

HACCP対応中型三枚下し機

FGL-I



- ★ 洗浄の死角を無くした構造。
- ★ 工具なしで分解・洗浄・組み立ての一連の作業に30分。
- ★ 丸刃の内側部分に付着した魚残さいなども、綺麗に洗浄できる。
- ★ 日々の菌数の大幅低減、万全の衛生管理体制の構築が可能。
- ★ 200g～1.5kgの原料サイズに対応。



サバ



イナダ

適応魚種 : イナダ、アカウオ、サバ、アジ、ツボダイ、マス 等

仕 様 :

機械寸法 (m/m) 常時	1 3 0 5 L × 9 6 7 W × 1 1 8 5 H
開扉時	1 3 0 5 L × 1 3 8 2 W × 1 4 9 2 H
機械重量	2 4 9 k g
処理能力	4 0 ~ 6 0 尾/分
合計電力	2 0 0 V (3相) / 2. 2 5 k w
水使用量	7 ~ 1 0 0/分

お問い合わせは

フィレスタ販売株式会社
フィレスタ工業株式会社

本社

〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56

TEL:044-978-2520 FAX:044-978-2530

E-mail:info@suisankikai.com

URL: <http://suisankikai.com>

大阪工場

〒570-0006 大阪府守口市八雲西町2-10-13

TEL: 06-6995-6757 FAX:06-6995-6755

東北工場

〒988-0811 宮城県気仙沼市東八幡前120-1

TEL: 0226-24-0161 FAX:0226-24-7849