



Peladoras de pescado



Reducción de costos mediante tecnología innovativa

Peladoras de pescado con cinta continua

Cortex CBF 496 + Skinex SB 496



Alto rendimiento y máximo de seguridad

Los modelos NOCK Cortex CBF 496 y Skinex SB 496 son peladoras de pescado automáticas equipadas con cinta continua, que han sido diseñadas para procesar altas cantidades y ofrecen al mismo tiempo el máximo de seguridad.

La alimentación se lleva a cabo por medio de una cinta de entrada. El pescado pelado sale de la máquina automáticamente por la cinta de salida integrada.

La velocidad de 19 m/min. y el amplio ancho de corte (ancho de la plancha de trabajo) de 430 mm permiten un alto rendimiento.

Ejemplo: En caso de filete de salmón de 60 cm de largo y con un peso de 1,5 kg, el cual se coloca a una distancia de 10 cm sobre la cinta de la máquina, resulta en un rendimiento de aprox. 2.400 kg / hora.

Desprender la piel con cuchilla sin filo o con cuchilla con filo

Con las peladoras de pescado con cinta continua usted puede procesar el pescado, tanto desgarrando la piel con cuchillas sin filo como cortando la piel con cuchillas con filo.

Quitándole la piel con cuchillas sin filo (silver skinning) usted prácticamente no tiene pérdidas.

El trabajo con cuchillas con filo (deep skinning) le permite el ajuste continuo de 0 a 5 mm y así p. ej. no solo remover la piel, sino también la capa inferior a ésta.

Blando pero eficiente:
Distintos dispositivos de presión

Las peladoras de pescado con cinta continua disponen de un dispositivo de presión, el cual se puede ajustar por fuera para pescados hasta 90 mm de grosor.

El dispositivo de presión es amortiguado y opcionalmente disponible con pesas de compensación.

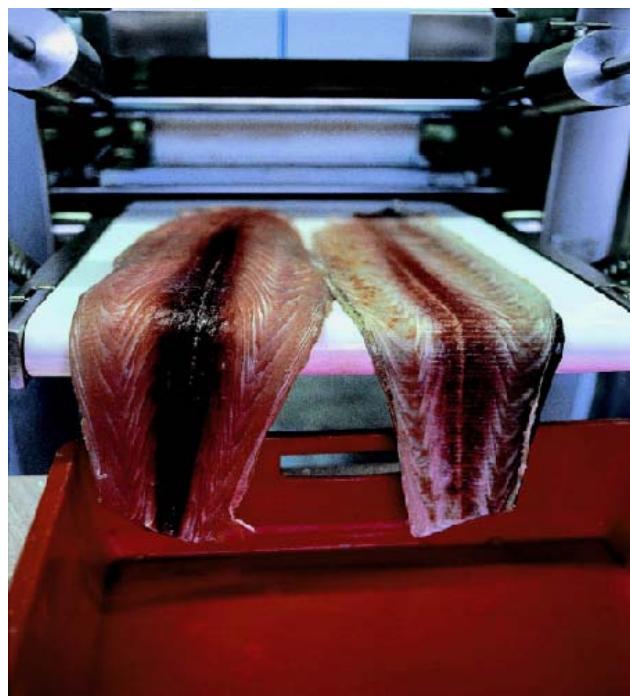
El rodillo de presión es fácil de manejar y tiene una larga vida útil.

Opcionalmente se puede usar un rodillo de presión neumático más blando.

Las dos opciones garantizan un perfecto procesamiento.



Herramienta de precisión: el porta cuchilla NOCK



Pelado con cuchilla afilada: Dorada del Pacífico
(izq.: el filete, derecho: la piel)

Por medio del novedoso dispositivo de volteo, se les da la vuelta automáticamente a pescados planos los cuales son llevados a una segunda máquina para pelarlos por el otro lado.

Cortex CBF 496: para uso universal

La máquina NOCK Cortex CBF 496 tiene una gama amplia de empleo. Con ésta se pueden procesar muchos tipos de pescado o filetes, sea con piel delgada o piel gruesa, por ej. salmón fresco o ahumado, pescados planos como solla y lenguado, dorada, pez lobo, atún, etc.

La Cortex CBF 496 está equipada con un rastrillo-limpiador que entra en las ranuras del rodillo de tracción para mantener este último limpio durante el funcionamiento.

Un sistema de limpieza adicional por inyección de agua en el interior de la máquina impide la acumulación en el rodillo de tracción de material desprendido, lo que garantiza el funcionamiento confiable continuo.



Rodillo de tracción dentellado con dientes medianos o gruesos con rastrillo-limpiador de los equipos NOCK, mod. CBF y CF

Cortex CBF Salmón: El especialista para salmón ahumado

La máquina Cortex CBF 496 LACHS es idéal para empresas que procesan principalmente salmón. Esta máquina está hecha especialmente para pelar salmón ahumado y fresco:

- Rodillo de tracción dentellado especialmente para salmón
- Dispositivo de presión por medio de pesas de compensación y rodillo de poliamid especial para salmón (opcionalmente rodillo neumático)
- Opcionalmente con porta-cuchilla curvado para mejor aprovechamiento en caso de 'deep skinning' con cuchilla afilada.
- Opcionalmente se puede equipar la máquina de manera que la piel retorne automáticamente al pescado y quede suelta en la posición donde fué desprendida



Skinex SB 496: Especialmente para pescados de piel fina

Si se procesa mayormente pescado de piel fina, como p.ej. el pez lobo o la anguila, NOCK recomienda el empleo de la máquina Skinex SB 496, la cual fue diseñada para este fin. También se puede pelar bacalao, pargo rojo y salmón.

En lugar del rastrillo-limpiador, esta máquina cuenta con un rodillo de limpieza que gira en sentido contrario al rodillo de tracción, para mantener a este último limpio durante el funcionamiento. Un sistema de limpieza adicional por inyección de agua en el interior de la máquina impide la acumulación de material desprendido en el rodillo de tracción.

Los dientes del rodillo de tracción dentellado del modelo Skinex SB 495 son más finos que los del modelo Cortex CBF 496 y no tienen ranuras debido a la ausencia del rastrillo-limpiador.



Rodillo de tracción dentellado fino con rodillo de limpieza para los modelos Skinex SB 496, S 460 y S 420

Una gran ventaja de todas las máquinas NOCK:

Fácil limpieza y óptima higiene

Todas las peladoras NOCK están hechas de acero inoxidable. Las cintas continuas y los rodillos de presión son de material sintético apto para alimentos.

Para la construcción de los equipos se han tomado en cuenta las últimas normas de higiene. Las superficies son lisas y las piezas salientes en el interior de la máquina, son tapadas de manera higiénica y favorecen el estado limpio del equipo durante el funcionamiento. Este diseño significa un ahorro de tiempo para la limpieza posterior.

Detalles importantes: Para la limpieza se puede girar manualmente el rodillo de tracción. Los componentes como el rodillo de presión, las cintas continuas y el porta cuchilla se pueden remover sin necesidad de herramientas, facilitando así la limpieza del equipo.

Peladoras de pescado abiertas



Los modelos NOCK Cortex CF 460 y Skinex S 460 son máquinas abiertas de pie, que son alimentadas manualmente. El diseño ergonómico de la máquina y la barra amplia del interruptor de pie permiten el trabajo racional y eficiente.

Con los dos modelos se puede pelar pescado según necesidad con cuchilla sin filo (desgarrado) o cuchilla con filo (corte). Se puede ajustar el grosor de corte sin problema entre 0 hasta 4 mm.

Cortex CF 460: para uso universal

El modelo NOCK Cortex CF 460 está equipado con un rastillo-limpiador.

La CF 460 es un equipo versátil para pelar pescados con piel gruesa y piel fina, como p.ej. salmón, trucha salmónada, solla, lenguado, perca, tiburón, etc.

Skinex S 460: ideal para uso de todos los pescados con piel fina

El modelo Skinex S 460 cuenta con un rodillo de limpieza que gira en sentido contrario al rodillo de tracción para mantener a este último limpio durante el funcionamiento. Un sistema de limpieza adicional por inyección de agua en el interior de la máquina impide la acumulación en el rodillo de tracción de material desprendido.

Este modelo se recomienda para procesar sobre todo pescado con piel fina como por ej. trucha, tilapia, calamar, pez lobo, etc.

Dispositivo para procesar pescados pequeños

El dispositivo para pelar pescados pequeños, como perca, se encuentra disponible para todas peladoras abiertas de NOCK. Trabaja eficientemente por medio de un dispositivo por inyección de agua.

Peladoras de pescado para mesa



Las peladoras de pescado NOCK Cortex CF 420 y Skinex S 420 son equipos abiertos de mesa. Son apropiados para el uso en empresas pequeñas, industria hotelera, pescaderías y supermercados.

El pelado del pescado es posible tanto con cuchilla sin filo (desgarrado de piel), así como con cuchilla con filo (corte). El manejo a través de un interruptor de pie es fácil, de manera que cualquier operador con una instrucción previa puede trabajar con el equipo.

También estas peladoras son robustas y tienen una larga vida útil. Están hechas de acero inoxidable y cumplen con las últimas normas de higiene. En las dos chapas laterales de material sintético están integrados los agarraderos.

Superficies lisas y fáciles de limpiar garantizan cortos tiempos de limpieza y una higiene óptima.

Cortex CF 420: para uso universal

Como en el caso de los modelos CBF 495 y CF 460, el modelo Cortex CF 420 está equipado con un rastillo-limpiador que entra en las ranuras del rodillo de tracción para mantener a este último limpio durante el funcionamiento. Un sistema de limpieza adicional por inyección de agua en su interior impide que se ataque el material desprendido a la máquina.

Con la Cortex CF 420 se pueden pelar muchas clases de pescado sin problema, p.ej. salmón, trucha salmónada, anguila, lucio, lenguado, perca, etc.

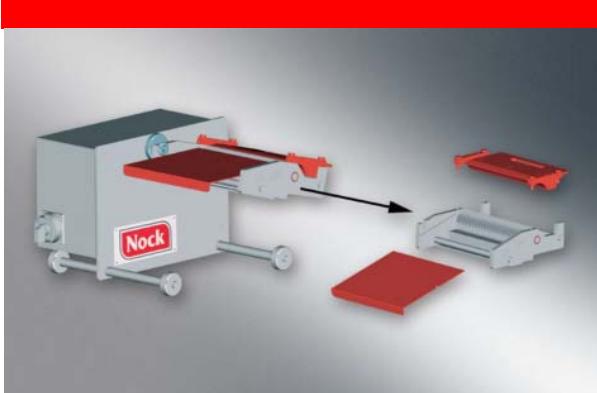
En muchas empresas la Cortex CF 420 sirve como segunda máquina, adicionalmente a una peladora de pescado con cinta continua. En pescaderías se la aprecia por su empleo versátil.

Skinex S 420: ideal para uso de pescados de piel fina

El modelo Skinex S 420 tiene un rodillo de limpieza que gira en sentido contrario al rodillo de tracción con dentellado más fino sin ranuras y un sistema de limpieza adicional por inyección de agua en su interior.

Es la máquina ideal para procesar pescado de piel fina.

Equipo de mesa pequeño Counterboy CF 250



La pequeña máquina NOCK, mod. Counterboy CF 250 ha sido desarrollada para el uso en el mostrador de pescaderías, supermercados y en la industria hotelera. Requiere poco espacio y el peso de solamente 36 kg permite colocarla rápidamente en el lugar de trabajo.

La máquina es apropiada para el pelado de muchos tipos de pescado poco antes de su preparación, p.ej. salmón fresco y salmón ahumado. El manejo se lleva a cabo por medio de un interruptor de pie.

Una gran ventaja de este ayudante práctico es la fácil limpieza del dispositivo de pelar, el cual se puede remover sin herramientas y colocar en el lavaplatos.

La máquina es robusta con una larga vida útil, como todas las máquinas de la marca NOCK.

La solución para las altas exigencias de la industria pesquera:
Las peladoras NOCK

Las peladoras NOCK han sido desarrolladas y perfeccionadas en estrecha colaboración y diálogo con empresas de procesamiento de pescado de todo tipo y de todos los continentes.

Se caracterizan por el procesamiento eficiente de pescado, alta capacidad, manejo fácil y seguro, así como su construcción higiénica y fácil de limpiar.

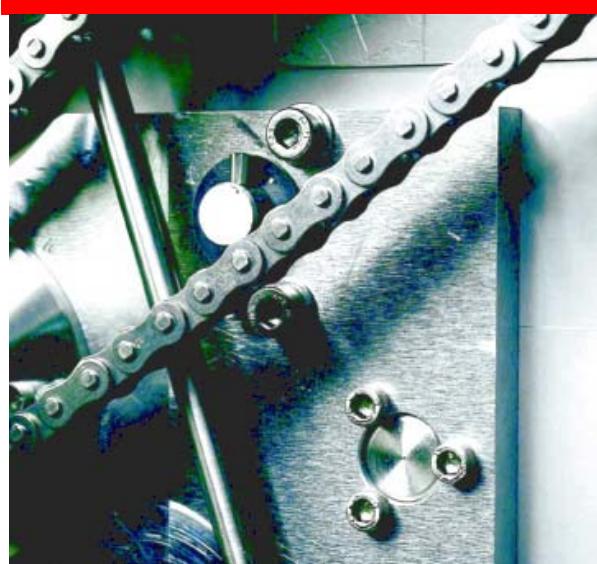
Todas las máquinas NOCK son fabricadas en un proceso de producción moderno y económico por medio de módulos y ofrecen así una relación extraordinaria de precio y calidad.

La perdida mínima de pescado valioso, contribuye a la amortización rápida de las peladoras de pescado NOCK, también en países con costos bajos de mano de obra.

Las peladoras NOCK son conocidas por su robustez y gran confiabilidad en su profesional funcionamiento continuo y han probado su eficacia desde hace años a nivel mundial.



Típico NOCK: Robusto, eficiente y duradero



Chapas de refuerzo de 15 mm en el interior hacen las máquinas aún más robustas y duraderas

Las peladoras de pescado son de **acero inoxidable**.
Las cintas continuas y rodillos de presión son aptos para alimentos.

Son elaboradas con componentes de alta calidad de acuerdo con las más modernas normas técnicas e higiénicas. Chapas adicionales de **refuerzo en su interior** hacen la máquina aún más robusta y duradera.

Como todas las máquinas NOCK, las peladoras de pescado se caracterizan por su eficiencia y larga vida útil.

Su mantenimiento fácil ahorra costos.

	Peladoras de pescado con cinta continua		Peladoras de pescado abiertas		Máquinas de mesa		Máquina de mesa pequeña
	Cortex CBF 496	Skinex SB 496	Cortex CF 460	Skinex S 460	Cortex CF 420	Skinex S 420	Counterboy CF 250
Ancho de corte (mm)	430	430	430	430	430	430	250
Rendimiento (m/min.)	19	19	19	29	19	24	17
Medidas (mm) (sin cintas)							
Ancho	820	820	820	820	700	700	480
Altura	1170	1170	1000	1000	420	420	310
Profundidad	1630 (700)	1630 (700)	650	650	500	500	490
Peso (kg)	210	220	150	160	70	80	36
Motor (Kw / hp)	0.75 / 1.1	0.75 / 1.1	0.75 / 1.1	0.75 / 1.1	0.75 / 1.1	0.75 / 1.1	0.25 / 0.38
Voltaje (V-fase-hz)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)	230/400-3-50 (60)
Espesor de corte, ajuste continuo (mm)	0 – 5	0 – 5	0 – 4	0 – 2	0 – 4	0 – 4	0 - 3
Altura máxima (mm)	70	70					
Desprendimiento con cuchilla sin filo	X	X	X	X	X	X	X
Desprendimiento con cuchilla con filo	X	X	X	X	X	X	X
Porta cuchilla amortiguado	X	X	X	X			
Dispositivo de presión: amortiguado, altura ajustable	X	X					
Opcional : posibilidad de alimentación manual	X	X					
Rastrillo-limpiador	X		X		X		X
Rodillo de limpieza		X		X		X	
Sistema de limpieza por agua inyectada	X	X	X	X	X	X	
Rodillos giratorios	X	X	X	X			
Acero inoxidable	X	X	X	X	X	X	X

NOCK Fleischereimaschinen GmbH
 Industriestraße 14
 D-77948 Friesenheim/Baden / Alemania
 Teléfono: (0049) 07821 / 99 78 16
 Telefax: (0049) 07821 / 99 78 18
 E-Mail: info@nock-qmbh.com
 Internet: www.nock-qmbh.com

Su

distribuidor en España:

 P. I. Sud, C/. Pep Ventura, 8
 08440-Cardeieu (Barcelona)
 T. 93 871 11 77 F. 93 871 28 19
 E-Mail: danmix@danmix.es
www.danmix.es