



FILLESTAR

Fish Processing Machinery

高速魚体処理機・食品加工機械

青物一貫処理ライン

ヘッドカッター + 三枚卸し + 自動スキナー

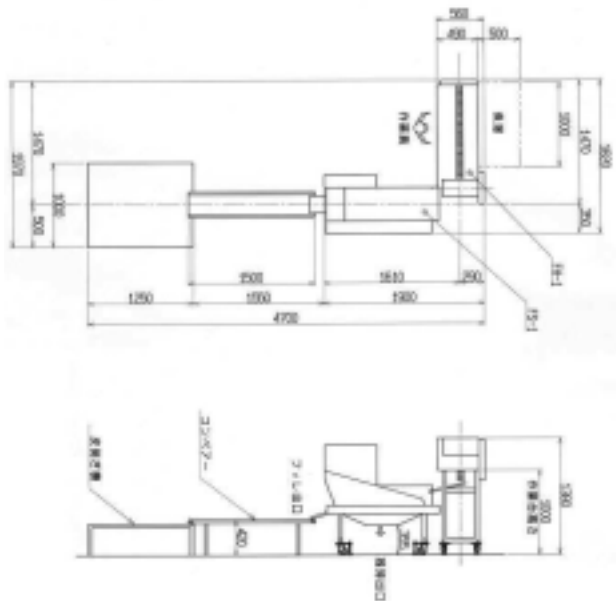
ライン構成



フィーレマシン

ヘッドカッター

自動スキナー



国内で唯一の一貫処理を実現。
アジ等の青物の寿司種・刺身等
商材を大量処理。
フィーレマシンは、中骨・腹骨・内臓を除
去し、手卸し並の高歩留りと、仕上
りを実現。
青物の銀膜（真皮）を残す、美しい
仕上がり。

アジは、ゼイゴも皮と同時に処理。



作業風景



処理されたボーンレス
スキンレスフィーレ



ヘッドカット及び中骨・腹骨・内臓
除去サンプル（下段中央は、スキンレ
スフィーレ）



サンマ処理サンプル

適応魚種 : アジ・サバ・サンマ・イワシ等

仕様 :	モーター	200V / 3.25kw
	水量	毎分20L ~
	重量	780kg
	材質	主要部ステンレス（一部樹脂製）
	処理量	最大 240フィーレ/分（魚種により増減）

お問い合わせは 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