



Know-how in food processing!



Foto: NOCK Freeze Drum Skimmer TFE 350 A

Fisch- Enthäutungsmaschinen

Kosten senken durch erstklassige Technik

Schnelle Reinigung und optimale Hygiene

- Die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen haben nicht nur ein modernes, sondern auch ein **hygienegerechtes Design**, welches selbstverständlich die neuesten Hygienevorschriften erfüllt.
- Gehäuse, Bandrahmen, Transportwalzen, Messerhalter usw. bestehen aus **hochwertigem, rostfreiem Edelstahl**. Die Transportbandgurte und Andruckrollen bestehen aus für Lebensmittel zugelassenen Kunststoffen.
- Durch die Verwendung der **POWER PLATES®** kann NOCK die Gehäuse seiner Maschinen **mit großen, glatten Flächen bauen**, welche besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind.
- Bei den automatischen Fisch-Enthäutungsmaschinen verhindert die **NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube** die Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen von Messerhalter und Andruckvorrichtung während der Produktion.
- Die NOCK Fischenthäuter sind mit feststellbaren Lenk-Laufrollen ausgestattet. Dadurch leichter Transport zum Reinigungsplatz.

Optimale Ausbeute

Die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen überzeugen Kunden in der ganzen Welt nicht nur durch ihre zuverlässige Funktion und geringe Servicekosten, sondern vor allem auch durch ihre **sehr geringen Verluste an teurem Fischfleisch**. Die Spitzenwerte bei diesem wichtigen Kriterium erreichen die NOCK Fischenthäuter durch

- eine ausgeklügelte Konstruktion und Anordnung aller an der Enthäutung mitwirkenden Maschinenkomponenten (Messerhalter, Messer, Transportwalze, Andruckvorrichtung, Zufuhrband)
- die hochpräzise Fertigung und Montage dieser Komponenten bei NOCK
- die NOCK POWER PLATES®, welche die dauerhafte Präzision der Maschinen gewährleisten
- innovative Technologien wie den NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®

Die bestmögliche Ausbeute wird bei Verwendung der original NOCK TOP Messer garantiert!

Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube

Die Abdeckhauben der NOCK Fischenthäutungs-Bandmaschinen sind **tunnelartig konstruiert**:



Schnell und einfach zu reinigen: Automatische NOCK Fisch-Enthäutungsmaschine nach Herausnahme von Transportbändern, Andruckwalze und Messerhalter

Transportbänder, Andruckwalzen, Messerhalter und Abfuhrbleche können zur Reinigung in Sekundenschnelle ohne Werkzeuge aus- und eingebaut werden. Verschmutzte Maschinenteile sind dann sehr leicht zugänglich. Die Transportwalze ist leicht von Hand drehbar. Die Bandrahmen sind zur Reinigung der Bandinnenseiten aufklappbar. Die Bandgurte können zur Reinigung leicht von den Bandrahmen abgenommen werden. Die Freeze Drum Skinner haben einen speziellen Reinigungsmodus.

Lager aus Edelstahl sind resistenter gegenüber unsachgemäßer Reinigung der Maschinen.



Alle Maschinenbauteile, welche den Durchlauf der Produkte behindern können, wie z.B. die Aufhängungen und Griffe des Messerhalters, die Aufhängungen der Andruckwalze und der Transportbänder, befinden sich außerhalb des von der Haube gebildeten Tunnels.

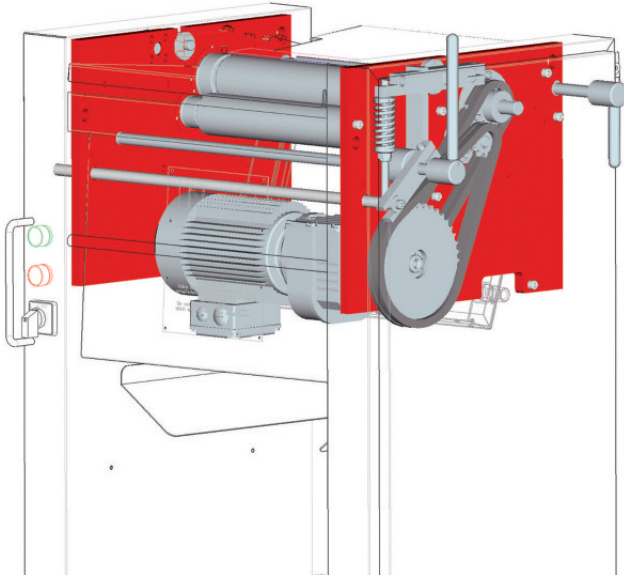
Die Vorteile:

- Zuverlässiger Produktdurchlauf („easy flow“) = höhere Betriebssicherheit
- Kaum Ansammlung von Produktresten an den Aufhängungen während der Produktion = bessere Prozesshygiene und schnellere Reinigung der Maschine

Ein Sicherungsschalter stoppt die Maschine beim Öffnen der Haube. Ein Sicherungsbolzen verhindert zuverlässig, dass die geöffnete Sicherheitsabdeckhaube unbeabsichtigt zufällt. Die NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube erfüllt die europäische Sicherheitsnorm EN 12355 und trägt maßgeblich zur hohen Arbeitssicherheit der automatischen NOCK Fischenthäuter bei.

NOCK POWER PLATES® für besondere Robustheit und Servicefreundlichkeit

Die mechanisch hoch belasteten Maschinenkomponenten wie Antrieb, Transportwalze und Messerhalter sind in **massiven, 15 mm dicken Basisplatten**, den **NOCK POWER PLATES®**, gelagert, welche sich im Maschinengehäuse befinden.



Diese seit 1990 bewährte Konstruktion der NOCK Maschinen garantiert unter anderem:

- **Nachhaltige Präzision**
Die NOCK POWER PLATES® gewährleisten eine **hervorragende Lagerfluchtung und dauerhaft präzise Positionierung der Maschinenkomponenten**. Dies ist mit der herkömmlichen Lagerung dieser Komponenten im Gehäuseblech nicht erreichbar.
- **Keine Materialermüdung**
Mit 15 mm Dicke sind die NOCK POWER PLATES® gegen Materialermüdung resistent. Sie machen die NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen enorm robust und langlebig und auch für den mehrschichtigen industriellen Dauereinsatz mit intensiver Maschinennutzung besonders geeignet.
- **Besondere Servicefreundlichkeit**
Alle Bauteile sind nach Öffnen der Seitendeckel hervorragend zugänglich.

Jeder Servicetechniker kann die übersichtliche und wartungsarme Konstruktion der NOCK Maschinen sofort verstehen. Sie brauchen für den Service keinen Spezialisten. **Auch deshalb werden NOCK Maschinen weltweit geschätzt und erfolgreich verkauft.**



Kompromisslose Qualität – Made in Germany

NOCK ist ein inhabergeführtes deutsches Familienunternehmen, welches seit 1990 erfolgreich moderne Maschinen für die Lebensmittel verarbeitende Industrie konstruiert, baut und weltweit vertreibt. In enger Zusammenarbeit mit Verarbeitungsbetrieben und Handelspartnern werden die Maschinen ständig weiterentwickelt. Selbstverständlich werden dabei die jeweils neuesten Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt.



F. Nock
Ferdinand Nock, Unternehmensgründer

NOCK bedeutet kompromisslose Qualität „Made in Germany“. Diese beginnt bereits mit der qualitätsorientierten Konzeption und Konstruktion der NOCK Fisch-Enthäutungsmaschinen, umfasst die Produktion aller zentralen Bauteile auf einem eigenen, hochmodernen Maschinenpark, die Verwendung ausschließlich hochwertiger Ausgangsmaterialien und Kaufkomponenten, die Zusammenarbeit mit bewährten Zulieferern und die gewissenhafte Montage und Endkontrolle der Maschinen bei NOCK. Ein erfahrenes Team hoch qualifizierter und motivierter Mitarbeiter trägt zu diesem hohen Qualitätsstandard maßgeblich bei. So entstehen moderne, besonders zuverlässige, langlebige und wertbeständige Maschinen.



Dank modularer Bauweise, moderner Produktionsmethoden und strengem Kostenmanagement kann NOCK **höchste deutsche Maschinenbauqualität zu interessanten Preisen** anbieten; ein wichtiger Aspekt bei den oft knappen Investitionsbudgets der Fisch verarbeitenden Betriebe.

Freeze Drum Skinner TFE



TFE 350 A

Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Freeze Drum Skinner TFE sind **Fisch-Enthütungs-maschinen mit Gefriertrommel-Technologie**, in welche NOCK seine langjährige Kompetenz auf dem Gebiet der Fischenthäutung und sein Kältetechnik-Know-how aus der Herstellung der NOCK Scherbeneiserzeuger eingebracht hat. Das Ergebnis sind Fisch-Enthütungsmaschinen in zuverlässiger deutscher Maschinenbauqualität, hoher Energie-Effizienz, großer Reinigungsfreundlichkeit und kompakten Abmessungen. Darüber hinaus sorgt die service-freundliche Bauweise für niedrige Folgekosten.

- **Besonders geeignet zur Enthütung weicher (z.B. aufgetauter) Fischfilets und für alle Fischarten mit weicher Haut**
- **2-5 % bessere Ausbeute** als bei anderen Fisch-Enthütungsmaschinen
- Schneiden von Fisch und anderen Produkten
- **Enthütungstiefe:** bis 10 mm stufenlos
- **Schnittbreite:** 370 / 570 mm
- **Schnittleistung:** 8 - 20 m/min
- **Auflegerichtung:** Haut nach oben



TFE 350 A
(Haube geöffnet)

Serienmäßige Ausstattung

- **Energie-effiziente Gefriertrommel;** Oberfläche harteloxiert
- Eigenes, **hochwertiges Kälteaggregat** (umweltfreundliches Kältemittel R449A)
- Frequenzumformer für stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit
- Transferfunktion für Durchlauf ohne Bearbeitung
- Verflüssiger des Kälteaggregates luftgekühlt oder wassergekühlt
- Sparsame Wasserspritzdüsen für zuverlässiges Anfriren der Haut an den Gefrierzylinder; geringer Wasserverbrauch
- **Bandmesser mit hochpräziser Führung** für gleichmäßiges, auch sehr dünnes Schneiden
- Stufenlose Schnittdickeneinstellung, auch während des Betriebes
- Wassersprühdüse und Abstreifer halten das Bandmesser während des Betriebes sauber; leichte Reinigung ohne Werkzeugeinsatz
- Einfacher und schneller Bandmesserwechsel
- Transportband mit 4 mm dicken Rundriemen und eigenem Antrieb (Trommelmotor); kann zur Erneuerung der Rundriemen einfach aus der Maschine herausgenommen werden
- Edelstahlgehäuse mit großen, glatten Flächen und **spezieller Betriebsmodus für leichte Reinigung nach der Produktion:** Transportband und Zylinder laufen; Kälteaggregat und Bandmesser stehen still
- Fahrbar mit feststellbaren Lenk-Laufrollen



TFE 350 A (Ansicht von hinten)

Cortex CBF 496 • Skinex SB 496



Fußschalter optional

Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CBF 496 und die Skinex SB 496 sind **automatische Fischenthäutungsmaschinen mit Transportbändern**. Die beiden Schwestermodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungstechnologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CBF 496:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für größere Filets mit dicker Haut, z.B. Lachsforelle, Flachfische, Dorade usw.

Auch geeignet zur Enthäutung von Fischarten mit dünnerer Haut, dabei jedoch mit etwas größeren Verlusten als bei der Skinex SB 496.

Skinex SB 496:

S-Technologie. Besondere Eignung zur verlustarmen Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut, z.B. Tilapia, Pangasius (Basa), Forelle, Kabeljau, Seewolf, Tintenfisch usw.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** 29 m/min

3 Enthäutungsarten:

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

Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CBF 496:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex SB 496:** Transportwalze ohne Umfangsnuten mit dynamischer Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Spezielle, harte Fisch-Andruckwalze mit verschiebbaren Gegengewichten
- Zufuhrband und Abfuhrband; in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar; Oberfläche gerippt
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungs- und servicefreundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Goldmakrele (Dorade)

Optionen:

- Ultraweiche Andruckräder
- Luftbefüllter Andruckballon
- Hautabfuhrband
- Transportwalze mit gröberer oder feinerer Zahnung
- Fußschalter für „manuelles“ Arbeiten mit offener Maschine
- Wendevorrichtung zur automatischen Enthäutung beider Seiten von Flachfischen mit 2 Maschinen

Skinex QS 888

Merkmale und Einsatzgebiete

- **Automatische Fischenthäutungs-Bandmaschine für doppelbahnige Beschickung mit S-Technologie**
- **Enorme Kapazität:** je nach Filetgröße mehr als 200 Filets/min (Bandgeschwindigkeit 25 m/min)
- Hervorragend geeignet zum Enthäuten von **Tilapia, Pangasius (Basa), Catfish, Rotbarsch, Kabeljau** und weiteren Fischarten
- **Silver skinning von Lachs** (einbahnige Beschickung)
- **Enthäutungsarten:**
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer (shallow skinning, thin skinning)
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)



Serienmäßige Ausstattung

- Zweigeteilte Andruckvorrichtung (gefedert) für zweibahnige Beschickung
- Schnittbreite 2 x 200 mm
- Transportwalze ohne Umfangsnuten (Messerwalze) mit dynamischer Edelstahl-Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Spezielle Andruckwalzen aus Polyamid für beste Produktschonung, problemlose Bedienung und lange Lebensdauer
- Zufuhrband und Abfuhrband; in Sekundenschnelle ohne Werkzeug herausnehmbar; Oberfläche gerippt
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungs-freundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- NOCK EASY-FLOW®-Sicherheitsabdeckhaube
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei



Zweigeteilte Andruckvorrichtung

Optionen:

- Hautabfuhrband
- Längeres Zufuhrband
- Transportwalze mit größerer oder feinerer Zahnung
- Transportwalze mit größerem Durchmesser (Skinex QS 98)

Cortex CF 460 • Skinex S 460

Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 460 und die Skinex S 460 sind **offene Fischenthäutungsmaschinen für manuelle Beschickung**. Die beiden Schwestermodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungs-technologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CF 460:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für Fischarten mit dicker Haut, z.B. Lachs, Lachsforelle, Scholle, Seezunge, Dorade, Hai usw.

Auch geeignet zur Enthäutung von Fischarten mit dünnerer Haut, dabei jedoch mit etwas größeren Verlusten als bei der Skinex S 460.

Skinex S 460:

S-Technologie. Besondere Eignung zur verlustarmen Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut, z.B. Tilapia, Pangasius (Basa), Forelle, Kabeljau, Seewolf, Tintenfisch usw.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** Cortex CF 460: 24 m/min
Skinex S 460: 32 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)



Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CF 460:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex S 460:** Transportwalze ohne Umfangsnuten mit dynamischer Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Messerhalteraufhängung gefedert für perfekte Enthäutungs-Ergebnisse
- Ergonomisch günstige Fußschaltleiste
- NOCK POWER PLATES® für besonders reinigungsfreundliche Maschinenkonstruktion, große Robustheit und Servicefreundlichkeit
- Feststellbare Lenk-Laufrollen
- Edelstahl rostfrei

Optionen:

- NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem
- Transportwalze mit gröberer oder feinerer Zahnung
- Beschickungsvorrichtung zur sicheren Enthäutung kleiner Filets

Tipp: Insbesondere beim dünnen Enthäuten kommt es auf eine optimale Abstimmung der Geometrie des Messers, des Messerhalters und der Transportwalze an. Diese ist nur mit original **NOCK TOP Ersatzmessern** garantiert. Die Verwendung anderer Messer kann (trotz nominal gleicher Abmessungen) zu deutlich mehr Verlusten, schlechteren Enthäutungsergebnissen und kürzeren Standzeiten führen. Diese Empfehlung gilt für alle NOCK Fisch-Enthäutungs-maschinen.

Cortex CF 420 • Skinex S 420



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 420 und die Skinex S 420 sind **offene Tischmaschinen zur Fischenthäutung**. Sie sind eine preisgünstige Lösung für den Fischhandel und eine ideale Ergänzung in der industriellen Fischverarbeitung. Die beiden Schwestermodelle unterscheiden sich in der eingesetzten Enthäutungstechnologie und damit in der bevorzugten Eignung:

Cortex CF 420:

CF-Technologie. Universelle Eignung für viele Fischarten. Besondere Eignung für Fischarten mit dicker Haut, z.B. Lachs, Lachsforelle, Scholle, Seezunge usw.

Skinex S 420:

S-Technologie. Besondere Eignung zur Enthäutung von Fischarten mit dünner Haut.

- **Schnittbreite:** 430 mm
- **Schnittleistung:** Cortex CF 420: 19 m/min
Skinex S 420: 26 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer (silver skinning)

Serienmäßige Ausstattung

- **Cortex CF 420:** Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- **Skinex S 420:** Transportwalze ohne Umfangsnuten mit dynamischer Reinigungswalze (S-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Tragegriffe
- Fußschalter
- Edelstahl rostfrei

Optionen:

- NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem
- Untergestell mit Lenk-Laufrollen

Cortex CF 300 COUNTERBOY



Merkmale und Einsatzgebiete

Die NOCK Cortex CF 300 COUNTERBOY ist eine **kleine, offene Tischmaschine** mit CF-Technologie zur Enthäutung vieler Fischarten. Ideal für die Ladentheke im Fischhandel, für Supermärkte und für die Gastronomie, jedoch nicht für den Einsatz in der industriellen Fischverarbeitung konzipiert.

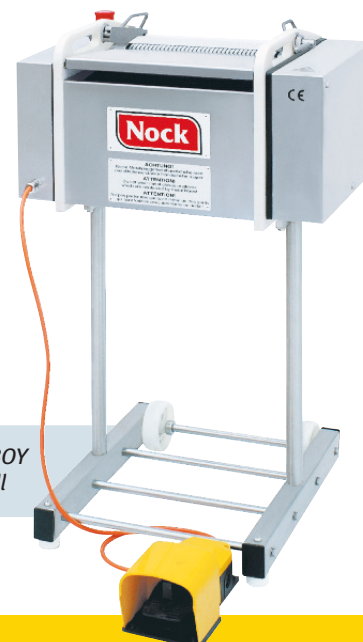
- **Schnittbreite:** 280 mm
- **Schnittleistung:** 19 m/min
- **Enthäutungsarten:**
 - **dünnes Enthäuten** mit scharfem Messer
 - **Abziehen** mit stumpfem Messer

Serienmäßige Ausstattung

- Zahnwalze mit Umfangsnuten und Abstreiferkamm (CF-Technologie)
- Wasserspritzvorrichtung für zuverlässigen Dauerbetrieb
- Messerspalt stufenlos einstellbar
- Tragegriffe
- Fußschalter
- Edelstahl rostfrei

Optionen:

- Untergestell mit 2 Laufrollen



CORTEX CF 300 COUNTER BOY
mit optionalem Untergestell

Das NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem

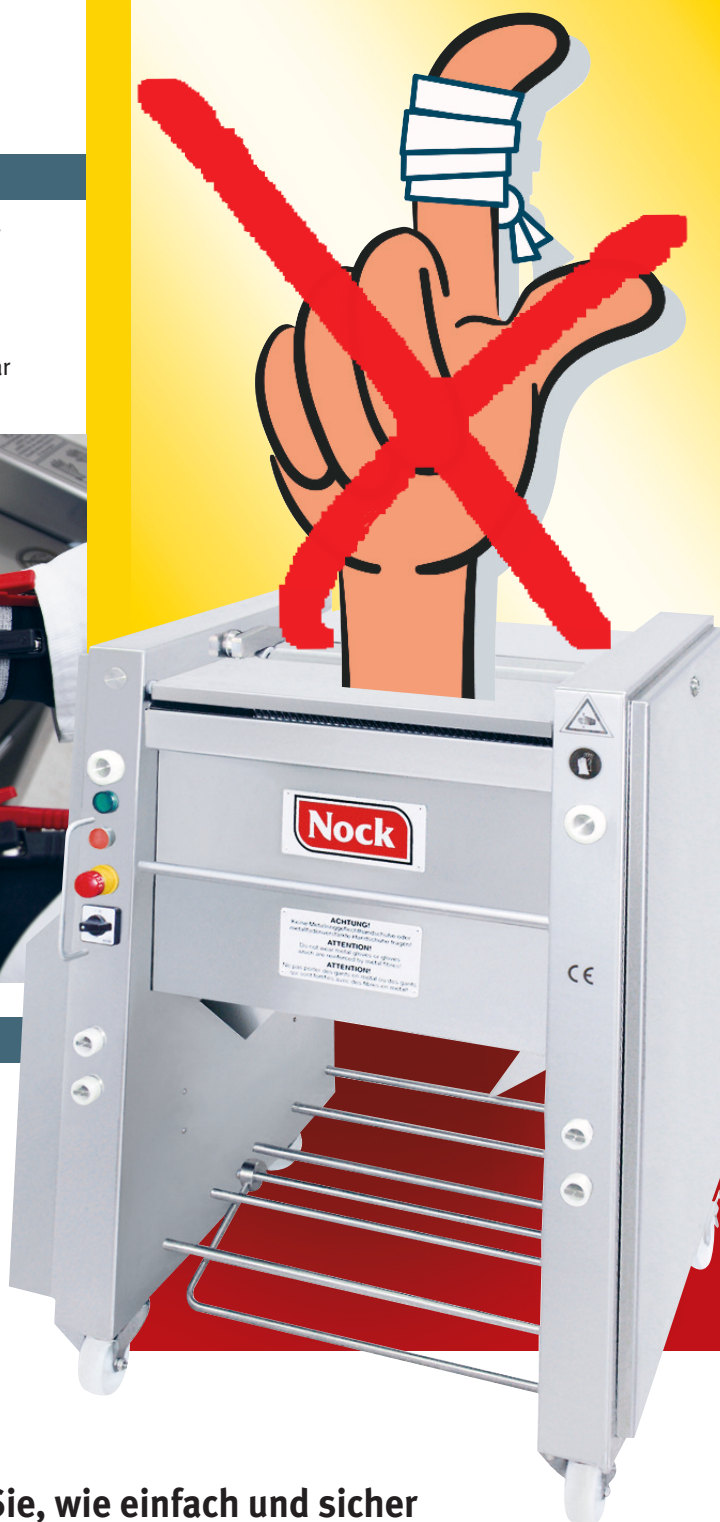
Funktion

- Stoppt die Maschine bei Berührung des Messers oder der Zahnwalze mit elektrisch leitenden Handschuhen
- Der Arbeitstisch kann berührt werden, ohne dass die Maschine stoppt
- Für alle offenen NOCK Fischenthäuter optional lieferbar



Vorteile

- Minimiertes Verletzungsrisiko
- Minimiertes Risiko von Folgekosten
- Flexibel
- Bedienerfreundlich
- Perfektioniert



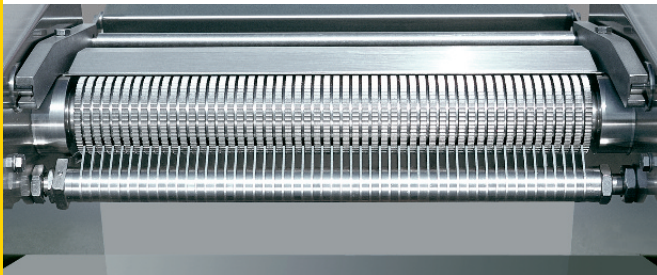
Hier sehen Sie, wie einfach und sicher das NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) Sicherheitssystem arbeitet:



Oder besuchen Sie unseren
YouTube Kanal: [NOCKMaschinenbauGmbH](#)

Enthäutungstechnologien und Enthäutungsarten

Die CF-Technologie

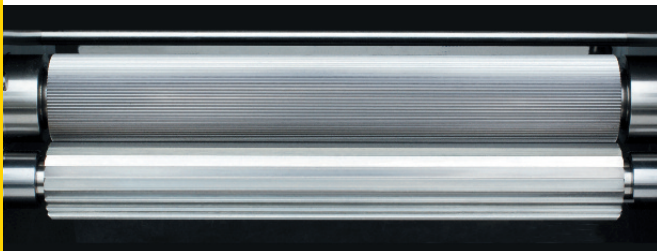


Die automatischen und die offenen NOCK Cortex Fischenthäutungsmaschinen sind mit einer **Transportwalze mit Umfangsnuten** (Zahnwalze) ausgestattet. Ein **Abstreiferkamm** greift in die Nuten der Transportwalze ein und hält diese während des Betriebes sauber.

Die **CF-Technologie** eignet sich **besonders für Fischarten mit dicker Haut** und bietet Vorteile hinsichtlich der **universellen Verwendbarkeit für viele Fischarten**. Sie ist auch für Fischarten mit dünner Haut geeignet, hat bei diesen jedoch Nachteile bei der Ausbeute beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer oder beim Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning).

Die CF-Transportwalzen sind optional mit gröberer oder feinerer Zahnung lieferbar.

Die S-Technologie



Die automatischen und die offenen NOCK Skinex Fischenthäutungsmaschinen sind mit einer feiner gezahnten **Transportwalze ohne Umfangsnuten** (Messerwalze) und mit einer **dynamischen Edelstahl-Reinigungswalze** ausgestattet.

Die **S-Technologie** eignet sich **besonders für Fischarten mit dünner Haut** und erreicht **Spitzenwerte bei der Ausbeute** beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer und beim Abziehen mit stumpfem Messer (silver skinning). Sie hat Einschränkungen beim tiefen Enthäuten mit offenen Maschinen, da dort die Transportunterstützung durch eine Andruckwalze fehlt. Je nach Fischart und Konsistenz der Filets kann nicht immer der maximale Messerspalt zum Tiefenthäuten ausgenutzt werden.

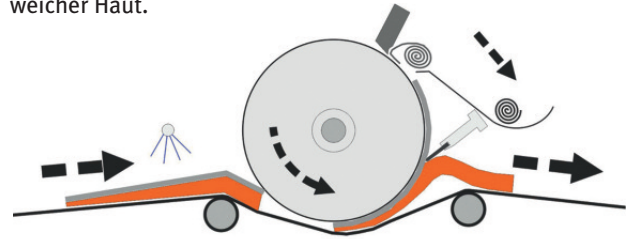
Auch die S-Transportwalzen sind optional mit gröberer oder feinerer Zahnung lieferbar.

Bei der CF- und bei der S-Technologie unterstützt eine sparsame **Wasserspritzvorrichtung** deren Reinigungsfunktion wirkungsvoll, so dass ein störungsfreier Dauerbetrieb gewährleistet ist. Beim Enthäuten von geräuchertem Fisch wird die Wasserspritzvorrichtung nicht benutzt.

Die Gefriertrommel-Technologie

Bei der **Gefriertrommel-Technologie** wird die zuvor mit Wasser besprühte Haut an eine Gefriertrommel geführt und friert daran fest. Ein Bandmesser trennt die Haut vom Filet. Anschließend entfernt ein Schaber die Haut vom Gefrierzylinder.

Diese Technologie eignet sich besonders zur Enthäutung weicher (z.B. aufgetauter) Filets und für alle Fischarten mit weicher Haut.

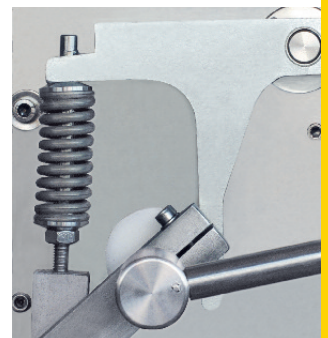


Enthäutungsarten

1. Dünnes Enthäuten mit scharfem Messer

Beim dünnen Enthäuten mit scharfem Messer (**shallow skinning, thin skinning**) wird der Messerspalt so weit geschlossen, dass praktisch kein Fischfleisch auf der Haut zurück bleibt. Der Messerspalt ist mit dem Verstellhebel außen an der Maschine stufenlos und feinfühlig verstellbar, auch während des Betriebes.

Bei einigen Fischarten kann leichtes Anstumpfen der Messerschneide die Enthäutungsresultate optimieren.



Die im Maschinengehäuse untergebrachte Federung der Messerhalteraufhängung bewirkt, dass sich der Messerhalter perfekt der unterschiedlich dicken Haut anpasst.

2. Tiefes Enthäuten mit scharfem Messer

Beim tiefen Enthäuten mit scharfem Messer (**deep skinning**) wird der Messerhalter so weit geöffnet, dass mit der Haut auch ein mehr oder weniger großer Teil der angrenzenden Fett- oder Fleischschicht des Fisches entfernt wird. Der Messerspalt ist mit dem Dickenverstellhebel stufenlos und feinfühlig verstellbar, auch während des Betriebes.

Auf diese Weise lässt sich bei einigen Fischarten die Qualität und der erzielbare Verkaufspreis der Filets so steigern, dass der in Kauf zu nehmende größere Gewichtsverlust mehr als ausgeglichen wird.

3. Abziehen mit stumpfem Messer

Beim „Abziehen“ wird die Haut mit dem stumpfen Rücken des Messers vom Filet getrennt, so dass der silberne Spiegel auf dem Filet bleibt (**„silver skinning“**). Dazu wird das Messer mit der stumpfen Rückseite nach außen in den Messerhalter eingesetzt und der Messerhalter ganz geschlossen („gespannt“). Auf diese Weise wird die Ausbeute gegenüber dem dünnen Enthäuten mit scharfem Messer noch weiter gesteigert und das an einigen Fischarten geschätzte Aussehen der Filets mit dem silbernen Spiegel erreicht.

Maschinenausstattung / Fisch-Enthäutungsmaschinen

Maschinentyp	Automatische Maschine mit Zufuhrband und Abfuhrband	Offene Ständermaschine	Offene Tischmaschine	Untergestell	Enthäutungstechnologie	Enthäutungsarten			Messerhalter-aufhängung gefedert	NOCK ICO® Sicherheits-System	NOCK POWER PLATES®	NOCK EASY-FLOW® Sicherheits-abdeckhaube	Feststellbare Lenk-Laufrollen	Edelstahl rostfrei
						Abziehen (silver skinning)	dünnes Enthäuten	tiefes Enthäuten						
Freeze Drum Skinner TFE	●				GF		●	●	Bandmesser		●	●	●	●
Cortex CBF 496	●				CF	●	●	●	●		●	●	●	●
Skinex SB 496	●				S	●	●	●	●		●	●	●	●
Skinex QS 888	●				S	●	●	● ¹	●		●	●	●	●
Cortex CF 460		●			CF	●	●	● ¹	●	○	●		●	●
Skinex S 460		●			S	●	●	● ¹	●	○	●		●	●
Cortex CF 420			●		CF	●	●	● ¹		○				●
Skinex S 420			●		S	●	●	● ¹		○				●
Cortex CF 300 COUNTERBOY			●		CF	●	●	● ¹						●

Weitere Optionen (je nach Maschinentyp):

- Luftbefüllter Andruckballon
- Ultraweiche Andruckräder
- Hautabfuhrband
- Transportwalze mit gröberer oder feinerer Zahnung
- Fußschalter für „manuelles“ Arbeiten an offener Bandmaschine
- Wendevorrichtung zur beidseitigen Enthäutung von Flachfischen

● **serienmäßig**

○ **optional**

① **begrenzt**

CF = Zahnwalze mit Abstreiferkamm

GF = Gefriertrommel

S = Transportwalze ohne Umfangsnuten, mit dynamischer Reinigungswalze

Technische Daten / Fisch-Enthäutungsmaschinen

Maschinentyp	Schnittbreite	Schnittleistung	Messerspalt (stufenlos)	Maximale Durchlasshöhe	Aufgeleglänge auf Zufuhrband	Maße gesamt B x H x T	Gewicht	Elektr. Leistungsaufnahme	Elektr. Anschluss	Wasseranschluss	Wasserverbrauch ca.
Freeze Drum Skinner TFE 350A	370	8 - 20	0 - 10	40	450	1550 x 1500 x 2600	680	5,0			150
Freeze Drum Skinner TFE 350 W	370	8 - 20	0 - 10	40	450	1550 x 1500 x 2600	660	5,0		G 3/4" Außengewinde	150 +600 ^④
Freeze Drum Skinner TFE 550 W	570	8 - 20	0 - 10	40	450	1750 x 1500 x 2600	820	7,5			150 +1000 ^④
Cortex CBF 496	430	29	0 - 5	70	400	800 x 1190 x 1860	240	0,75		G 1/4" Innengewinde	200
Skinex SB 496	430	29	0 - 5	70	400	800 x 1190 x 1860	240	0,75			200
Skinex QS 888	2 x 200	25 ^②	0 - 0,5	40	540	800 x 1190 x 1820	240	1,1		G 1/2" Innengewinde	200
Cortex CF 460	430	24	0 - 0,5	-	-	750 x 960 x 750	150	0,75			100
Skinex S 460	430	32	0 - 0,5	-	-	750 x 960 x 750	160 ^③	0,75			100
Cortex CF 420	430	19	0 - 0,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) ^③	80 (95) ^③	0,75		G 1/4" Innengewinde	80
Skinex S 420	430	26	0 - 0,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) ^③	80 (95) ^③	0,75			80
Cortex CF 300 COUNTERBOY	280	19	0 - 0,5	-	-	560 x 320 x 400 (560 x 950 x 500) ^③	50 (65)	0,25			50

① 3 AC - 400 V - 50 Hz

- ① Andere Spannungen auf Anfrage
- ② Geschwindigkeit Zufuhrband
- ③ mit Untergestell
- ④ Kühlwasser (Brauchwasser)



NOCK Maschinenbau GmbH
 Industriestraße 14
 77948 Friesenheim
 GERMANY

Telefon +49 (0) 7821-92 38 98-0
 Telefax +49 (0) 7821-92 38 98-18
 E-Mail: info@nock-gmbh.com
 www.nock-gmbh.com