



Know-how in food processing!



Foto: NOCK Cortex CB 519

Descortezadoras Descueradoras

Robustas, seguras, probadas



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl

Descortezadoras para procesamiento automático y manual

Las descortezadoras con banda transportadora para la pequeña industria, pueden ser operadas, además de la operación automática con banda transportadora, como una máquina manual abierta, para descortezar piezas de productos redondos como jamón (piezas planas deben ser descortezadas automáticamente, con la función de una banda transportadora, esto de acuerdo a la Norma EN12355).

Además las descortezadoras están equipadas con un interruptor de pie, ajustable en altura, y con una mesa de preparación. En comparación con los tipos industriales, el ajuste de velocidad de corte más lento, simplifica el procesamiento en una máquina abierta.

El ajuste de la máquina puede realizarse en segundos sin necesidad de usar herramientas: Abrir la tapa de seguridad EASY-FLOW, retirar el rodillo de presión y colocarlo en la hendidura propia de la tapa; retirar la banda transportadora y colocar la mesa de preparación, listo!



Construcción que ahorra espacio

Las descortezadoras con bandas de transporte, para la mediana industria, tienen una construcción particularmente compacta y con bandas cortas por lo que ocupan poco espacio de almacenamiento.

El sistema NOCK de retorno de producto (disponible opcionalmente) permite que la máquina pueda ser colocada contra una pared ya que el sistema de retorno regresa automáticamente el producto procesado hacia donde esta el operador.



Robustez industrial

Las descortezadoras NOCK con bandas de transporte para la pequeña empresa, son igual de firmes que las máquinas NOCK tipo industrial. Cuentan con la misma robustez ya que también están construidas con las NOCK POWER PLATTES® de 15 mm de espesor, las cuales otorgan estabilidad y durabilidad.

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®
- Carro de limpieza / carro de gua



Cortex CB 435

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

Descortezadoras abiertas



Cortex C 420

- Ancho de corte: 430 mm
- Velocidad de corte: 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 corte: 24 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 corte: 24 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 corte: 24 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 separar simultáneamente la grasa de la 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
- Opcional para todas NOCK descortezadoras abiertas



Provechos

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



DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl


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
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 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 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