

## Fiskskinnermaskiner



### Utmärkt utbyte

NOCK-fiskskinnmaskiner övertygar kunderna över hela världen inte bara för deras funktions-tillförlitlighet och låga underhållskostnader, utan också genom väldigt lite spill av dyrbar fisk. De höga värdena för dessa viktiga kriterium är uppnådda med NOCK fiskskinners genom:

- en avancerad konstruktion av alla maskinkomponenter för att få (knivhållare, kniv, transportrulle, tryckenhet, inmatningsband)
- precisionskonstruktion och montering av dessa komponenter på NOCK POWER PLATES® som garanterar maskinens långvariga precision
- innovativ teknologi som NOCK ACTIVE SKIN GRIPPER®

Det bästa möjliga utbytet garanteras endast vid bearbetning med original NOCK TOP-knivar!

## Snabb rengöring och optimal hygien

- NOCK-maskinerna har inte bara en modern, men också en hygienisk design, självklart överensstämmande med de senaste hygieniska standarder.
- Maskinhölje, ramar för transportband, knivhållare, transportrullar etc. är tillverkade av högkvalitativt rostfritt stål. Transportband och tryckrullar är gjorda av livsmedelgodkänd plast.
- Tack vare NOCK POWER PLATES® är det möjligt att maskinerna kan utformas med stora släta ytor som är särskilt hygieniska och lätta att rengöra.
- På transportbandsförsedda maskiner förhindrar NOCK EASY-FLOW®-säkerhetsskydd att det under produktion byggs upp produktöverskott på knivhållaren och tryckenheten.
- Samtliga NOCK skinnermaskiner är utrustade med låsbara hjul. Detta underlättar transport för rengöring.

Transportband, tryckrulle, knivhållare och utmatningsbord kan snabbt och enkelt tas bort och bytas ut för rengöring, utan några verktyg. Det gör att orena delar är lättillgängliga. Transportrullen kan vridas för hand. Bandramarna kan vikas tillbaka så att insida kan rengöras. Transportbanden kan också lätt avlägsnas från sina ramar för noggrann rengöring. "Freeze Drum Skinners" har ett speciellt rengöringsläge.

Lager i rostfritt stål är mer resistent mot felaktig rengöring av maskinerna.

## NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd

Höljet på NOCK-maskinerna är konstruerade liknande en tunnel:

Alla maskindelar som kan hindra flödet av produkten, till exempel knivhållarens fästen och handtag, fästen av tryckanordningen och transportband är belägna utanför det tunnelliknande säkerhetsskyddet.

Fördelarna:

- tillförlitligt produktflöde ("easy flow") = högre produktions säkerhet
- knappast någon ackumulering av överskott på

infästningar under produktion = bättre hygien och snabbare rengöring av maskinen

En säkerhetsbrytare stoppar maskinen när luckan öppnas.

En säkerhetsbult hindrar på ett tillförlitligt sätt att det öppnade skyddslocket faller av misstag.

NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd överensstämmer med den europeiska säkerhetsstandard EN 12355 och borgar till den höga arbets säkerheten hos NOCK småmaskiner.

## Gedigen. Kraftig. Slitstark: NOCK POWER PLATES®

De mekaniskt högt belastade maskinkomponenterna, såsom drivenhet, transportrulle, knivhållare och är monterade i kraftiga, 15 mm tjocka montageplattor, NOCK POWER PLATES®, som finns i maskinhöljet. Denna konstruktion av NOCK-maskinerna är beprövad sedan 1990 och garanterar bland annat:

- **Långvarig bestående precision.**

NOCK POWER PLATES® garanterar ett utmärkt linjering av lager och exakt positionering av maskindelarna. Detta kan inte uppnås med konventionella montagesätt av sådana maskindelar på höljet.

- **Ingen materialutmattning.**

När de högt belastade delarna i en skinnermaskin monteras i höljet, så kan det förr eller senare bli deformation eller sprickor.

Med en 15 mm tjocklek, NOCK POWER PLATES® uppnås motståndskraft mot material-

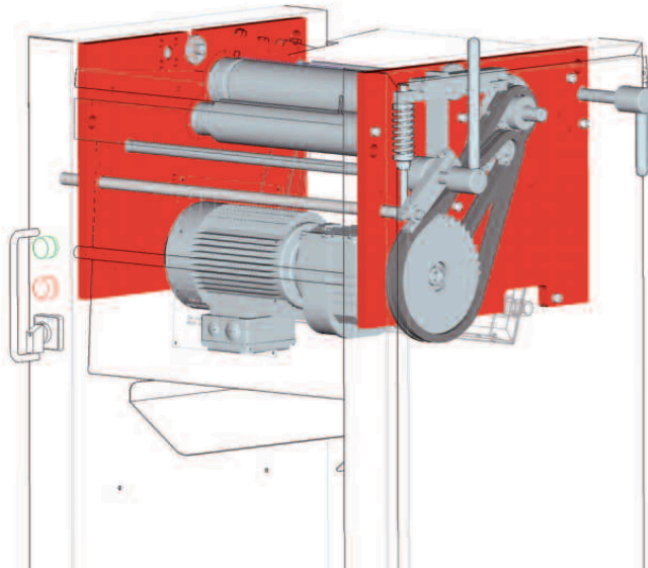
utmattning.

De gör NOCK fiskskinnermaskiner speciellt robusta och slitstarka är också extremt lämpade för industriell drift med intensiv maskinanvändning.

- **Extraordinärt servicevänligt.**

Alla komponenter är mycket lättillgängliga när sidokåporna är öppna.

En servicetekniker kan lätt förstå den servicebesparande konstruktionen av NOCK-maskinerna. En specialist behövs inte för service. Därför är NOCK-maskinerna mycket uppskattade och framgångsrikt sålda över hela världen.



## Freeze Drum Skinner TFE



NOCK Freeze Drum Skinners TFE är fiskskinnermaskiner med frystrumsteknik, där NOCK lägger sin långa kompetens om fiskskinnerteknik och kunnande inom kylteknik från konstruktionen av NOCK-skalismaskiner. Detta resulterar i skinnermaskiner för fisk med pålitlig tysk maskinteknik, högkvalitativa, energieffektiva, lättrenjorda och kompakt dimension. Utöver detta resulterar den servicevänliga konstruktionen i låga underhållskostnader.

- Speciellt lämplig för fiskfiléer med mjukt skinn (t.ex. upptinade) och för alla typer av fisk med skört skinn
- 2 - 5% högre utbyte än andra fiskskinnermaskiner
- Till för att flå fisk och andra produkter
- Skinningsdjup: upp till 10 mm steglöst
- Skärbredd: 370/570 mm
- Skärhastighet: 8 - 20 m/min (integrerad frekvensomvandlare)
- Tillämpning: Skinnsida uppåt

## Standardutrustning

- Energieffektiv frystrumma; elektrolytpolerad yta
- Kylaggregat av hög kvalitet (miljövänligt kylmedel R404A)
- Kylaggregat med luftkyld eller vattenkyld kondensator
- Vattenbesprutning så att produkten fryser till frystrumman på ett tillförlitligt sätt; låg vattenförbrukning
- Roterande bandkniv med högprecisionsstyrning för oavbruten och även mycket tunn flående
- Steglös justering av flåtjockleken, även under drift
- Vattenstrålar och skrapor håller bandkniven ren under drift
- Bandkniven kan enkelt och snabbt bytas ut
- Transportbandet försett med 4 mm rundremmar och extra drivning (motor); remmar kan enkelt bytas ut
- Rostfritt stativ med stora släta ytor och speciellt driftläge för enkel rengöring efter produktion: endast transportband och trumma i drift, kylaggregat och bandkniv stoppade
- Mobil maskin med låsbara hjul

## Alternativ och tillval

- NOCK Fish Skinning Defatting System FS DS
- överföringsanordning



TFE 350 A (öppna skydd)

## Cortex CBF 496 • Skinex SB 496



NOCK Cortex CBF 496 och Skinex SB 496 är automatiska fiskskinnermaskiner med transportband.

Systemmodellerna skiljer sig åt i den applicerade flåtekniken och därför i lämplighet:

### Cortex CBF 496:

CF-teknologi. Lämplig för många fiskarter, särskilt lämplig för större filéer med tjockt skinn, t.ex. laxöring, plattfisk, havsbrax etc.

Passar även på fisk med tunnare skinn, men med lägre utbyte än med Skinex SB 496.

### Skinex SB 496:

S-teknologi. Särskilt lämplig för att flå, med låga förluster, fiskarter med tunt skinn, t.ex. tilapia, pangasius, öring, torsk, havskatt, bläckfisk, etc.

- Skärbredd: 430 mm
- Skärhastighet: 24 m/min
- 3 flåmetoder:
  - djup med vass kniv
  - tunn (grunt) med vass kniv
  - dra av skinnets med en trubbig kniv (silverskinning)

## Standardutrustning

- **Cortex CBF 496:** tandrulle med perifer spår och skrapa (CF-teknologi)
- **Skinex SB 496:** transportrulle utan yttre spår, med motroterande (dynamisk) rengöringsrulle (S-teknologi)
- Vattenbesprutning för tillförlitlig konstant drift
- Knivspalten steglöst ställbar
- Knivhållare fjäderupphängd för perfekt resultat
- Special, trycksenhet för hård fisk med justerbara motvikter
- Inmatningsband och utmatningsband; kan tas bort snabbt och enkelt utan några verktyg; räfflad yta
- NOCK POWER PLATES® för speciellt hygienvänlig maskinkonstruktion, hög robusthet och servicevänlighet
- NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd
- Låsbara hjul
- Rostfritt stål

## Alternativ och tillval

- Ultramjuka tryckhjul
- Inflated pressure balloon
- Utmatningsband för borttaget skinn
- Transportrulle med grov eller fin tandning
- Fotmanövrering för manuell drift på ”öppen topp”-maskin
- Överföringsanordning för att med 2 maskiner automatiskt skina båda sidorna av plattfisk

## Skinex QS 888



Transportbandsförsedd dubbelmatad fiskskinnermaskin med S-teknologi

- Enorm kapacitet: mer än 200 filéer / min, beroende på storleken på filéerna (hastighet inmatningsband 29 m/min)
- Perfekt för att flå tilapia, pangasius (basa), havskatt, uer, torsk och andra fiskarter
- Silverskinning av lax (enkelmatning)

Flåmetoder:

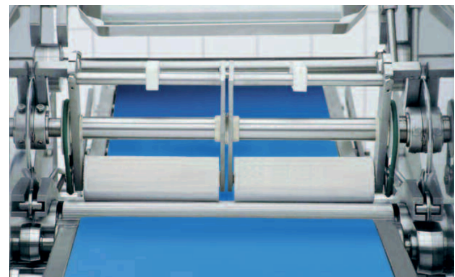
- tunn (grunt) med vass kniv
- dra av skinnet med en trubbig kniv (silverskinning)

## Standardutrustning

- Delad tryckrulle (fjäderupphängd) för dubbelmatning
- Skärbredd 2 x 200 mm
- Transportrulle utan yttre spår, med motroterande (dynamisk) rostfri rengöringsrulle
- Vattenbesprutning för tillförlitlig konstant drift
- Knivspalten är steglöst ställbar
- Knivhållare fjäderupphängd för perfekt resultat
- Speciella tryckrullar av polyamid för skonsam bearbetning, enkel hantering och lång hållbarhet
- Inmatningsband och utmatningsband; kan tas bort snabbt och enkelt utan några verktyg; räfflad yta
- NOCK POWER PLATES® för speciellt hygienvänlig maskinkonstruktion, hög robusthet och servicevänlighet
- NOCK EASY-FLOW® säkerhetsskydd
- Låsbara styrhjul
- Rostfritt stål

## Alternativ och tillval

- Utmatningsband
- Inmatningsband
- Transportrulle med grov eller fin tandning
- Transportrulle med större diameter (skinex QS 98)



Delad tryckrulle



## Cortex CF 460 • Skinex S 460



NOCK Cortex CF 460 och Skinex S 460 är "open top" fiskskinnermaskiner för manuell matning.

Systemmodellerna skiljer sig åt i den applicerade flåtekniken och därför i lämplighet:

### Cortex CF 460:

CF-teknologi. Lämplig för många fiskarter, särskilt lämplig för fiskarter med tjockt skinn, t.ex. lax, laxöring, rödspätta, tunga, havsbrax, haj etc.

Passar även på fisk med tunnare skinn, men med lägre utbyte än med Skinex S 460.

### Skinex S 460:

S-teknologi. Särskilt lämplig att flå, med låga förlust, fiskarter med tunt skinn, t.ex. tilapia, pangasius, öring, torsk, havskatt, bläckfisk, etc.

- Skärbredd: 430 mm
- Skärhastighet: Cortex CF 460: 19 m/min  
Skinex S 460: 29 m/min
- Flåmetoder:
  - tunn (grunt) med vass kniv
  - dra av skinnen med en trubbig kniv (silverskinning)

## Standardutrustning

- **Cortex CF 460:** tandrulle med perifer spår och skrapa (cf-teknologi)
- **Skinex S 460:** transportrulle utan yttre spår, med motroterande (dynamisk) rengöringsrulle (s-teknologi)
- Vattenbesprutning för tillförlitlig konstant drift
- Knivspalten är steglöst ställbar
- Knivhållare fjäderupphängd för perfekt resultat
- Ergonomisk riktig fotmanövrering
- NOCK POWER PLATES® för speciellt hygienvänlig maskinkonstruktion, hög robusthet och servicevänlighet
- Låsbara hjul
- Rostfritt stål

## Alternativ och tillval

- NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) säkerhetssystem
- Transportrulle med grov eller fin tandning
- Matningsenhet för att säkert flå små filéer

### TIPS:

Det kommer an på knivens geometri, knivhållaren och transportrulle i synnerhet vid flående av tunnskinnad fisk. Denna geometri garanteras endast med original NOCK TOP-knivarna.

Användningen av andra knivar kan (även med identiska mått) orsaka högre förluster, dåligt resultat och korta serviceintervaller för kniv.

Denna rekommendation gäller för alla NOCK-fiskskinner.

## Cortex CF 420 • Skinex S 420



NOCK Cortex CF 420 och Skinex S 420 är en "open top" manuell bordsmaskin för flående av fisk. De är en prisvärd lösning för fiskhandel och en idealisk extramaskin inom industriell fiskproduktion. Systemmodellerna skiljer sig åt i den applicerade skinningstekniken och därför i lämplighet:

### Cortex CF 420:

CF-teknologi. Lämplig för många fiskarter, särskilt lämplig för fiskarter med tjockt skinn, t.ex. lax, laxöring, rödspätta, tunga etc.

### Skinex S 420:

S-teknologi. Särskilt lämplig att flå, med låga förluster, fiskarter med tunt skinn.

- Skärbredd: 430 mm
- Skärhastighet: Cortex CF 420: 19 m/min  
Skinex S 420: 24 m/min
- Flåmetoder:
  - tunn (grunt) med vass kniv
  - dra av skinnets en trubbig kniv (silverskinning)

## Standardutrustning

- **Cortex CF 420:** tandrulle med perifera spår och skrapa (CF-teknologi)
- **Skinex S 420:** transportrulle utan yttre spår, med motroterande (dynamisk) rengöringsrulle (S-teknologi)
- Vattenbesprutning för tillförlitlig konstant drift
- Knivspalten är steglöst ställbar
- Lyfthandtag
- Fotmanövrering
- Rostfritt stål

## Alternativ och tillval

- NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) säkerhetssystem
- Underrede med hjul



Maskin placerad på underrede



## Cortex CF 300 COUNTERBOY



NOCK Cortex CF 300 COUNTERBOY är en liten, open top” manuell bordsmaskin med CF-teknik för att flå många fiskarter. Idealisk för butiksdisker i en fiskaffär, för stormarknader och för cateringbranschen. Den är dock inte lämplig för industriellt bruk.

- Skärbredd: 280 mm
- Skärhastighet: 19 m/min
- Flåmetoder:
  - tunn (grunt) med vass kniv
  - dra av skinnet en trubbig kniv (silverskinning)

## Standardutrustning

- Tandrulle med perifer spår och skrapa (cf-teknologi)
- Vattenbesprutning för tillförlitlig konstant drift
- Knivhållare är steglöst ställbar
- Lyfthandtag
- Fotmanövrering
- Rostfritt stål

## Alternativ och tillval

- Underrede med hjul



Maskin placerad på underrede med hjul

## NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) säkerhetssystem

### Funktion

- Stoppar omedelbart maskinen om man vidrör knivblad eller transportrulle med de elektriskt ledande handskarna.  
När du rör arbetsbordet stoppar inte maskinen.
- Funktionen möjlig i alla Nocks manuella svålmaskiner (förutom Cortex CF 300)



### Fördelar

- Minimerar risk för personskador
- Minimerar risk för uppföljningskostnader
- Flexibel
- Användarvänlig
- Beprövat och tillförlitligt säkerhetssystem



Här kan Du se hur säkert och enkelt  
NOCK IMMEDIATE CUT-OUT® (ICO) säkerhetssystem fungerar:



Eller besök:

[NOCK IMMEDIATE CUT-OUT säkerhetssystem](#)

## Utrustning / Fiskskinnermaskiner

Modell	Automatisk maskin med in- o utm.band	Manuell "open top"-maskin golvmmodell	Manuell "open top" -maskin bordsmodell	Underrede för placering på golv	Flåteknologi	Flåmetoder			Fjäderupphängd knivhållare	NOCK ICO säkerhetssystem	NOCK POWER PLATES® montageplåtar	NOCK EASY-FLOW® Säkerhetsskydd	Låsbara transporthjul	Rostfritt stål
						Silverskinning	Tunn (grund)	Djup						
Freeze Drum Skinner TFE	X				GF		X	X	Rot. kniv		S	S	S	S
Cortex CBF 496	X				CF	X	X	X	X		S	S	S	S
Skinex SB 496	X				S	X	X	X	X		S	S	S	S
Cortex QS 888	X				S	X	X	X <sup>1)</sup>	X		S	S	S	S
Cortex CF 460		X			CF	X	X	X <sup>1)</sup>	X	O	S		S	S
Skinex S 460		X			S	X	X	X <sup>1)</sup>	X	O	S		S	S
Cortex CF 420			X	O	CF	X	X	X <sup>1)</sup>		O				S
Skinex S 420			X	O	S	X	X	X <sup>1)</sup>		O				S
Cortex CF 300 COUNTERBOY			X	O	CF	X	X	X <sup>1)</sup>						S

**S** – Standard

**O** – Tillval

**1)** – Begränsat

Ytterligare alternativ (beroende på maskinmodell):

- Inflated pressure balloon
- ultramjuka tryckhjul
- utmatningsband för borttaget skinn
- transportrulle med grov eller fin tandning
- fotmanövrering för manuell drift på "open top"-maskin
- överföringsanordning för att skinna båda sidorna av plattfisk

CF = tandrulle med skrapa

GF = frystrumma

S = transportrulle utan spår, med motroterande rengöringsrulle

## Teknisk data / Fiskskinnermaskiner

Modell	Skärbredd	Skärhastighet	Knivspalt	Max. passagehöjd	Tillämpbar längd inmatningsband	Dimensioner B x H x D	Vikt	Motoreffekt	Elanslutning	Vattenanslutning	Vattenförbrukning ca.
	mm	m/min	mm	mm	mm	mm	kg	kW			l/tim
Freeze Drum Skinner TFE 350A	370	8-20	0-10	40	450	1550 x 1500 x 2600	680	5,0	3 AC – 400 V – 50 Hz <sup>2</sup>	G ¾” utv.	150
Freeze Drum Skinner TFE 350W	370	8-20	0-10	40	450	1550 x 1500 x 2600	660	5,0			150 +600 <sup>4</sup>
Freeze Drum Skinner TFE 550W	570	8-20	0-10	40	450	1750 x 1500 x 2600	820	7,5			150 +1000 <sup>4</sup>
Cortex CBF 496	430	24	0-5	90	400	800 x 1190 x 1860	240	0,75		G ¼” inv.	200
Skinex SB 496	430	24	0-5	120	300	800 x 1190 x 1860	240	0,75		G ½” inv.	200
Cortex QS 888	2 x 200	29 <sup>2</sup>	0-0,5	120	520	800 x 1190 x 1820	240	1,1		G ¼” inv.	200
Cortex CF 460	430	19	0-0,5	-	-	750 x 960 x 750	150	0,75		G ¼” inv.	100
Skinex S 460	430	29	0-0,5	-	-	750 x 960 x 750	160 <sup>3</sup>	0,75			100
Cortex CF 420	430	19	0-0,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) <sup>3</sup>	80 (95) <sup>3</sup>	0,75			80
Skinex S 420	430	24	0-0,5	-	-	700 x 420 x 500 (700 x 950 x 600) <sup>3</sup>	80 (95) <sup>3</sup>	0,75			80
Cortex CF 300 COUNTERBOY	280	19	0-0,5	-	-	560 x 320 x 400 (560 x 950 x 500) <sup>3</sup>	50 (65)	0,25			50

- 1) annan spänning på förfrågan
- 2) hastighet på inmatningsband
- 3) med underrede
- 4) kylvatten (tappvatten)