



FILLESTAR

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

702

小型魚に最適!!開き専用機

FS-II型

価格破壊の時代に対応した画期的な高速魚体処理機
高品質、高付加価値を生み出す高性能な『フィレスター』

単一の処理形体を専用機として使用することにより、高性能で取り扱いが簡単で調整が不要です。製造技術の合理化による価格破壊を断行しました。

製造原価の見直しによる機械形状、素材、部品、材質等、大幅な合理化によって、低廉な価格で販売できるようになったことが大きな特徴です。処理形体は専用処理機としたので、取り扱いが簡素化しています。

更に従来機に増してフィレ品質や歩留りが向上しています。魚類加工工場の合理化にふさわしい処理機です。



1. 「Simple is Best」の発想で単機能、高性能、高効率を備えたフィレマシンです。
 2. 開きフィレはどこまでも開き専用機なので、美しい開きフィレに仕上がります。
 3. FS - II型の加工形態は開きフィレ3つの専用機に分かれます。
 - 1) 腹開きフィレ機(ハラスカット)(ハラス付き)
 - 2) 背開きフィレ機
 - 3) ドレス機
- ★ 開きフィレ機の魚押えを外すだけでドレス機になります。
- ★ 開きフィレ機は簡単な部品交換だけで背開きフィレ機にもなります。
(魚種によっては、ナイフのライナーを交換する必要があります。)

腹開きフィレー(ハラスカット/ハラス付)処理



ア ジ

【30g~150g前後】



イ ワ シ

【15g~250g前後】



サ ン マ

【60g~200g前後】



ア ジ

【30g~150g前後】



サ ン マ

【60g~200g前後】

ド レ ス 処 理



ア ジ

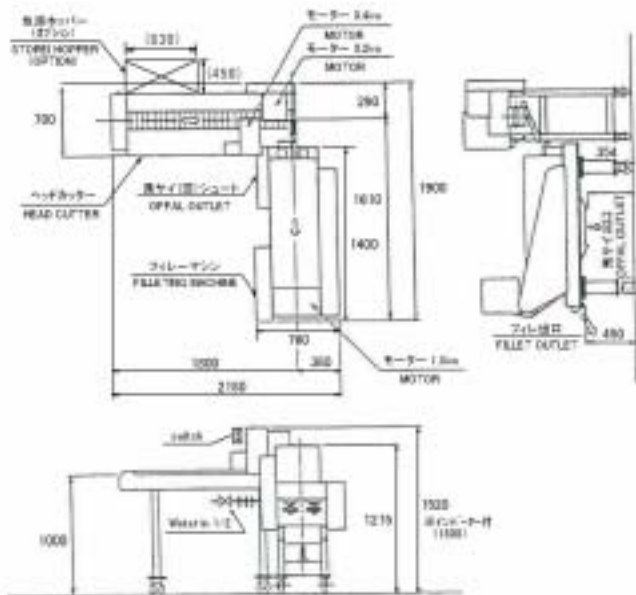
【30g~150g前後】



イ ワ シ

【15g~250g前後】

■ 据付図



■ 仕様

	FS-II型(開き)
	100~120尾/分
	L2180×H1520×W1900 mm
	460 kg
	2.1kw
	10~200/分
	1名
	・アジ 30g~150g ・イワシ 15g~250g ・コシロ 30g~250g ・サンマ 60g~200g ・ニシン 80g~200g ・チカ 40g~ ・ホッケ 60g~350g

- 調整により上記重量の魚を処理する事ができます。
- 改良の為一部変更する事があります。
- オプション・・・インバーターの取り付けにより、処理機とヘッドカッターのスピードが個々に変更できます。
(高さは自由に変更可能)

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