



Know-how in food processing!



Geflügel- Enthäutungsmaschinen

Wirtschaftliches Enthäuten von Hähnchenkeulen und -korpussen

Enthäutungsmaschinen für Hähnchen-Korpuse

Cortex CBP 496 VARIO · CBP 695 VARIO

Merkmale und Einsatzgebiete

- Automatische Bandmaschinen zum Enthäuten von Hähnchen-Korpussen (Hähnchen-Karkassen, Hähnchenbrust mit Haut und Knochen)
- Bandgeschwindigkeit: 24 m/min
- CBP 695 VARIO für doppelbahnige Beschickung (CBP 496 VARIO mit Hähnchen-Korpussen doppelbahnig nur bei versetztem Auflegen)
- Mit alternativer Andruckwalze auch zum Enthäuten von Hähnchenkeulen einsetzbar

Serienmäßige Ausstattung

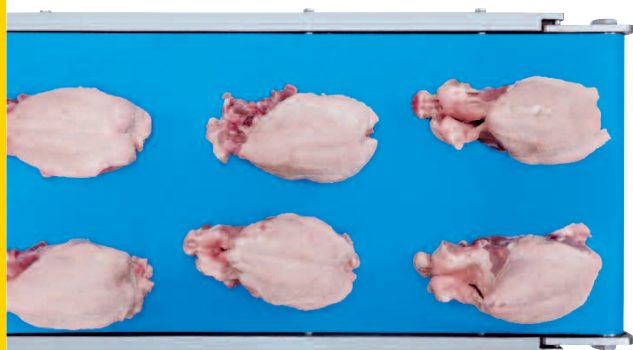
- Spezielle Paddel-Andruckwalze zur Enthäutung von Hähnchen-Korpussen
- Stufenlos höhenverstellbare Andruckvorrichtung mit variabler Geschwindigkeit und verstellbarem Gegengewicht
- Spezielles Geflügel-Enthäutungsmesser
- Messerhalteraufhängung gefedert
- Spezielle Transportwalze für Geflügelenthäutung
- Zufuhrband
- Abfuhrband
- Dynamische Edelstahl-Reinigungswalze
- NOCK Air Jet Druckluft-Reinigungssystem
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW® Sicherheitsabdeckhaube für zuverlässigen Produktdurchlauf und beste Prozesshygiene
- Feststellbare Lenklaufrollen
- Edelstahl rostfrei
- Edelstahl-Lager



Cortex CBP 496 VARIO

Optionen:

- Andruckwalze mit Sternrädern für Hähnchenkeulen
- Hautabfuhrband
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)



Hähnchen-Korpuse



Cortex CBP 695 VARIO

Enthäutungsmaschinen für Hähnchenkeulen

Cortex CBP 496 POULTRY · CBP 695 POULTRY

Merkmale und Einsatzgebiete

- Automatische Bandmaschinen zum Enthäuten von ganzen Hähnchenkeulen, Hähnchenoberkeulen und Hähnchenunterkeulen (mit alternativer Andruckwalze auch Hähnchenbrust)
- **Schnittbreite:** 430 / 600 mm
- **Bandgeschwindigkeit:** 24 m/min

Serienmäßige Ausstattung

- Spezielle, sternförmige Andruckräder für die Enthäutung von Hähnchenkeulen (ganze Keulen, Oberkeulen, Unterkeulen)
- Spezielles Geflügel-Enthäutungsmesser
- Messerhalteraufhängung gefedert
- Spezielle Transportwalze für Geflügelenthäutung
- Andruckwalze gefedert und stufenlos höhenverstellbar
- Dynamische Edelstahl-Reinigungswalze
- NOCK Air Jet Druckluft-Reinigungssystem
- Zufuhrband
- Abfuhrband
- NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW® Sicherheitsabdeckhaube für zuverlässigen Produktdurchlauf und beste Prozesshygiene
- Feststellbare Lenklaufrollen
- Edelstahl rostfrei
- Edelstahl-Lager



Cortex CBP 496 POULTRY

Optionen:

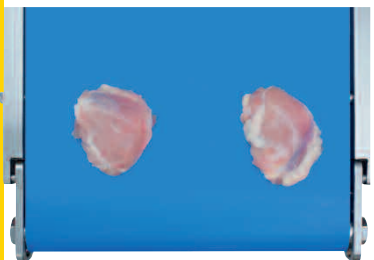
- Spezielle Andruckwalze zur Enthäutung von Hähnchenbrust
- Hautabfuhrband
- Kunststoff-Gliederbänder (Modulbänder)



ganze Hähnchenkeulen



Hähnchen-Unterkeulen



Hähnchen-Oberkeulen



Cortex CBP 695 POULTRY

Technische Daten + Ausstattungen / Geflügel-Enthäutungsmaschinen

Maschinentyp	Cortex CBP 496 VARIO	Cortex CBP 695 VARIO	Cortex CBP 496 POULTRY	Cortex CBP 695 POULTRY
Schnittbreite (mm)	2 x 160	2 x 180	430	600
Schnittleistung (m/min)	24	24	24	24
Maximale Durchlasshöhe (mm)	160	160	90	90
Spezielle Geflügel-Transportwalze	●	●	●	●
Spezielles Geflügel-Enthäutungsmesser	●	●	●	●
Andruckwalze mit variabler Geschwindigkeit	●	●	-	-
Spezielle, sternförmige Andruckräder für Hähnchenkeulen	○	○	●	●
Spezielle Paddel-Andruckwalze Hähnchen-Korpuse	●	●	-	-
Spezielle Andruckwalze für Hähnchenbrust	-	-	○	○
Dynamische Edelstahl-Reinigungswalze	●	●	●	●
NOCK Air Jet Druckluft-Reinigungssystem	●	●	●	●
Zufuhrband	●	●	●	●
Auflegelänge auf Zufuhrband (mm)	170	210	400	520
Abfuhrband	●	●	●	●
Hautabfuhrband	○	○	○	○
Maße gesamt B x H x T (mm)	850 x 1260 x 1890	970 x 1270 x 2390	800 x 1190 x 1860	965 x 1190 x 2280
Gewicht (kg)	265	320	240	300
Motorleistung	0,75	0,75	0,75	0,75
Elektrischer Anschluss	3 AC - 400 V - 50 Hz ^①			
Druckluftanschluss (bar)	5 < p < 10 – Steckkupplung DN7,2 (G 1/4" außen)			
Feststellbare Lenklaufrollen	●	●	●	●
NOCK POWER PLATES®	●	●	●	●
Edelstahl rostfrei	●	●	●	●

① andere Spannungen auf Anfrage

● **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