

# TK-Fisch Convenience

FischMagazin  
SPEZIAL

Magazin für TK-Seafood, Chilled Food, Convenience

## Neue Fisch- Enthäutungs- maschine mit Gefriertrommel- technik

Die Fisch-Enthäutungsmaschinen des deutschen Herstellers **Nock** (Friesenheim) sind wegen ihrer hohen Ausbeute, ihrer hygienischen und reinigungsfreundlichen Konstruktion und ihrer Servicefreundlichkeit in der Fisch verarbeitenden Industrie weltweit bekannt und gefragt. Nun hat Nock seine langjährige Kompetenz in der Fisch-enthäutung mit seinem Know how aus der Herstellung der Nock Scherben-eiserzeuger verbunden. Das Ergebnis ist eine Fisch-Enthäutungsmaschine mit Gefriertrommel-Technik. Der Nock Freeze Drum Skinner TFE 350 ist nach Angaben des Herstellers die ideale Maschine zum Enthäuten von weichen, zum Beispiel aufgetauten Fischfilets und zum Enthäuten von allen Fischfilets mit weicher Haut. Die Filets werden mit der Haut nach oben auf das Transportband gelegt, von Düsen mit Wasser benetzt und frieren beim Kontakt mit der Gefriertrommel an dieser fest. Ein Sägeband trennt das Filet von der Haut und, falls gewünscht, von der darunter liegenden Fettschicht. Die Haut wird durch einen Schaber von der Trommel entfernt und verlässt über eine Rutsche die Maschine. Das Säge-



**Der Energieverbrauch des Nock Freeze Drum Skinner TFE 350 beträgt 4,8 kW. Die Maschine wird serienmäßig komplett mit Kälteaggregat geliefert, welches mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R404A arbeitet.**

band verfügt über eine hochpräzise Führung für gleichmäßiges, auch sehr dünnes Schneiden. Die Schnittbreite der Maschine beträgt 350 mm. Die Schnitttiefe (Enthäutungstiefe) ist stufenlos bis 10 mm einstellbar. Eine Wasserspritzdüse und ein Abstreifer halten das Sägeband während des Betriebes sauber. Eine Bremse stoppt es beim Betätigen des Notaus-Schalters sofort.

Translation (engl)  
Fishmagazin August 2010

TK Fisch Convenience  
Magazin für TK Seafood, Chilled Food, Convenience

#### New fish skinning machine with freeze drum technique

The fish skinning machines made by the German manufacturer NOCK (Friesenheim) are well known and sought after in the fish processing industry worldwide because of their high yields, their hygienic and easy to clean construction and their service friendliness.

Nock has now combined his fish skinning expertise along with his know how from constructing the Nock scale ice machines. This has resulted in a fish skinning machine with freeze drum technology. The NOCK Freeze Drum Skinner TFE 350 is according to the manufacturer the ideal machine to skin soft, for example defrosted fish fillets and to skin all types of fish with weak skin. The fillets are placed with the skin side up on the conveyor, are sprayed with water and then freeze upon contact onto the freeze drum. A saw band separates the fish from the skin and if required the layer of fat underneath can also be removed. The skin is then scraped off the drum and exits the machine via a stainless steel slide.

The saw band has a high precision guide for constant and very fine cutting. The cutting width of the machine is 350 mm. The cutting depth (skinning depth) can be steplessly adjusted up to 10 mm. A water jet and scraper keep the saw band clean during operation. An emergency button stops the machine immediately when activated.

**The Nock Freeze Drum Skinner TFE 350 has an energy consumption of 4,8 kW. The machine is delivered with a refrigeration aggregate which is filled with R404A, an environmental friendly cooling agent.**