



Know-how in food processing!



Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

Damit schneiden Sie bestens ab!

Foto: NOCK Cortex CB 703 KEBAB mit integriertem NOCK Produkt-Rückführungssystem®

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,
Unternehmensgründer

NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten Konzeption und Konstruktion der NOCK Schneidemaschinen, 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 Maschinenbauqualität zu interessanten Preisen anbieten; ein wichtiger Aspekt bei den oft knappen Investitionsbudgets der Fleisch verarbeitenden Betriebe.



Mit einer NOCK Döner- oder Gyros-Schneidemaschine schneiden Sie besser ab!

Besser und wirtschaftlicher als gewöhnliche Abschwarter

Zum Schneiden von Döner- oder Gyros-Fleischscheiben werden oft normale Entschwartungsmaschinen (Bandabschwarter) eingesetzt. Das ist jedoch ein schlechter Notbehelf, bei dem das Fleisch stark beansprucht und keine gute Scheibenqualität erzielt wird.

Die NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen gleichen zwar optisch den Band-Entschwartungsmaschinen. Sie wurden jedoch **speziell zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben modifiziert und optimiert**.

Wichtige Unterschiede gegenüber den NOCK Entschwartungsmaschinen sind zum Beispiel:

- Weichere Andruckräder
- Spezielle Federn für die Andruckvorrichtung
- Modifizierte Transportwalze (Zahnwalze)
- Modifizierter Messerhalter mit speziellen Federn
- Größerer Verstellbereich des Messerspalts (serienmäßig ca. 0,5 - 8 mm)



Ihre Vorteile:

- Sehr guter Schnitt, auch bei dünnen Scheiben
- Schonung des Fleisches
- Eine große Bandbreite möglicher Scheibendicken (z.B. dicke Scheiben für Yaprak-Döner und dünne Scheiben für Hackfleisch-Döner)

Nicht zuletzt können Sie die NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen mit dem vorteilhaften **NOCK Produkt-Rückführsystem®** kaufen, welches keinerlei zusätzlichen Platz benötigt, sehr preisgünstig ist und Ihre Produktionskosten erheblich senkt.



Das Integrierte NOCK Produkt-Rückführsystem®

Rechnet sich schnell

Das Integrierte NOCK Produkt-Rückführsystem® ist eine optionale Ausstattung für die NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen, welche das Schneiden von Döner- und Gyros-Fleischscheiben noch **viel wirtschaftlicher und schneller** macht.

Die Funktion:

Der Bediener legt das Fleischstück auf das Zufuhrband. Die Maschine schneidet beim Durchlauf eine Scheibe davon ab. Das Reststück kommt automatisch auf den kleinen Tisch oberhalb des Zufuhrbandes zum Bediener zurück und muss nun erneut auf das Zufuhrband gelegt werden. Dieser Vorgang kann wiederholt werden, bis kein Reststück mehr übrig 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.

Die 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 Döner-Schneidemaschine Cortex CB 503 KEBAB mit Integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem®

Cortex CB 503 KEBAB • CB 703 KEBAB

Merkmale und Einsatzgebiete

- Maschine mit großer Schnittbreite zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für Döner-Kebab- und Gyros-Fleischspieße (Yaprak makinasi)
- Schnittbreite: 500/700 mm
- Schnittleistung: 28 m/min
- Ideal geeignet zum Schneiden von Kalbsbrust und Bullenfleisch, aber auch für Putenbrust, Schwein, Lamm
- Großer, stufenloser Verstellbereich des Messerspalt. Dadurch können Scheiben sowohl für Yaprak-Döner als auch für Hackfleisch-Döner mit dem gleichen Messerhalter geschnitten werden.

Serienmäßige Ausstattung

- Untergestell 4-seitig offen, für einfaches Unterstellen und Entnehmen von Behältern auch von den Seiten
- 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
- Transportwalze mit Umfangsnuten (Zahnwalze) und Abstreiferkamm
- Zufuhrband
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei
- Edelstahl-Wälzlager



Cortex CB 503 KEBAB mit Integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem® (Option)



Cortex CB 503 KEBAB mit Abfuhrband für das geschnittene Fleisch (Option)

Optionen:

- Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem® (sehr empfehlenswert!)
- Abfuhrband für geschnittenes Fleisch (zur Beschickung großer Behälter, z.B. von Kutterwagen)
- Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück (nicht bei Integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem®)
- Messerhalter mit anderen Dickenbereichen (z.B. 4 - 12 mm)
- Mehrschnitt-Schneideanlagen

Cortex CB 496 GYROS

Merkmale und Einsatzgebiete

- Maschine mit kleinerer Schnittbreite zum schonenden Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für Gyros- und Döner-Kebab-Fleischspieße und Pfannen-Gyros-Fleisch
- Schnittbreite: 430 mm
- Schnittleistung: 24 m/min
- Zum Schneiden aller in Frage kommenden Teilstücke vom Schwein (Hohe Rippe, Nacken, Schulter usw.) und zum Schneiden anderer Fleischsorten, wie z.B. Kalbsbruststücke, Putenbrust, Lamm
- Großer, stufenloser Verstellbereich des Messerspaltes

Serienmäßige Ausstattung

- Messerspalt von 0,5 - 8 mm stufenlos einstellbar (auch bei laufender Maschine)
- Messerhalter mit speziellen Federn gefedert
- Andruckwalze mit weichen Gummirädern bestückt und mit weicheren Federn gefedert
- Andruckwalze stufenlos höhenverstellbar
- Transportwalze mit Umfangsnuten (Zahnwalze) und Abstreiferkamm
- Zufuhrband
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei
- Edelstahl-Wälzlager



Cortex CB 496 GYROS mit Integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem® (Option)

Optionen:

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



Cortex CB 496 GYROS mit NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube und optionalem Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück

Mehrschnitt-Schneideanlagen



Schneideanlage Cortex CB 503 KEBAB SEPTO mit Abfuhrband für das geschnittene Fleisch

Merkmale und Einsatzgebiete

- **Mehrschnitt-Schneideanlagen zum Schneiden hochwertiger Fleischscheiben für Döner-Kebab- oder Gyros-Fleischspieße.** Die Anlagen bestehen aus modularartig gekoppelten Einzelmaschinen Cortex CB 503 KEBAB/CB 703 KEBAB oder Cortex CB 496 GYROS für 2 - 7 aufeinander folgende, automatische Schneidprozesse (DUO, TRIO, QUATTRO, CINCO, SIXTO, SEPTO)
- **Schnittbreite:** 430/500/700 mm
- **Schnittleistung:** 24/28 m/min
- Zum Schneiden sehr großer Fleischmengen von Kalb, Bulle, Schwein mit geringsten Personalkosten.
- **Die Maschinen der Anlage können auch als Einzelmaschinen genutzt werden.**
- Leichtes Entkoppeln / Koppeln der Einzelmaschinen für die Reinigung und Wiederinbetriebnahme.
- Messerspalt (Scheibendicke) kann an jeder Maschine individuell eingestellt werden.

Serienmäßige Ausstattung

Die serienmäßige Ausstattung der einzelnen Maschinen entspricht derjenigen der für die Anlage verwendeten Typen. Die Maschinen sind lediglich für die Koppelung modifiziert.

- 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
- Transportwalze mit Umfangsnuten (Zahnwalze) und Abstreiferkamm
- Zufuhrband
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei
- Edelstahl-Wälzlager



Schneideanlage Cortex CB 503 KEBAB TRIO mit Abfuhrband für das geschnittene Fleisch

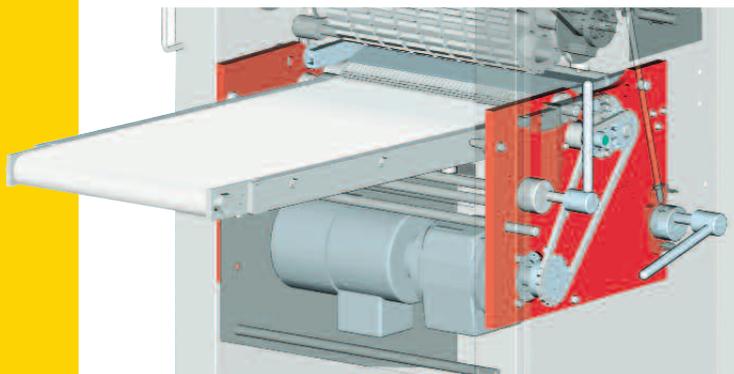
Optionen:

- Unter den Maschinen verlaufendes, **langes Abfuhrband mit Steigband** für geschnittenes Fleisch zur Beschickung großer Behälter, z.B. von Kutterwagen
- Abfuhrband an letzter Maschine für ungeschnittenes Reststück
- Abfuhrblech zu jeder Maschine für die Nutzung als Einzelmaschine

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 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.

■ Keine Materialermüdung

Wenn die hoch belasteten Teile im Gehäuseblech einer Maschine 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 absolut resistent. Sie machen die NOCK Maschinen besonders robust und langlebig.

■ Servicefreundlich

Alle Bauteile sind nach Öffnen der Seitendeckel sehr gut zugänglich. Das schlägt sich in günstigen Servicekosten nieder.

■ 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.

Schnelle Reinigung und optimale Hygiene

Die NOCK Döner- und Gyros-Schneidemaschinen 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 Andruckrollen 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 **tunnelartig konstruierte NOCK EASY-FLOW-Sicherheitsabdeckhaube®** und die entsprechend gestaltete Haube des Integrierten NOCK Produkt-Rückführsystems® verhindern weitgehend die Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen von Messerhalter und Andruckvorrichtung während der Produktion.

Die NOCK Schneidemaschinen sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet. Dadurch leichter Transport zum Reinigungsplatz.



Transportbänder, Andruckwalze, Messerhalter und ggf. Abfuhrblech können zur Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeuge aus- und eingebaut werden. Verschmutzte Maschinenteile sind dann sehr leicht zugänglich. Die Transportwalze ist leicht von Hand drehbar. Die Bandrahmen sind zur Reinigung der Bandinnenseiten aufklappbar. Die Bandgurte können zur Reinigung auch leicht von den Bandrahmen abgenommen werden.

Wälzlager aus Edelstahl sind resistenter gegenüber unsachgemäßer Reinigung der Maschinen.



Schnell und einfach zu reinigen:

NOCK Schneidemaschine nach Herausnahme von Transportband, Andruckwalze und Messerhalter. Abstreiferkamm abgeklappt.

Technische Daten + Ausstattungen / Döner- und Gyros-Schneidemaschinen

	Cortex CB 503 KEBAB	Cortex CB 703 KEBAB	Cortex CB 496 GYROS
Schnittbreite (mm)	500	700	430
Schnittleistung (m/min)	28	28	24
Integriertes NOCK Produkt-Rückführsystem®	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alternativ: Abfuhrband für ungeschnittenes Reststück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abfuhrband für geschnittenes Fleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ⁴	<input type="checkbox"/>
Kunststoff-Gliederbänder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andruckwalze gefedert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
höhenverstellbar	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Messerspalt stufenlos einstellbar (mm)	0,5 – 8 ¹	0,5 – 8 ¹	0,5 – 8 ¹
Auflegelänge auf Zufuhrband (mm)	400 ³	400 ³	400 ³
Zahnwalze mit Abstreiferkamm	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Messerhalteraufhängung gefedert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Max. Durchlasshöhe (mm)	90	90	90
Feststellbare Lenklaufrollen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
NOCK POWER PLATES®	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Motorleistung (kW)	1,1	1,1	0,75
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400 V – 50 Hz ²		
Gewicht (kg)	235 ³	300 ³	210 ³
Maße gesamt B x H x T (mm)	980 x 1190 x 1360 ³	1065 x 1190 x 1360 ³	910 x 1190 x 1210 ³
Edelstahl rostfrei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Edelstahl-Wälzlager	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Als Mehrschnitt-Schneideanlage lieferbar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¹ optional andere Dickenbereiche

² andere Spannungen auf Anfrage

³ bei Integriertem NOCK Produkt-Rückführsystem®, ohne Abfuhrband für geschnittenes Fleisch

⁴ erübrigt sich, weil Standard-Hub- und Beschickungswagen (USDA/DIN 9797) unter die Maschine gestellt werden kann

serienmäßig

optional



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