



Know-how in food processing!



Foto: NOCK Cortex CB 519

Entschwartungs- maschinen

Robust, zuverlässig, bewährt

Starke Argumente

Perfekte Entschwartungsergebnisse

Die NOCK Entschwartungsmaschinen überzeugen durch perfekte Entschwartungsergebnisse. Sie arbeiten mit einer ausgeklügelten Geometrie von Transportwalze, Messerhalter, Andruckvorrichtung und Zufuhrband. Die Messerhalteraufhängung ist gefedert, so dass sich der Messerhalter der jeweiligen Schwartendicke optimal anpasst. Die Andruckwalze ist bei allen Typen gefedert und den meisten Modellen zusätzlich stufenlos höhenverstellbar. So können alle anfallenden Teilstücke wie Bauchspeck, Rückenspeck, Deckelspeck, Abschnitte, Karree, Schinken usw. einwandfrei entschwartet werden. Auch schlachtwarmes Fleisch kann problemlos bearbeitet werden. Ebenso können Speckplatten geschnitten werden.

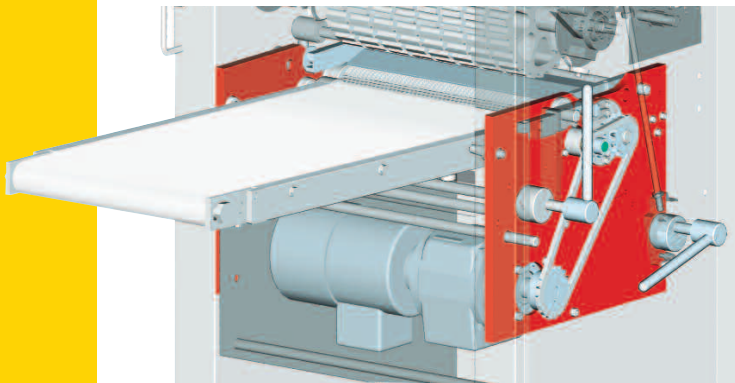


Der für alle Industriotypen optional erhältliche **NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)** bietet weitere wichtige Vorteile:

- **Einwandfreier Anschnitt und perfekte Entschwartung auch bei sehr dünnem Abschwarten**, dadurch weitgehende Vermeidung von Nacharbeit
- **Deutliche Steigerung der Ausbeute** und beste Schwartenqualität
- **Längere Lebensdauer der Gummi-Andruckräder**, weil das Produkt mit geringerer Kraft angedrückt werden muss (weichere Andruckfedern)
- **Schonung des Messers** durch weniger Schwartenkontakt
- Dadurch Amortisation des Mehrpreises in kurzer Zeit.

Massiv. Stark. Dauerhaft: Die NOCK POWER PLATES®

Die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze, Messerhalter und Andruckvorrichtung sind in **massiven, 15 mm dicken Basisplatten**, den **NOCK POWER PLATES®**, gelagert, welche sich im Maschinengehäuse befinden. Gegenüber der bei anderen Marken üblichen Aufhängung dieser Bauteile im Gehäuseblech hat diese seit 1990 in vielen Tausend NOCK Maschinen bewährte Konstruktion entscheidende Vorteile:



■ Nachhaltige Präzision

Die NOCK POWER PLATES® gewährleisten eine hervorragende Lagerfluchtung und präzise Positionierung der Maschinenkomponenten. Und dadurch eine dauerhaft bessere Funktion der Maschinen.

NOCK POWER PLATE®

15 mm

■ Keine Materialermüdung

Wenn die hoch belasteten Teile von Entschwartungsmaschinen im Gehäuseblech gelagert sind, kann es dort früher oder später zu Ermüdungserscheinungen mit Verformungen oder Rissen kommen.

Mit 15 mm Dicke sind die NOCK POWER PLATES® gegen Materialermüdung resistent. Das haben sie seit 1990 in Tausenden gebauter NOCK Maschinen im härtesten industriellen Dauereinsatz, auch im mehrschichtigen Betrieb, bewiesen. Sie machen die NOCK Entschwarter besonders robust und langlebig.

■ Servicefreundlich

Alle Bauteile sind nach Öffnen der Seitendeckel sehr gut zugänglich.

■ Hygienische und reinigungsfreundliche Maschinenoberflächen

Durch die Lagerung der Maschinenkomponenten in den NOCK POWER PLATES® kann das Edelstahlgehäuse mit großen, glatten Flächen gestaltet werden. Das macht die NOCK Maschinen besonders hygienisch und reinigungsfreundlich.

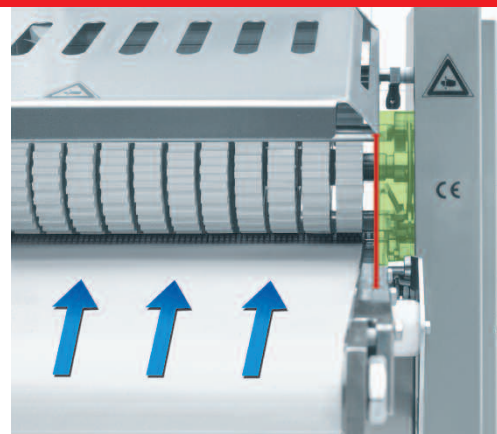
Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube

Die Abdeckhauben der NOCK Band-Entschwartungsmaschinen sind **tunnelartig konstruiert**:

Alle Maschinenbauteile, welche den Durchlauf der Produkte behindern können, wie z.B. die Aufhängungen und Griffe des Messerhalters, die Aufhängungen der Andruckwalze und der Transportbänder, befinden sich außerhalb des von der Haube gebildeten Tunnels.

Die Vorteile:

- **Zuverlässiger Produktdurchlauf („easy flow“)** = höhere Betriebssicherheit
- **Kaum Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen** während der Produktion = bessere Prozesshygiene und schnellere Reinigung der Maschine



Störungsfreier Produktdurchlauf dank tunnelartiger Abschirmung gegen seitliche Maschinenteile

Ein Sicherungsschalter stoppt die Maschine beim Öffnen der Haube.

Eine Gasdruckfeder erleichtert das Anheben und Schließen der Sicherheitsabdeckhaube.

Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube erfüllt die europäische Sicherheitsnorm EN 12355 und trägt maßgeblich zur hohen Arbeitssicherheit der NOCK Entschwarter bei.

Schnelle Reinigung und optimale Hygiene

- Die NOCK Maschinen haben nicht nur ein modernes, sondern auch ein **hygienegerechtes Design**, welches selbstverständlich die neuesten Hygienevorschriften erfüllt.
- Gehäuse, Bandrahmen, Transportwalzen, Messerhalter usw. bestehen aus **hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**. Die Transportbandgurte und Andruckräder bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Kunststoffen.
- Durch die Verwendung der **POWER PLATES®** kann NOCK die Gehäuse seiner Maschinen mit großen, glatten Flächen bauen, welche besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind.
- Die **NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube** verhindert die Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen von Messerhalter und Andruckvorrichtung während der Produktion.
- Alle NOCK Entschwarter außer dem Tischmodell Cortex C 420 sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet. Dadurch leichter Transport zum Reinigungsplatz.



Schnell und einfach zu reinigen:

NOCK Entschwarter nach Herausnahme von Transportbändern, Andruckwalze und Messerhalter. Abstreiferkamm weggeklappt.

Transportbänder, Andruckwalzen, Messerhalter, Wechseltische und Abfuhrbleche können zur Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeug aus- und eingebaut werden. Verschmutzte Maschinenteile sind dann sehr leicht zugänglich. Der Abstreiferkamm wird heruntergeklappt, die Transportwalze ist leicht von Hand drehbar. Die Bandrahmen sind zur Reinigung der Bandinnenseiten aufklappbar. Die Bandgurte können zur Reinigung leicht von den Bandrahmen abgenommen werden. Optional sind Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder) lieferbar.

Top Arbeitssicherheit auch mit offenen Maschinen

Mit dem NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem wird das Verletzungsrisiko beim Arbeiten mit offenen Entschwartungsmaschinen praktisch ausgeschaltet.



Kompromisslose Qualität – Made in Germany

NOCK ist ein inhabergeführtes deutsches Familienunternehmen, welches seit 1990 erfolgreich moderne Maschinen für die Fleischverarbeitung konstruiert, baut und weltweit vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und Handelspartnern werden die Maschinen ständig weiterentwickelt. Selbstverständlich werden dabei die jeweils neuesten Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt.



F. Nock

Ferdinand Nock,
Firmengründer

NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten Konzeption und Konstruktion der NOCK Entschwarter, umfasst die Produktion aller zentralen Bauteile auf einem eigenen, hochmodernen Maschinenpark, die Verwendung ausschließlich hochwertiger Ausgangsmaterialien und Kaufkomponenten, die Zusammenarbeit mit bewährten Zulieferern und die gewissenhafte Montage und Endkontrolle der Maschinen bei NOCK. Ein erfahrenes Team hoch qualifizierter und motivierter Mitarbeiter trägt zu diesem hohen Qualitätsstandard maßgeblich bei. So entstehen moderne, besonders zuverlässige, langlebige und wertbeständige Maschinen.



Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement kann NOCK deutsche Wertarbeit zu interessanten Preisen anbieten; ein wichtiger Aspekt bei den oft knappen Investitionsbudgets der Fleisch verarbeitenden Betriebe.



Entschwartungsmaschinen für automatischen und offenen Betrieb

Die NOCK Sicherheits-Band-Entschwartungsmaschinen für das Handwerk können zusätzlich zum automatischen Bandbetrieb auch im offenen (manuellen) Betrieb zum Entschwarten runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken, eingesetzt werden. (Flache Teilstücke dürfen gemäß EN 12355 nur im automatischen Bandbetrieb entschwartet werden.)

Sie sind dazu mit einer ergonomischen, in der Höhe verstellbaren Fußschaltleiste und mit einem Zufuhr-Wechseltisch ausgestattet. Die gegenüber den Industrietypen geringere Schnittgeschwindigkeit erleichtert das Arbeiten an der offenen Maschine.

Der Umbau geschieht in Minutenschnelle ohne Werkzeug: EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube öffnen – Andruckwalze aushängen und in der Abdeckhaube „parken“ – Zufuhrband herausnehmen – Zufahrtisch einsetzen – fertig.



Sehr platzsparende Konstruktion

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

Das optional erhältliche, integrierte NOCK Produkt-Rückführsystem® erlaubt es, die Maschine gegen eine Wand gestellt zu betreiben, da das entschwartete Produkt nach vorne zum Bediener zurückbefördert wird.



Industrietaugliche Robustheit

Die NOCK Band-Entschwarer 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.

Optionen:

- Abfuhrband
- Schwartenabfuhrband
- Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem®
- Luftbefüllter Andruckballon
- NOCK ICO® Sicherheits-System
- Reinigungswagen / Aufbewahrungswagen



Cortex CB 435

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Besonders kompakte und preisgünstige Entschwartungsmaschine mit mittellangem Zufuhrband
- Bevorzugter Einsatz in kleinen und mittleren Handwerksbetrieben



Cortex CB 496

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Entschwartungsmaschine mit mittellangem Zufuhrband
- **Andruckwalze federnd gelagert und stufenlos höhenverstellbar**
- Universeller Einsatz in Handwerks- und Industriebetrieben

Automatische Band-Entschwartungsmaschinen

Die NOCK Band-Entschwartungsmaschinen für die Industrie sind mit langen Transportbändern ausgestattet und arbeiten mit hohen Schnittgeschwindigkeiten. Sie können nicht im offenen (manuellen) Betrieb eingesetzt werden.



Cortex CB 509

- **Schnittbreite:** 500 mm
- **Schnittleistung:** 31 m/min
- Preisgünstige, kompakte Industriemaschine mit mittellangen Transportbändern
- Andruckwalze federnd gelagert und stufenlos höhenverstellbar

Optionen:

- Schwartenabfuhrband
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Luftbefüllter Andruckballon
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Reinigungswagen / Aufbewahrungswagen



Cortex CB 501 SERRANO

- **Schnittbreite:** 500 mm
- **Schnittleistung:** 31 m/min
- Entschwartungsmaschinen mit 125 mm hohem Durchlass (größere Höhen auf Anfrage). Besonders geeignet zum Entschwarten von hohen Produkten wie luftgetrocknetem oder geräuchertem Schinken, Karree usw. Perfekte Entschwartungsergebnisse auch bei niedrigen Produkten
- Gezieltes Entfetten mit optionaler, pneumatischer Messerhalter-Schnellverstellung

Optionen:

- Schwartenabfuhrband
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Pneumatische Messerhalter-Schnellverstellung zum gezielten Entfetten
- Luftbefüllter Andruckballon
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Reinigungswagen / Aufbewahrungswagen



Cortex CB 519

Cortex CB 519 • CB 619 • CB 719

- **Schnittbreite:** 500 / 600 / 700 mm
- **Schnittleistung:** 31 m/min
- Automatische Band-Entschwartungsmaschinen mit verschiedenen Schnittbreiten für Industriebetriebe
- Lange Transportbänder
- Hohe Schnittleistung
- Andrucksystem mit spezieller Geometrie und Federkennung für dynamische Anpassung an unterschiedlich hohe Produkte

Optionen:

- Abgehängte Version für betriebspezifische Anpassung
- Schwartenabfuhrband
- Seitliches Schwartenabfuhrband mit eigenem Antrieb
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)
- Luftbefüllter Andruckballon
- Durchlaufbrücke für Passage ohne Bearbeitung
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)
- Reinigungswagen / Aufbewahrungswagen

Offene Entschwartungsmaschinen



Cortex C 420

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- Offene Entschwartungsmaschine (Tischmodell) zum Entschwarten großer, runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken

Option: Untergestell



Cortex C 460 • C 560

- **Schnittbreite:** 430 / 500 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Offene Entschwartungsmaschinen (Ständermaschinen) zum Entschwarten großer, runder Produkte, wie z.B. geschlossener Schinken



Cortex C 660 • C 860

- **Schnittbreite:** 600 / 800 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Offene Entschwartungsmaschinen mit Wechseltischen zum Entschwarten von Schinken, Schultern und Karree mit Knochen

Cortex C 860 mit Wechseltisch für Schinken mit Knochen

Cortex C 860 mit Wechseltisch für Karree



Cortex C 560 DBD

- **Schnittbreite:** 500 mm
- **Schnittleistung:** 24 m/min
- Offene Maschine zum gleichzeitigen Entschwarten und Entfetten runder Teilstücke ("Doppelabschwarzer")
- Unterer Messerhalter zum Trennen der Schwarte vom Fett, Messerspalt 0-4,5 mm (stufenlos mittels seitlichem Einstellhebel)
- Oberer Messerhalter zum gleichzeitigen Trennen des Fettes vom Fleisch, Messerspalt 0-40 mm (rechts und links getrennt einstellbar mittels Kurbel)

Option für alle offenen NOCK Entschwarzer

Das NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem

Funktion

- Stoppt die Maschine bei Berührung des Messers oder der Zahnwalze mit elektrisch leitenden Handschuhen sofort.
- Für alle offenen NOCK Entschwarzer optional lieferbar



Vorteile

- Minimiertes Verletzungsrisiko
- Bedienerfreundlich
- Zuverlässiges und ausgereiftes System



Maschinenausstattung / Entschwärmungsmaschinen

Maschinentyp	Andruckwalze		offener (manueller) Betrieb möglich	Abfuhr- band	Schwarten- abfuhrband	NOCK ICO® Sicherheitssy- stem	NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG) ²	Kunst- stoff- Glieder- bänder	Messer- halter- aufhängung gefedert	Zahnwalze mit Abstreifer- kamm	NOCK POWER PLATES®	NOCK EASY-FLOW® Sicherheits- abdeckhaube	feststellbare Lenk- Laufrollen	Edelstahl rostfrei ³	besondere Eignung für	
	gefedert	höhen- verstellbar													Handwerk	Industrie
Cortex CB 435	●		●	○		○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 496	●	●	●	○	○	○		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 509	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 519	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 619	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 719	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 501 SERRANO	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	●	●		●
Cortex C 420			●			○				●				●	●	
Cortex C 460 C 560			●	○		○			●	●	●		●	●	●	●
Cortex C 660 C 860			●	○		○			●	●	●		●	●		●
Cortex C 560 DBD			●			○			●	●	●		●	●		●

Weitere Optionen:

- ☐ Luftbefüllter Andruckballon
- ☐ Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem®
- ☐ Pneumatische Schnellverstellung des Messerhalters (CB 501)
- ☐ Durchlaufbrücke für Passage ohne Bearbeitung

● **serienmäßig**

○ **optional**

- ¹ alternativ: ohne Untergestell für Integration in Zerlegelinien
- ² benötigt Druckluft
- ³ einschließlich aller Wälzlager

Technische Daten / Entschwärmungsmaschinen

Maschinentyp	Schnittbreite	Schnittleistung	maximale Durchlasshöhe	Messerspalt	Auflagelänge auf Zufuhrband	Maße gesamt B x H x T	Außenmaße Zufuhrbandrahmen	Außenmaße Abfuhrbandrahmen	Gewicht	Motorleistung	elektr. Anschluss
	mm	m/min	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW	
Cortex CB 435	430	24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1660 / 1210 ¹	850 x 425	650 x 425	225 / 210 ¹	0,75	² 3 AC - 400 V - 50 Hz
Cortex CB 496	430	24	90	0 - 5	400	800 x 1190 x 1860 / 1210 ¹	850 x 425	850 x 425	240 / 220 ¹	0,75	
Cortex CB 509	500	31	120	0 - 5	300	865 x 1370 x 1900	850 x 490	850 x 490	305	1,1	
Cortex CB 519	500	31	120	0 - 5	520	865 x 1370 x 2260	1070 x 490	1070 x 490	310	1,1	
Cortex CB 619	600	31	120	0 - 5	520	965 x 1370 x 2260	1070 x 590	1070 x 590	330	1,1	
Cortex CB 719	700	31	120	0 - 5	520	1065 x 1370 x 2260	1070 x 690	1070 x 690	350	1,1	
Cortex CB 501 SERRANO	500	31	125 ³	0 - 5 ⁴	520	865 x 1350 x 2280	1070 x 490	1070 x 490	285	1,1	
Cortex C 420	430	19	–	0 - 4,5	–	700 x 420 x 500	–	–	70	0,75	
Cortex C 460 C 560	430/500	24	–	0 - 4,5	–	750 / 815 x 960 x 750	–	–	150/180	0,75	
Cortex C 660 C 860	600/800	24	–	0 - 4,5	–	915 / 1115 x 980 x 750	–	–	180/200	1,1	
Cortex C 560 DBD	500	24	–	0 - 4,5 0 - 40	–	815 x 1020 x 750	–	–	190	1,1	

¹ mit / ohne optionales Abfuhrband

² andere Spannungen/Frequenzen auf Anfrage

³ größere Durchlasshöhen auf Anfrage

⁴ optional pneumatische Schnellverstellung
(3 Stufen, z.B. 0 - 5 / 6 - 11 / 12 - 17 mm)



NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14

77948 Friesenheim

GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-92 38 98-0

Telefax +49 (0) 7821-92 38 98-18

E-Mail: info@nock-gmbh.com

www.nock-gmbh.com