



FILLESTAR

Fish Processing Machinery
高速魚体処理機・食品加工機械

ヒレ取り機

FF-I型

背ビレ・腹ビレ簡単除去！



対象魚種 **アジ・イワシ・サバ他類似魚**

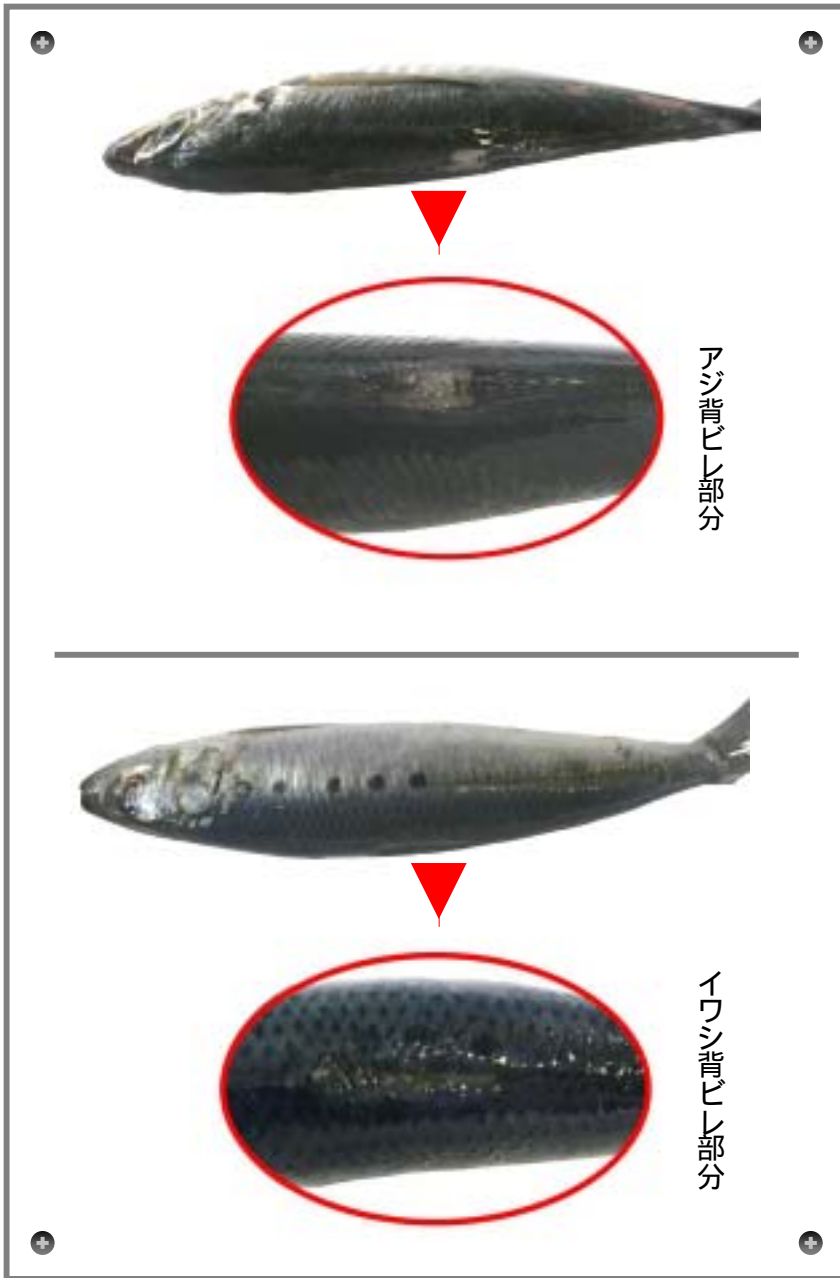
アジ・イワシ・サバなどの背ビレ、腹ビレを簡単に取り除くことが可能になりました！
以前はハサミなどで切り取っていた作業が、大幅に短縮できます。
三枚卸しは、背ビレ付きが全くなり、歩留りがUPします。

背ビレが口の中で刺さる事がないので、フライなどに最適です！

step1. 背ビレを除去

step2. 開き

step3. フライなどの加工に是非



投入側

背ビレ除去・・・魚の腹部を上向に投入します。

腹ビレ除去・・・魚の背部を上向に投入します。



排出側

背ビレ又は腹ビレを取り除いた魚が排出されます。

仕様

型 式	FF - 型
処 理 能 力	40～50尾/分
電 力	0.75kw
操 作 人 員	1名
対 象 魚 種	・アジ ・イワシ ・サバ 他類似魚

改良の為一部変更する事があります。

お問い合わせ

**フィレスタ販売株式会社
関東本社**

〒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: fillesta@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