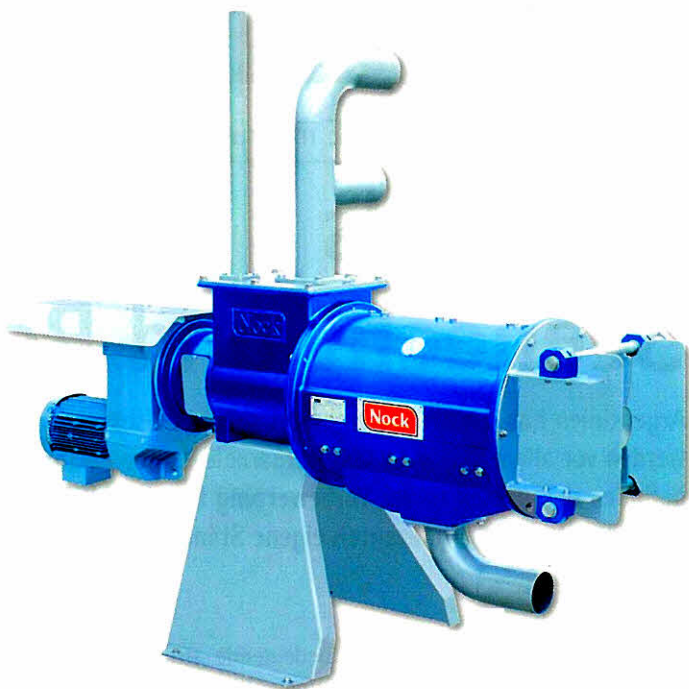




Fischmagazin

Nock Maschinen für die fischverarbeitende Industrie

Der deutsche Hersteller Nock zeigt auf der Seafood Processing Europe in Brüssel in Halle 4, Stand-Nr. 4-6351 neue und bewährte Maschinen für die fischverarbeitende Industrie. Darunter die neue Industrie-Entwässerungspresse Nock Separator SP 254/1, die kontinuierlich und vollautomatisch Feststoffe von Wasser trennt. In Fischverarbeitungsbetrie-



Die Industrie-Entwässerungspresse Nock Separator SP 254/1 kann kontinuierlich und vollautomatisch Feststoffe von Wasser trennen.

ben wird dieser Press-Schnecken-Separator zum Entwässern und Pressen von Fischabfällen und zur Abwasserbehandlung eingesetzt. Außerdem zeigt man den Freeze Drum Skinner TFE 350.

Die Maschine arbeitet mit dem Gefrietrommel-Verfahren und ist zum Enthäuten von weichen Fischfilets und von Fischarten mit weicher Haut geeignet. Sie kann auch zum horizontalen Schneiden von Fischfilets eingesetzt werden. Spitzenwerte hinsichtlich der erzielbaren Ausbeute sowie der Verarbeitungskapazität erzielt nach Herstellerangaben die ausgestellte doppelbahnige Fischenthäutungsmaschine Nock Skinex TWIN QS 888. Diese Maschine ermöglicht sowohl dünnes Enthäuten mit scharfem Messer als auch Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning). Selbstverständlich kann damit auch tief enthäutet werden. Sie eignet sich für viele wichtige Speisefische, wie zum Beispiel Tilapia, Pangasius, Kabeljau.