

DÖNER-SCHNEIDEMASCHINE CORTEX CB 509 KEBAB • CB 709 KEBAB



Einsatzgebiete

Maschine mit großer Schnittbreite zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für Döner-Kebab- und Gyros-Fleischspieße (Yaprak makinasi).

Besonderheiten

- Weiterentwickelte Geometrie des Andrucksystems mit **dynamischer Anpassung** an **unterschiedlich hohe Produkte**.
- Großer, stufenloser Verstellbereich des Messerspalt. Auch während des Betriebes verstellbar.

DÖNER-SCHNEIDEMASCHINE

CORTEX CB 509 KEBAB • CB 709 KEBAB

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG

- Zufuhrband
- Untergestell 4-seitig offen, für einfaches Unterstellen und Entnehmen von Behältern auch von den Seiten
- mit **NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®**
- Messerspalt von 0,5 - 8 mm stufenlos einstellbar (auch bei laufender Maschine)
- Messerhalter mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze mit weichen Gummirädern bestückt und mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze stufenlos höhenverstellbar
- **Weiterentwickelte Geometrie der Zahnwalze**, Zahnwalze mit Abstreiferkamm
- **Abstreiferkamm** für Transportwalze von außen bedienbar
- **NOCK EASY FLOW® Sicherheitsabdeckhaube** im Maschineneinlauf für zuverlässigen Produktdurchlauf und bessere Prozesshygiene, mit Gasdruckfeder für einfache Bedienung
- **Eingriffsschutz hinten** für höhere Arbeitssicherheit
- **NOCK POWER PLATES®** für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Transportbänder in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar
- Feststellbare Lenkrollen

OPTIONEN

- **Abfuhrband für geschnittenes Fleisch** (zur Beschickung großer Behälter, z.B. Kutterwagen)
- Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück (nicht bei NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®)
- Messerhalter mit anderen Dickenbereichen (z.B. 4 - 12 mm)
- Mehrschnitt-Schneideanlagen



Cortex CB 509 KEBAB



NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®

TECHNISCHE DATEN	Cortex CB 509 KEBAB	Cortex CB 709 KEBAB
Schnittbreite	500 mm	700 mm
Schnittleistung	31 m/min	31 m/min
Maximale Durchlasshöhe	120 mm	120 mm
Messerspalt (1)	0,5 - 8 mm stufenlos	0,5 - 8 mm stufenlos
Auflegelänge auf Zufuhrband	300 mm	300 mm
Maße gesamt B x H x T	950 x 1360 x 1330 mm	1150 x 1360 x 1330 mm
Gewicht	235 kg	300 kg
Motorleistung	1,1 kW	1,1 kW
Elektrischer Anschluss (2)	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)
Druckluftbedarf	Nein	Nein

(1) optional andere Dickenbereiche, (2) andere Spannungen auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten

Stand: 03/2025

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!