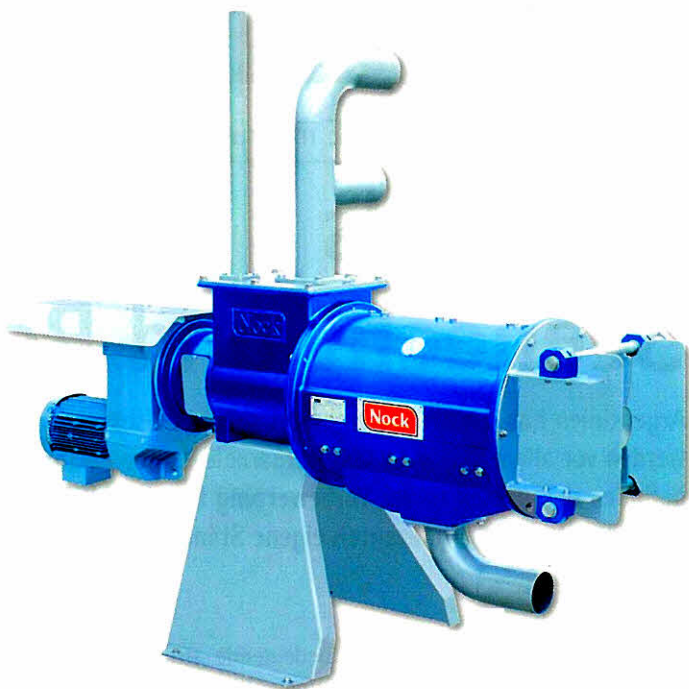




Fischmagazin

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.

Translation
Fischmagazin
4/2010

NOCK machines for the fish processing industry

The German manufacturer NOCK will exhibit at the Seafood Processing Europe in Brussels in hall 4, booth no. 4-6351 new and proven machines for the fish processing industry. Among this NOCK will exhibit the new industrial dewatering machine the NOCK separator SP 254/1, which continuously and automatically separates solids from water. This machine is applied in the fish processing industry to separate solids from fish refuse and to treat waste water.

Besides this the NOCK Freeze Drum skinner TFE 350 will be on exhibition. This machine operates with the freeze drum technique and is mainly used to skin fish fillets with weak skin or fish with soft skin. This machine can also be applied to horizontally slice fish fillets.

Excellent skinning results and processing capacities can be according to the manufacturer achieved when skinning with the NOCK Skinex TWIN QS 888. The machine allows thin skinning with a sharp blade as well as skinning with a blunt blade. (silver skinning) This machine can be of course applied to deep skin fish.

This machine is suitable to skin many food fish species such as tilapia, pangasius and cod.