



Know-how in food processing!



Kombinations-Maschine Vliesex CV460

Kombinations-Maschine zum Entschwarten, Entvliesen und Enthäuten

Robust, zuverlässig, bewährt

Einsatzbereiche der NOCK Kombinations-Maschine

Offene Kombinations-Maschine mit breiten Einsatzmöglichkeiten zum Entschwarten, Entvliesen und Enthäuten:

- Entschwarten von runden Produkten wie z.B. Eisbein, Hinterschinken
- Entvliesen von Schwein, Rind, Wild, Strauß
- Enthäuten von Geflügel

Maschinenausstattung der NOCK Kombinations-Maschine

- Transportwalze ohne Einstiche
- Dynamische Reinigungswalze plus Luftreinigungssystem
- Zweitoriger Motor

Vorteile der NOCK Kombinations-Maschine

- Entschwarten und Entvliesen von schlachtwarmen Produkten
- Maschine aus rostfreiem Edelstahl mit zusätzlichen Verstärkungsplatten im Innenraum für NOCK-typische Robustheit und Langlebigkeit
- Glatte, leicht zu reinigende Flächen
- Ergonomisch günstige Gestaltung
- Sicherheits-Fußschaltleiste



Technische Daten / Kombinations-Maschine

Maschinentyp	Vliesex CV460
Schnittbreite	430 mm
Schnittleistung	17/32 m/min
Motorleistung	0,55 / 0,88 kW
Elektr. Anschluss	3AC – 400V – 50 Hz
Gewicht	150 kg
Maße gesamt B x H x T	820 x 1000 x 560 mm

NOCK Maschinenbau GmbH
 Industriestraße 14
 77948 Friesenheim
 GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-923898-0
 Telefax +49 (0) 7821-923898-18
 E-Mail: info@nock-gmbh.com
 www.nock-gmbh.com