

FISCH-ENTHÄUTUNGSMASCHINE CORTEX CBF 496 SALMON



Dünnes Enthäuten mit scharfem Messer mit
NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® ASG



Tiefes Enthäuten



Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning)



CBF 496 SALMON

Einsatzgebiete

Für die Bearbeitung von frischem und geräuchertem Lachs optimierte, automatische Enthäutungsmaschine mit NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® ASG.

Besonderheiten

Enthäutungsarten

- **tiefes Enthäuten** mit scharfem Messer (deep skinning)
- **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer (shallow skinning)
- **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)

FISCH-ENTHÄUTUNGSMASCHINE CORTEX CBF 496 SALMON

SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG

- Zufuhrband und Abfuhrband
- Zahnwalze aus V4A-Edelstahl, mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER® ASG** für dünnes Enthäuten mit scharfem Messer, ohne Hautreste am Schwanzende der Filets
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung pneumatisch gefedert für perfekte Enthäutungsergebnisse
- Andruckvorrichtung mit Gegengewichten; stufenlos höhenverstellbar
- **Spezielle, harte 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
- **NOCK EASY FLOW® Sicherheitsabdeckhaube** im Maschineneinlauf für zuverlässigen Produktdurchlauf und bessere Prozesshygiene, mit Gasdruckfeder für einfache Bedienung
- **Schutzhaube im Maschinenauslauf für höhere Arbeitssicherheit**
- **NOCK POWER PLATES®** für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Transportbänder in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar
- Feststellbare Lenkrollen

OPTIONEN

- Luftbefüllter Andruckballon
- Hautabfuhrband
- Zusätzliche Positioniermöglichkeit des Abfuhrbandes zum leichten **Wiederzusammenführen von Haut und Filet**



CBF 496 SALMON



CBF 496 SALMON, Detail

TECHNISCHE DATEN Cortex CBF 496 SALMON

Schnittbreite	430 mm
Schnittleistung	31 m/min
Maximale Durchlasshöhe	70 mm
Messerspalt	0 - 5 mm stufenlos
Auflegelänge auf Zufuhrband	400 mm
Maße gesamt B x H x T	880 x 1240 x 1860 mm
Gewicht	280 kg
Motorleistung	0,75 kW
Elektrischer Anschluss (1)	3 L+PE - 400 V - 50 Hz IEC 60309 16 A 6h (Stecker)
Wasseranschluss	G 1/4 Innengewinde, ca. 200 l/h
Druckluftanschluss	6 < p < 10 bar (trocken), ca. 30 l/min (Umgebungsdruck)

(1) andere Spannungen auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten

Stand: 04/2025

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14 | 77948 Friesenheim
DEUTSCHLAND

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



www.nock-gmbh.com



Know-how in food processing!