

# 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.