



Know-how in food processing!



Descortezadoras

Descueradoras

Robustas, seguras, probadas

Fabricación Alemana

Razones de peso para usar

Resultados perfectos de descortezado (descuerado)

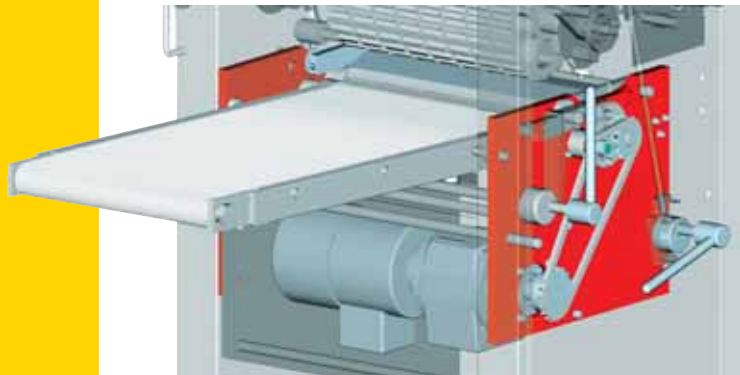
Las descortezadoras NOCK convencen mediante los resultados perfectos de descortezado. Ellas trabajan con una ingeniosa geometría de rodillo transportador, porta cuchilla, dispositivo de presión y banda de alimentación. El montaje del porta cuchilla está equipado con una suspensión, de modo que el porta cuchilla se ajusta óptimamente al espesor de la corteza. En todos los modelos el rodillo de presión tiene resortes de suspensión, y muchos otros modelos cuentan además con un ajuste continuo de la altura. Así, pueden ser descortezadas correctamente todas las piezas acometidas, tales como: la barriga, tocino dorsal, tocino de lomo, tocineta, cortes grandes, lomo, jamón etc. También puede ser fácilmente procesada la carne fresca, proveniente directamente del despiece del matadero. Por supuesto, que también se pueden cortar lonchas de tocino.

Con las descortezadoras NOCK se logran excelentes resultados y cortes perfectos, incluso en un descortezado en el que se quiere dejar poca grasa, sin necesidad de utilizar un dispositivo automático de corte de aire comprimido, el cual es susceptible a fallas.



Macisos. Fuertes. Duraderos: NOCK POWER PLATES®

Los componentes mecánicos de la máquina altamente sometidos a fuerzas, tales como la fuerza motriz, los rodillos de transporte, el porta cuchilla y los dispositivos de presión, están montados en **platos base sólidos de 15 mm de espesor**, los **NOCK POWER PLATES®**, los cuales están localizados en el interior de la carcasa de la máquina. Contrario al montaje usual de estas piezas en la carcasa realizado por otras marcas, esta construcción, probada desde 1990 en muchos miles de máquinas NOCK, ofrece ventajas decisivas:



■ Precisión duradera

Los NOCK POWER PLATES® garantizan un excelente alineación de los cojinetes y un posicionamiento preciso de los componentes de la máquina. Por consiguiente, una mejor función de la máquina constante y duradera.

NOCK POWER PLATE®

15 mm

■ No hay fatiga del material

Cuando las partes de una descortezadora altamente sometidas a mucha fuerza, son colocadas directamente en la carcasa de la máquina, allí puede aparecer, tarde o temprano, desgaste acompañado con deformaciones y fisuras. Los NOCK POWER PLATES® con un espesor de 15 mm, son resistentes contra la fatiga del material. Esto ha sido comprobado en las condiciones industriales más duras, también en operaciones con varios turnos de trabajo, con miles de máquinas construidas por NOCK desde 1990. Estos NOCK POWER PLATES® permiten que las máquinas descortezadoras NOCK sean especialmente fuertes y duraderas.

■ Servicio amigable

Todos los componentes son fácilmente accesibles, una vez abiertas las cubiertas laterales.

■ Superficies de máquina higiénicas y fáciles de limpiar

Debido a la colocación de los componentes de la máquina en los NOCK POWER PLATES®, la carcasa de acero inoxidable pueda ser diseñada con grandes superficies lisas. Esto hace que las máquinas NOCK sean particularmente higiénicas y fáciles de limpiar.

Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®

Las tapas de seguridad de las descortezadoras NOCK de banda son construidas **en forma de túnel**:

Todas las partes de la máquina que puedan obstruir el flujo del producto, como por ejemplo los montajes y sujeciones del porta cuchilla, los montajes del rodillo de presión y de las bandas transportadoras, se encuentran fuera del túnel formado por la tapa de seguridad. Ventajas:

■ Flujo confiable del producto ("easy flow") = alta seguridad de operación

■ Poca acumulación de restos de producto en las monturas durante la operación = mejor higiene durante el proceso y limpieza más rápida de la máquina

Tan pronto como se abre la tapa, un interruptor de seguridad detiene la máquina. Un pasador de seguridad impide eficazmente que la tapa de seguridad abierta se cierre por accidente.

La tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW® cumple con la norma de seguridad europea EN 12355 y aporta determinadamente a la alta seguridad laboral de las descortezadoras NOCK.



El flujo del producto está libre de interferencias, gracias a la protección en forma de túnel que aísla las piezas laterales de la máquina.

las descortezadoras NOCK

Nock

Limpeza rápida y higiene óptima

- Las máquinas NOCK no tienen solamente un diseño moderno, sino también higiénico, el cual cumple con las más recientes normas de higiene.
- La carcasa, marcos de las bandas, rodillos transportadores, porta cuchilla etc. están hechos de **acero inoxidable de alta calidad**. Las bandas transportadoras y los rodillos de presión están elaborados de material sintético aprobado para los alimentos.
- Mediante la instalación de los **POWER PLATES**®, NOCK puede construir las carcasas de sus máquinas con superficies grandes y lisas, que son especialmente higiénicas y fáciles de limpiar.
- La **tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW**® previene la acumulación de restos de producto sobre los montajes del porta cuchilla y del mecanismo de presión, durante el funcionamiento.
- Todas las descortezadoras NOCK, excepto el modelo de mesa Cortex C 420, están equipadas con ruedas direccionales con frenos. Esto facilita el proceso de desplazamiento al área de limpieza.



Las bandas transportadoras, los rodillos de presión, el porta cuchilla, las mesas de entrada y vertedores inclinados, pueden ser removidos y montados en segundos y sin herramientas para propósitos de limpieza. Las partes sucias de la máquina son entonces muy fácilmente accesibles. El peine rastrillo puede ser bajado, y el rodillo transportador entonces es fácilmente volteado con la mano. Los extremos de los marcos las bandas son plegables para la limpieza del lado interior de las bandas. Las bandas pueden ser fácilmente removidas de los marcos para la limpieza. Opcionalmente, están disponibles bandas modulares plásticas.



Limpeza rápida y fácil:

Descortezadora NOCK, después de remover las bandas transportadoras, el rodillo de presión y el porta cuchilla. El peine rastrillo doblado hacia abajo.

Máxima calidad – Hecho en Alemania Made in Germany

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.



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



Descortezadoras de banda para la pequeña empresa

Las descortezadoras de banda de seguridad para la pequeña empresa pueden ser colocadas, adicionalmente para funcionamiento automático de banda, también en funcionamiento abierto (manual) para descortezar productos redondos, como por ejemplo jamón. (Las piezas planas deben ser descortezadas sólo con la función automática de banda, de acuerdo a la norma EN 12355.)

Por esto, ellas están equipadas con un interruptor de pie ergonómico, ajustable en altura y con una mesa cambiabile de acero inoxidable. En comparación con los tipos industriales, la velocidad lenta de corte facilita el trabajo en la máquina abierta.

La adaptación de la máquina puede hacerse en minutos sin herramientas: Abra la tapa de seguridad EASY-FLOW® – retire el rodillo de presión y colóquelo en la hendidura propia de la tapa – retire la banda transportadora – coloque la mesa cambiabile de acero inoxidable – listo.



Construcción que ahorra mucho espacio

Las máquinas descortezadoras para la pequeña empresa son muy compactas en su construcción y equipadas con bandas transportadoras cortas, por lo que ellas requieren de muy poco espacio.

El sistema integrado NOCK de retorno de producto disponible opcionalmente, permite que la máquina pueda ser colocada para funcionar contra una pared, puesto que el producto descortezado es regresado hacia adelante donde está el operario.



Robustez adecuada para la industria

Las descortezadoras de banda NOCK para la pequeña empresa son igualmente robustas que las de tipo industrial NOCK. Ellas disponen como estas de los NOCK POWER PLATES® de 15 mm de espesor, que les aportan una estabilidad y durabilidad particular.

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza (piel)
- Sistema integrado NOCK de retorno de producto
- Balón de presión inflable



Cortex CB 430

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 19 m/min
- Descortezadora particularmente compacta y de precio favorable con banda transportadora corta
- De empleo preferiblemente en empresas pequeñas y medianas



Cortex CB 435

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 24 m/min
- Descortezadora con banda transportadora de longitud mediana
- Aplicación universal en empresas pequeñas y plantas industriales



Cortex CB 495

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 24 m/min
- Descortezadora con banda transportadora de longitud mediana
- Dispositivo de presión con graduación de altura para procesos cuidadosos también de productos altos y para el uso de diferentes tipos de porta cuchilla

Descortezadoras de banda transportadora para uso industrial

Las descortezadoras automáticas NOCK para uso industrial están equipadas con bandas transportadoras más largas y trabajan con altas velocidades de corte. Estas no pueden utilizarse para funcionamiento abierto (manual).



Cortex CB 435/5 • CB 495/5

- Ancho de corte: 500 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Máquinas industriales compactas, con bandas transportadoras de longitud mediana. Precios favorables.
- El dispositivo de presión está provisto con una suspensión, **adicionalmente la CB 495/5 cuenta con un ajuste continuo de altura**

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Balón de presión inflable



Palanca de servicio para ajuste de altura del rodillo de presión



Cortex CB 595 • CB 695 • CB 795

- Ancho de corte: 500 / 600 / 700 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Descortezadoras con anchos de corte diversos para el uso industrial
- Bandas transportadoras largas
- Altas velocidades de corte
- Rodillo de presión con resorte de suspensión con ajuste continuo de altura para procesos particularmente cuidadosos también de productos altos. Resultados perfectos también con productos delgados y cortes planos.

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Balón de presión inflable



Balón de presión inflable para máquinas descortezadoras NOCK de banda (opcional)

Descortezadoras de banda transportadora para uso industrial



Cortex CB 501 • CB 701

- Ancho de corte: 500 / 700 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Descortezadoras para productos de un grosor máx. de 150 mm. **Particularmente adecuadas para descortezar productos altos** como jamon secado o ahumado, etc. Resultados de descorteza perfecto también en productos delgados.
- Desgrasado determinado con porta cuchilla opcional de ajuste rápido (neumático)

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Porta cuchilla opcional de ajuste rápido neumático para desgrasado determinado
- Balón de presión inflable



Cortex CB 604

- Ancho de corte: 600 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Descortezadora automática de banda transportadora con carcasa compacta **especialmente adecuada para la integración en las líneas de producción.**
- Disponible como modelo móvil de pie con ruedas, con accesibilidad para remoción de corteza también desde los lados. O como versión colgante para la adaptación específica a la planta.

Opciones:

- Versión colgante con adaptación específica de planta
- Modelo móvil de pie con ruedas
- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza
- Banda de remoción de corteza de los lados con fuerza motriz propia
- Dispositivo de montaje para las bandas transportadoras
- Bandas modulares plásticas
- Balón de presión inflable

Descortezadoras abiertas



Cortex C 420

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 19 m/min
- Descortezadora abierta (equipo de mesa) para descortezar productos grandes, redondos; como por ejemplo jamón entero

Opción: Aramazón de apoyo

Indicación de seguridad: Las piezas delgadas deben ser descortezadas sólo con máquinas de banda automáticas, según la norma EN 12355.



Cortex C 460 • C 560

- Ancho de corte: 430 / 500 mm
- Velocidad de corte: 19 m/min
- Descortezadora abierta (modelo de máquina con base) para descortezar productos grandes, redondos; ej. jamón entero

El equipamiento de las máquinas

Tipo de máquina	Rodillo de presión		Posible de operación abierta (manual)	Banda transportadora de salida	Banda de remoción de corteza (piel)	Mesa cambiable para operación abierta	Bandas modulares plásticas	Montaje de porta cuchilla con suspensión	Rodillo dentado con peine rastrillo	NOCK POWER PLATES®	Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®	Ruedas giratorias direccionales con frenos	Acero inoxidable		Especialmente apropiada para	
	con suspensión	altura ajustable											empresa pequeña	industria		
Standard CB 430	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 435	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 495	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 435/5	<input checked="" type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 495/5	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 595	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 695	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 795	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 501	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 701	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex CB 604	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex C 420			<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex C 460			<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cortex C 560			<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Otras opciones:

- Balón de presión inflable (balón suave)
- Sistema integrado NOCK de retorno del producto
- Ajuste rápido neumático del porta cuchilla (CB 501, CB 701)
- Puente de paso para pasar sin tratamiento

fabricado de serie

opcional

1 Alternativa: sin armazón para integración en las líneas de despiece

Datos Técnicos / Tipos-Sinopsis

Tipo de máquina	Ancho de corte	Velocidad de corte	Grosor máx. del producto a descortezar	Hendidura de la cuchilla	Espacio disponible banda de alimentación	Dimensión total Ancho x Alto x Profundidad (sin/con banda de salida)	Dimensión banda de alimentación	Dimensión banda de salida	Peso (sin banda transportadora de salida)	Potencia del motor	Conexión eléctrica
	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	400	865 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 435	1330 x 435	230	1,1	
Cortex CB 495/5	500	29	120	0 - 5	400	865 x 1190 x 1210 / 1660	1730 x 435	1330 x 435	240	1,1	
Cortex CB 595	500	29	120	0 - 5	615	865 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 435	2160 x 435	250	1,1	
Cortex CB 695	600	29	120	0 - 5	615	965 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 535	2160 x 535	265	1,1	
Cortex CB 795	700	29	120	0 - 5	615	1065 x 1220 x 1425 / 2280	2160 x 635	2160 x 635	280	1,1	
Cortex CB 501	500	29	150	0 - 5	615	865 x 1350 x 1425 / 2280	2160 x 435	2160 x 435	270	1,1	
Cortex CB 701	700	29	150	0 - 5	615	1065 x 1350 x 1425 / 2280	2160 x 635	2160 x 635	300	1,1	
Cortex CB 604	600	29	120	0 - 5	615	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	

Aire de presión no requerido (excepto opción 5 Cortex CB 501/701)

- 1 Hendidura más grande de la cuchilla sobre pedido
- 2 Con armazón de apoyo (base)
- 3 Banda de salida más larga para equipo con banda de remoción de corteza
- 4 Otras tensiones por pedido
- 5 Ajuste rápido neumático opcional
(3 graduaciones, p.ej. 0-5 / 6-11 / 12-17 mm)

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