

DESCORTEZADORA CB-595





En coordinación con la industria cárnica NOCK ha desarrollado una serie de máquinas descortezadoras para las grandes y medianas fabricas de procesado de carne. Estas son las descortezadoras modelos CORTEX CB 595/695/795 los cuales se diferencian principalmente por su anchura de corte.

Son aptas para descortezar el beicon ahumado o remojado y para cortar planchas de beicon. Con un sujetacuchillas especial se puede cortar Gyros y lonchas de carne desde 5mm a 20mm de grosor. El rodillo de presión con muelles proporciona un tratamiento cuidadoso y suave del producto. Se puede tratar piezas de carne de hasta 125mm de grosor. El grosor del corte está infinitamente regulable. El procesado se efectúa automáticamente con cintas de entrada y salida. Si se requiere se puede suministrar la máquina con una cinta adicional para transportar la piel quitada. El sistema de corte está completamente automatizada.

Se maneja muy fácilmente, es de construcción robusta en acero inoxidable con placas refuerzo adicional garantizando una larga vida a pesar de cargas grandes. Todas las piezas son de las más alta calidad. Piezas de repuesta o complementos adicionales se suministran en muy corto plazo.

Para su limpieza el sujetacuchillas, la cinta y el rodillo de presión se extraen muy fácilmente sin necesidad de herramientas. Gracias a esto se consigue un alto nivel de limpieza e higiene.

Las máquinas tienen ruedas con frenos para poder moverlas por la fábrica sin problemas.

#### Características técnicas:

Medidas: Ancho: 800mm  
Alto: 1200mm  
Profundo: 2350mm  
Peso: 250kg  
Motor: 1,1kW 230/400V 50/60Hz  
Ancho corte: 500mm  
Velocidad: 29m/minuto