

Skivmaskiner med cirkulär kniv



Principen

NOCK Cortex CB SLICERS arbetar med en knivaxel med cirkulära knivar. De cirkulära knivarna går ner i spåren på skärrullen (motvals) som garanterar en utmärkt skärning av produkter, även med hud eller senor. Produkten skärs samtidigt och vertikalt i transportriktningen. NOCK SLICERS matas kontinuerligt med produkter på ett inmatningsband.

NOCK CB 435 / 4E HVC HORIZONTAL-VERTICAL-CUTTER har ytterligare en, horisontell, skärenhet.

Olika produktionsområden

NOCK skivmaskiner med cirkulära knivar, Cortex CB SLICER, är den ekonomiska lösningen när stora mängder frysta och benfria produkter ska skäras till skivor eller remsor med hög skärkvalitet, på kort tid. Produktionsområden är väldigt mångsidiga.

Exempel:

- skivor eller biffar från fläsk, nötkött eller kalvkött
- remsor (t ex från kycklingbröst)
- kött för asiatiska rätter
- kyckling
- fiskfiléer eller hel fisk
- inälvor (mage, lunga, mage etc.)
- tärning av kött för korvproduktion

Skärtekniken med cirkulära knivar garanterar en standardiserad tjocklek på skivor och jämna skivor eftersom produkten inte pressas så den deformeras.

NOCK SLICERS uppnår inte kalibrerad fastvikt av de enskilda skivorna men kan effektivt tillämpas för framställning av självbetjäningsspaket med noggrann vikt på flera skivor, t.ex. biffar.

Diagonala snitt 45 ° eller andra vinklar kan uppnås genom att placera produkten diagonalt på inmatningsbandet.

Synnerligen smidig skärning

Skärtekniken med cirkulära knivar, den fullt utvecklade skärkonfigurationen och beprövade hastighetsförhållanden mellan knivaxeln, genomskärningsrulle och inmatningsband säkerställer en jämn inmatning av produkten och en fint, jämnt och synnerligen slätt snitt. Produkten kommer **inte** att pressas och tryckas genom oscillerande blad eller giljotinknivar som arbetar med hög hastighet, som är fallet med andra skärningsmetoder.

Frysning av produkten är inte nödvändig för att uppnå bra skärresultat med NOCK SLICER. Detta sparar energikostnader och tid. Men om produkten är frusen av andra anledningar är det inga problem att skära den så länge den inte är hårt frusen.

Hög kapacitet

Transportbandet har en kontinuerlig hastighet 18 m/min, d.v.s. operatören kan lasta bandet med 18 m per minut av den produkt som ska skivas = mer än 1 km per timme.

Praktiskt exempel på CB 495 / 5K SLICER:

Delar av fläskkarré med en genomsnittlig längd (i tvärsnitt) på 20 cm, placerad med ett avstånd på 15 cm = 50 bitar per minut = 3000 bitar per timme. Med en genomsnittlig vikt på 2,5 kg per styck kan 7,5 ton produceras per timme.

Med den enorma kapaciteten hos en NOCK SLICER kommer det inte bli några flaskhalsar vid produktion. Använd endast dyra, relativt långsamma skärmaskiner för fastvikt om det verkligen behövs. Med en extra NOCK cirkulär skivmaskin får du större flexibilitet och snabb vinst.

Skära kuber

Kubbar, t.ex. från kycklingbröst kan delas i en andra körning eller med två maskiner som står i 90 ° vinkel. Köttet skickas automatiskt till den andra maskinen och kan utföras av en operatör.



Avstånd på knivar

Minsta avstånd för knivar är 6 - 8 mm, beroende på produkt. Detta avstånd kan ändras till flera beroende delningen på skärrullen, t.ex. 8 - 16 - 24 - 32 - 40 mm etc. Vanliga delningar är 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 mm. Knivaxeln kan på några minuter enkelt bytas med den medföljande lyftanordningen.

Tips:

Med knivavstånd mindre än 10 mm kan, beroende på produkten, tjockleken på skivor bli upp till 2 mm mindre än vad knivavståndet är.

NYHET: Som tillval finns snabbväxlingsystem för knivrulle för enklare byte av knivdelning.

Knivbladsdiameter

NOCK SLICERS finns med två knivbladsdiameterar:

200 mm - maximal bearbetningshöjd 70 mm

300 mm - maximal bearbetningshöjd 120 mm

Enkelt handhavande fulländad maskinsäkerhet

NOCK SLICERS kan matas enkelt, snabbt och säkert med inmatningsband kontinuerligt i drift. Ingen komplicerad och tidskrävande hantering med skydd eller lådor. Maskinerna behöver inte programmeras och kan köras utan krav på utbildad personal.

Maskinsäkerheten är fulländad. Tack vare de långa NOCK EASY-FLOW®-säkerhetsskydden uppfyller NOCK SLICERS den europeiska säkerhetsstandarden EN ISO 13857. Maskinen stannar omedelbart om locket öppnas.

NOCK SLICERS har låg ljudnivå och ger tyst drift i arbetsområdet.

Mycket enkelt och snabbt att rengöra

NOCK SLICERS är mycket snabba och lätta att rengöra:

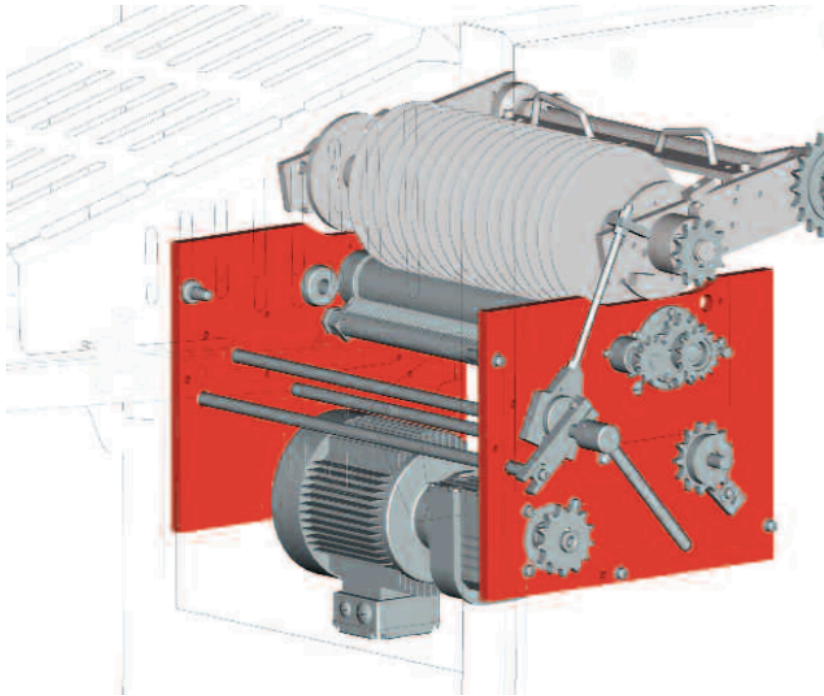
- Maskinerna är utrustade med låsbara hjul och kan enkelt av en person transporteras till rengöring.
- Transportbanden kan snabbt och enkelt, utan några verktyg, tas bort från maskinen.
- Ramarna för transportbanden kan vikas tillbaka så att banden lätt kan tas bort från ramarna.
- Hela insidan av maskinen kan sedan rengöras med vatten från fram- och baksida.
- Maskinernas stora släta ytor är mycket lätta att rengöra.
- Knivaxeln kan vara kvar i maskinen för rengöring eller kan tas ut med den medföljande lyftanordningen och rengöras och förvaras säkert i rengöringsvagnen (tillval).

Robust, slitstark, servicevänlig.

NOCKs skivmaskiner med cirkulära blad har tillverkats sedan 1996. De har från början visat sitt värde i hårda industriproduktionsapplikationer över hela världen .

Denna problemfria prestanda för NOCK SLICERS är resultatet av konstruktion, de väldimensionerade drivelementen och det beprövade utförandet med 15 mm tjocka montageplåtar, NOCK POWER PLATES®, inuti maskinhuset. De garanterar konstant precision och servicevänlighet för alla NOCK-maskiner.

Eftersom varje kniv måste göra färre snitt håller bladen mycket längre än med andra skivmaskiner. Beroende på produkten, kan ca 500 - 1000 ton kan skivas innan knivarna måste slipas.



Cortex CB 495/5K SLICER



- Skärbredd: 400 mm
- Knivbladsdiameter: 200/300 mm
- Skärhastighet: 18 m/min
- Utmatningsband är standard

- Cortex CB495 / 5K SLICER 200 med 200 mm kniv är den mest sålda NOCK-cirkulärknivskärmaskinen. Maskinen används ofta med ett knivavstånd på 12-18 mm för att skära stora mängder kotletter eller biffar där en genomströmning på mer än 5 ton per timme kan uppnås. På några minuter kan utrustning bytas för att skära remsor med en andra knivaxel.
- För skärning av kycklingbröst kan den utrustas med olika knivavstånd på en och samma knivaxel, vilket gör det möjligt att skära olika bredder av remsor eller kuber utan att byta knivaxeln.

Cortex CB 495/7K SLICER



- Skärbredd: 600 mm
- Knivbladsdiameter: 200/300 mm
- Skärhastighet: 18 m/min
- Utmatningsband är standard

- Cortex CB 495 / 7K SLICER är perfekt för skärning av stora produkter i längdriktningen, t.ex. stora bitar av nötkött, oxmage för djurfoder etc. Eller för att skära långa produkter i sidled, t.ex. laxfiléer eller hel fisk.
- Många maskiner av denna typ är integrerade i processlinjer inom förädlingsindustrin för fjäderfä.
- Det är möjligt att utrusta med olika knivavstånd i höger / vänstra halva av maskinen, så i många fall är det inte nödvändigt att byta knivaxel och tillåter spontana förändringar av skivans tjocklek, t.ex. 16/18 mm.

Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER



- Skärbredd: 300 mm
- Knivbladsdiameter: 200 mm
- Skärhastighet: 18 m/min
- Tillval: utmatningsband med skyddskåpa

- NOCK COMPACT SLICERS med 300 mm skärbredd och maximal bearbetningshöjd på 70 (40) mm är tillräckliga för vissa applikationer. De är särskilt kompakta och prisvärda; speciellt om de inte är utrustade med utmatningsband.
- När det gäller skärkvaliteten är COMPACT SLICERS lika med K-modellerna.

Cortex CB 435/4E HVC HORIZONTAL-VERTICAL-CUTTER



- Skärbredd: 300/370 mm
- Knivbladsdiameter: 200 mm
- Skärhastighet: 18 m/min

- Skärmaskin med bandknivar för 1 horisontellt snitt och cirkulära knivblad för vertikala
- För 1 horisontellt snitt plus flera vertikala snitt eller bara 1 horisontellt snitt eller bara vertikala snitt
- Tjockleken på det horisontella skäret är steglöst inställbart från ca 1 mm
- Avstånd av cirkulära knivbladblad kan justeras i steg
- Perfekt för skärning t.ex. kycklingbröst, fiskfilé etc.
- Max. genomströmningshöjd: 70 mm
- Driftsbredd: bandkniv 370 mm, cirkulär skärning 300 mm
- Transportbandets hastighet: 25 m/min (beroende på produkt)
- Utmatningband: standard

Teknisk data + Utrustning / Skivmaskiner m cirkulära knivar

| Modell | Cortex CB 495/5K SLICER | Cortex CB 495/7K SLICER | Cortex CB 435/4E COMPACT SLICER | Cortex CB 435/4E HOR-VER CUTTER |
|---|---|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Skärriktning | Vertikal | Vertikal | Vertikal | Vertikal + horisontell |
| Knivdiameter cirkulära knivar (mm) | 200 / 300 | 200 / 300 | 200 | 200 |
| Maximum bearb.höjd (mm) | 70 / 120 | 70 / 120 | 70 (40) | 70 |
| Skärbredd (mm) | 400 | 600 | 300 | 370 / 300 |
| Tillgängliga delningar cirkulär kniv (mm) | 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 ⁽¹⁾ | | | |
| Snabbväxlingssystem för skärrulle | S | S | S | S |
| Inmatningsband (mm) | 1170 x 490 | 1170 x 690 | 850 x 425 | 1390 x 425 |
| Utmatningsband (mm) | 1170 x 490 | 1170 x 690 | O (650 x 425) | 650 x 425 |
| Skärhastighet (m/min) | 18 ⁽²⁾ | 18 ⁽²⁾ | 18 ⁽²⁾ | 18 ^(2,6) |
| Justerbara sidostöd inm.band | O | O | - | - |
| Ansluten effekt (kW) | 1,5 | 1,5 | 1,1 | 1,3 |
| Elanslutning | 3 AC - 400 V - 50 Hz ⁽³⁾ | | | |
| Dimension BxHxD (mm) | 820x1300x2450 | 1020x1300x2450 | 700x 1190x1720 ⁽⁴⁾ | 1530x1400x2550 |
| Vikt (kg) | 260 ⁽⁵⁾ | 320 ⁽⁵⁾ | 220 ^(5, 4) | 385 ⁽⁵⁾ |
| Lyftanordning för knivaxel | S | S | S | S |
| Justerbar knivaxel när diameter minskar | S | S | - | - |
| NOCK POWER PLATES® | S | S | S | S |
| NOCK EASY FLOW® säkerhetsskydd | S | S | S | S |
| Låsbara transporthjul | S | S | S | S |
| Rostfritt stål | S | S | S | S |

S – Standard
O – Tillval

- 1) med möjligt olika knivavstånd i höger / vänstra halva av maskinen
- 2) andra skärhastigheter på förfrågan
- 3) andra spänningar på förfrågan
- 4) inklusive eventuellt utmatningsband
- 5) med cirkulärt bladavstånd 8 mm och bladets diameter 200 mm
- 6) beroende på produkt

Maskiner med 900 mm skärbredd på förfrågan