

## **TECNOLOGIA A APLICAR EN PELADORAS POR TIPO DE PESCADO**

Las máquinas peladoras de pescado NOCK están equipadas con cualquiera de las dos tecnologías, Tecnología CF ó Tecnología S:



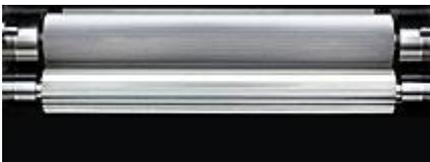
Las máquinas peladoras de pescado automáticas NOCK Cortex CBF y las máquinas peladoras abiertas NOCK Cortex CF están equipadas con un **rodillo transportador dentado con ranuras**. Un **peine rascador** corta en las ranuras del rodillo dentado para mantenerlo limpio durante el proceso.

Un **dispositivo de limpieza de agua** ayuda a que esta función de limpieza efectivamente de manera que un buen proceso continuo sea asegurado. Cuando se pele salmón ahumado, no hay necesidad de utilizar este dispositivo de limpieza.

La Tecnología CF es la más apropiada **especialmente para pelar pescado con piel gruesa** y ofrece ventajas por su **aplicación universal para muchas especies de pescados**.

Es también apropiada para pescado con piel fina, pero con menos rendimiento cuando se realiza un pelado fino con cuchilla afilada ó desgarrar la piel con cuchilla sin filo (pelado plata, "silver skinning").

Los rodillos de transportes CF están disponibles con dientes más finos ó más gruesos.



Las máquinas peladoras de pescado automáticas NOCK Skinex SB y las máquinas peladoras abiertas NOCK Skinex S están equipadas con un **rodillo transportador sin ranuras con dientes finos** y con un **rodillo de limpieza de rotación opuesta hecho de acero inoxidable**.

Incluso con la Tecnología S, un **dispositivo de limpieza de agua económico** ayuda a ésta función de limpieza efectivamente de manera que un buen proceso continuo sea asegurado. Cuando se pela pescado ahumado, no hay necesidad de usar este dispositivo de limpieza de agua.

La Tecnología S es la más apropiada **especialmente para pelar pescado con piel fina** y alcanza **mejor rendimiento** cuando se pela con cuchilla afilada y cuando se quita la piel con cuchilla sin filo (pelado plata). Hay limitaciones cuando se pela profundo con las máquinas abiertas ya que está faltando el soporte de transportación del rodillo de presión. Dependiendo de la clase de pescado y la consistencia de los filetes, no siempre es posible tomar ventaja de la máxima brecha de la cuchilla para un pelado profundo.

También los rodillos de transporte S están opcionalmente disponibles con dientes más finos ó más gruesos.