



Know-how in food processing!



Cortex CB 435 KEBAB
Cortex CB 496 KEBAB

Damit schneiden Sie besser ab!

Cortex CB 496 KEBAB mit NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®

Besser, schonender,

Cortex CB 435 KEBAB • CB 496 KEBAB

Durch die spezielle Bauweise sind die Schneidemaschinen optimal für das Schneiden von Fleischscheiben geeignet. Daher besserer Schnitt und größere Schonung des Fleisches als bei einem Abscharwer. Großer, stufenloser Verstellbereich des Messerspalt. Auch während des Betriebes verstellbar.

Sehr platzsparende Konstruktion

Die KEBAB-Schneidemaschinen für das Handwerk sind sehr kompakt konstruiert und mit kürzeren Transportbändern ausgestattet, so dass sie sehr wenig Platz beanspruchen.

Industrietaugliche Robustheit

Die KEBAB-Schneidemaschinen für das Handwerk sind in Ihrer Robustheit den NOCK Industrietypen absolut ebenbürtig. Sie verfügen wie diese über die 15 mm dicken NOCK POWER PLATES®, welche ihnen eine besondere Stabilität und Langlebigkeit verleihen.



Cortex CB 435 KEBAB

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- **Besonders kompakte und preiswerte Schneidemaschine** mit mittellangem Zufuhrband
- Messerspalt von 0,5 - 8 mm stufenlos einstellbar (auch bei laufender Maschine)
- Messerhalter mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze gefedert
- Transportwalze mit Umfangsnuten (Zahnwalze) und Abstreiferkamm
- NOCK EASY FLOW® Sicherheitsabdeckhaube
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenkrollen
- Edelstahl rostfrei



Cortex CB 496 KEBAB

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Schneidemaschine mit mittellangem Zufuhrband
- Messerspalt von 0,5 - 8 mm stufenlos einstellbar (auch bei laufender Maschine)
- Messerhalter mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze gefedert und **stufenlos höhenverstellbar**
- Transportwalze mit Umfangsnuten (Zahnwalze) und Abstreiferkamm
- NOCK EASY FLOW® Sicherheitsabdeckhaube
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenkrollen
- Edelstahl rostfrei

Optionen für beide Maschinen:

- NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM® (sehr empfehlenswert!)
- Abfuhrband für geschnittenes Fleisch (zur Beschickung großer Behälter, z.B. von Kutterwagen)
- Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück (nicht bei NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®)
- Messerhalter mit anderen Dickenbereichen (z.B. 7 - 15 mm)
- Federhärte der Andruckwalze je nach Produkt

NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®

Rechnet sich schnell

Das NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM® ist eine optionale Ausstattung für die KEBAB-Schneidemaschinen, welche das Schneiden von Döner-Kebab-Fleischscheiben noch viel wirtschaftlicher und schneller macht.

Funktion:

Der Bediener legt das Fleischstück auf das Zufuhrband. Die Maschine schneidet beim Durchlauf eine Scheibe davon ab. Das Reststück kommt automatisch auf den Tisch oberhalb des Zufuhrbandes zurück. Der Bediener nimmt das Fleischstück vom Tisch und wiederholt diesen Vorgang, bis es komplett geschnitten ist. Im Regelfall sind zwei große oder bis zu vier kleinere Fleischstücke gleichzeitig in der Verarbeitung.

Das umständliche Zurückholen der ungeschnittenen Reststücke von der Rückseite der Maschine entfällt.

Vorteile:

- **Kein zweiter Bediener** für das Zurückholen der Reststücke erforderlich = große Kosteneinsparung.
- Der Bediener muss die Beschickung nicht für das Zurückholen der Reststücke unterbrechen = **größere Produktionsmenge pro Stunde**.
- Der Rücken des Bedieners wird geschont (braucht sich nicht ständig zu bücken).
- **Sehr geringer Platzbedarf** der kompletten Maschine, da kein separates, außen verlaufendes Rückführband benötigt wird.
- Die Maschine kann mit der Rückseite gegen eine Wand gestellt werden.
- Sehr schnell und einfach zu reinigen.
- **Preisgünstig! Rechnet sich in kurzer Zeit!**



Kalbsbrust auf Cortex CB 496 KEBAB mit optionalem NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®

Technische Daten + Ausstattungen

	Cortex CB 435 KEBAB	Cortex CB 496 KEBAB
Schnittbreite (mm)	430	430
Schnittleistung (m/min)	24	24
Schnitttrichtung	horizontal	horizontal
Max. Durchlasshöhe (mm)	90	90
Messerspalt stufenlos einstellbar (mm)	0,5 – 8 ^①	0,5 – 8 ^①
Messerhalteraufhängung gefedert	☒	☒
Andruckwalze: gefedert höhenverstellbar	☒ nein	☒ ja
Zufuhrband	☒	☒
Auflegelänge auf Zufuhrband (mm)	400 ^③	400 ^③
NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®	☐	☐
Alternativ: Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück	☐	☐
Abfuhrband für geschnittenes Fleisch	☐	☐
Kunststoff-Gliederbänder	☐	☐
Zahnwalze mit Abstreiferkamm	☒	☒
Feststellbare Lenkrollen	☒	☒
NOCK POWER PLATES®	☒	☒
Gewicht (kg)	210 ^③	210 ^③
Motorleistung (kW)	0,75	0,75
Elektrischer Anschluss	3 L – PE – 400 V – 50 Hz ^②	
Maße gesamt B x H x T (mm)	910 x 1190 x 1210 ^③	910 x 1190 x 1210 ^③
Edelstahl rostfrei	☒	☒
Als Mehrschnitt-Schneideanlage lieferbar	☐	☐

① optional andere Dickenbereiche

② andere Spannungen auf Anfrage

③ bei NOCK INTEGRIERTES PRODUKT-RÜCKFÜHRSYSTEM®, ohne Abfuhrband für geschnittenes Fleisch

☒ **serienmäßig**

☐ **optional**



NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14
77948 Friesenheim
GERMANY

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