



Know-how in food processing!



Descortezadoras Descueradoras

Robustas, seguras, probadas

Fabricación Alemana

Razones de peso para usar

Resultados perfectos de descortezado (descuerado)

Las descortezadoras NOCK convencen mediante los resultados perfectos de descortezado. Ellas trabajan con una ingeniosa geometría de rodillo transportador, porta cuchilla, dispositivo de presión y banda de alimentación. El montaje del porta cuchilla está equipado con una suspensión, de modo que el porta cuchilla se ajusta óptimamente al espesor de la corteza. En todos los modelos el rodillo de presión tiene resortes de suspensión, y muchos otros modelos cuentan además con un ajuste continuo de la altura. Así, pueden ser descortezadas correctamente todas las piezas acometidas, tales como: la barriga, tocino dorsal, tocino de lomo, tocíneta, cortes grandes, lomo, jamón etc. También puede ser fácilmente procesada la carne fresca, proveniente directamente del despiece del matadero. Por supuesto, que también se pueden cortar lonchas de tocino.

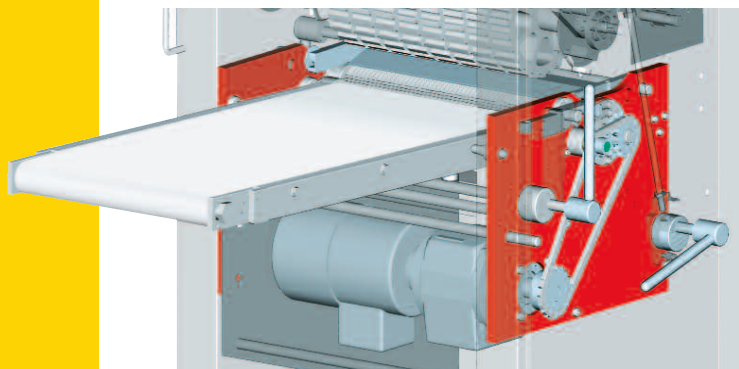


El **NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)**, disponible opcionalmente para todos los modelos industriales, ofrece además ventajas importantes:

- **Primer corte impecable y descortezado perfecto al descuear muy finamente**, por lo tanto menos trimming
- **Aumento notable de rendimiento** y más alta calidad de la corteza
- **Duración más larga de las ruedas de presión** dado que menos fuerza se aplica al producto (resortes menos duros)
- **Descarga de la cuchilla** a causa de menos contacto con la corteza
- Por lo tanto amortización de los gastos adicionales dentro de poco tiempo

Estables. Robustos. Duraderos: NOCK POWER PLATES®

Los componentes mecánicos de la máquina altamente sometidos a fuerzas, tales como la fuerza motriz, los rodillos de transporte, el porta cuchilla y los dispositivos de presión, están montados en **platos base sólidos de 15 mm de espesor**, los **NOCK POWER PLATES®**, los cuales están localizados en el interior de la carcasa de la máquina. Contrario al montaje usual de estas piezas en la carcasa realizado por otras marcas, esta construcción, probada desde 1990 en muchos miles de máquinas NOCK, ofrece ventajas decisivas:



■ Precisión duradera

Los **NOCK POWER PLATES®** garantizan un excelente alineación de los cojinetes y un posicionamiento preciso de los componentes de la máquina. Por consiguiente, una mejor función de la máquina constante y duradera.

NOCK POWER PLATE®

15 mm

■ No hay fatiga del material

Cuando las partes de una descortezadora altamente sometidas a mucha fuerza, son colocadas directamente en la carcasa de la máquina, allí puede aparecer, tarde o temprano, desgaste acompañado con deformaciones y fisuras. Los **NOCK POWER PLATES®** con un espesor de 15 mm, son resistentes contra la fatiga del material. Esto ha sido comprobado en las condiciones industriales más duras, también en operaciones con varios turnos de trabajo, con miles de máquinas construidas por NOCK desde 1990. Estos **NOCK POWER PLATES®** permiten que las máquinas descortezadoras NOCK sean especialmente fuertes y duraderas.

■ Servicio amigable

Todos los componentes son fácilmente accesibles, una vez abiertas las cubiertas laterales.

■ Superficies de máquina higiénicas y fáciles de limpiar

Debido a la colocación de los componentes de la máquina en los **NOCK POWER PLATES®**, la carcasa de acero inoxidable pueda ser diseñada con grandes superficies lisas. Esto hace que las máquinas NOCK sean particularmente higiénicas y fáciles de limpiar.

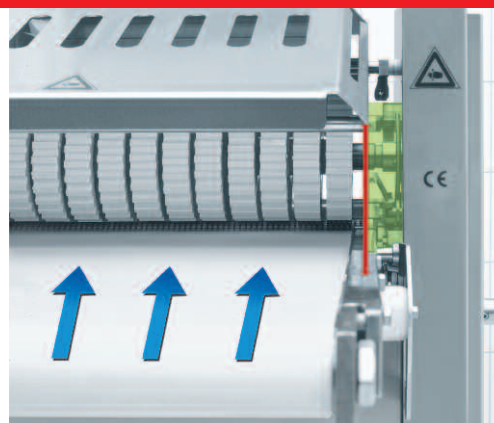
Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®

Las tapas de seguridad de las descortezadoras NOCK de banda son construidas **en forma de túnel**:

Todas las partes de la máquina que puedan obstruir el flujo del producto, como por ejemplo los montajes y sujeciones del porta cuchilla, los montajes del rodillo de presión y de las bandas transportadoras, se encuentran fuera del túnel formado por la tapa de seguridad.

Ventajas:

- **Flujo confiable del producto ("easy flow")**
= alta seguridad de operación
- **Poca acumulación de restos de producto en las monturas durante la operación** = mejor higiene durante el proceso y limpieza más rápida de la máquina



El flujo del producto está libre de interferencias, gracias a la protección en forma de túnel que aísla las piezas laterales de la máquina.

Tan pronto como se abre la tapa, un interruptor de seguridad detiene la máquina. Un pasador de seguridad impide eficazmente que la tapa de seguridad abierta se cierre por accidente. La tapa de seguridad **NOCK EASY-FLOW®** cumple con la norma de seguridad europea EN 12355 y aporta determinantemente a la alta seguridad laboral de las descortezadoras NOCK.

las descortezadoras NOCK

Nock

Limpieza rápida y higiene óptima

- Las máquinas NOCK no tienen solamente un diseño moderno, **sino también higiénico**, el cual cumple con las más recientes normas de higiene.
- La carcasa, marcos de las bandas, rodillos transportadores, porta cuchilla etc. están hechos de **acero inoxidable de alta calidad**. Las bandas transportadoras y los rodillos de presión están elaborados de material sintético aprobado para los alimentos.
- Mediante la instalación de los **POWER PLATES®**, NOCK puede construir las carcasas de sus máquinas con superficies grandes y lisas, que son especialmente higiénicas y fáciles de limpiar.
- La **tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®** previene la acumulación de restos de producto sobre los montajes del porta cuchilla y del mecanismo de presión, durante el funcionamiento.
- Todas las descortezadoras NOCK, excepto el modelo de mesa Cortex C 420, están equipadas con ruedas direccionales con frenos. Esto facilita el proceso de desplazamiento al área de limpieza.



Limpieza rápida y fácil:

Descortezadora NOCK, después de remover las bandas transportadoras, el rodillo de presión y el porta cuchilla. El peine rascador doblado hacia abajo.

Las bandas transportadoras, los rodillos de presión, el porta cuchilla, las mesas de entrada y vertedores inclinados, pueden ser removidos y montados en segundos y sin herramientas para propósitos de limpieza. Las partes sucias de la máquina son entonces muy fácilmente accesibles. El peine rascador puede ser bajado, y el rodillo transportador entonces es fácilmente volteado con la mano. Los extremos de los marcos las bandas son plegables para la limpieza del lado interior de las bandas. Las bandas pueden ser fácilmente removidas de los marcos para la limpieza. Opcionalmente, están disponibles bandas modulares plásticas.

Alta seguridad de procesamiento también para máquinas abiertas

El sistema de seguridad NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) prácticamente elimina el riesgo de heridas durante el trabajo con descortezadoras abiertas.



Máxima calidad – Hecho en Alemania Made in Germany

NOCK es una empresa familiar alemana administrada por sus propietarios, que desde 1990 construye y vende exitosamente a nivel mundial máquinas modernas para la industria cárnica. Las máquinas se están modernizando constantemente, gracias a la colaboración estrecha con las plantas procesadoras de carne y los distribuidores. Por supuesto que se respetan las normas más recientes de higiene y seguridad.



F. Nock

Ferdinand Nock,
Fundador de la empresa

NOCK significa calidad máxima “Hecho en Alemania”. Todo comienza con el concepto orientado de calidad y construcción de las máquinas descortezadoras NOCK que incluye la producción de todas las piezas centrales en un parque propio de maquinaria altamente moderno, usando exclusivamente materias primas y partes adquiridas de alta calidad, la colaboración con proveedores establecidos, un montaje esmerado a conciencia y el control final de calidad e inspección de las máquinas NOCK. Un grupo experimentado altamente calificado y empleados motivados también contribuyen significativamente a lograr este alto estándar de calidad. De este modo, se producen máquinas modernas, particularmente confiables, durables y de calidad continua.



Gracias al estilo modular del diseño, junto a los modernos métodos de producción y una estricta administración de costes, NOCK puede ofrecer productos de alta calidad alemana a precios favorables; un aspecto importante, considerando los presupuestos de inversión tan frecuentemente escasos que tienen las plantas procesadoras de carne.



Descortezadoras para procesamiento automático y manual

Las descortezadoras de banda para la pequeña empresa pueden ser colocadas, adicionalmente para funcionamiento automático de banda, también en funcionamiento abierto (manual) para descortezar productos redondos, como por ejemplo jamón. (Las piezas planas deben ser descortezadas sólo con la función automática de banda, de acuerdo a la norma EN 12355.)

Por esto, ellas están equipadas con un interruptor de pie ergonómico, ajustable en altura y con una mesa cambiabile de acero inoxidable. En comparación con los tipos industriales, la velocidad lenta de corte facilita el trabajo en la máquina abierta.

La adaptación de la máquina puede hacerse en minutos sin herramientas: Abra la tapa de seguridad EASY-FLOW® – retire el rodillo de presión y colóquelo en la hendidura propia de la tapa – retire la banda transportadora – coloque la mesa cambiabile de acero inoxidable – listo.



Construcción que ahorra mucho espacio

Las máquinas descortezadoras para la pequeña empresa son muy compactas en su construcción y equipadas con bandas transportadoras cortas, por lo que ellas requieren de muy poco espacio.

El sistema integrado NOCK de revuelto de producto disponible opcionalmente, permite que la máquina pueda ser colocada contra una pared, puesto que el producto descortezado es regresado hacia adelante donde está el operario.



Robustez adecuada para la industria

Las descortezadoras de banda NOCK para la pequeña empresa son igualmente robustas que las de tipo industrial NOCK. Ellas disponen como estas de los NOCK POWER PLATES® de 15 mm de espesor, que les aportan una estabilidad y durabilidad particular.

Opciones:

- Banda transportadora de salida
- Banda de remoción de corteza (piel)
- Sistema integrado NOCK de revuelto de producto
- Balón de presión inflable
- Sistema de seguridad NOCK ICO®



Cortex CB 435

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de cortar: 24 m/min
- Descortezadora particularmente favorable y compacta con banda de entrada de medio tamaño
- Instalación preferida en empresas pequeñas



Cortex CB 496

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de cortar: 24 m/min
- Descortezadora con banda de entrada de medio tamaño
- Rodillo de presión suspendido de resortes y ajustable continuamente en altura
- Instalación universal en empresas pequeñas así como en talleres industriales

Descortezadoras de banda transportadora para uso industrial

Las descortezadoras automáticas NOCK para uso industrial están equipadas con bandas transportadoras más largas y trabajan con altas velocidades de corte. Estas no pueden utilizarse para funcionamiento abierto (manual).



Cortex CB 503

- Ancho de corte: 500 mm
- Velocidad de cortar: 29 m/min
- Máquinas industriales compactas, con bandas transportadoras de longitud mediana. Precios favorables.
- Rodillo de presión suspendido de resortes y ajustable continuamente en altura

Opciones:

- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Balón de presión inflable
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)



Cortex CB 501 SERRANO

- Ancho de corte: 500 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Descortezadora de 125 mm altura max. del producto (procesamiento de productos más altos bajo pedido). Especialmente adecuado para descortezar productos altos tanto como el jamón curado o ahumado, torcino, etc. Resultados perfectos también con productos planos.
- Desgraso dirigido con porta cuchilla de ajuste rápido (neumático), disponible opcionalmente

Opciones:

- Banda de remoción de corteza
- Bandas modulares plásticas
- Porta cuchilla de ajuste rápido neumático Para desgrasar dirigidamente
- Balón de presión inflable
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)



Cortex CB 604 with ASG

Cortex CB 504 • CB 604 • CB 704

- Ancho de corte: 500 / 600 / 700 mm
- Velocidad de corte: 29 m/min
- Descortezadoras de diferentes anchos de corte para la industria de la carne
- Bandas largas
- Alta velocidad de cortar
- Rodillo de transporte suspendido de resortes y ajustable en altura continuamente

Opciones:

- Versión sin armazón inferior para adaptación a las condiciones específicas del taller
- Banda de remoción de corteza
- Banda para remoción lateral de corteza con motriz separado
- Bandas modulares de plástico
- Balón de presión inflable
- Plancha de transferencia para corrida del producto sin procesamiento
- NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG)

Descortezadoras abiertas



Cortex C 420

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de cortar: 19 m/min
- Descortezadora abierta (equipo de mesa) para descortezar productos grandes, redondos; como por ejemplo jamón entero

Opción: Armazón inferior



Cortex C 460 • C 560

- Ancho de corte: 430 / 500 mm
- Velocidad de cortar: 19 m/min
- Descortezadora abierta (modelo con armazón fijo) Para descortezar productos largos, redondos, como p.ej. jamón entero



Cortex C 660 • C 860

- Ancho de corte: 600 / 800 mm
- Velocidad de cortar: 19 m/min
- Descortezadora abierta con mesas intercambiables para descortezar jamón, hombros y lomos con huesos

Cortex C 860 con mesa intercambiables para jamón con huesos

Cortex C 860 con mesa intercambiable para lomos



Cortex C 560 DBD

- Ancho de corte: 500 mm
- Velocidad de cortar: 19 m/min
- Descortezadora abierta para remover corteza y grasa simultáneamente con dos cuchillas ("double blade derinder")
- Cuchilla baja para separar corteza de la grasa; brecha de cuchilla 0 – 4,5 mm (ajustable continuamente a través palanca lateral)
- Cuchilla superior para simultáneamente separar grasa de carne; brecha de cuchilla 0 – 40 mm (ajustable independientemente a través de manivelas a la izquierda y derecha)

Opción para todas NOCK descortezadoras abiertas

El sistema de seguridad NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO)

Funcionamiento

- Detiene la máquina inmediatamente cuando se toca la cuchilla o el rodillo de transporte con guantes electro-conductivos
- Opción para todas NOCK descortezadoras abiertas



Provechos

- Riesgo de heridas reducido
- De fácil uso para el operario
- Sistema maduro y fiable



Datos Técnicos / Tipos-Sinopsis máquinas descortezadoras

Tipo de máquina	Rodillo de presión		Posible de operación abierta (manual)	Banda transportadora de salida	Banda de remoción de corteza (piel)	Sistema de seguridad NOCK ICO®	NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® (ASG) ²	Bandas modulares plásticas	Montaje de porta cuchilla con suspensión	Rodillo dentado con peine rastrillo	NOCK POWER PLATES®	Tapa de seguridad NOCK EASY-FLOW®	Ruedas giratorias direccionales con frenos	Acero inoxidable ³	Especialmente apropiada para	
	con suspensión	altura ajustable													empres pequeña	industria
Cortex CB 435	●		●	○				○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 496	●	●	●	○	○	●		○	●	●	●	●	●	●	●	●
Cortex CB 503	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 504	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 604	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 704	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	¹ ●	●		●
Cortex CB 501 SERRANO	●	●		●	○		○	○	●	●	●	●	●	●		●
Cortex C 420			●			○				●				●	●	
Cortex C 460 C 560			●			○			●	●	●		●	●	●	●
Cortex C 660 C 860			●			○			●	●	●		●	●		●
Cortex C 560 DBD			●			○			●	●	●		●	●		●

Otras opciones:

- Balón de presión inflable (balón suave)
- Sistema integrado NOCK de revuelta de producto
- Ajuste rápido neumático del porta cuchilla (CB 501)
- Plancha de transferencia para corrida sin procesamiento

● **fabricado de serie**

○ **opcional**

Datos Técnicos / máquinas descortezadoras

Modelo	Ancho de corte	Velocidad de corte	Grosor máx. del producto a descortezar	Hendidura de la cuchilla	Espacio disponible banda de alimentación	Dimensiones totales Ancho x Alto x Profundidad	Dimensión banda de alimentación	Dimensión banda de salida	Peso	Potencia del motor	Conexión eléctrica
	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	3 AC - 400 V - 50 Hz ²
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 503	500	29	120	0 - 5	300	865 x 1190 x 1860	850 x 490	850 x 490	265	1.1	
Cortex CB 504	500	29	120	0 - 5	520	865 x 1220 x 2280	1070 x 490	1070 x 490	280	1.1	
Cortex CB 604	600	29	120	0 - 5	520	965 x 1220 x 2280	1070 x 590	1070 x 590	300	1.1	
Cortex CB 704	700	29	120	0 - 5	520	1065 x 1220 x 2280	1070 x 690	1070 x 690	320	1.1	
Cortex CB 501 SERRANO	500	29	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	19	-	0 - 4.5	-	750 / 815 x 960 x 750	-	-	150/180	0.75	
Cortex C 660 C 860	600/800	19	-	0 - 4.5	-	915 / 1115 x 980 x 750	-	-	180/200	0.75	
Cortex C 560 DBD	500	19	-	0 - 4.5 0 - 40	-	815 x 1020 x 750	-	-	190	0.75	

¹ Con / sin banda de salida opcional

² Otros voltajes / otras frecuencias bajo pedido

³ Grosor más alto bajo pedido

⁴ Ajuste rápido neumático opcional
(3 graduaciones, p.ej. 0-5 / 6-11 / 12-17 mm)



NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestrasse 14
77948 Friesenheim
ALEMANIA

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