



*Know-how in food processing!*



## Döner ve Gyros Kesme Makineleri

En iyi böyle kesersiniz!

## Ödün vermeyen kalite Made in Germany

NOCK 1990 yılından beri başarılı bir şekilde modern et işleme makineleri tasarlayan, yapan, dünya çapında satışını yapan ve sahibi tarafından işletilen bir alman aile şirkettir. Et işleme işletmeleri ve ticari ortaklar ile yapılan sıkı bir işbirliği çerçevesinde makineler sürekli olarak geliştirilmekte olup gayet tabii ki en son hijyen ve güvenlik kuralları ayrıca göz önünde tutulmaktadır.



*F. Nock*

Şirket Kurucusu  
Ferdinand Nock

NOCK ödün vermeyen alman kalitesi demektir. Bu kalite daha NOCK kesim makinelerinin kalite odaklı dizayn ve tasarımı ile başlayıp merkezi ünitelerin kendi yüksek modern makine parkında üretimi, sadece kaliteli kaynak malzemelerin ve satın alma bileşenlerinin kullanımı, değerli tedarikçilerle işbirliği ve makinelerin NOCK tesislerinde özenle montajı ve son kontrolünü kapsar. Üstün nitelikli ve motive çalışanlardan oluşan tecrübeli bir ekip yüksek kalite standardı önemli bir katkı sağlar. Özellikle değerini sürekli koruyan güvenilir, uzun ömürlü olmak üzere modern makinalar bu şekilde ortaya çıkmaktadır.



Modüler yapı tarzı, modern üretim yöntemleri ve sıkı maliyet yönetimi sayesinde NOCK Alman yapı kalitesini taliplerine sunabilmektedir. Et işleme işi yapan işletmelerin yatırım bütçelerinin dar olması halinde önemli bir bakış açısı.



## NOCK Döner ve Gyros kesme makineleri ile daha iyi kesim yaparsınız.

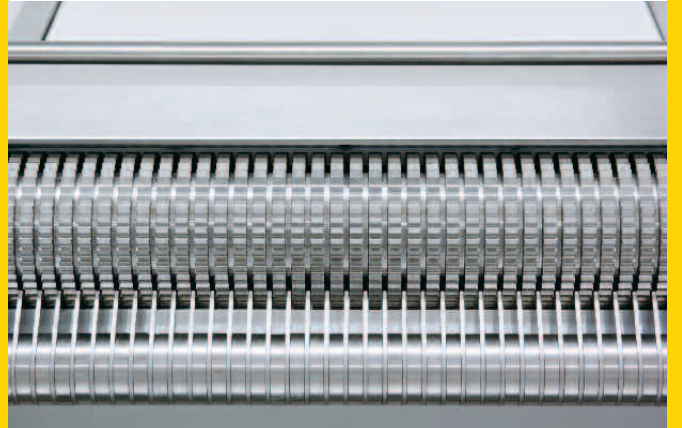
### Alışlagelen sıyırma makinelerinden daha iyi ve daha ekonomik

Döner ve Gyros et dilimlerini kesmek için genellikle normal sıyırma makineleri (bant sıyırıcılar) kullanılır. Ancak bu işlem, etin yoğun bir şekilde yıprandığı ve iyi bir yaprak kalitesinin alınamadığı geçici kötü bir çözümdür.

NOCK Döner kesme makineleri görsel olarak bant sıyırma makinelerine benzese de **özel olarak kalitesi yüksek et dilimlerini özenle kesmeye göre uyarlanmış ve uygun hale getirilmiştir.**

Örneğin NOCK sıyırma makinelerine nazaran önemli farkları

- Bastırma tekerleri daha yumuşak
- Bastırma mekanizması için özel yay
- Modifiye transport merdanesi (dişli merdane)
- Bıçak aralığını ayarlama alanı daha büyük olan modifiye bıçak bloku (seri şeklinde yaklaşık 0,5-8 mm)



### Avantajları:

- İnce yapraklarda bile mükemmel dilim
- Et muhafaza edilir
- Dilim kalınlığından geniş seçenek (Örneğin yaprak döner için kalın dilim, kıyma döner için ince yaprak)

NOCK Döner kesme makinelerinin bilhassa ek bir yere ihtiyaç duymayan, fiyatı uygun ve üretim maliyetlerinizi düşüren **NOCK Ürün-geri besleme sistemi**® avantajı ile satın alabilirsiniz.



## Entegre NOCK ürün-geri dönüş sistemi®

### Masrafını kısa sürede çıkarır

Entegre NOCK ürün-geri dönüş sistemi® döner et dilimlerini kesme işlemini **daha ekonomik ve daha hızlı** yapan NOCK döner makineleri için opsiyonel bir donanımdır.

### İşlevi:

Kullanıcı et parçasını sevk bandına koyar, makine devir yaparken et parçasından bir dilim keser. Geri kalan parça otomatik olarak sevk bandı dışındaki küçük tezgâha gelecek olup yenedensevk bandı üzerine konulması gerekir. Genel olarak iki büyük veya dört adede kadar daha küçük yapraklar aynı zamanda işlenecektir.

**Geri kalan kesilmemiş parçaların makinenin arka tarafından geri alınması zahmeti olmayacak**

### Avantajları:

- Kalan parçaların geri alınması için **ikinci bir kullanıcı gerekli olmayacak**: Masraflarda büyük bir tasarruf
- Kullanıcı kalan parçaların geri alınması için doldurmaya ara vermek zorunda kalmayacak = **Saat başına daha büyük üretim miktarı**
- Kullanıcının sırtı korunacak (devamlı eğilmek zorunda kalmayacak)
- Dış taraftan yürüyen ayrı bir sevk bandına ihtiyaç olmadığından komple makinede düşük yer ihtiyacı **düşük yer ihtiyacı**
- Makine duvara karşı arka tarafından kurulabilecektir
- Kolay ve çabuk temizlenebilir.
- **Fiyatı uygun! Masrafını kısa sürede çıkarır.**



Entegre NOCK ürün-geri dönüş sistemli® KEBAB Cortex CB 503 Döner kesme makinesinde dana döşü

## Cortex CB 503 KEBAB

### Özellikleri ve kullanım alanları

- Döner kebab yaprak makinesi için kaliteli et yapraklarını koruyarak kesmek için kesim genişliği büyük olan makine
- Kesim genişliği: 500 mm
- Kesim performansı: 28 m/min
- Hindi göğsü, domuz ve kuzu da dahil olmak üzere **dana döşü** ve boğa etini kesmek için ideal
- Büyük, kademesiz bıçak aralığı ayarlama alanı Bu sayede hem yaprak döner hem de kıyma döner için yapraklar aynı bıçak bloku ile kesilebilecektir.

### Seri donanım

- Kapların kenarlardan alınması ve alta kolayca yerleştirilmesi için alt sehpa 4- taraftan açık
- 0,5 - 8 mm arası bıçak aralığı kademesiz olarak ayarlanabilir (Makine çalışırken bile)
- Bıçak bloku özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesi yumuşak lastik tekerleklerle donanmış ve özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesinin yüksekliği kademesiz ayarlanabilir
- Periferik yivli (dişli merdane) ve kazıma taraklı transport merdanesi
- Sevk bandı
- NOCK EASY-FLOW® - emniyet örtme kapağı
- Özel sağlamlık ve servis severliği için NOCK POWER PLATES®
- Sevk makarası tespit olunabilir
- Paslanmaz çelik
- Paslanmaz çelikten rulman yatağı



Entegre NOCK ürün-geri dönüş sistemi® (Opsiyon)  
Cortex CB 503 KEBAB

### Seçenekler

- Entegre NOCK Ürün- geri dönüş sistemi® (Tavsiyeye değer)
- Kesilmiş et için nakil bandı (Büyük kapların örneğın et taşıma arabalarının doldurulması için)
- Kesilmemiş olan geri kalan parçalar için nakil bandı (entegre NOCK ürün geri dönüş sisteminde® yoktur)
- Farklı kalınlık ayarlı Bıçak tutucusu (Örn. 4 – 12 mm)
- Fazla dilim- kesme sistemleri



Kesilmiş et için nakil bantlı Cortex CB 503 KEBAB

## Cortex CB 496 GYROS

### Özellikleri ve kullanım alanları

- Döner kebab yaprak makinesi için kaliteli et yapraklarını koruyarak kesmek için kesim genişliği büyük olan makine
- Kesim genişliği: 430 mm
- Kesim performansı: 24 m/min
- Dana döşü, hindi göğsü, kuzu gibi diğer et çeşitlerini ve Domuzun ilgili tüm kısımlarını (kaburga, gerdan, omuz) kesmek için ideal
- Büyük, kademesiz bıçak aralığı ayarlama alanı



### Seri donanım

- 0,5 - 8 mm arası bıçak aralığı kademesiz olarak ayarlanabilir (Makine çalışırken bile)
- Bıçak bloku özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesi yumuşak lastik tekerleklerle donanmış ve özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesinin yüksekliği kademesiz ayarlanabilir
- Periferik yivli (dişli merdane) ve kazıma taraklı transport merdanesi
- Sevk bandı
- NOCK EASY-FLOW® - emniyet örtme kapağı
- Özel sağlamlık ve servis severliği için NOCK POWER PLATES®
- Sevk makarası tespit olunabilir
- Paslanmaz çelik
- Paslanmaz çelikten rulman yatağı

Entegre NOCK ürün- geri dönüş sistemi®  
(Opsiyon) Cortex CB 496 GYROS

### Seçenekler

- Entegre NOCK Ürün- geri dönüş sistemi® (Tavsiyeye değer)
- Kesilmiş et için nakil bandı Büyük kapların örneğin et taşıma arabalarının doldurulması için)
- Kesilmemiş olan geri kalan parçalar için nakil bandı (entegre NOCK ürün geri dönüş sisteminde® yoktur)
- Farklı kalınlık ayarlı Bıçak tutucusu (Örn. 7 - 15 mm)
- Fazla dilim- kesme sistemleri



Geri kalan kesilmemiş parça için seçilebilir sevk bant ve emniyet örtme kapaklı NOCK EASY-FLOW® - lu Cortex CB 496 GYROS

## Birden fazla dilim kesme sistemi



Kesilmiş olan et için sevk bantlı Cortex CB 503 KEBAB DUO kesme sistemi

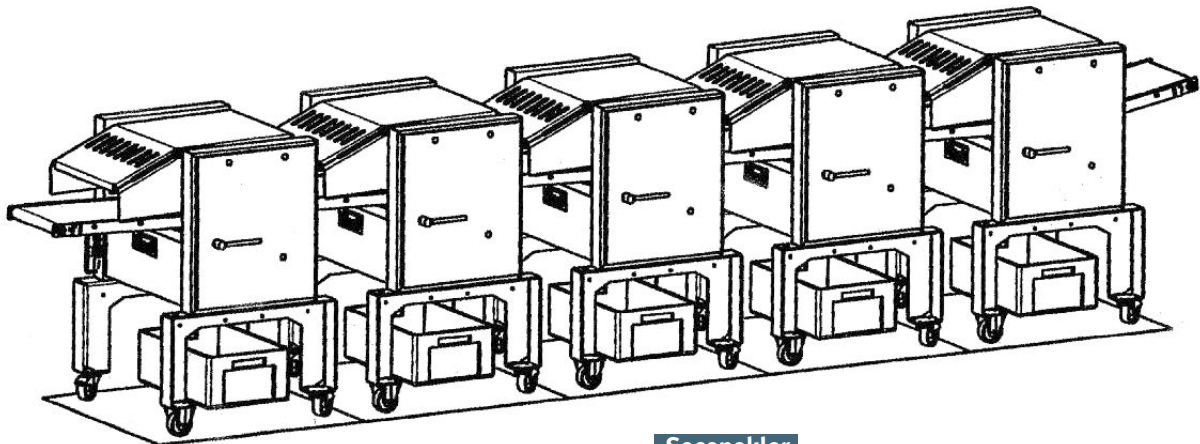
### Özellikleri ve kullanım alanları

- Döner kebab yaprak makinesi için kaliteli et yapraklarını kesmek için birden fazla dilim kesme sistemi  
Sistem 2-5 arası birbirine takip eden kesim süreçleri için modül biçiminde birbiri ile birleştirilmiş Cortex CB 503 KEBAB veya Cortex CB 496 GYROS makinelerinden oluşur.  
(DUO, TRIO, QUATTRO, CINCO)
- Kesim genişliği: 500 / 430 mm
- Kesim performansı: 28 / 24 m/min
- Büyük miktarda dana, boğa, domuz etlerini düşük personel masrafiyla kesmek için
- Sistemin makineleri tek tek olarak da kullanılabilir.
- Her makinenin temizliği ve yeniden çalıştırılması için birbirleriyle birleştirilmesi / sökülmesi kolay
- Bıçak aralığı (dilim genişliği) her makinede kişiye özgü olarak ayarlanabilir.

### Seri donanım

Her makinenin seri yapım donanımı sistem için kullanılan donanıma uygundur. Makineler sadece birleştirme yapmak için modifiye edilmiştir.

- 0,5 - 8 mm arası bıçak aralığı kademesiz olarak ayarlanabilir (Makine çalışırken bile)
- Bıçak bloku özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesi yumuşak lastik tekerleklerle donanmış ve özel yaylarla yaylandırılmış
- Bastırma merdanesinin yüksekliği kademesiz ayarlanabilir
- Periferik yivli (dişli merdane) ve kazıma taraklı transport merdanesi
- Sevk bandı
- NOCK EASY-FLOW® - emniyet örtme kapağı
- Özel sağlamlık ve servis severliği için NOCK POWER PLATES®
- Sabitlenebilir Makine tekerleği
- Paslanmaz çelik
- Paslanmaz çelikten rulman yatağı



Cortex CB 503 KEBAB CINCO Kesme sistemi

### Seçenekler

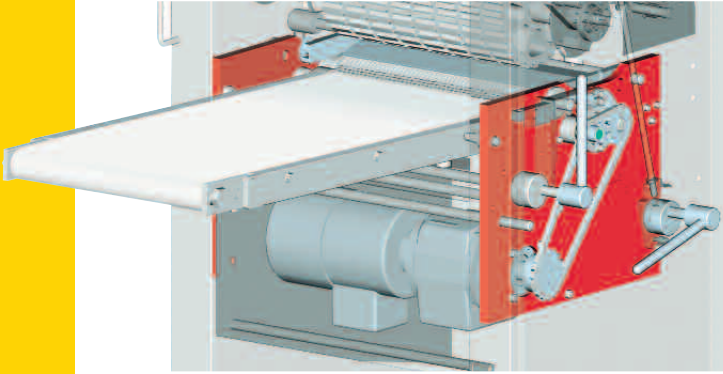
- Et taşıma arabası gibi büyük kaplara dolum yapmak üzere kesilmiş olan için makinelerin altından geçen **kaldırma bantlı uzun sevk bandı**
- Kesilmemiş olan geri kalan parça için en son ki makinede sevk bandı
- Makineleri tek olarak kullanmak için her makineye sevk levhası

## Yekpare, güçlü, dayanıklı: NOCK POWER PLATES®



Yüksek mekanik yüklerle maruz kalan işletici, transport merdanesi, bıçak bloku ve kısırtma düzeneği gibi makine bileşenleri makine gövdesi içinde bulunan **yekpare, 15 mm kalınlığında NOCK POWER PLATES® taban levhalarında** yerleştirilmiştir.

Bu 1990 yılından beri binlerce NOCK makinelerinde üstün konstrüksiyon bu bileşenlerin gövde sacı içine alışlageldik şekilde asılmasına karşı etkili avantajlara sahiptir:



### ■ Kalıcı hassaslık

NOCK POWER PLATES® makine bileşenlerinin hassas konuşlanmasını ve depoda mükemmel bir şekilde dizilmesini ve bu sayede makinelerin kalıcı işlevselliğini sağlar.

### ■ Malzeme yorulması olmaz

Yüksek yüke maruz kalan parçalar makinenin gövde sacına yerleştirilmiş ise, burada er ya da geç deformasyonlu yorulma belirtileri veya çatlaklar oluşacaktır.

15 mm kalınlığı ile NOCK POWER PLATES® malzeme yorulmasına karşı kesin dayanıklı olup NOCK makinelerini özellikle sağlam ve uzun ömürlü kılar.

### ■ Servis dostu

Kenar kapağı açıldıktan sonra tüm bileşenlerine kolayca ulaşılabilir. Bu da servis maraflarının uygun olmasına yansır.

### ■ Makinelerin hijyenik ve temizlik dostu yüzeyleri

Makine bileşenlerinin den NOCK POWER PLATES®'e yerleştirilmesi sayesinde soy çelik gövde kaygan büyük yüzeyli olarak şekillendirilebilir. Bu da NOCK makinelerini özellikle hijyenik ve temizlik dostu olmasını sağlar.

## Çabuk temizlik ve optimal hijyen

NOCK Döner ve Gyros kesme makineleri bilakis gayet tabii ki en son ki hijyen mevzuatlarını yerine getiren hijyene elverişli bir **dizayna** sahiptir.

Gövdesi, bant çerçeveleri, transport merdaneleri, bıçak blokları vs. kaliteli, paslanmaz soy çelikten oluşmaktadır.

Transport bant kemeri ve bastırma makaraları gıda maddeleri için izin verilen plastik maddelerden oluşur.

NOCK, POWER PLATES® kullanarak makinelerin gövdesini özellikle temizlenmesi kolay ve hijyenik olan geniş, kaygan yüzeyli yapabilmektedir.

**Tünel şeklinde tasarlanan NOCK EASY-FLOW-Güvenlik örtme kapağı®** ve NOCK ürün geri dönüş sisteminin uygun olarak dizayn edilen kapağı üretim sırasında bastırma düzeneği ve bıçak bloklarındaki askılarda ürün artıklarının birikmesini önemli ölçüde engeller.

NOCK kesme Makineleri sabitlenebilir Makine tekerlekleri ile donatılmıştır. Bu sayede temizlenecek olan yere taşınması daha kolay sağlanır.



Taşıma bantları, bastırma merdaneleri, bıçak bloku ve gerekli hallerde sevk sacı temizlenmek üzere saniyede herhangi bir araç gerece ihtiyaç olmaksızın sökülebilir ve yeniden monte edilebilir. Makinenin kirlenen parçalarına çok kolay ulaşılabilir. Transport merdanesi el ile kolayca döndürülebilir. Bant çerçeveleri bandın iç kısımlarını temizlemek için açılabilir. Bant kemeri temizlenmek için bant çerçevelerinden kolayca sökülebilir.

### ■ Paslanmaz çelikten mamul rulman yatakları

makinenin kurallara uygun olmayan temizlik işlemine karşı dayanıklıdır.



### Çabuk ve kolay temizlenir:

NOCK kesme Makineleri sabitlenebilir taşıma bandı, bastırma merdanesi, bıçak bloku sıyırma tarağı söküldükten sonra katlanır.

## Döner ve Gyros kesme makineleri/ Donanım ve teknik bilgileri

	Cortex CB 503 KEBAB	Cortex CB 496 GYROS
Kesim genişliği (mm)	500 <sup>1</sup>	430
Kesim performansı (m/mnin)	28	24
Entegre NOCK Ürün geri dönüş sistemi <sup>®</sup>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Alternatif: Kesilmemiş olan kalan parçalar için sevk bandı	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kesilen et için sevk bandı	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Plastik-Zincir Bant	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bastırma merdanesi yaylı,	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Yüksekliği ayarlanabilir	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Bıçak aralığı, kademesiz ayarlanabilir (mm)	0,5 – 8 <sup>2</sup>	0,5 – 8 <sup>2</sup>
Sevk bandına yerleştirme uzunluğu (mm)	400 <sup>4</sup>	400 <sup>4</sup>
Sıyırma taraklı dişli merdane	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Bıçak blok askısı yaylı	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Maks. Geçiş yeri yüksekliği (mm)	90	90
Sabitlenebilir Makine tekerlekleri	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
NOCK POWER PLATES <sup>®</sup>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Motor gücü (kW)	1,1	0,75
Elektrik bağlantı	3 AC - 400 V – 50 Hz – CEKON 16 A <sup>3</sup>	
Ağırlığı (kg)	235 <sup>4</sup>	210
Toplam ebat (E X B X Y)	980 x 1190 x 1360 <sup>4</sup>	910 x 1190 x 1210 <sup>4</sup>
Paslanmaz çelik	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Paslanmaz çelik rulman yatağı	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Fazla dilim kesme sistemli olarak tedarik edilebilir	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

- <sup>1</sup> Talep üzerine daha küçük ve daha büyük dilim genişliği
- <sup>2</sup> Farklı Dilim kalınlıkları
- <sup>3</sup> Talep üzerine Farklı Voltajlar
- <sup>4</sup> Entegre NOCK ürün geri dönüş sisteminde Kesilen et için sevk bandı yok

**Seri yapım**

**Opsiyonel**

NOCK Maschinenbau GmbH  
Industriestrasse 14  
77948 Friesenheim  
GERMANY

Tel: +49 (0) 7821-92 38 98-0  
Fax: +49 (0) 7821-92 38 98-18  
E-mail: info@nock-gmbh.com  
www.nock-gmbh.com