



Know-how in food processing!



Máquinas Cortadoras con cuchillas circulares
Cortex CB SLICER

Máximo rendimiento y conservación del producto

Fabricación Alemana

Máximo rendimiento

Funcionamiento

Las cortadoras NOCK CB SLICER funcionan con un eje con **cuchillas circulares**. La penetración de las cuchillas circulares en las ranuras del contra-rodillo (rodillo de intersección) es lo que garantiza una excelente intersección de los productos, incluso con la piel o los tendones. El producto es cortado vertical y simultáneamente a la dirección de transporte. Las cortadoras NOCK CB SLICER son continuamente alimentadas con una cinta transportadora de alimentación.



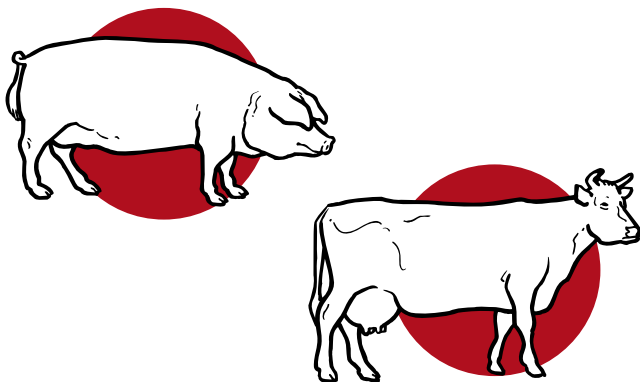
Gama de trabajo

Las máquinas NOCK con cuchillas circulares Cortex CB SLICER son la solución económica cuando **grandes cantidades de productos deshuesados y no congelados necesitan ser cortados en rodajas o tiras con alta calidad de corte** en poco tiempo.

Los campos operativos son realmente versátiles.

Ejemplos:

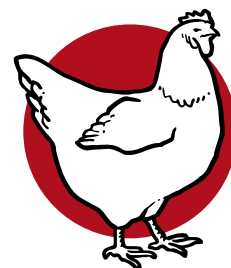
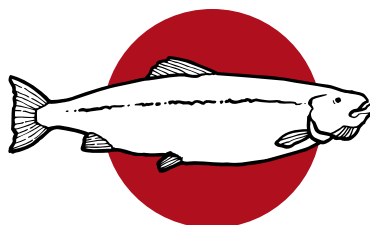
- Escalopa / lomo o bistec de carne de cerdo, res, ternera o pollo
- Tiras
- Carne para platos asiáticos
- Aves de corral
- Filetes de pescado o pescado entero
- Vísceras (estómago, pulmón, panza etc)
- Carne cortada para la producción de embutidos



La cortadora de cuchillas circulares **garantiza un grosor estándar de lonchas e inclusive lonchas uniformes** ya que el producto no es presionado en las cajas contrariamente a su estructura.

Sugerencia:

NOCK ofrece máquinas especiales de corte para producir lonchas de carne Doner ó Gyros!



Las cortadoras NOCK CB SLICER no alcanzan precisión en el peso de una loncha, pero son **eficientemente aplicadas para la producción de peso exacto de paquetes de autoservicio con varias lonchas**, por ejemplo filetes para bistecs.

Cortes oblicuos de 45° o de diferentes ángulos se logran mediante la colocación correspondiente de la carne sobre la cinta / banda.

Sugerencia:

Si usted no está seguro si su producto puede cortarse con una NOCK CB SLICER con buenos resultados? Haremos pruebas con su producto sin compromiso!

Particularmente corte suave

El fundamento de la cortadora de cuchilla circular, la configuración de corte completamente desarrollada y la velocidad probada de proporción entre el eje de cuchillas, rodillo y cinta transportadora de alimentación garantiza una entrada suave del producto y **particularmente un buen corte, suave y liso**.

El producto no será presionado y no se tensará por cuchillas oscilantes o cuchillas de guillotina que operan a alta velocidad, como es el caso con otros métodos de corte.

Con las cortadoras NOCK CB SLICER **no es necesario realizar congelamiento** previo del producto para lograr buenos resultados de corte. Esto ahorra costes de energía y tiempo. Sin embargo, si el producto debe ser congelado por otras razones, no hay ningún problema para cortarlo siempre que no esté demasiado congelado.

y conservación del producto

Gran capacidad

La cinta / banda transportadora de entrada de la cortadora NOCK CB SLICER tiene una velocidad continua de **18 m/min**, es decir, el operario puede cargar la cinta cada minuto con 18 m de producto que se vaya a cortar = más de 1 km por hora.

Ejemplo práctico de cortadora CB 495/5K SLICER:

Piezas de cuello de cerdo con una longitud media (colocado transversalmente) de 20 cm, colocado con una distancia de 15 cm = 50 piezas por minuto = 3000 piezas por hora. Con un peso medio de 2,5 kg por pieza, 7,5 toneladas se pueden procesar por hora.

Con la gran capacidad de una cortadora NOCK CB SLICER no habrá más embotellamientos cuando se procese. Sólo si es realmente necesario utilice máquinas cortadoras caras, relativamente lentas y que tensan la carne para un peso exacto. Con una máquina adicional NOCK con cuchillas circulares usted gana una mayor flexibilidad y beneficios rápidos.

Distancias de las cuchillas

La distancia mínima de las cuchillas es 6 - 8 mm, dependiendo del producto. Esta distancia puede ser modificada en múltiplos a la ranura del rodillo transportador, por ejemplo, 8 - 16 - 24 - 32 - 40 mm, etc. Ranuras básicas comunes son de 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 mm. El eje de las cuchillas se puede cambiar fácilmente en pocos minutos con la herramienta que proporcionamos para levantarlo.

Sugerencia:

Con distancia de cuchillas inferior a 10 mm, el grosor de las lonchas puede ser de hasta 2 mm menos que la distancia de las cuchillas en sí, dependiendo del producto.

Las máquinas también pueden ser fabricadas con **diferentes distancias de cuchillas**, de acuerdo a sus necesidades específicas.

Diámetros de cuchillas

Las cortadoras NOCK CB SLICER están disponibles con dos tamaños de diámetros de cuchilla:

200 mm - altura máxima de procesamiento 70 mm
300 mm - altura máxima de procesamiento 120 mm

Fácil manejo y alta seguridad

Las cortadoras NOCK CB SLICER pueden **alimentarse con facilidad, rapidez y seguridad** con un funcionamiento continuo de la cinta / banda transportadora de entrada. Las máquinas no necesitan programación electrónica y pueden ser alimentadas y operadas por trabajadores no calificados, sin problemas.

La **seguridad operativa** es ideal. Gracias a las largas cubiertas de seguridad NOCK EASY FLOW, las cortadoras NOCK CB SLICER cumplen con la Norma de Seguridad Europea EN ISO 13857. La máquina se detiene de inmediato si se abre la tapa.

Los operarios, así como sus colegas apreciarán el **funcionamiento silencioso** de las cortadoras NOCK CB SLICER en el área de trabajo.

Corte de cubos



Por ejemplo, cubos de pechuga de aves se puede cortar con una segunda operación, o con dos máquinas colocadas en un ángulo de 90°. La carne pasa automáticamente a la segunda máquina y no necesita otro operario.

Muy fácil y rápido de limpiar

Las cortadoras NOCK CB SLICER son muy rápidas y fáciles de limpiar:

- Las máquinas están equipadas con ruedas que pueden cerrarse y la máquina puede ser fácilmente transportada a una zona de limpieza por una persona.
- Las cintas / bandas transportadoras se pueden extraer de la máquina en cuestión de segundos sin herramientas. El marco de la cinta transportadora puede plegarse hacia atrás de manera que se puedan sacar fácilmente de los marcos.
- La parte interna de la máquina entonces se puede limpiar con agua desde la parte delantera y trasera.
- Las grandes superficies lisas de las máquinas son muy fáciles de limpiar.
- El eje de las cuchillas puede permanecer en la máquina para la limpieza o se puede sacar con la herramienta proporcionada, se limpia y se almacena de forma segura en el vagón de limpieza (disponible opcionalmente).

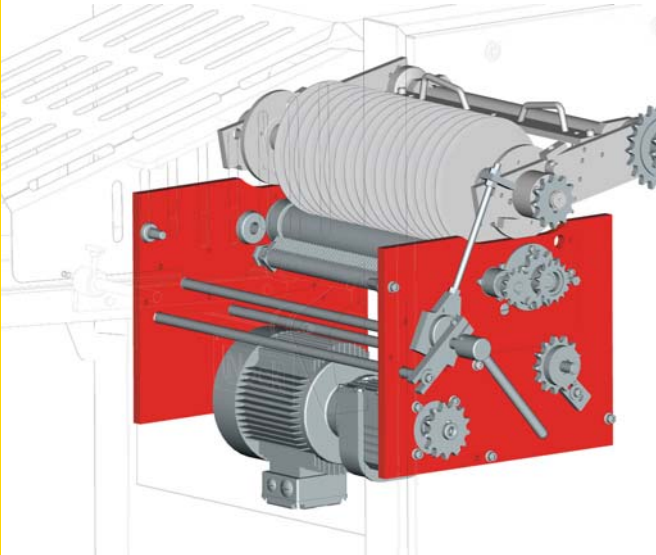


Cortex CB 495/5K SLICER después de eliminar las cintas / bandas transportadoras

Resistente, durable y de fácil servicio

Las máquinas cortadoras con cuchillas circulares NOCK han sido construidas desde 1996. Desde el principio han demostrado su valor alrededor del mundo en aplicaciones de producción industrial.

Este rendimiento libre de problemas de las cortadoras NOCK es el resultado por su construcción clara, sus elementos de conducción altamente dimensionados y la ejecución probada con los 15 mm de grosor de las placas de refuerzo **NOCK POWER PLATES®** dentro de la caja de la máquina. Estos garantizan la precisión constante y **servicio fácil** de todas las máquinas NOCK.



La vida útil de las cuchillas es mucho más larga comparado con otras máquinas cortadoras. Dependiendo del producto, aproximadamente 500 - 1000 toneladas pueden ser cortadas antes de que las cuchillas sean re-afiladas.

Excelente relación precio-rendimiento

Las cortadoras NOCK CB SLICER no solamente convencen por su gran producción y buen corte sino también por un **precio muy interesante**.

Solicite nuestra oferta! Usted estará positivamente sorprendido.

Opción recomendable

Eje de cuchillas adicional para ser utilizado con diferente distancia de cuchillas

(Foto: con caja para transportar y almacenar, con cubierta movable)



Máxima calidad – Hecho en Alemania

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 las distribuidores. Por supuesto que se respetan las normas más recientes de higiene y seguridad.

F. Nock

Ferdinand Nock,
Fundador de la empresa



NOCK significa calidad máxima “Hecho en Alemania“. Todo comienza con el concepto orientado de calidad y construcción de las máquinas descortezadoras 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. Un grupo experimentado altamente calificado y empleados motivados, también contribuyen significativamente a lograr este alto estándar de calidad. De este modo, se producen máquinas modernas, particularmente confiables, durables y de calidad continua.



Gracias al estilo modular de producción, junto a los modernos métodos de producción y una estricta administración de costos, NOCK puede ofrecer productos de alta calidad alemana a precios favorables; aspecto importante, considerando los presupuestos de inversión tan frecuentemente escasos que tienen las plantas procesadoras de alimentos.



Cortex CB 495/5K SLICER

- Anchura de corte: 400 mm
- Diámetro de cuchillas: 200 / 300 mm
- Velocidad de corte: 18 m/min
- Cinta / banda transportadora de salida estándar

- La cortadora Cortex CB 495/5K SLICER 200 con cuchillas diám. 200 mm es la máquina cortadora con el mayor número de ventas durante muchos años. La máquina es frecuentemente muy utilizada con una distancia de cuchillas de 12 - 18 mm para cortar **grandes cantidades de escalopas o bictecs** donde puede conseguirse una producción de más de 5 toneladas por hora. Con unos minutos puede ser re-equipada para cortar tiras con un segundo eje de cuchillas. Con unos minutos puede ser re-equipada para cortar tiras o para obtener carne desmenuzada con un segundo eje de cuchillas.
- Más campos operacionales en pág. 2.
- Para cortes de aves, ésta puede ser equipada con distancias de cuchillas diferentes en un eje, lo que permite cortar diferentes anchos de tiras o cubos sin cambiar el eje de cuchillas.



Opcional para todas las cortadoras NOCK



Guías laterales ajustables en cinta / banda transportadora de entrada

Cortadora Cortex CB 495/5K SLICER 300; cubierta de seguridad abierta

Cortex CB 495/7K SLICER

- Anchura de corte: 600 mm
- Diámetro de cuchillas: 200 / 300 mm
- Velocidad de corte: 18 m/min
- Cinta / banda transportadora de salida estandar



- La cortadora Cortex CB 495/7K SLICER es perfecta para **cortar productos grandes en dirección longitudinal**, ej. piezas grandes de carne de ternera, panza de ternera para pienso de animales, etc. O para **cortar productos largos en dirección lateral**, ej. filetes de salmón o pescado entero.
- Es posible equipar la máquina con diferentes distancias de cuchillas en la parte derecha / izquierda de la máquina para facilitar cortes con diferentes grosores de las lonchas p.ej. 16/18 mm. Así, el cambio del eje de cuchillas no es necesario.

➔ **Opcional para todas las cortadoras NOCK**



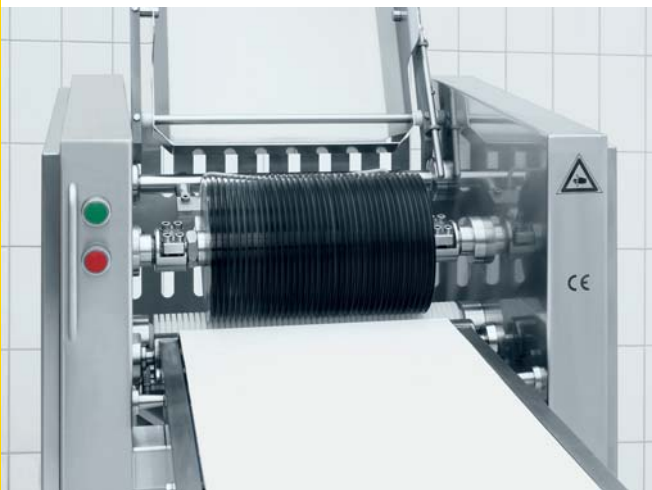
La cortadora Cortex CB 495/7K SLICER 200 con cuchillas diámetro 200 mm y distancia 8 mm; cubierta de seguridad abierta



Vagón de limpieza para 2 ejes de cuchillas (cubierta abierta, herramienta para sacar los ejes colgada)

Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER

- Anchura de corte: 300 mm
 - Diámetro de cuchillas: 200 mm
 - Velocidad de corte: 18 m/min
 - Cinta / banda transportadora de salida opcional
- Las cortadoras COMPACT SLICER con una anchura de corte de 300 mm y altura de proceso max. 70 mm son suficientes para muchas aplicaciones. Estas son **particularmente compactas y de precio razonable**; especialmente si estas no están equipadas con una cinta transportadora de salida.
- Con relación a la calidad de corte, las cortadoras COMPACT SLICER son iguales a los modelos K.



Cubierta de seguridad abierta, rodillo transportador hecho de material sintético con el centro de acero inoxidable (opcional)



Máquinas cortadoras NOCK para Doner y Gyros

Para la producción económica de lonchas de carne de alta calidad para Doner o Gyros, recomendamos nuestras máquinas cortadoras NOCK Cortex CB 435/5 KEBAB o NOCK Cortex CB 495 GYROS.



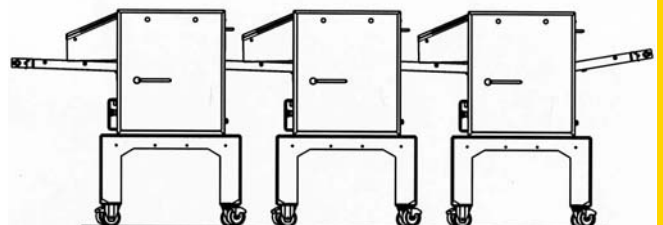
Cortex CB435/5 KEBAB con sistema NOCK integrado de retorno del producto

A diferencia de las máquinas cortadoras NOCK con cuchillas circulares, estas máquinas tienen una cuchilla horizontal y el porta cuchilla es infinitamente ajustable (0,5 - 8 mm; otro grosor opcional).

El sistema integrado económico NOCK de retorno del producto hace prescindir de un segundo operador.

El sistema de corte modular NOCK KEBAB ó GYROS con procesos de corte 2 - 5 es una solución interesante para plantas con grandes cantidades de producción.

**Solicite nuestro folleto especial
o visite nuestro sitio web !**



Datos Técnicos / Equipo

	Cortex CB 495/5K SLICER	Cortex CB 495/7K SLICER	Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER
Diámetro de cuchillas (mm)	200 / 300	200 / 300	200
Altura máxima de proceso (mm)	70 / 120	70 / 120	70
Anchura de corte (anchura de proceso) (mm)	400	600	300
Pasos disponibles de distancias de cuchillas (mm)	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ^①	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ^①	6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ^①
Cinta / banda transportadora de entrada	●	●	●
Cinta / banda transportadora de salida	●	●	○
Velocidad de corte (m/min)	18 ^②	18 ^②	18 ^②
Guías laterales ajustables en la cinta transportadora de entrada	○	○	○
Potencia del motor (kW)	1,5	1,5	1,1
Conexión eléctrica	3 AC - 400 / 230 Volt - 50 (60) Hz ^③		
Dimensiones Ancho x Alto x Profundidad (mm)	820 x 1300 x 2450	1020 x 1300 x 2450	700 x 1190 x 1250 ^④
Peso (kg)	260 ^⑤	320 ^⑤	200 ^⑤
Herramienta para levantar el eje de cuchillas	●	●	●
Cubierta de seguridad para las cuchillas	●	●	●
Rodillo transportador puede ser ajustado cuando el diámetro está disminuyendo	●	●	-
Vagón de limpieza para 2 ejes de cuchillas	○	○	○
Placas de refuerzo NOCK POWER PLATES®	●	●	●
Cubierta de seguridad NOCK EASY FLOW®	●	●	●
Ruedas de rodillo con cerraduras	●	●	●
Acero inoxidable	●	●	●
Consumo aire comprimido	-	-	-

- ① Diferente distancia de cuchillas en una máquina es posible
- ② Otras velocidades de corte bajo pedido
- ③ Otros voltajes bajo pedido
- ④ Sin cinta transportadora de salida
- ⑤ Con distancia de cuchillas 8 mm y diámetro de cuchillas 200 mm

● estándar

○ opcional

NOCK Fleischereimaschinen GmbH
 Industriestrasse 14
 D-77948 Friesenheim
 ALEMANIA

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