnitte erfolgen gleichzeitig und senkrecht zur Transportrichtung. Die NOCK SLICER werden über ein Zufuhrband kontinuierlich beschickt.



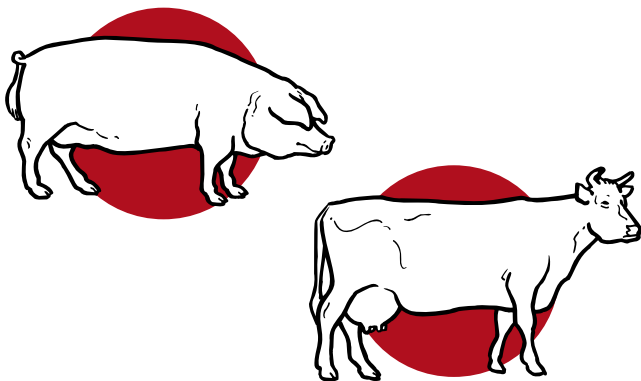
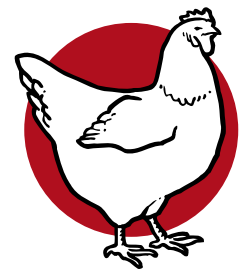
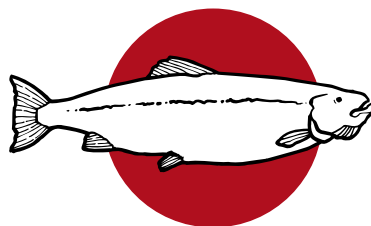
Viele Einsatzgebiete

Die NOCK Rundmesser-Schneidemaschinen Cortex CB SLICER sind die wirtschaftliche Lösung überall dort, wo in kurzer Zeit große Mengen **nicht gefrorener, knochenloser Produkte in Scheiben oder Streifen mit hoher Schnittqualität** geschnitten werden müssen.

Die Einsatzbereiche sind enorm vielseitig.

Beispiele:

- Schnitzel oder Steaks aus Schweine-, Rind-, Kalb- oder Hähnchenfleisch
- Geschnetzeltes
- Fleisch für Asia-Gerichte
- Geflügelfleisch
- Fischfilets oder ganze Fische
- Innereien (Magen, Lunge, Pansen usw.)
- Vorverkleinern von Fleisch für die Wurstproduktion



Das Rundmesser-Schneideprinzip gewährleistet eine **kalibrierte Scheibendicke** und **plane Scheiben**, da das Schneidgut nicht entgegen seiner Struktur in Kammern gepresst wird.

Tipp:

Zur Produktion von Döner- oder Gyros-Fleischscheiben gibt es spezielle Schneidemaschinen von NOCK!

Die NOCK SLICER erzielen keine Gewichtsgenauigkeit der einzelnen Scheiben, sie werden jedoch häufig zur **effizienten Produktion gewichtsgenauer Mehrscheiben-SB-Packungen**, z.B. von Grillsteaks, eingesetzt.

Schrägschnitte mit 45 Grad oder mit anderen Winkeln werden durch entsprechendes Auflegen erreicht.

Tipp:

Sie sind sich nicht sicher, ob sich Ihr Produkt mit einem NOCK SLICER mit gutem Ergebnis schneiden lässt? Wir testen Ihr Produkt gerne und unverbindlich!

Besonders schonender Schnitt

Das Rundmesser-Schneideprinzip sowie die ausgereifte Schneidegeometrie und erprobte Geschwindigkeitsverhältnisse zwischen Messerwelle, Gegenwelle und Zufuhrband sorgen für einen sanften Einzug des Produktes und einen **sauberen, glatten und besonders schonenden Schnitt**.

Das Schneidgut wird nicht gepresst und nicht durch oszillierende Messer beansprucht oder durch ein mit hoher Geschwindigkeit auftreffendes Schlagmesser strapaziert, wie dies bei anderen Schneidverfahren der Fall ist.

Vorheriges **Anfrosten** des Produktes ist für ein gutes Schneidergebnis mit den NOCK SLICERN **nicht erforderlich**. Das spart Energiekosten und Zeit. Wenn das Schneidgut aus anderen Gründen gefroren sein soll, kann es jedoch problemlos geschnitten werden, sofern es nicht hart gefroren ist.

Enorme Kapazität

Das Zufuhrband der NOCK SLICER läuft mit kontinuierlichen **18 m/min**, d.h. der Bediener kann in jeder Minute 18 Meter Transportband mit Schneidgut belegen = mehr als 1 km pro Stunde.

Praxisbeispiel für das Modell CB 495/5K SLICER:

Schweinenackenstücke mit einer durchschnittlichen Auflegelänge (quer aufgelegt) von 20 cm, aufgelegt mit 15 cm Abstand = 50 Stück pro Minute = 3.000 Stück pro Stunde. Bei einem Durchschnittsgewicht von 2,5 kg pro Stück ergibt dies 7,5 Tonnen pro Stunde.

Mit der enormen Kapazität eines NOCK SLICERS gehören Engpässe beim Schneiden der Vergangenheit an. Setzen Sie teure, vergleichsweise langsame und das Fleisch strapazierende gewichtsgenaue Schneidemaschinen nur dann ein, wenn Sie dies wirklich müssen. Eine zusätzliche NOCK Rundmesser-Schneidemaschine verhilft Ihnen zu mehr Flexibilität und rechnet sich schnell!

Messerabstände

Der minimale Messerabstand beträgt je nach Produkt 6 - 8 mm. Er kann stets in einem Vielfachen des Abstandsgrundrasters der Transportwalze verändert werden, zum Beispiel 8 - 16 - 24 - 32 - 40 mm usw. Gängige Grundraster sind 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 mm. Das Wechseln der Messerwelle mittels der mitgelieferten Aushebevorrichtung ist einfach und dauert nur wenige Minuten.

Tipp:

Bei Messerabständen unter 10 mm ist die Dicke der geschnittenen Scheiben je nach Produkt bis zu 2 mm geringer als der Messerabstand.

Die Maschinen können auch mit **unterschiedlichen Messerabständen** auf einer Messerwelle nach Ihren spezifischen Vorgaben gebaut werden.

Messerdurchmesser

Die NOCK SLICER werden mit zwei Messerdurchmessern angeboten:

- 200 mm – maximale Durchlasshöhe 70 mm
- 300 mm – maximale Durchlasshöhe 120 mm

Einfache Bedienung und vorbildliche Arbeitssicherheit

Die NOCK SLICER werden über ein kontinuierlich laufendes Zufuhrband **einfach, schnell und sicher** beschickt. Kein umständliches und zeitraubendes Hantieren mit Klappen oder Schubfächern. Die Maschinen erfordern keine elektronische Programmierung und können problemlos durch Hilfskräfte beschickt und bedient werden.

Die **Arbeitssicherheit** ist vorbildlich. Dank der langen NOCK EASY-FLOW® -Sicherheitsabdeckhauben erfüllen die NOCK SLICER die europäische Sicherheitsnorm EN ISO 13857. Beim Öffnen der Haube stoppt die Maschine sofort ohne nachzulaufen.

Sowohl die Bediener als auch die Mitarbeiter im Umfeld schätzen die **große Laufruhe** der NOCK SLICER.

Schneiden von Würfeln



Würfel, z.B. aus Geflügelbrust, können in einem zweiten Durchlauf oder mit zwei im Winkel von 90 Grad stehenden Maschinen geschnitten werden. Die Übergabe von der ersten auf die zweite Maschine erfolgt automatisch und erfordert keinen Bediener.

Sehr einfach und schnell zu reinigen

Die NOCK SLICER sind sehr schnell und einfach zu reinigen:

- Die Maschinen sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet und können damit von 1 Person leicht zum Reinigungsplatz geschoben werden.
- Die Transportbänder lassen sich in Sekundenschnelle ohne Werkzeug aus der Maschine nehmen. Die Bandgurte lassen sich nach Umklappen der Rahmenstirnseite leicht vom Bandrahmen abnehmen.
- Die komplette Maschineninnenseite ist dann für den Wasserstrahl von vorn und von hinten gut zugänglich.
- Die großen, glatten Maschinenoberflächen begünstigen die Reinigung zusätzlich.
- Die Messerwelle kann zur Reinigung in der Maschine bleiben oder mittels der im Lieferumfang enthaltenen Aushebevorrichtung entnommen und im (optional lieferbaren) Reinigungswagen gereinigt und sicher deponiert werden.

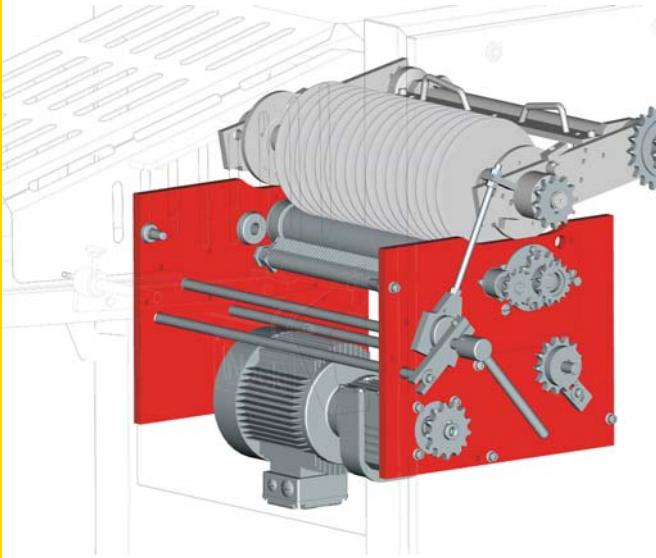


Cortex CB 495/5K SLICER nach Herausnahme der Transportbänder

Robust, bewährt und servicefreundlich

Die NOCK Rundmesser-Schneidemaschinen werden seit 1996 gebaut. Sie haben sich seitdem im harten industriellen Produktionseinsatz in vielen Ländern der Welt hervorragend bewährt.

Zu dem problemlosen Verhalten der NOCK SLICER tragen die übersichtliche Konstruktion, die stark dimensionierten Antriebs-elemente und die bewährte Bauweise mit den 15 mm dicken **NOCK POWER PLATES®** im Maschinengehäuse maßgeblich bei. Diese sorgen für die dauerhafte Präzision und die bekannte **Servicefreundlichkeit** aller NOCK Maschinen.



Weil jedes Messer viel weniger Schnitte zu leisten hat, ist die Standzeit der Messer ein Vielfaches länger als bei anderen Schneidemaschinen. Je nach Produkt können ca. 500 - 1000 t geschnitten werden, bis die Messer nachgeschliffen werden müssen.

Top Preis-Leistungsverhältnis

Die NOCK SLICER überzeugen nicht nur mit enormem Durchsatz und gutem Schnitt, sondern auch mit einem **sehr interessanten Preis**. Fordern Sie ein Angebot an! Sie werden positiv überrascht sein.

Empfehlenswerte Option

Zusätzliche Messerwelle für häufig benutzten anderen Messerabstand (Foto: Mit Transport- und Lagerbox, Deckel abgenommen)



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 SLICER, 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 dem hohen Kostendruck in der Lebensmittelindustrie.



Cortex CB 495/5K SLICER

- **Schnittbreite:** 400 mm
- **Messerdurchmesser:** 200 / 300 mm
- **Bandgeschwindigkeit:** 18 m/min
- **Abfuhrband** serienmäßig



- Der Typ CB 495/5K SLICER 200 mit 200 mm Messerdurchmesser ist seit Jahren die meistverkaufte NOCK Rundmesser-Schneidemaschine. Sehr oft wird sie mit 12 - 18 mm Messerabstand zum **Schneiden großer Mengen von Schnitzeln oder Steaks** eingesetzt, wobei problemlos Durchsätze von mehr als 5 to pro Stunde erreicht werden. Innerhalb weniger Minuten lässt sie sich mit einer zweiten Messerwelle zum Schneiden z.B. von **Geschnetzeltem** umrüsten.
- Viele weitere Einsatzgebiete finden Sie auf Seite 2.
- Zum Schneiden von Geflügelfleisch kann sie mit unterschiedlichen Messerabständen auf einer Messerwelle ausgestattet werden, was verschiedene Streifenbreiten bzw. Würfelformate ohne Wechsel der Messerwelle erlaubt.

Optional für alle NOCK SLICER



Verstellbare Seitenanschlüge
am Zufuhrband

Cortex CB495/5K SLICER 300;
Sicherheitsabdeckhaube geöffnet

Cortex CB 495/7K SLICER

- **Schnittbreite:** 600 mm
- **Messerdurchmesser:** 200 / 300 mm
- **Bandgeschwindigkeit:** 18 m/min
- **Abfuhrband** serienmäßig



- Die Cortex CB 495/7 K SLICER sind ideal zum **Schneiden breiter Produkte in Längsrichtung**, beispielsweise große Rindfleischteile, Rinderpannen für Tierfutter usw. Oder zum **Schneiden langer Produkte in Querrichtung**, beispielsweise Lachsfilets oder ganze Fische.
- Ein optional möglicher unterschiedlicher Messerabstand in der rechten/linken Hälfte der Maschine erübrigt in vielen Fällen das Wechseln der Messerwelle und erlaubt spontane Änderungen in der Scheibendicke, beispielsweise 16/18 mm.

Optional für alle **NOCK SLICER**



Cortex CB 495/7K SLICER 200 mit 200 mm Messerdurchmesser und 8 mm Messerabstand; Sicherheitsabdeckhaube geöffnet.



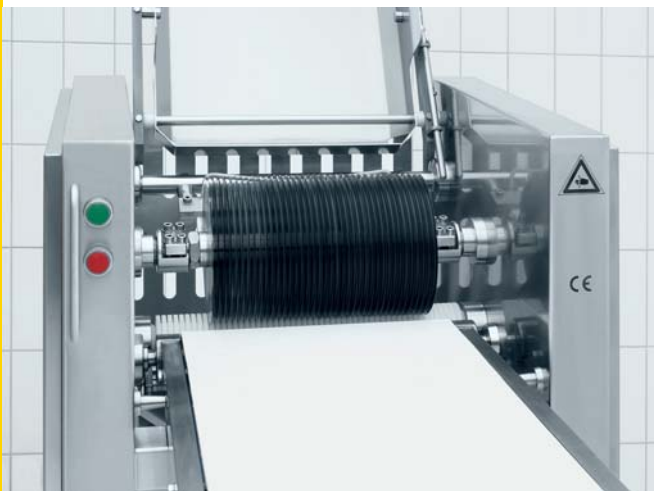
Reinigungswagen für 2 Messerwellen
(Haube geöffnet, Aushebevorrichtung eingehängt)

Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER

- **Schnittbreite:** 300 mm
- **Messerdurchmesser:** 200 mm
- **Bandgeschwindigkeit:** 18 m/min
- Abfuhrband optional

- Die NOCK COMPACT SLICER sind mit 300 mm Arbeitsbreite und max. 70 mm Durchlasshöhe für viele Anwendungen ausreichend. Sie sind **besonders kompakt und preisgünstig**; insbesondere, wenn sie nicht mit einem Abfuhrband ausgestattet sind.

- In der Schnittqualität sind die COMPACT SLICER den K-Typen ebenbürtig.



Sicherheitsabdeckhaube geöffnet, Transportwalze aus Kunststoff mit Edelstahlkern (optional)

NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

Für die wirtschaftliche Produktion hochwertiger Fleischscheiben für Döner- oder Gyros-Spieße empfehlen wir unsere speziellen Schneidemaschinen NOCK Cortex CB 435/5 KEBAB bzw. NOCK Cortex CB 495 GYROS.



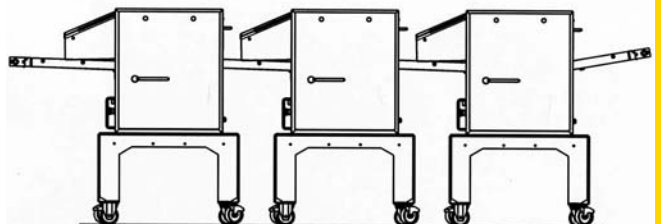
Cortex CB 435/5 KEBAB mit integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem

Im Unterschied zu den NOCK Rundmesser-Schneidemaschinen verfügen diese Maschinen über ein horizontales Messer und einen stufenlos verstellbaren Messerhalter (0,5 - 8 mm; andere Dickenbereiche optional).

Das preisgünstige, integrierte NOCK Produkt-Rückführsystem erspart einen zusätzlichen Bediener.

Für Betriebe mit großen Produktionsmengen rechnen sich die modulartig aufgebauten Mehrschnitt-Schneideanlagen mit 2 bis 5 aufeinanderfolgenden Schneideprozessen.

Fordern Sie unseren speziellen Prospekt an, oder informieren Sie sich auf unserer Internetseite!



Technische Daten / Ausstattungen

	Cortex CB 495/5K SLICER	Cortex CB 495/7K SLICER	Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER
Messerdurchmesser (mm)	200 / 300	200 / 300	200
Max. Durchlasshöhe (mm)	70 / 120	70 / 120	70
Schnittbreite (Arbeitsbreite) (mm)	400	600	300
Lieferbare Abstandsrastrer (mm)	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ①	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ①	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ①
Zufuhrband	●	●	●
Abfuhrband	●	●	○
Bandgeschwindigkeit (m/min)	18 ②	18 ②	18 ②
Verstellbare Seitenanschlüge am Zufuhrband	○	○	○
Motorleistung (kW)	1,5	1,5	1,1
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400 / 230 Volt - 50 (60) Hz ③		
Maße gesamt B x H x T (mm)	820 x 1300 x 2450	1020 x 1300 x 2450	700 x 1190 x 1250 ④
Gewicht (kg)	260 ⑤	320 ⑤	200 ⑤
Aushebevorrichtung für Messerwelle	●	●	●
Messerschutzabdeckung	●	●	●
Messerwalze nachjustierbar bei Durchmesserabnahme	●	●	-
Reinigungswagen für 2 Messerwellen	○	○	○
NOCK POWER PLATES®	●	●	●
NOCK EASY FLOW® Sicherheitsabdeckhaube	●	●	●
Feststellbare Lenklaufrollen	●	●	●
Edelstahl rostfrei	●	●	●
Druckluftbedarf	-	-	-

- ① unterschiedliche Abstände in einer Maschine möglich
- ② andere Geschwindigkeiten auf Anfrage
- ③ andere Spannungen auf Anfrage
- ④ ohne Abfuhrband
- ⑤ mit Messerabstand 8 mm und Messerdurchmesser 200 mm

● **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