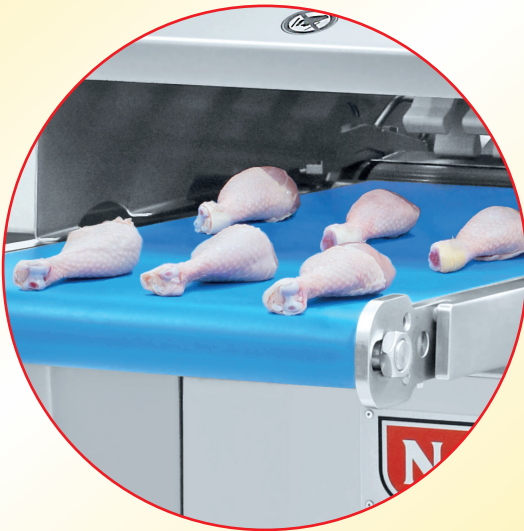




Know-how in food processing!

GEFLÜGEL-ENTHÄUTUNGSMASCHINE CORTEX CBP 498 POULTRY • CBP 698 POULTRY



Einsatzgebiete

Geflügel-Enthäutungsmaschine zum automatischen Enthäuten von ganzen Hähnchenkeulen, -oberkeulen, -unterkeulen, -brüsten mit und ohne Knochen.

Besonderheiten

- Optimiertes Design für beste Enthäutungsergebnisse
- Bewährtes **NOCK Hygienedesign**
- NOCK-typische einfache Bedienung

GEFLÜGEL-ENTHÄUTUNGSMASCHINE CORTEX CBP 498 POULTRY • CBP 698 POULTRY

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG

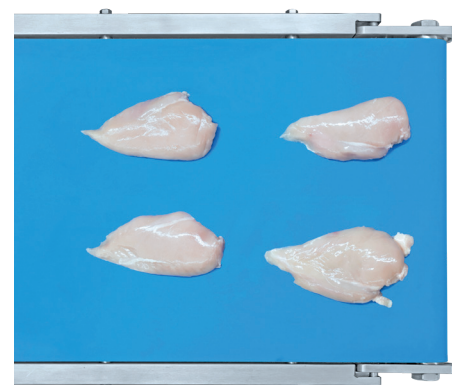
- Zufuhrband
- Abfuhrband höhenverstellbar
- Bewährtes **NOCK Hygienedesign** mit großen glatten, leicht zu reinigenden Flächen
- Spezielle Geflügel-Enthäutungsmesser
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Spezielle Transportwalze für Geflügelenthäutung
- Andruckwalze gefedert
- Spezielle, sternförmige Andruckräder für die Enthäutung von Geflügelteilen
- Dynamische Edelstahl-Reinigungswalze und **NOCK Air-Jet Druckluft-Reinigungssystem** halten die Transportwalze während des Betriebes dauerhaft sauber. Dadurch stets zuverlässiges Greifen, schnelles und leichtes Arbeiten und sehr gute Betriebshygiene.
- **NOCK POWER PLATES®** für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- **NOCK EASY-FLOW® Sicherheitsabdeckhaube** im Maschineneinlauf für zuverlässigen Produktdurchlauf und bessere Prozesshygiene, mit Gasdruckfeder für einfache Bedienung
- **Schutzhaube im Maschinenauslauf für höhere Arbeitssicherheit**
- Transportbänder in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar
- Feststellbare Lenkrollen

OPTIONEN

- Hautabfuhrband
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- **Reinigungswagen** zur sicheren Ablage und Reinigung von demontierbaren Teilen wie: Zufuhrband, Abfuhrband, Bandgurte, Andruckwalze und Messerhalter



Cortex CBP 498 POULTRY



Hähnchenbrust enthäutet

TECHNISCHE DATEN	Cortex CBP 498 POULTRY	Cortex CBP 698 POULTRY
Schnittbreite	430 mm	600 mm
Schnittleistung	26 m/min	26 m/min
Maximale Durchlasshöhe	90 mm	90 mm
Auflegelänge auf Zufuhrband	400 mm	400 mm
Maße gesamt B x H x T	800 x 1190 x 1860 mm	965 x 1190 x 2230 mm
Gewicht	240 kg	300 kg
Motorleistung	0,75 kW	0,75 kW
Elektrischer Anschluss (1)	3 L+PE - 400 V - 50 Hz IEC 60309 16 A 6h (Stecker)	3 L+PE - 400 V - 50 Hz IEC 60309 16 A 6h (Stecker)
Druckluftanschluss	5 < p < 10 bar Steckkupplung DN 7,2	5 < p < 10 bar Steckkupplung DN 7,2

(1) Andere Spannungen auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten

Stand: 12/2024

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14 | 77948 Friesenheim
DEUTSCHLAND

Telefon: +49 7821 923898 0
Telefax: +49 7821 923898 18
E-Mail: info@nock-gmbh.com



www.nock-gmbh.com



Know-how in food processing!