

Kebab- och Gyrosmaskiner



Bättre och mer ekonomiskt än en vanlig svålmaskin

På grund av bristande information appliceras ofta en svålmaskin felaktigt för att skära kebab- eller Gyros-köttskivor. Men det är en lösning i nödfall eftersom köttet är mycket krävande och en bra skärkvalitet kommer inte att uppnås.

Faktum är att NOCK Kebab och Gyros skärmaskiner är tekniskt liknande svålmaskiner. Men de har utvecklats ytterligare för att skära köttskivor.

Viktiga skillnader i jämförelse med NOCK-svålmaskiner är till exempel:

- Mjukare tryckhjul
- Mjukare fjädrar i tryckenheten
- Modifierad transportrulle (tandrulle)
- Modifierad knivhållare med speciella fjädrar
- Större inställningsområde för knivspalt (standard 0,5 - 8 mm).

Fördelar:

- Mycket jämn skärning, även med tunna skivor
- Varsam bearbetning av köttet
- Stort antal möjliga skärbredder

Sist men inte minst NOCK Kebab och Gyros skärmaskiner kan köpas med den fördelaktiga NOCK Integrated Product Return System®. Detta kräver ingen extra utrymme och minskar avsevärt produktionskostnaderna.

Gedigen. Kraftig. Slitstark: NOCK POWER PLATES®

De mekaniskt högt belastade maskinkomponenterna, såsom drivenhet, transportrulle, knivhållare och tryckanordning är monterade i kraftiga, 15 mm tjocka montageplattor, NOCK POWER PLATES®, som finns i maskinhöljet. I jämförelse med att montera dessa delar direkt i höljet, så har denna konstruktionen avgörande fördelar:

- Långvarig bestående precision
- NOCK POWER PLATES® garanterar ett utmärkt linjering av lager och exakt positionering av maskindelarna. Och därigenom en kontinuerligt bättre funktion på maskinen.

- Ingen materialutmattning

När de högt belastade delarna i maskinen monteras i höljet, så kan det förr eller senare bli deformation eller sprickor.

Med en 15 mm tjocklek, NOCK POWER PLATES® är motståndskraftiga mot materialutmattning.

Detta har bevisats av tusentals NOCK maskiner sedan 1990 i tung industridrift, även i flerskiftsdrift.

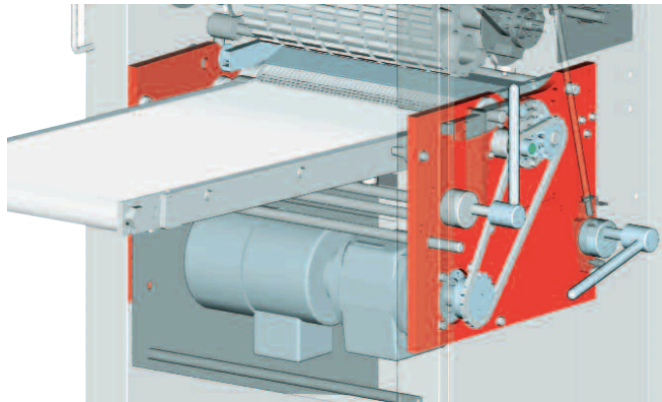
De gör NOCK svålmaskiner speciellt robusta och slitstarka.

- Servicevänligt

Alla komponenter är mycket lättillgängliga när sidokåporna är öppna.

- Hygieniska och lättrengörbara maskinytor

Tack vare placering av maskinens komponenter på NOCK POWER PLATES®, så kan maskinens hölje utformas med stora släta ytor. Detta gör att NOCK-maskinerna är särskilt hygieniska och enkla att rengöra.



NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd

Höljet på NOCK-maskinerna är konstruerade liknande en tunnel:

Alla maskindelar som kan hindra flödet av produkten, till exempel knivhållarens fästen och handtag, fästen av tryckanordningen och transportband är belägna utanför det tunnelliknande säkerhetsskyddet.

Fördelarna:

- Tillförlitligt produktflöde ("easy flow") = högre produktions säkerhet
- knappast någon ackumulering av överskott på infästningar under produktion = bättre hygien och snabbare rengöring av maskinen

En säkerhetsbrytare stoppar maskinen när luckan öppnas.

En säkerhetsbult hindrar på ett tillförlitligt sätt att

det öppnade skyddslocket faller av misstag.

NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd överensstämmer med den europeiska säkerhetsstandardEN 12355 och borgar till den höga arbetssäkerheten hos NOCK svålmaskiner.

Snabb rengöring och optimal hygien

- NOCK-maskinerna har inte bara en modern, men också en hygienisk design, självklart överensstämmande med de senaste hygieniska standarder.
- Hölje, transportbandsramar, transportrullar, knivhållare är gjorda av rostfritt stål av hög kvalitet. Transportband och tryckhjul är gjorda av livsmedelsgodkänt plastmaterial.
- Tack vare standard NOCK POWER PLATES® är det möjligt att utforma maskinerna med stora släta ytor som är synnerligen hygieniska och lätta att rengöra.
- Den tunnelliknande konstruktionen NOCK EASY-FLOW® skyddslock och motsvarande lock på NOCK Integrated Product Return System® förhindrar i stor utsträckning uppbyggnaden av produktöverskott på knivhållaren och tryckenheten under produktion.
- Samtliga NOCK skivmaskiner, är utrustade med låsbara hjul. Detta underlättar transport för rengöring.

Transportband, tryckrullar, knivhållare och utmatningsplåtar kan enkelt, utan verktyg, tas bort och bytas ut för rengöringsändamål. Därför är smutsiga delar lättillgängliga.

Transportbandsramarna kan vikas tillbaka så att transportbandets insida kan rengöras.

Transportbanden kan också lätt avlägsnas från ramarna för noggrann rengöring.

Kullager i rostfritt stål är mer motståndskraftiga mot felaktig rengöring av maskinerna.

Cortex CB 503 KEBAB, CB 703 KEBAB



Maskin med stor skärbredd för att skära högkvalitativa köttskivor för kebab- och Gyros-köttspett

- Skärbredd: 500 / 700 mm
- Skärhastighet: 28 m/min
- Lämplig för att skära inte bara kalvkött och oxkött, utan även lämplig för kalkonbröst, fläsk och lamm
- Stort justeringsområde för knivavstånd. Genom detta kan samma knivhållare användas för att skära skivor för olika ändamål.

Standardutrustning

- Stativ öppet på alla fyra sidor för enkel placering och borttagning av behållare från alla håll
- Steglöst inställbar knivspalt från 0,5 till 8 mm (även när maskinen är i drift)
- Knivhållare upphängd med speciella fjädrar
- Tryckenhet utrustad med mjuka tryckhjul och med speciella fjädrar
- Tryckrulle steglöst inställbart i höjd
- Transportrulle med perifer spår (tandrulle och avskrapare)
- Inmatningsband
- NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd
- NOCK POWER PLATES® för speciell robusthet och servicevänlighet
- Låsbara hjul
- Rostfritt stål
- Rostfria kullager

Alternativ och tillval

- NOCK Integrated Product Return System® (rekommenderas!)
- Utmatningsband för skivat kött (för att fylla stora behållare, t ex för skänkvagnar)
- Utmatningsband för restprodukt (ej möjligt med NOCK Integrated Product Return System®)
- Knivhållare med andra tjockleksområden (t ex 4-12 mm)
- Skärinjer

Cortex CB 496 GYROS



Maskin med mindre skärbredd för att skära högkvalitativa köttskivor för kebab- och Gyros-köttspett, även för wokrätter

- Skärbredd: 430 mm
- Skärhastighet: 24 m/min
- Lämplig att skära alla fläskkött (revben, karré osv.) och att skära alla andra kötttyper, t.ex. kalvkött (i bitar), kalkonbröst, lamm
- Stort steglöst inställbart justeringsområde för bladavstånd.

Standardutrustning

- Steglöst inställbar knivspalt från 0,5 till 8 mm (även när maskinen är i drift)
- Knivhållare upphängd med speciella fjädrar
- Tryckenhet utrustad med mjuka tryckhjul och med speciella fjädrar
- Tryckrulle steglöst inställbart i höjd
- Transportrulle med perifer spår (tandrulle och avskrapare)
- Inmatningsband
- NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd
- NOCK POWER PLATES® för speciell robusthet och servicevänlighet
- Låsbara hjul
- Rostfritt stål
- Rostfria kullager

Alternativ och tillval

- NOCK Integrated Product Return System® (rekommenderas!)
- Utmatningsband för skivat kött (för att fylla stora behållare, t ex för skänkvagnar)
- Utmatningsband för restprodukt (ej möjligt med NOCK Integrated Product Return System®)
- Knivhållare med andra tjockleksområden (t.ex. 7-15 mm)
- Skärlinjer

Teknisk data + Utrustning / Kebab- och Gyrosmaskiner

Modell	Cortex CB 503 KEBAB	Cortex CB 703 KEBAB	Cortex CB 496 GYROS
Skärbredd (mm)	500	700	430
Skärhastighet (m/min)	28	28	26
NOCK Integrated Product Return System®	O	O	O
Alternativ: Utm.band för restprodukt	O	O	O
Utmatningsband för skivad produkt	O	O ⁽⁴⁾	O
Modulärt plastband	O	O	O
Fjäderupphängd tryckrulle justerbar i höjd	S S	S S	S S
Knivspalt steglöst justerbar (mm)	0,5-8 ⁽¹⁾	0,5-8 ⁽¹⁾	0,5-8 ⁽¹⁾
Tillgänglig pålastningslängd inm.band (mm)	400 ⁽³⁾	400 ⁽³⁾	400 ⁽³⁾
Tandrulle med avskrapare	S	S	S
Knivhållare fjäderupphängd	S	S	S
Max. genomströmningshöjd (mm)	90	90	90
Låsbara transporthjul	S	S	S
NOCK POWER PLATES®	S	S	S
Ansluten effekt (kW)	1,1	1,1	0,75
Elanslutning	3 AC – 400 V – 50 Hz ⁽²⁾		
Vikt (kg)	235 ⁽³⁾	300 ⁽³⁾	210 ⁽³⁾
Dimension BxHxD (mm)	980 x 1190 x 1360 ⁽³⁾	1065 x 1190 x 1360 ⁽³⁾	910 x 1190 x 1210 ⁽³⁾
Rostfritt stål	S	S	S
Rostfria kullager	S	S	S
Tillgänglig som en multi-snittlinje	O	O	O

S – Standard

O – Tillval

- 1) alternativ: andra tjockleksområden
- 2) andra spänningar på förfrågan
- 3) med NOCK Integrated Product Return System®, utan utmatningsband för produkt
- 4) inte nödvändigt eftersom en standard skänkvagn (USDA / DIN 9797) kan placeras under maskinen