

Fischverarbeitung



www.Aqua-Tech.eu

Fischverarbeitung

Überblick

Die Verarbeitung von Fischen ist eine gute Möglichkeit für Fischzüchter und Fischhändler, das Angebot zu erweitern und gleichzeitig den Gewinn und das Image zu heben. Die Fischverarbeitung kann in verschiedene Bereiche bzw. Schritte unterteilt werden.

Die Betäubung der Fische erfolgt bei kleineren Mengen oft mit einem kurzen Holzstiel, durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf hinter die Augen. Bei größeren Fischen, werden anschließend oft mit einem kleinen, gebogenen Messer noch die Kiemenbögen bzw. die Hauptblutbahn durchgetrennt. Bei größeren Mengen wird meist mit elektrischen Betäubungsgeräten (Strom) in Kunststoffbehältern betäubt.

Das Ausnehmen der Fische erfolgt bei kleineren Mengen meist mit einem kleinen, hakenförmigen Messer. Dabei wird mittig der Bauchseite vom After zum Kopf hin aufgeschnitten und die Eingeweide, manchmal auch gleich samt Kiemen, entfernt. Anschließend wird mit einem Teelöffel die Niere herausgekratzt und die Fische gründlich gewaschen. Bei größeren Mengen werden oft Schlachthilfen oder Schlachtmaschinen eingesetzt, welche die Eingeweide herausaugen, den Schlund abschneiden und eventuell mit einer rotierenden Bürste mit Wasserspülung säubern.

Das Schuppen erfolgt bei wenigen Fischen mit einem Messer, das schräggestellt gegen die Schuppen gestrichen wird, wobei sich diese von der Haut lösen. Für viele Fische verwendet man üblicherweise Schuppmaschinen, welche mit einer rotierenden, perforierten Rundtrommel oder rauen Bodenplatte arbeiten.

Das Filetieren der Fische erfolgt bei kleineren Mengen mit einem langen, dünnen Messer, welches von Innen direkt über der Wirbelsäule hinter dem Kopf in Richtung Schwanzflosse gezogen wird und anschließend noch die Seitenhälften vom Kopf geschnitten werden. Bei größeren Mengen werden meist Filetiermaschinen eingesetzt, welche bei geköpften Fischen, mit rotierenden Rundmessern, die Filets von der Karkasse schneiden.

Das Entgräten von Fischen erfolgt bei kleineren Mengen durch Einschneiden (Schröpfen), wobei die Fische von der Hautseite bis zur Wirbelsäule bzw. die Filets von der Fleischseite bis zur Haut in kleinen Abständen (3-4 mm) eingeschnitten werden. Für größere Mengen an Filets gibt es jedoch manuelle oder elektrische Grätenschneider und für das Entfernen der Stehgräten auch noch Grätenzieher.

Das Enthäuten von Filets erfolgt bei geringeren Mengen mit einem langen, dünnen Messer, wobei das Fleisch am Schwanzstiel bis zur Haut eingeschnitten und das Messer dann mit einem Schnitt weiter entlang der Haut durchgezogen wird. Bei größerer Mengen werden jedoch meist automatische Enthäutungsmaschinen eingesetzt.

Wir bieten eine komplette Produktreihe von verschiedenen Fischverarbeitungsgeräten und Fischverarbeitungsmaschinen, von günstigen manuellen Verarbeitungsgeräten wie Betäubungs-, Entschuppungs- und Entgrätungsgeräten, über halbmanuelle bzw. halbautomatische Schlachthilfen und Enthäutungsmaschinen, bis zu teuren automatischen Verarbeitungsmaschinen, wie Schlacht-, Filetier- und Enthäutungsmaschinen.

Fachberatung:

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischverarbeitung

Überblick

Varianten	Kleingeräte		Großmaschinen	
Prozess	Händisch		Automatisch	
Betäubung				
Schlachtung				
Entschuppung				
Entgrätung				
Enthäutung				
Filetierung				

Hergestellt in der Europäischen Union!

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischmesser

Auswahl



Heringskeher



Austernmesser



Tourniermesser



Ausbeinmesser



Hackmesser



Schollenmesser



Filetmesser



Fischmesser



Japanmesser



Schlachtsmesser



Fließschnittmesser



Fischhauer



Aalmesser



Allzweckmesser



Makrelenmesser



Darmmesser



Häutemesser



Filetmesser



Forellmesser



Stechmesser



Küchenmesser



Fleischmesser



Karpfenmesser



Lachsmesser

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischmesser

Eigenschaften

Bezeichnung	Klingenlänge (mm)*													Anmerkung			
	45	55	60	65	80	110	130	140	155	170	180	190	210		260	300	315
Typ																	Klinge
Heringskeher	X																Steife Klinge
Aalmesser		X															Gebogene Klinge
Tourniermesser			X														Gebogene Klinge
Austernmesser				X													Robuste Klinge
Makrelenmesser					X												Steife Klinge
Allzweckmesser						X											Steife Klinge
Ausbeinmesser							X		X								Mittlere Klinge
Häutemesser							X		X		X						Gebogene Klinge
Fischmesser							X		X		X		X				Steife Klinge
Darmmesser									X								Stumpfe Spitze
Japanmesser										X							Santoku Klinge
Schlachtmesser								X				X					Spitze Klinge
Stechmesser									X		X		X				Robuste Klinge
Hackmesser											X						Breite Klinge
Filetmesser											X		X				Steife Klinge
Filetirmesser											X		X				Flexible Klinge
Forellenmesser											X		X				Flexible Klinge
Schollenmesser											X		X				Dünne Klinge
Fleischermesser											X		X	X		X	Steife Klinge
Hautmesser													X	X			Steife Klinge
Kochmesser													X	X			Dicke Klinge
Küchenmesser													X	X			Dünne Klinge
Fliebschnitmesser													X				Wellenschliff
Karpfenmesser													X				Wellenschliff
Fischhauer															X		Wellenschliff
Lachsmesser																X	Flexible Klinge

*Gesamtlänge mit Griff: +100-140 mm. Material: Chromstahl (HRC 56-57) und Polypropylen (grün).

Zubehör: Wetzstähle und Messertaschen (für 3 Messer mit Klingen bis 21 cm).

Süßwasserfisch-Messerset = X; Salzwasserfisch-Messerset = X.

Mindestabnahme = 10 Messer (können verschiedene sein)!

Optionen



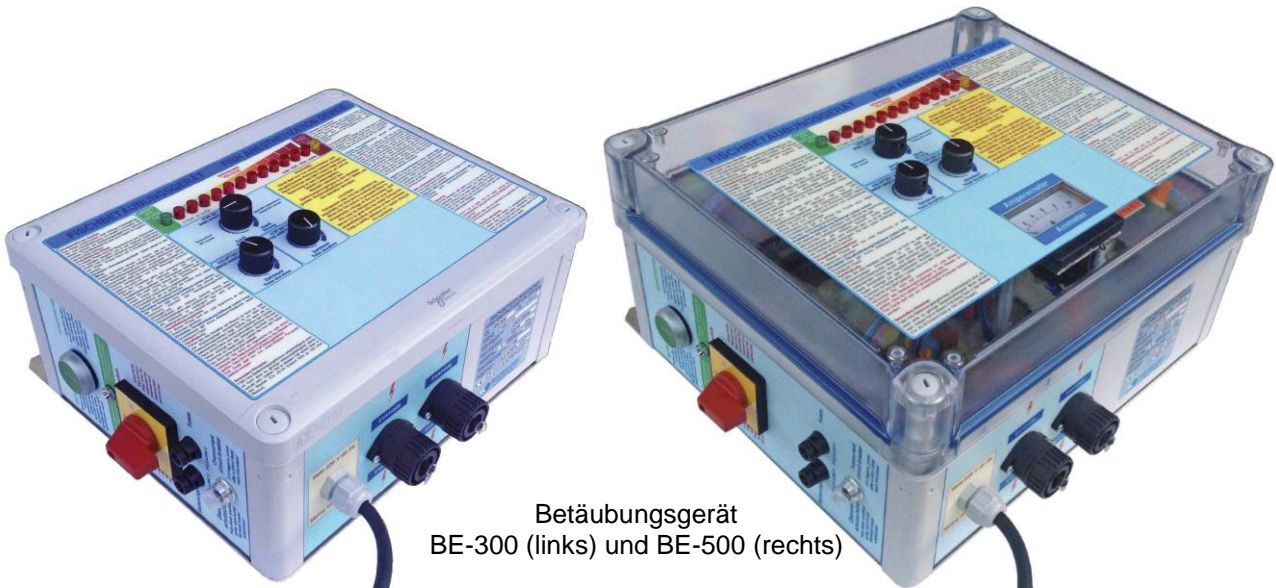
Andere Grifffarben, auf Anfrage.

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischbetäuber

Auswahl



Betäubungsgerät
BE-300 (links) und BE-500 (rechts)



Betäubungsbehälter
BH-100



Betäubungsbehälter
BH-300 (links) und BH-500 (rechts)

AquaTech

Fischbetäuber

Eigenschaften

Beschreibung	Betäubungsgeräte		
	BE-100	BE-300	BE-500
Gerätetyp			
Eingangsspannung (V)	230	230	230
Ausgangsspannung (V)	42	0-160	0-160
Stromaufnahme max. (W)	100	600	1000
Leistungsabgabe max. (W)	50	200	500
Ausgangsstrom max. (A)	1	5	10
Amperemeter	nein	nein	ja
Regulierbar	nein	ja	ja
Sicherheitsabschaltung	nein	ja	ja
Schutzgrad	IP67	IP55	IP55
Transformator	extern	intern	intern
Maße LxBxH (cm)	45x25x5	30x30x15	36x36x19
Gewicht ca. (kg)*	3	5	9
Behältertyp	BH-100	BH-300	BH-500
Volumen (l)	96	280	610
Maße LxBxH (cm)	67x40x45	100x64x65	120x100x80
Gewicht ca. (kg)	10	30	50
Behälterfarbe	weiß	grau	grau
Behälterdeckel	ja	ja	ja
Elektrodenplatten	2	2	2
Anschlusskabel (m)	2 x 5	2 x 6	2 x 7
Fischmenge max. (kg)	50	150	300
Optionen	Keine	Keine	Ablaufventil

*Gewicht inkl. externen od. internen Transformator. Technische Änderungen vorbehalten!



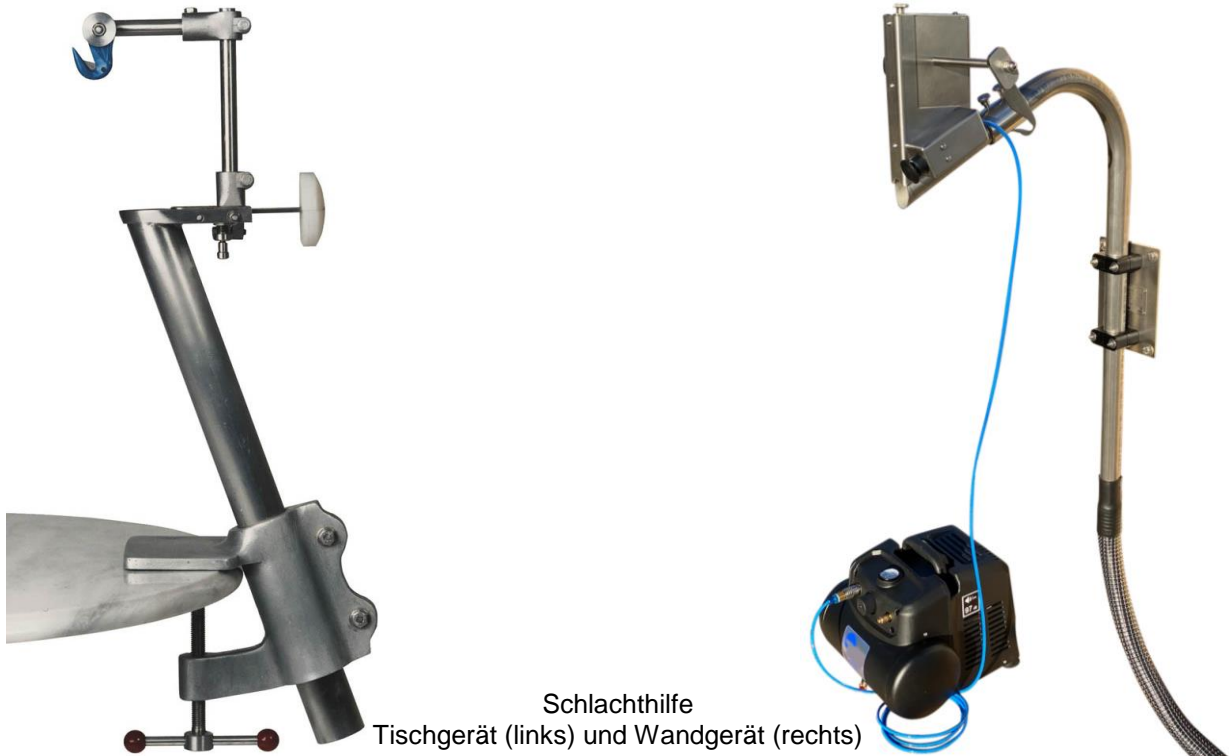
Betäubungsgerät BE-100 (mit Traffo)

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischschlachter

Auswahl



Schlachthilfe
Tischgerät (links) und Wandgerät (rechts)



Schlachthilfe
Standgerät mit Auswaschbürste (links)

AquaTech

Fischschlächter

Eigenschaften

Bezeichnung	Schlachthilfen		
	Tischgerät	Wandgerät	Standgerät
Gerätetyp			
Betrieb	manuell	halbmanuell	halbautomatisch
Luftkompressor (230 V)	nein	ja	ja
Nasssauger (230 V)	optional	ja	ja
Waschtisch 120x60x85 cm	nein	nein	ja
Auswaschbürste (380 V)	Keine	Zubehör	Zubehör
Optionen	Keine	Schabkopf	Schabkopf

Technische Änderungen vorbehalten!

Optionen



Schabkopf
Ø 32 oder 40 oder 50 mm

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischschupper

Auswahl



Schuppgeräte (händisch)
SX-1 (links) und KT-2 (rechts)



Schuppmaschinen (automatisch)
20-K (links) und A-20 (rechts)

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischschupper

Eigenschaften

Bezeichnung	Schuppgeräte		Schuppmaschinen			
	SX-1	KT-2	18-K	20-K	25-K	A-20
Betrieb	händisch	händisch	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Stromanschluss (V)	230	230	380	380	380	380
Nennleistung (W)	130	180	370	550	1500	370
Fassungsvermögen (kg)	-	-	10	15	30	20
Stundenleistung ca. (kg)	variabel	variabel	200	300	600	400
Antriebsteil (beweglich)	Kopf	Schaft	Boden	Boden	Boden	Trommel
Trommelanordnung	keine	keine	vertikal	vertikal	vertikal	horizontal
Trommel Ø (cm)	-	-	41	46	58	50
Wasseranschluss (DN)	-	-	15	20	25	10
Maße LxBxH (cm)	20x10x5	23x19x24	56x53x93	65x60x95	75x74x120	130x100x170
Gewicht ca. (kg)*	4	9	60	77	133	80
Optionen	Waschbürste	Schuppkopf	Ablaufhahn, Rollgestell			Größer
Zubehör	Absaugkopf	Schutzhaube	Wascheinsatz, Auffangbehälter			Nichts

*Gewicht inkl. Schaltkasten/Transformator. Technische Änderungen vorbehalten!



Schuppgerät SX-1 (mit Traffo und optionalem Absaugkopf und Waschbürste)

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Filetentgräter

Auswahl



Grätenschneider
händisch (links) und automatisch (rechts)



Grätenzieher
händisch (links) und automatisch (rechts)

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Filetentgräter

Eigenschaften

Bezeichnung	Gabelgrätenschneider					
Typ	K-1	K-2	K-3	K-4	A-11	A-12
Betrieb	händisch	händisch	händisch	elektrisch	automatisch	automatisch
Stromanschluss (V)	-	-	-	24	380	380
Anschlussleistung (W)	-	-	-	100	370+100	370+100
Schnittbreite (cm)	9	15	30	30	30	40
Stundenleistung ca. (kg)	20	30	60	100	200	300
Förderband	nein	nein	nein	nein	ja	ja
Maße LxBxH (cm)					60x55x27	60x80x37
Gewicht ca. (kg)	5	10	15	26	46	66
Zubehör	Streifenrechen		Nachschiebeplatte		Untergestell	

Technische Änderungen vorbehalten!



K-1

K-2

K-3

Bezeichnung	Stehgrätenzieher	
Typ	EM-10	EM-54
Betrieb	händisch	automatisch
Stromanschluss (V)	230	230
Anschlussleistung (A)	0,8	2,0
Wasserbedarf (l/h)	15-20	360-480
Wasserdruck (bar)	1-2	2-3
Stundenleistung ca. (St.)	120-240	350-700
Förderband	nein	ja
Maße LxBxH (cm)	23x6x9	150x43x175
Gewicht ca. (kg)	1	50
Optionen	Keine	Twin-System
Zubehör	Nichts	Vakuum-System

Technische Änderungen vorbehalten!

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Filenthäuter

Auswahl



Zahnwalz-Tischmodell



Zahnwalz-Standmodell



Transportwalz-Bandmodell



Gefriertrommel-Bandmodell

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Filenthäuter

Eigenschaften

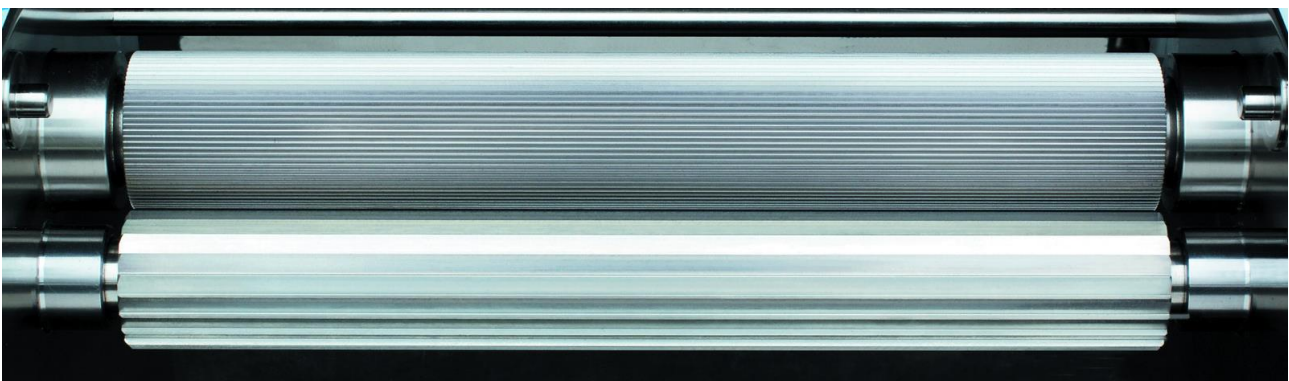
Bezeichnung	Tischmodelle		Standmodelle	Bandmodelle	
Typ	CF-300	CF-420	CF-460	CF-496	FE-350
Stromanschluss (V)	400	400	400	400	400
Nennleistung (W)	250	750	750	750	5500
Schnittbreite (cm)	28	43	43	43	35
Schnitttiefe (mm)	0-5	0-5	0-5	0-5	0-10
Schnittleistung (m/min.)	19	19	24	29	10-20
Förderbänder	nein	nein	nein	ja	ja
Wasseranschluss (Zoll)	1/4	1/4	1/4	1/4	3/4
Wasserverbrauch (l/h)	50	80	100	200	750
Maße LxBxH (cm)	56x40x32	70x50x42	74x63x96	80x186x119	155x260x150
Gewicht ca. (kg)	50	80	150	250	680
Optionen	Keine		Reinigungswalze		Wasserkühlung
Zubehör	Rollgestell		Nichts	Hautband	Nichts

Technische Änderungen vorbehalten!

Optionen



Abstreifwalze (CF)



Reinigungswalze (CS)

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischfiletierer

Auswahl



Filetiermaschine
für Fische bis ca. 1 kg



Filetiermaschine
für Fische ab ca. 1 kg

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu

Fischfiletierer

Eigenschaften

Bezeichnung	Filetiermaschinen	
	A-60	A-70
Typ	A-60	A-70
Stromanschluss (V)	380	380
Nennleistung (kW)	0,55	1,50
Rundmesser Ø (mm)	200	400
Köpfmesser	inkludiert	optional
Wasseranschluss	ja	ja
Stundenleistung ca. (St.)	1800	1200
Fischgröße ca. (kg)	0,1-1,0	1,0-5,0
Maße LxBxH (cm)	70x60x120	210x99x115
Gewicht ca. (kg)	87	330

Technische Änderungen vorbehalten!

Details



Fachberatung:

AquaTech

A-6370 Kitzbühel/Österreich, Unterbrunnweg 3, Tel: 0043/664-1048297, www.aqua-tech.eu