



Know-how in food processing!



Fisch- Enthäutungsmaschinen

Kosten senken durch erstklassige Technik

Schnelle Reinigung und optimale Hygiene

- Die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen haben nicht nur ein modernes, sondern auch ein **hygienegerechtes Design**, welches selbstverständlich die neuesten Hygienevorschriften erfüllt.
- Gehäuse, Bandrahmen, Transportwalzen, Messerhalter usw. bestehen aus **hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**. Die Transportbandgurte und Andruckrollen bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Kunststoffen.
- Durch die Verwendung der **POWER PLATES®** kann NOCK die Gehäuse seiner Maschinen **mit großen, glatten Flächen bauen**, welche besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind.
- Bei den automatischen Fisch-Enthäutungsmaschinen verhindert die **NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube** die Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen von Messerhalter und Andruckvorrichtung während der Produktion.
- Die NOCK Fischenthäuter sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet. Dadurch leichter Transport zum Reinigungsplatz.

Optimale Ausbeute

Die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen überzeugen Kunden in der ganzen Welt nicht nur durch ihre zuverlässige Funktion und geringe Servicekosten, sondern vor allem auch durch ihre **sehr geringen Verluste an teurem Fischfleisch**. Die Spitzenwerte bei diesem wichtigen Kriterium erreichen die NOCK Fischenthäuter durch

- eine ausgeklügelte Konstruktion und Anordnung aller an der Enthäutung mitwirkenden Maschinenkomponenten (Messerhalter, Messer, Transportwalze, Andruckvorrichtung, Zufuhrband)
- die hochpräzise Fertigung und Montage dieser Komponenten bei NOCK
- die NOCK POWER PLATES®, welche die dauerhafte Präzision der Maschinen gewährleisten
- innovative Technologien wie den NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®

Die bestmögliche Ausbeute wird bei Verwendung der original NOCK TOP H Messer garantiert!

Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube

Die Abdeckhauben der NOCK Fischenthäutungs-Bandmaschinen sind **tunnelartig konstruiert**:



Schnell und einfach zu reinigen: Automatische NOCK Fisch-Enthäutungsmaschine nach Herausnahme von Transportbändern, Andruckwalze und Messerhalter

Transportbänder, Andruckwalzen, Messerhalter und Abfuhrbleche können zur Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeuge aus- und eingebaut werden. Verschmutzte Maschinenteile sind dann sehr leicht zugänglich. Die Transportwalze ist leicht von Hand drehbar. Die Bandrahmen sind zur Reinigung der Bandinnenseiten aufklappbar. Die Bandgurte können zur Reinigung leicht von den Bandrahmen abgenommen werden. Der Freeze Drum Skinner TFE 350 hat einen speziellen Reinigungsmodus.

Lager aus Edelstahl sind resistenter gegenüber unsachgemäßer Reinigung der Maschinen.



Alle Maschinenbauteile, welche den Durchlauf der Produkte behindern können, wie z.B. die Aufhängungen und Griffe des Messerhalters, die Aufhängungen der Andruckwalze und der Transportbänder, befinden sich außerhalb des von der Haube gebildeten Tunnels.

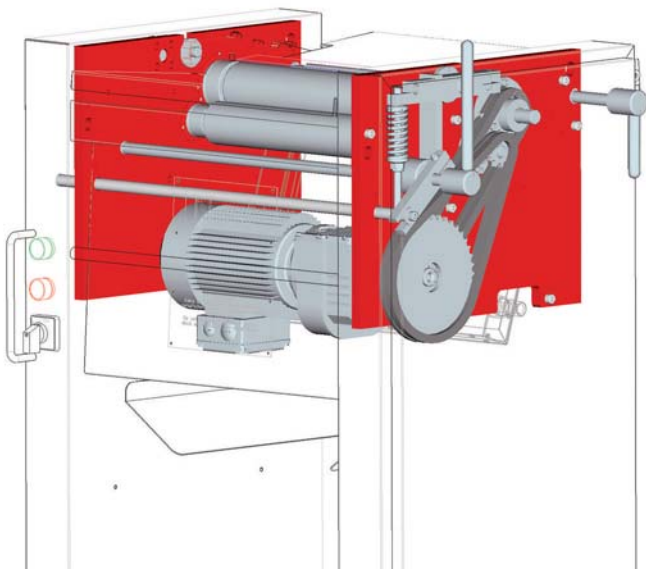
Die Vorteile:

- Zuverlässiger Produktdurchlauf („easy flow“) = höhere Betriebssicherheit
- Kaum Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen während der Produktion = bessere Prozesshygiene und schnellere Reinigung der Maschine

Ein Sicherungsschalter stoppt die Maschine beim Öffnen der Haube. Ein Sicherungsbolzen verhindert zuverlässig, dass die geöffnete Sicherheitsabdeckhaube unbeabsichtigt zufällt. Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube erfüllt die europäische Sicherheitsnorm EN 12355 und trägt maßgeblich zur hohen Arbeitssicherheit der automatischen NOCK Fischenthäuter bei.

NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit

Die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze und Messerhalter sind in **massiven, 15 mm dicken Basisplatten**, den **NOCK POWER PLATES®**, gelagert, welche sich im Maschinengehäuse befinden.



Diese seit 1990 bewährte Konstruktion der NOCK Maschinen garantiert unter anderem:

- **Nachhaltige Präzision**

Die NOCK POWER PLATES® gewährleisten eine **hervorragende Lagerfluchtung und dauerhaft präzise Positionierung der Maschinenkomponenten**. Dies ist mit der herkömmlichen Lagerung dieser Komponenten im Gehäuseblech nicht erreichbar.

- **Keine Materialermüdung**

Mit 15 mm Dicke sind die NOCK POWER PLATES® gegen Materialermüdung resistent. Sie machen die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen enorm robust und langlebig und auch für den mehrschichtigen industriellen Dauereinsatz mit intensiver Maschinennutzung besonders geeignet.

- **Besondere Servicefreundlichkeit**

Alle Bauteile sind nach Öffnen der Seitendeckel hervorragend zugänglich.

Jeder Servicetechniker kann die übersichtliche und wartungsarme Konstruktion der NOCK Maschinen sofort verstehen. Sie brauchen für den Service keinen Spezialisten. **Auch deshalb werden NOCK Maschinen weltweit geschätzt und erfolgreich verkauft.**

Kompromisslose Qualität – Made in Germany

NOCK ist ein inhabergeführtes deutsches Familienunternehmen, welches seit 1990 erfolgreich moderne Maschinen für die Lebensmittel verarbeitende Industrie konstruiert, baut und weltweit vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und Handelspartnern werden die Maschinen ständig weiterentwickelt. Selbstverständlich werden dabei die jeweils neuesten Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt.



F. Nock

Ferdinand Nock, Unternehmensgründer

NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten Konzeption und Konstruktion der NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen, umfasst die Produktion aller zentralen Bauteile auf einem eigenen, hochmodernen Maschinenpark, die Verwendung ausschließlich hochwertiger Ausgangsmaterialien und Kaufkomponenten, die Zusammenarbeit mit bewährten Zulieferern und die gewissenhafte Montage und Endkontrolle der Maschinen bei NOCK. Ein erfahrenes Team hoch qualifizierter und motivierter Mitarbeiter trägt zu diesem hohen Qualitätsstandard maßgeblich bei. So entstehen moderne, besonders zuverlässige, langlebige und wertbeständige Maschinen.



Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement kann NOCK **höchste deutsche Maschinenbauqualität zu interessanten Preisen** anbieten; ein wichtiger Aspekt bei den oft knappen Investitionsbudgets der Fisch verarbeitenden Betriebe.



Freeze Drum Skinner TFE 350



Merkmale und Einsatzgebiete

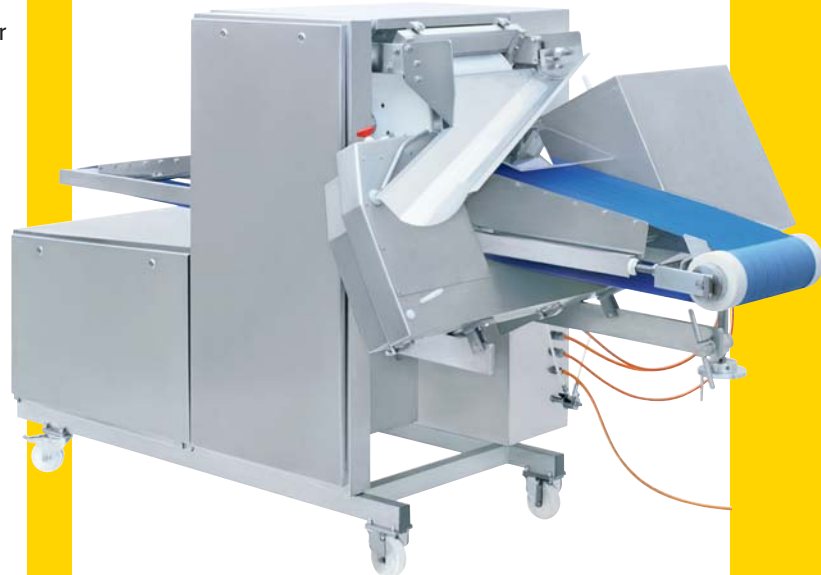
Der NOCK Freeze Drum Skinner TFE 350 ist eine **Fisch-Enthäutungsmaschine mit Gefriertrommel-Technologie**, in welche NOCK seine langjährige Kompetenz auf dem Gebiet der Fischenthäutung und sein Kältetechnik-Know-how aus der Herstellung der NOCK Scherbeneisemaschine eingebracht hat. Das Ergebnis ist eine Fisch-Enthäutungsmaschine in zuverlässiger deutscher Maschinenbauqualität, hoher Energieeffizienz, großer Reinigungsfreundlichkeit und kompakten Abmessungen. Darüber hinaus sorgt die servicefreundliche Bauweise für niedrige Folgekosten.

- **Besonders geeignet zur Enthäutung weicher (z.B. aufgetauter) Fischfilets und für alle Fischarten mit weicher Haut**
- Schneiden von Fisch und anderen Produkten
- **Enthäutungstiefe:** bis 10 mm stufenlos
- **Schnittbreite:** 370 mm
- **Schnittleistung:** 12 - 24 m/min
- **Auflegerichtung:** Haut nach oben



Serienmäßige Ausstattung

- **Energie-effiziente Gefriertrommel;** Oberfläche hartelexoziert
- Eigenes, **hochwertiges Kälteaggregat** (umweltfreundliches Kältemittel R404A)
- Sparsame Wasserspritzdüsen für zuverlässiges Anfrieren der Haut an den Gefrierzylinder; geringer Wasserverbrauch
- **Bandmesser mit hochpräziser Führung** für gleichmäßiges, auch sehr dünnes Schneiden
- Stufenlose Schnittdickeneinstellung per Handrad, auch während des Betriebes
- Wassersprühdüse und Abstreifer halten das Schneidband während des Betriebes sauber; leichte Reinigung ohne Werkzeugeinsatz
- Einfacher und schneller Messerbandwechsel
- Transportband mit 4 mm dicken Rundriemen und eigenem Antrieb (Trommelmotor); kann zur Erneuerung der Rundriemen einfach aus der Maschine herausgenommen werden
- Edelstahlgehäuse mit großen, glatten Flächen und **spezieller Betriebsmodus für leichte Reinigung nach der Produktion:** Transportband und Zylinder laufen; Kälteaggregat und Bandmesser stehen still
- Fahrbar mit feststellbaren Lenk-Laufrollen



Optionen:

- Transportband mit anderen Rundriemen-Durchmessern. Auch spätere Umrüstung ist möglich.
- Lieferung als Split-Version (Kälteaggregat getrennt)

Cortex CBF 496 • Skinex SB 496



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CBF 496 und die Skinex SB 496 sind **automatische Fischenthäutungsmaschinen mit Transportbändern**. Die beiden Schwesternmodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungstechnologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CBF 496:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für Fischarten mit dicker Haut, z.B. Lachs, Lachsforelle, Flachfische, Dorade usw.

Auch geeignet zur Enthäutung von Fischarten mit dünnerer Haut, dabei jedoch mit etwas größeren Verlusten als bei der Skinex SB 496.

Skinex SB 496:

S-Technologie. Besondere Eignung zur verlustarmen Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut, z.B. Tilapia, Pangasius (Basa), Forelle, Kabeljau, Seewolf, Tintenfisch usw.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- **3 Enthäutungsarten:**
 - **tiefes Enthäuten** mit scharfem Messer (deep skinning)
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)

Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CBF 496:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex SB 496:** Transportwalze ohne Umfangsnuten und gegenlaufende (dynamische) Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Spezielle, harte Fisch-Andruckwalze mit verschiebbaren Gegengewichten;
- Zufuhrband und Abfuhrband; in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar; Oberfläche geriffelt
- Fußschalter für „manuelles“ Arbeiten mit offener Maschine
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungsfreundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Goldmakrele (Dorade)

Optionen:

- Luftbefüllter Andruckballon (Softballon)
- Hautabfuhrband
- Transportwalze mit größerer oder feinerer Zahnung
- Wendevorrichtung zur automatischen Enthäutung beider Seiten von Flachfischen mit 2 Maschinen

Cortex CBF 496 SALMON



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CBF 496 SALMON ist eine **zum automatischen Enthäuten von frischem und von geräuchertem Lachs optimierte Maschine** mit CF-Technologie und dem innovativen NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- **3 Enthäutungsarten:**
 - **tiefes Enthäuten** (deep skinning) mit scharfem Messer
 - **dünnes Enthäuten** (shallow skinning) mit scharfem Messer und NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®
 - **Abziehen** (silver skinning) mit stumpfem Messer



Tiefes Enthäuten



Dünnes Enthäuten mit scharfem Messer und ACTIVE SKIN GRIPPER®



Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning)



Geräucherter Lachs

Serienmäßige Ausstattung

- Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Innovativer NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®** für perfekte Ergebnisse beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer, ohne Hautreste am Schwanzende der Filets
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert
- Andruckvorrichtung mit verschiebbaren Gegengewichten
- **Spezielle Lachs-Andruckwalze** aus Polyamid mit sehr langer Lebensdauer und höherem Andruck in der Filetmitte (an den Seiten der Filets geringerer Andruck = geringere Verluste beim Tiefenthäuten)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb bei der Bearbeitung von frischen Filets
- Zufuhrband und Abfuhrband; in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar; Oberfläche geriffelt
- NOCK POWER PLATES®
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Spezielle Lachs-Andruckwalze



Optional: Andruckballon (Softball)

Optionen:

- Luftbefüllter Andruckballon (Softball)
- Hautabfuhrband
- Gebogener Messerhalter zur weiteren Minimierung des dunklen Seitenmuskels beim Tiefenthäuten
- Zusätzliche Positioniermöglichkeit des Abfuhrbandes zum leichten Wiederausführen von Haut und Filet
- Transferplatte für Durchlauf der Filets ohne Enthäutung

Skinex QS 888

Merkmale und Einsatzgebiete

- **Automatische Fischenthäutungs-Bandmaschine für doppelbahnige Beschickung mit S-Technologie**
- **Enorme Kapazität:** je nach Filetgröße mehr als 200 Filets/min (Bandgeschwindigkeit 29 m/min)
- Hervorragend geeignet zum Enthäuten von **Tilapia, Pangasius (Basa), Catfish, Rotbarsch, Kabeljau** und weiteren Fischarten
- **Silver skinning von Lachs**
- 3 Enthäutungsarten:
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer (shallow skinning, thin skinning)
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)
 - **tiefes Enthäuten** mit scharfem Messer (deep skinning)



Serienmäßige Ausstattung

- Zweigeteilte Andruckvorrichtung (gefedert) für zweibahnige Beschickung
- Schnittbreite 2 x 200 mm
- Transportwalze ohne Umfangsnuten (Messerwalze) mit gegenlaufender Edelstahl-Reinigungswalze S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Spezielle Andruckwalzen aus Polyamid für beste Produktschonung, problemlose Bedienung und lange Lebensdauer
- Zufuhrband und Abfuhrband; in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar; Oberfläche geriffelt
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungs-freundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Zweigeteilte Andruckvorrichtung

Optionen:

- Hautabfuhrband
- Längeres Zufuhrband
- Transportwalze mit gröberer oder feinerer Zahnung

Cortex CF 460 • Skinex S 460

Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 460 und die Skinex S 460 sind **offene Fischenthäutungsmaschinen für manuelle Beschickung**.

Die beiden Schwestermodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungs-technologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CF 460:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für Fischarten mit dicker Haut, z.B. Lachs, Lachsforelle, Scholle, Seezunge, Dorade, Hai usw.

Auch geeignet zur Enthäutung von Fischarten mit dünnerer Haut, dabei jedoch mit etwas größeren Verlusten als bei der Skinex S 460.

Skinex S 460:

S-Technologie. Besondere Eignung zur verlustarmen Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut, z.B. Tilapia, Pangasius (Basa), Forelle, Kabeljau, Seewolf, Tintenfisch usw.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** Cortex CF 460: 19 m/min
Skinex S 460: 29 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)
 - begrenzt: **tiefes Enthäuten** mit scharfem Messer (deep skinning)

Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CF 460:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex S 460:** Transportwalze ohne Umfangsnuten und gegenlaufende (dynamische) Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Ergonomisch günstige Fußschaltleiste
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungsfreundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Optionen:

- Transportwalze mit gröberer oder feinerer Zahnung
- Beschickungsvorrichtung zur sicheren Enthäutung kleiner Fische

Tip: Insbesondere beim dünnen Enthäuten kommt es auf eine optimale Abstimmung der Geometrie des Messers, des Messerhalters und der Transportwalze an. Diese ist nur mit original **NOCK TOP H Ersatzmessern** garantiert. Die Verwendung anderer Messer kann (trotz nominal gleicher Abmessungen) zu deutlich mehr Verlusten, schlechteren Enthäutungs-Ergebnissen und kürzeren Standzeiten führen. Diese Empfehlung gilt für alle NOCK Fisch-Enthäutungs-maschinen.

Cortex CF 420 • Skinex S 420



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 420 und die Skinex S 420 sind **offene Tischmaschinen zur Fischenthäutung**. Sie sind eine preisgünstige Lösung für den Fischhandel und eine ideale Ergänzung in der industriellen Fischverarbeitung. Die beiden Schwestermodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungstechnologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CF 420:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für Fischarten mit dicker Haut, z.B. Lachsforelle, Scholle, Seezunge usw.

Skinex S 420:

S-Technologie. Besondere Eignung zur Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** Cortex CF 420: 19 m/min
Skinex S 420: 24 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - dünnes Enthäuten mit scharfem Messer
 - Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning)
 - begrenzt: tiefes Enthäuten mit scharfem Messer (deep skinning)

Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CF 420:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex S 420:** Transportwalze ohne Umfangsnuten und gegenlaufende (dynamische) Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Tragegriffe
- Fußschalter
- Edelstahl rostfrei

Optionen:

- Untergestell mit Lenk-Laufrollen

Cortex CF 300 COUNTERBOY



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 300 COUNTERBOY ist eine **kleine, offene Tischmaschine** mit CF-Technologie zur Enthäutung vieler Fischarten. Ideal für die Ladentheke im Fischhandel, für Supermärkte und für die Gastronomie, jedoch nicht für den Einsatz in der industriellen Fischverarbeitung konzipiert.

- **Schnittbreite:** 280 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - dünnes Enthäuten mit scharfem Messer
 - Abziehen mit stumpfem Messer
 - begrenzt: tiefes Enthäuten mit scharfem Messer

Serienmäßige Ausstattung

- Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Tragegriffe
- Fußschalter
- Edelstahl rostfrei

Optionen:

- Untergestell mit 2 Laufrollen

Enthäutungstechnologien und Enthäutungsarten

Die CF-Technologie

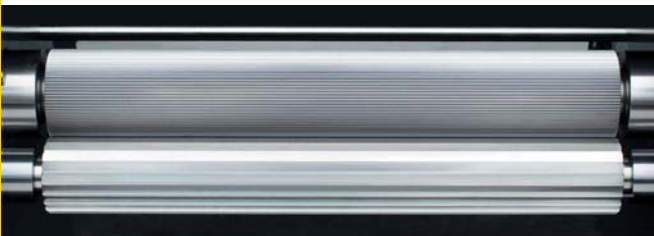


Die automatischen NOCK CBF-Maschinentypen und die offenen NOCK CF-Fiscenthäutungsmaschinen sind mit einer **Transportwalze mit Umfangsnuten** (Zahnwalze) ausgestattet. Ein **Abstreiferkamm** greift in die Nuten der Transportwalze ein und hält diese während des Betriebes sauber.

Die CF-Technologie eignet sich **besonders für Fischarten mit dicker Haut** und bietet Vorteile hinsichtlich der **universellen Verwendbarkeit für viele Fischarten**. Sie ist auch für Fischarten mit dünner Haut geeignet, hat bei diesen jedoch Nachteile bei der Ausbeute beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer oder beim Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning).

Die CF-Transportwalzen sind optional mit gröberer oder feinerer Zahnung lieferbar.

Die S-Technologie



Die automatischen NOCK CF-Maschinentypen und die offenen NOCK S-Fiscenthäutungsmaschinen sind mit einer feiner gezahnten **Transportwalze ohne Umfangsnuten** (Messerwalze) und mit einer **gegenlaufenden, dynamisch wirkenden Edelstahl-Reinigungswalze** ausgestattet.

Die S-Technologie eignet sich **besonders für Fischarten mit dünner Haut** und erreicht **Spitzenwerte bei der Ausbeute** beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer und beim Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning). Sie hat Einschränkungen beim tiefen Enthäuten mit offenen Maschinen, da dort die Transportunterstützung durch eine Andruckwalze fehlt. Je nach Fischart und Konsistenz der Filets kann nicht immer der maximale Messerspalt zum Tiefenenthäuten ausgenutzt werden.

Auch die S-Transportwalzen sind optional mit gröberer oder feinerer Zahnung lieferbar.

Bei der CF- und bei der S-Technologie unterstützt eine sparsame **Wasserspritzvorrichtung** deren Reinigungsfunktion wirkungsvoll, so dass ein störungsfreier Dauerbetrieb gewährleistet ist. Beim Enthäuten von geräuchertem Fisch wird die Wasserspritzvorrichtung nicht benutzt.

Die Gefriertrommel-Technologie

Bei der Gefriertrommel-Technologie wird die zuvor mit Wasser besprühte Haut an eine Gefriertrommel geführt und friert daran fest. Ein Bandmesser trennt die Haut vom Filet. Anschließend entfernt ein Schaber die Haut vom Gefrierzylinder.

Diese Technologie eignet sich besonders zur Enthäutung weicher (z.B. aufgetauter) Filets und für alle Fischarten mit weicher Haut.

Der NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®

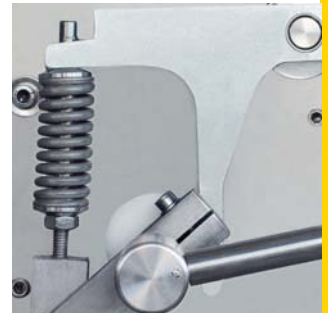
Der NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® verhindert, dass beim sehr dünnen Enthäuten von Lachstfilets mit scharfem Messer manchmal kleine Hautreste am Schwanzende der Filets zurückbleiben können. Dazu wird der zunächst leicht geöffnete Messerhalter pneumatisch geschlossen, sobald die Haut einige Millimeter unter den Messerhalter vorgedrungen ist.

Enthäutungsarten

1. Dünnes Enthäuten mit scharfem Messer

Beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer (**shallow skinning, thin skinning**) wird der Messerspalt so weit geschlossen, dass praktisch kein Fischfleisch auf der Haut zurück bleibt. Der Messerspalt ist mit dem Verstellhebel außen an der Maschine stufenlos und feinfühlig verstellbar, auch während des Betriebes.

Die im Maschinengehäuse untergebrachte Federung der Messerhalteraufhängung bewirkt, dass sich der Messerhalter perfekt der unterschiedlich dicken Haut anpasst.



2. Tiefes Enthäuten mit scharfem Messer

Beim tiefen Enthäuten mit scharfem Messer (**deep skinning**) wird der Messerhalter so weit geöffnet, dass mit der Haut auch ein mehr oder weniger großer Teil der angrenzenden Fett- oder Fleischschicht des Fisches entfernt wird. Der Messerspalt ist mit dem Dickenverstellhebel stufenlos und feinfühlig verstellbar, auch während des Betriebes.

Auf diese Weise lässt sich bei einigen Fischarten die Qualität und der erzielbare Verkaufspreis der Filets so steigern, dass der in Kauf zu nehmende größere Gewichtsverlust mehr als ausgeglichen wird.

3. Abziehen mit stumpfem Messer

Beim „Abziehen“ wird die Haut mit dem stumpfen Rücken des Messers vom Filet getrennt, so dass der silberne Spiegel auf dem Filet bleibt („**silver skinning**“). Dazu wird das Messer mit der stumpfen Rückseite nach außen in den Messerhalter eingesetzt und der Messerhalter ganz geschlossen („gespannt“). Auf diese Weise wird die Ausbeute gegenüber dem dünnen Enthäuten mit scharfem Messer noch weiter gesteigert und das an einigen Fischarten geschätzte Aussehen der Filets mit dem silbernen Spiegel erreicht.

Maschinenausstattung / Fisch-Enthäutungsmaschinen

Maschinentyp	Automatische Maschine mit Zufuhrband und Abfuhrband	Offene Ständermaschine	Offene Tischmaschine	Untergestell	Enthäutungstechnologie	Enthäutungsarten			Messerhalter-aufhängung gefedert	NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®	NOCK POWER PLATES®	NOCK EASY-FLOW® Sicherheitsabdeckhaube	Feststellbare Lenk-Laufrollen	Edelstahl rostfrei
						Abziehen (silver skinning)	dünnes Enthäuten	tiefes Enthäuten						
Freeze Drum Skinner TFE 350	●				GF		●	Bandmesser		●	●	●	●	● ²
Cortex CBF 496	●				CF	●	●	●		●	●	●	●	●
Cortex CBF 496 SALMON	●				CF	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Skinex SB 496	●				S	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Skinex QS 888	●				S	●	●	●	●	●	●	●	●	● ¹
Cortex CF 460		●			CF	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Skinex S 460		●			S	●	●	●	●	●	●	●	●	● ¹
Cortex CF 420			●	○	CF	●	●	●						●
Skinex S 420			●	○	S	●	●	●						● ¹
Cortex CF 300 COUNTERBOY			●	○	CF	●	●	●						●

Weitere Optionen (je nach Maschinentyp):

- Luftbefüllter Andruckballon (Softballon)
- Hautabfuhrband
- Transportwalze mit größerer oder feinerer Zahnung
- Fußschalter für „manuelles“ Arbeiten an offener Bandmaschine
- Wendevorrichtung zur beidseitigen Enthäutung von Flachfischen

● **serienmäßig**

○ **optional**

① **begrenzt**

② **Gefriertrommel hartelexiert**

CF = Zahnwalze mit Abstreiferkamm

GF = Gefriertrommel

S = Transportwalze ohne Umfangsnuten, mit gegenlaufender (dynamischer) Reinigungswalze

Technische Daten / Fisch-Enthäutungsmaschinen

Maschinentyp	Schnittbreite	Schnittleistung	Messerspalt (stufenlos)	Maximale Durchlasshöhe	Auflegelänge auf Zufuhrband	Maße gesamt B x H x T	Gewicht	Elektr. Leistungsaufnahme	Elektr. Anschluss	Wasseranschluss	Wasserverbrauch ca.	Druckluft
	mm	m/min	mm	mm	mm	mm	kg	kW			l/h	bar
Freeze Drum Skinner TFE 350	370	12 - 24	0 - 10	40	480	1500 x 1500 x 2600	780	5,0	3 AC - 400 V - 50 (60) Hz	G 3/4" Außen-gewinde	200	-
Cortex CBF 496	430	19	0 - 5	70	400	800 x 1190 x 1860	240	0,75	3 AC - 400 / 230 V - 50 (60) Hz ¹	G 1/8" Innengewinde	200	-
Cortex CBF 496 SALMON	430	19	0 - 5	70	400	800 x 1190 x 1860	250	0,75				
Skinex SB 496	430	19	0 - 5	70	400	800 x 1190 x 1860	240	0,75				
Skinex QS 888	2 X 200	29 ²	0 - 2	40	540	800 x 1190 x 1820	240	1,1				
Cortex CF 460	430	19	0 - 4	-	-	740 x 960 x 630	150	0,75				
Skinex S 460	430	29	0 - 4	-	-	740 x 960 x 630	160	0,75				
Cortex CF 420	430	19	0 - 3,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) ³	80 (95) ³	0,75				
Skinex S 420	430	29	0 - 3,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) ³	80 (95) ³	0,75				
Cortex CF 300 COUNTERBOY	280	19	0 - 3,5	-	-	560 x 320 x 400 (560 x 950 x 500) ³	50 (65) ³	0,25				

¹ Andere Spannungen auf Anfrage

² Geschwindigkeit Zufuhrband

³ mit Untergestell

NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14

77948 Friesenheim

GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-92 38 98-0

Telefax +49 (0) 7821-92 38 98-18

E-Mail: info@nock-gmbh.com

www.nock-gmbh.com