FROM KAWASAKI

FILLESTAR

Spread over the world with intelligence and technology

Kawasaki Monozukuri Brand

フィレスタ販売㈱本社
日本フィレスタ株式会社

〒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
http://suisankikai.com

Fillestar Co., LTD.

3-4-56, Mizusawa, Miyamae-Ku, Kawasaki-shi, Kanagawa 216-0012 JAPAN
TEL:+81-44-978-2520　FAX:+81-44-978-2530

フィレスタ販売　総合カタログ2018　FILLESTER PRODUCT CATALOG 2018

Pioneer company of fish processing

CE / UL

知と技で世界に羽ばたく

川崎ものづくりブランド

FILLESTAR

http://suisankikai.com
E-mail:info@suisankikai.com

FILLESTAR High Yield

フィレスタ販売㈱
日本フィレスタ㈱
Fillestar Co.,Ltd.

特許300余の優れた技術で新製品を食品業界へ送りつづける、省力機械・システムプラント・エンジニアリングの

FILLESTAR

FiLLESTAR..experts in labor-saving machinery and system plant engineering.
With its advanced technology backed by 300 plus patents, Fillestar is continually developing new products for the food processing industry.



Business consigned by the Japanese Fishery Agency
1.Development and design of seafood processing machinery
2.Manufacture of plants and cargo handling equipment

Line of Business

1. Fish processing machinery
- Filleting machines
- Head cutters
- Sorting machines
- Skinning machines
- Fish processing machines
- Scaling machines
- Thawing machines
- Fish washing machines
- Lining-up machines
- Feeders
- Cutlery sharpeners
- Washing machines
- Wash Jets
- Slicers
- Band saws
- Shrimp processers
- Driers
- Shell Processers
- Fat and blood removers

2. Livestock processing machinery
- Mixers
- Bone and meat separators
- Slicers
- Lifters

3. Agricultural products processing machinery
- Slicers
- Peeling machines
- Onion peeling machines

4. Processing system plants
- Filleting plants
- Retort food manufacturing plants
- Dried and salted food plants
- On-board conveyance plants
- Cooling and sterilization plants
- Washing and seasoning plants
- Fish grinding plant
- Drainage plants
- Packing plants
- Pre-canning processing plants
- Automatic weighting plants

Fillestar is the registered trade name of NIPPON Fillestar Co.,Ltd.

ごあいさつ
Greeting



Mr. Katsumi Hiraguchi

日本フィレスタは1963年創業以来半世紀にわたり経営資金と労働コストをセーブするお手伝いをしてまいりました。
魚と共に育まれた和食文化もまた、食育・長寿の手本として世界の食文化に貢献してきております。
その一方で、金融不安、資源の枯渇、温暖化の影響等世界の水産市況はこれまでにない厳しい環境に曝されております。
上記に加え、加工場の人材不足も深刻さを極め、更なる自動化を推し進めていく必要がございます。
弊社は水産加工機械を通じて世界の食文化に貢献していくことを経営理念とし、課題に取り組んでまいる所存でございます。

Fillestar Co.,Ltd. was established in 1963 and had been helping save the capital money and the manpower for more than half a century.
Japanese food culture with growing seafood circumstances is the ideal contribution of the feeding and long-life-span to the food culture in the world.
While the fishery market is exposed to the harsh circumstances i.e. unstable monetary market, exhausting natural resources, heat environmental affection, etc.
In addition to that, the considerable lack in the manpower of food factory demand the automation oriented business model.
We Fillestar has the creed of casting the fish processing machinery to the food industry and conclusively the world food culture.

会社概要

●社　　名	フィレスタ販売 株式会社 日本フィレスタ株式会社
●創　　業	1963年3月10日
●資 本 金	1,000 万円
●代表取締役	平口 克美
●取 扱 品 目	食品加工機械の製造販売及び輸出入業務
●所 在 地	本社 〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56 TEL:044-978-2520
●加入団体	日本食品機械工業会会員 川崎商工会議所会員 川崎ものづくりブランド会員

FILLESTAR による製品例

Products processed by “Fillestar”



スケソーダラフィレー　Pollack fillet



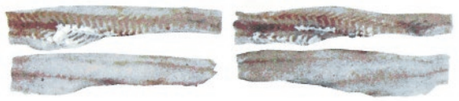
イワシ開き　Sardine opened fillet



スケソーダラ開き　Pollack opened fillet



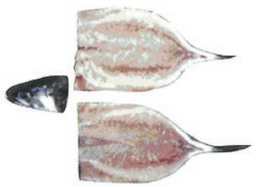
イワシフィレー　Sardine fillet



スケソーダラスキンレス　Skinless Pollack



イワシドレス　Dressed sardine



サバ開き　Mackerel opened fillet



アジ開き　Horse mackerel opened fillet



サバドレス（ツボ抜き）　Dressed Mackerel



アジ開き　Horse mackerel opened fillet



冷凍サバフィレー（半解凍）　Frozen mackerel(Half thawing)



あじフィレー　Horse mackerel fillet

形、歩留まり、速さ、鮮度保持、機械処理のすばらしさをここに実証

EXCELLENCE in form, yield rate, speed, freshness, and mechanical operation proved around the world.



ニシンフィレー（みがき用）　Filleted herring(With head)



コチフィーレ（オーストラリア）　Filleted Flathead



サワラフィレー　Filleted Barracuda



カレイフィーレ　Filleted Flatfish



サケスライサー　Sliced Salmon



スケ子　Pollack Roe



ティラピアフィレー　Filleted Tilapia



ハモ・タチウオフィレー　Filleted Pike conger and hairtail



クロッカーフィレー　Filleted Croaker



サンマフィレー　Filleted Mackerel Pike



タラキフィレー（オーストラリア）　Filleted Taraki (Australia)



アカウオフィレー　Filleted Red Rock Fish

目次 TABLE OF CONTENTS 目录

●小中型魚ヘッドカッター Small & Middle size Fish Head Cutter 小中型鱼切头机

一人立ち用	Head Cutter for one operator	一位操作人员	MODEL：FH-I	P-8-9
二人立ち用	Head Cutter for two operator	二位操作人员	MODEL：FH-Ⅱ	P-8-9

●腹骨取りシリーズ Belly Bone Removed Series 去腹骨系列

小型魚三枚おろし	Fillet for small size fish	小型鱼三枚开	MODEL：FS-I	P-10-11
小型魚開き	Butterfly-cut for small size fish	小型鱼背开	MODEL：FS-Ⅱ	P-10-11
中型魚三枚おろし	Fillet for middle size fish	中型鱼三枚开	MODEL：FM-I	P-12
中型魚開き	Butterfly-cut for middle size fish	中型鱼背开	MODEL：FM-Ⅱ	P-12

●ひれ取り機 Fin Cutter 去鳍机

自動型	Fin Cutter	自动型	MODEL：FF-I	P-13
手動型	Phumatic hand fin cutter	手动型	MODEL：FFR-I	P-13

●あじゼイゴ取り機	Scute Cutter	去竹荚鱼侧鳞机	MODEL：FZ-I	P-14
●サイクロン式脱水機	Cyclone Drier	气旋式脱水机	MODEL：FSD-I	P-15
●全自動ウロコ取り機	Full Automatic Scale Remover	去鳞机	MODEL：FGP-Ⅲ	P-16-17

●中骨取り開き Cut Open with Back-Bone Removed 去中骨腹开机

小型魚	for small fish	小型鱼	MODEL：FK-I	P-18
中型魚	for middle size fish	中型鱼	MODEL：FK-Ⅱ	P-19

●開き・センターカット・三枚おろし兼用機 Butterfly-Cut, Center-Cut, Fillet 二枚开, 中剖切, 切三枚片机

小型魚	for small fish	小型鱼	MODEL：FSS-I	P-20
中型魚	for middle size fish	中型鱼	MODEL：FSS-Ⅱ	P-21
大型魚	for large size fish	大型鱼	MODEL：FSS-Ⅲ	P-22

●HACCP対応型 Filleting machine for HACCP Regurations HACCP对应型

中型三枚おろし機	for middle size fish	小型鱼	MODEL：FGL-I	P-23
ハマチ三枚おろし	for yellowtail Exclusively	幼鰤鱼三枚开	MODEL：FGL-Ⅱ	P-24-25

●サーモンバンドフィーレ	Salmon Band Fillet	鲑鱼机械线	MODEL：FGB-I	P-26-27
●プレス式ヘッドカッター	Press Type Head Cutter	压式切头机	MODEL：FPC-I	P-28
●サケガッティングマシン	Gutting Machine for salmon	鲑鱼去脏机	MODEL：FGU-I	P-29

●タイ三枚おろし機	Fillet for Sea Bream	鲷鱼三枚开机	MODEL：FT-I	P-30
●バンドソー	Band Saw	带锯	MODEL：FB-18	P-31
●自動二ツ割機	Automatic Devider	自动两割机	MODEL：FB-20	P-31
●バンドソーのこ刃	Band Saw Blade	带锯锯刀	FBT SERIES	P-31

●ピンボーンリムーバー PIN BONE REMOVER 拔小骨机

Vカット式	Pin Bone V-Cut Remover	V字形切去小骨机	MODEL：FGV-Ⅱ	P-32
抜き取り式	Pin Bone Remover	拔小骨机	MODEL：FP-Ⅲ	P-33

●各種スキンナー VARIOUS SKINNER 各种去皮机

小型スキンナー	Small Size Skinner	小型去皮机	MODEL：FTH-22/25	P-34
中型スキンナー	Middle Size Skinner	中型去皮机	MODEL：FTH-35	P-35
イカ表裏連続処理	Squid Continuous Processing Skinner	鱿鱼表里连续处理	MODEL :FTH-40SERIES	P-36
大型スキンナー	Large Size Skinner	大型去皮机	MODEL：FTH-40	P-36
高速量産処理スキンナー	High Speed Mass Processing Skinner	高速量产去皮机	MODEL：FTH-30PIO	P-37
サケ血合取りスキンナー	Salmon Blood and Skin Peeler	鲑鱼去血合肉去皮机	MODEL：FTS-40DM	P-38

●各種スライサー及びカッター SLICER & CUTTER 各种切鱼片机 和 切机

魚類姿切り機	Fish Feature Intact Cutter	鱼类切身机	MODEL：FSL-Ⅳ	P-39
イカ高速開き機	High Speed Squid Cut-open Machine	鱿鱼高速切开机	MODEL：FI-I	P-40
イカソーメン機	Ika-Somen Slicer	切鱿鱼条机	MODEL：FSL-300	P-41
短冊スライサー	Slip and Cubic Slicer	切丝机	MODEL：FSL-250	P-41
イカ鹿の子切目入れ機	Squid Lattice Slit Cutter	切鱿鱼花机	MODEL：FG-I	P-42
フグ皮スライサー	Blowfish Slicer	河豚皮切机	MODEL：FSL-130	P-43
ホリゾンスライサー	Holizon Slicer	水平切机	MODEL：FSL-I	P-43
ホリゾンスライサー	Holizon Slicer	水平切机	MODEL：FHSL-430	P-44
てっさスライサー	Slicer for extreme thin cut	河豚片切机	MODEL：FSL-430	P-45
小型刺身スライサー	Small Size Sashimi Slicer	小型生鱼片切机	MODEL：FSL-Ⅱ	P-47
全自動刺身スライサー	Full Automatic Sashimi Slicer	全自动生鱼片切机	MODEL：FSL-25-I	P-48
大型全自動刺身スライサー	Large Size Full Automatic Sashimi Slicer	大型全自动生鱼片切机	MODEL: FSL-50	P-49

●たらこ取り機	Alaska Pollack Roe Collector	鳕鱼子取出机	MODEL: E-503W	P-50-51

FH SERIES

ヘッドカッター　Head cutter　切头机

Capacity　100-150 p/min

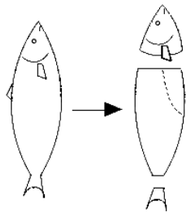
処理能力　100–150尾/分





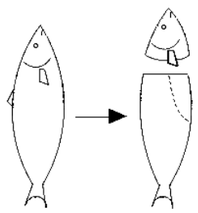


頭と尾をカット
Cut off head and tail
切头和尾



三枚おろし加工へ
To filleting
三枚开加工

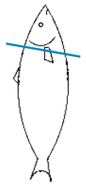
頭のみカット
Cut off only Head
只切头



開き加工へ
To cut and open
腹开加工



FSシリーズ/FMシリーズとの連結
Connected with FS or FM series
FS系列/FM系列的连接



斜めカットも可能（10度前後）
Can cut aslant(about 10°)
斜切也可以（10度左右）

対応魚種 Processing fishes 对应鱼种	機種名 Machine name 机种名	操作人員 Operating staff 操作人员	能連结的机种
アジ、イワシ、サンマ、その他類似魚 H mackerel, Sardine, Saury, etc. 竹荚鱼，沙丁鱼，秋刀鱼其他类似鱼	FHS-Ⅰ	1	FS シリーズ FS series FS 系列
	FHS-Ⅱ	2	
サバ、ニシン、ホッケ、その他類似魚 Mackerel, Herring, Atka mackerel, etc. 鲐鱼，鲱鱼，六线鱼其他类似鱼	FHM-Ⅰ	1	FM シリーズ FM series FM 系列
	FHM-Ⅱ	2	
冷凍サバ、冷凍魚 Frozen mackerel, Frozen fishes,etc. 冷冻鲐鱼，冷冻鱼	FHL-Ⅰ	1	FL シリーズ FL series FL 系列

型式 model 型号	サイズ Dimension 规格	重量 wight 重量	水量 water 水量	電力 power 效率	操作人員 Person 操作人员
FHS-Ⅰ	1800L × 700W × 1520H インバーター付　1800H inverter　1800H 带变流器　1800H	160kg	8L/分 8L/min	0.4kw	1
FHS-Ⅱ	2300L × 700W × 1520H インバーター付　1800H inverter　1800H 带变流器　1800H	190kg			2

FS-I

小型魚三枚下専用機
Fillet for small fishes
小型鱼三枚开专用机

Capacity　100-150 p/min
処理能力　100–150尾/分

FS-II

小型魚開き専用機
Butterfly for small fishes
小型鱼腹开片专用机

Capacity　100-150 p/min
処理能力　100–150尾/分



三枚おろし　Fillet　三枚开



【アジ】【H Mackerel】【竹荚鱼】
【イワシ】【Sardine】【沙丁鱼】
【コノシロ】【Konoshiro】【大海鲫】
【アジ】【H Mackerel】【秋刀鱼】

サイズ／Size／规格	2180L×1900W×1520H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	390kg（200kg）
電力／Power／功率	2.1kw
加工温度／Processing temperature／加工温度	-1℃～
歩留／Yield／产量	40%～45%（ハラスカット） without berrybone (去腹骨)

腹開き Butterfly 腹开片　ドレス Dress 去脏



【アジ】【H Mackerel】【竹荚鱼】
【イワシ】【Sardine】【沙丁鱼】
【サンマ】【Saury】【秋刀鱼】
【イワシ】【Sardine】【沙丁鱼】

サイズ／Size／规格	2180L×1900W×1520H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	390kg（200kg）
電力／Power／功率	2.1kw
加工温度／Processing temperature／加工温度	-1℃～
歩留／Yield／产量	59%～63%（ハラス付） with berrybone (跟腹骨)

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ	Horse mackerel	竹荚鱼	50g～200g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	30g～250g
コノシロ	Konoshiro	大海鲫	30g～250g
サンマ	Saury	秋刀鱼	60g～200g
ニシン	Herring	鲱鱼	80g～200g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	60g～200g

アジ	Horse mackerel	竹荚鱼	50g～200g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	30g～250g
コノシロ	Konoshiro	大海鲫	30g～250g
サンマ	Saury	秋刀鱼	60g～200g
ニシン	Herring	鲱鱼	80g～200g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	60g～200g

国内唯一

最高水準の歩留まりと仕上がり

Vanguard The highest yield and supreme finishing
最高水准的加工和出成率

ヘッドカッター＋三枚おろし＋自動スキンナー
Head cutter + Fillet Machine + Skinner
切头机 + 三枚开 + 自动扒皮机



原料組み上げコンベアー（原料供給）
Elevating Material Conveyor(Supplying the material)
原料提升输送机（材料供应）



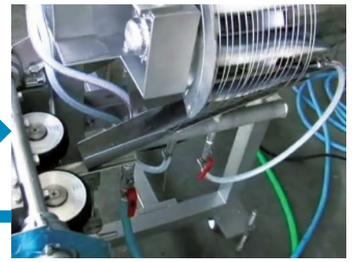
ヘッドカッター投入口
Inlet table of Head Cutter
切头机投入口



ニシン骨なし三枚おろし
Filleted herring with bone removed
青鱼无骨三枚开



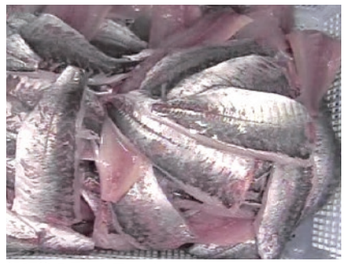
原料をトレイに並べるだけ
Only setting material on the slut of chained conveyor
只需在托盘上安排原料



ヘッドカッターとフィーレマシン連結（頭をカットされた原料は自動的にフィーレマシンへ移送される）
Connect The Head Cutter to The Filleting Machine.
(The headed fish automatically carried to the filleting machine)
切头机和三枚开机连结（切头原料自动移送到三枚开机）



加工後の骨なし開き（サンマ）
Processed cut-open mackerel pike with bone removed (Mackerel Pike)
处理后的无骨开（秋刀鱼）



処理後の骨なしフィーレ
Processed fillet with bone removed
处理后的无骨三枚开



FS-I
フィーレマシン
Fillet Machine
三枚开

FH-I
ヘッドカッター
Head cutter
切头机

FTH-30PIO
自動スキンナー
Skinner
自动扒皮机

電力／Power／功率	200V/3.25kw
水量／Water／水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	780kg（ライン総重量）
材質／Material／材质	主要部ステンレス（一部プラスチック） Stainless steel(partly Plastic) 主要部不锈钢（一部分树脂制）
処理量／Capacity／处理量	最大300　Max300Fillet／min　最大300片／分

FM-I

中型魚三枚下専用機
Fillet for Middle size
中型鱼三枚开专用机

Capacity　100-120 p/min

処理能力　100–120尾／分



三枚おろし　Fillet　三枚开



【アジ】
【Horse Mackerel】
【竹荚鱼】



【サバ】腹骨取
【Mackerel】Belly off
【鲐鱼】去腹骨



【サバ】
【Mackerel】
【鲐鱼】

サイズ／Size／规格	2180L×1900W×1520H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	410kg（220kg）
電力／Power／功率	2.1kw
操作人員／Operating staff／操作人员	1
加工温度／Processing temperature／加工温度	-1℃～
歩留／Yield／产量	40%～63%

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ	Horse mackerel	竹荚鱼	150g～350g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	150g～
ニシン	Herring	鲱鱼	150g～
サバ	Mackerel	鲐鱼	100g～550g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	100g～550g

FM-II

中型魚開き専用機
Butterfly for Middle size
中型鱼腹开片专用机

Capacity　100-120 p/min

処理能力　100–120尾／分

腹開き Butterfly 腹开片



【アジ】
【H Mackerel】
【竹荚鱼】



【サバ】腹骨取
【Mackerel】Belly off
【鲐鱼】去腹骨



【サバ】
【Mackerel】
【鲐鱼】



【サバ】
【Mackerel】
【鲐鱼】

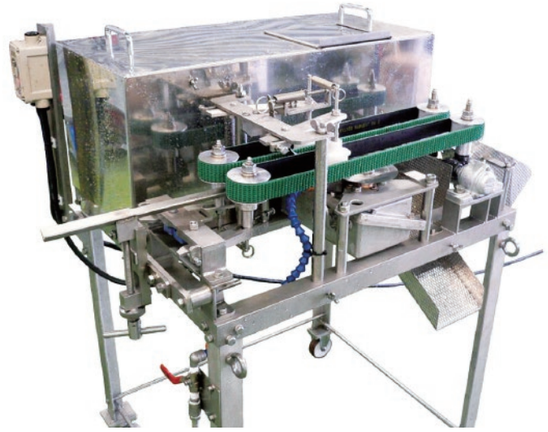
サイズ／Size／规格	2180L×1900W×1520H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	410kg（220kg）
電力／Power／功率	2.1kw
操作人員／Operating staff／操作人员	1
加工温度／Processing temperature／加工温度	-1℃～
歩留／Yield／产量	40%～63%

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ	Horse mackerel	竹荚鱼	150g～350g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	150g～
ニシン	Herring	鲱鱼	150g～
サバ	Mackerel	鲐鱼	100g～550g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	100g～550g

FF-I

ヒレ取り機　Fin Remover　去鳍机



背ヒレ・腹ヒレ簡単除去

Dorsal fin Pelvic fins, Easy to remove!
背鳍,腹鳍简单的除去!

Capacity　40-50 fish/min

処理能力　40–50尾／分



仕上り Finish 加工后

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ･イワシ･サバ･他類似魚
Horse mackerel, sardine, mackerel, other similar fish
竹荚, 沙丁鱼, 鲐鱼, 其他类似

電力／Power／功率	1.15kw
操作人員／Operating staff／操作人员	1

FFR-I

ハンドヒレ取り機　Pneumatic Hand Fin Cutter　便携式去鳍机

エアー式　Pneumatic　空气型



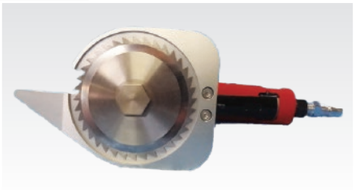
エアーユニット
Air oil Regulator Panel
空气零件

★1台のパネルに2台まで接続できます。
★背ビレ、腹ビレ簡単除去

★Two motor can be connected to the one Panel
★Dorsal fin, Pelvic fin , Easy to remove!

★一个面板最多可以连接两台
★容易地除去背鳍和腹鳍





FZ-I

アジゼイゴ取り機　Horse mackerel scute cutter　去竹荚鱼侧鳞机



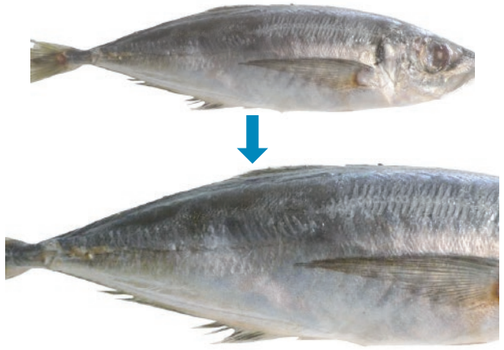
Capacity　50-60 fish/min

処理能力　50−60尾／分

アジの表面を傷付けず
ゼイゴのみを取り除きます。

Without damaging the surface of
horse mackerel, remove the only scute.

不伤害竹荚鱼表面,只去除侧鳞



生アジはもちろんのこと、冷凍アジも半解凍で処理可能です。

Not only Raw horse mackerel, Frozen
horse mackerel is also can be processed by the semi-thawing.

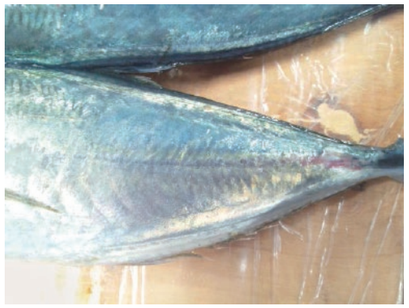
不用说竹荚鱼,连半解冻的竹荚鱼也能处理.

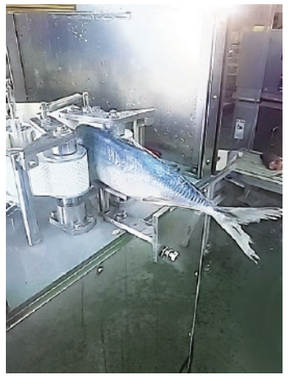


近海アジも無傷で処理
Coastal Horse Mackerel is processed
without damaging.
近海竹荚鱼无损处理



ラウンドで40cm超のニュージーアジ(FZ-Ⅱ)
The Round length of over 40cm of
New Zealand Jack Mackerel
整体超过40厘米的新西兰竹荚鱼



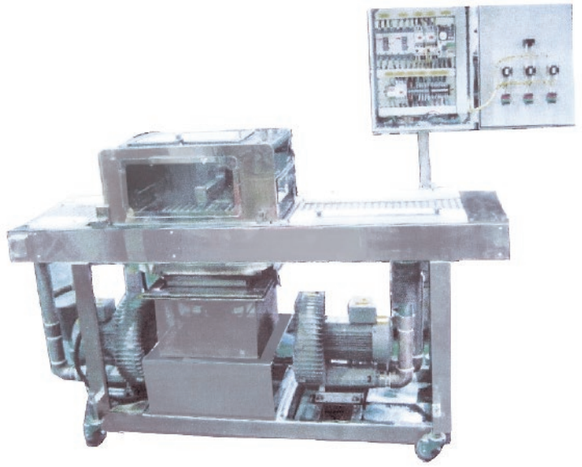


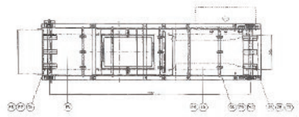


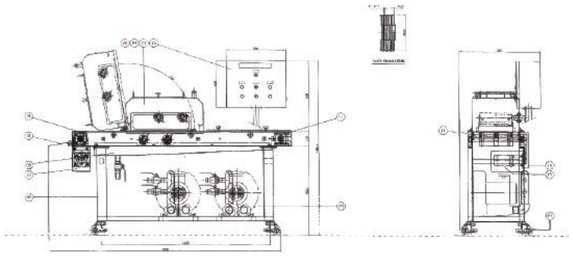
ニュージーランドアジ仕上がり
Finish of fillet New Zealand Jack Mackerel
加工好的新西兰竹荚鱼

FSD-I

サイクロン式脱水機　Cyclone Drier　气旋式脱水机







吸水布を使用しないため雑菌付着が少なく
HACCP工場に最適

As without apply the absorbing cloth result
in the germs adherence, which is applicable
to HACCP factory.

因为不使用吸水布，抑制细菌附着。
最适合用在HACCP工场。





仕上り Finishing 加工后

サイズ／Size／规格	1926L×670W×1598H
挿入口／Insertion opening／插入口	250W×60H Width:250mm,Height 60mm 宽250mm*高60mm
コンベアー幅／ Conveyor width／传送带宽度	300mm
重量／Weight／重量	160kg

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

ハマチ･タイ･ヒラメ･カレイ
Young Yellow tail、Sea Bream、Flat fish, Flounder
大鰤鱼,鲷鱼,牙片鱼,鲽鱼

FGP-III

ウロコ取り機　Full Automatic Scale Remover　去鱗机



世界初！！ 省電・省水・省スペースを高次元でクリアー

First in the world!! The machine is screened to the classified for the saving electricity, water, space.

世界第一!! 实现高功率省电.省水.省空间

処理能力　10-30 尾/分　しかも色飛びなし

Capacity　10-30 fish/min

処理能力　10−30尾/分　并且颜色变化少

50gの小魚から8kgのブリ対応！！

The machine is applicable from small size fish by 50g to large size fish by 8 kg like yellow tail.

从50克小鱼到8公斤鰤鱼可以加工

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

タイ・ハマチ・カンパチ・レンコダイ・カレイ・赤魚・メヌケ・鮭等

Sea Bream, Young Yellow tail, Great Amberjack, Ocean Perch, Flat Fish, Deep-Sea Porgy, Salmon.,etc.

鯛, 鰤鱼, 莲子鯛, 紫鰤鱼, 鲽鱼, 红鱼, 斑鲆, 鲑鱼等



キンメ鯛
A splendid alfonsino
金眼鯛



カレイ
Flat fish
鲽鱼



秋鮭
salmon
秋鲑鱼



色飛び少ないタイ Sea Bream no color wash out.
加工后颜色变化少的鯛鱼

サイズ／Size／规格	1100L×800W×1900H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分12〜20L　12〜20L／min
重量／Weight／重量	260kg
電力／Power／功率	4.5kw
処理方法／Method／处理方法	高水圧式 High Water Presser 高水压式
鱗除去率／Remove Rate／鳞除去率	タイで95%以上 If Sea Bream, More than95% 按鯛鱼算95%以上
投入コンベア／ Induction conveyor／ 投入传送带	脱着式 Detachable 可卸式

サーモンウロコ取り

Scale Remover for Salmon

鮭鱼去鳞机



投入口
Inlet
投入



未処理原料
Before Processed Material
未处理原料



搬出口
Outlet
搬出口



仕上り
Finish
加工后

HACCP工場に最適！！
Suitable for HACCP factory.
最适合HACCP工场



再生水使用しないため、菌持込み激減
Without use recycle water, considerable decreased number of germs.
因为不使用再生水,真菌携带量急剧下降

菌数テスト
Monitoring test for number of germs
菌数测验



左処理、右未処理
Left: Processed
Right: Before Processed
左：处理后　右：未处理

FK-I

小魚開き専用機　Cut opener for Small fish　小鱼腹开片专用机



適応魚種 Processing fish 适应鱼种

豆アジ･片口イワシ･キビナゴサッパ･他類似魚（10g～50g）
Beans horse mackerel,Anchovy,Slender sprat,
Japanese sardinella,Other similar fish (10g ~ 50g)
豆竹荚,鳀鱼,日本银带鲱(丁香鱼)鲐鱼, 其他类似鱼（10g-50g）

サイズ／Size／规格	700L×500W×1300H
使用水量／Water consumption／使用水量	毎分20L　20L／min
重量／Weight／重量	80kg
電力／Power／功率	0.75kw

Capacity　50-60 fish/min

处理能力　50–60尾／分



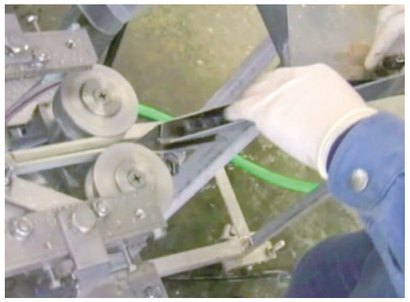
小アジ Small horse mackerel 小竹荚



キビナゴ
Silver anchovy
日本银带鲱



豆アジ Beans horse mackerel 豆竹荚



投入シュート Inlet Chute 输入滑槽



背黒イワシ Japanese Anchovy 背黑沙丁鱼



豆アジ Beans horse mackerel 豆竹荚

FK-II

中型中骨取り開き機　Middle size Back-Bone Cut Opener　中型去中骨腹开机





Capacity　40-60 fish/min

处理能力　40–60尾／分

サイズ／Size／规格	800W×1300L×1420H
重量／Weight／重量	300kg
電力／Power／功率	200V／1.9kw（3相） 200V(Three-phase circuit / 1.9kw)
材質／Material／材质	主要部ステンレス、電気関係は除く stainless(except for the digital part) 除了电器相关主要部不锈钢

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ･サバ･サンマ等
Horse mackerel,Mackerel,Pacific saury
竹荚鱼,鲐鱼,秋刀鱼等.



サンマ
Mackerel Pike
秋刀鱼



イワシ
Sardine
沙丁鱼



ハモ
Pike Eel
海鳗



ハモ
Pike Eel
海鳗

FSS-I

小魚 二枚開き・二枚おろし・三枚おろし機　Small fish butterfly-cut･Center cut･Filet machine.　小型鱼二枚腹开,二枚开片,三枚开片机



Capacity　40-120 fish/min

処理能力　40–120尾／分

適応魚種　アジ･イワシ･サンマ･コノシロ･トビウオ･ニシン･サワラ マス･サバ･他類似魚

処理形体　頭付き･頭無しの形でそれぞれ背開き･腹開き･二枚下し･三枚下し

Fish Species　Horse mackerel ,Sardine ,Saury ,Sea carp ,Herring Spanish mackerel, Trout , Mackerel ,Other similar fish.

Processing fish　(Headed, or no Head) Opening a fish , Belly opening Center cut two pieces , Fillet, (cut into three pieces)

适合鱼种　竹荚鱼, 沙丁鱼, 秋刀鱼, 大海鲫, 飞鱼, 鲱鱼, 鲅鱼, 鳟鱼, 鲐鱼, 其他类似鱼.

处理形体　以带头,无头形分别 背开,腹开,二枚开,三枚开.

原料／fish size／处理尺寸	50g-600g
サイズ／Machine size／规格	800L×700W×1400H
水量／water／水量	每分10L／every minute 10L
電力／Power／功率	1.15kw



アジ腹開き
Belly Open Horse Mackerel
竹荚鱼腹开



アジ背開き
Back Open Horse Mackerel
竹荚鱼背开



サンマ腹開き
Belly Open Mackerel Pike
秋刀鱼腹开



サンマ背開き
Back Open Mackerel Pike
秋刀鱼背开



ホッケセンターカット
Center Cut Atka Mackerel
远东多线鱼中切



赤魚センターカット
Center Cut Angry Rock Fish
虾虎鱼中剖切



サバ三枚おろし歩留まり
Yield of Fillet mackerel
沙丁鱼三枚开出成率

69%



ホウボウ三枚おろし
Fillet Gurnet
鲂鱼三枚开

FSS-II

中型三枚おろし･二枚開き･センターカット　~~Middle size Back-Bone Cut Opener~~　中型三枚开,二枚开,中剖切机



処理能力　40-120尾／分

Capacity　40-120 fish/min

処理能力　40–120尾／分

処理寸法／Capacity／处理尺寸
50g～1500g
水量／Water／水量
每分10L／every minute 10L
重量／Weight／重量
110kg
電力／Power／功率
1.15kw
サイズ／Size／机械尺寸
1100L×850W×1350~1550H
処理形体／Power／加工
腹開き･背開き･二枚おろし･センターカット Belly/Back side Cut-open／Center Cut ／Fillet 背开,腹开,二枚开,中剖切

簡単なハンドル調整で大小の魚を処理。

Easy adjustment by the handle enable to process the wide range fish size as above mentioned.

用简单的手柄调整来处理大小鱼

オプション：ヘッドカッターとの連結により120尾／分の量産処理が可能。

Connecting the machine to Head Cutter enable mass production 120 fish/minute.

选项 通过连结切头机进行120尾／分 大量生产加工

刃物の切り込みの深さの調整は、上部の水平ハンドルを回すだけ。あらかじめ浅くしておき、徐々に下げるだけで簡単。

The depth of cut on the fish body is adjusted by only turning the handle of the machine and at first the depth of cut defined to be shallow, then make the cut depth to be deeper gradually to the degree of designated.

要调整切割器的切割深度,只需转动上部水平手柄即可。
提前将刀具位置设置得较浅,然后逐渐降低刀具位置。

三枚おろしにする場合は2枚の丸刃を使用し、センターカットはノコ刃を使用します。

When filleting composition employ 2 pieces of round knife, and Centercut composition employ one piece of round saw blade.

加工三枚开时使用两个圆形刀片。中剖切时使用带刀。

小型魚～中型魚に適しており、生や半解凍原料をはじめ、ヘッドカッターとの連結で大量生産が可能です。

Applicable from small to mid size fish, Generally the machine process the fresh and the half-thowed fish and is suit for the mass product line with connecting the machine to the Head Cutter.

适用于小鱼～中型鱼,可以加工生或半解冻的原料。
通过和头切机连结完成大规模生产。

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ･イワシ･サンマ･サバ･ホッケ･ツボダイ･アカウオ･サヨリ･ボラ･トビウオ･イナダ 等(50～1,500gまで)

Horse Mackerel, Sardine, Mackerel Pike, Mackerel, Atka Mackerel, Boarfish, Angry Rock Fish, Japanese Anchovy, Striped Mullet, Flying Fish, Young Yellow Tail

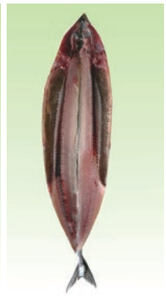
竹荚鱼, 沙丁鱼, 秋刀鱼, 鲐鱼, 远东多线鱼, 壶鲷, 虾虎鱼, 针鱼, 鲻鱼, 飞鱼, 小鲘鱼 等（从50—1500g）



アジ腹開き
Belly Open Horse Mackerel
竹荚鱼腹开



アジ背開き
Back Open Horse Mackerel
竹荚鱼背开



サンマ腹開き
Belly Open Mackerel Pike
秋刀鱼腹开



サンマ背開き
Back Open Mackerel Pike
秋刀鱼背开



ホッケセンターカット
Center Cut Atka Mackerel
远东多线鱼中切



赤魚センターカット
Center Cut Angry Rock Fish
虾虎鱼中剖切



サバ三枚おろし
Fillet Mackerel
鲐鱼三枚开



イナダ三枚おろし
Fillet of Young Yellow tail
小鲘鱼三枚开

FSS-III

大型三枚おろし・二枚開き・センターカット　Large Size Fish Fillet, Cut-Open、Center cut, Triple Purpose Machine　大型三枚开，二枚开，中剖切机



刃物の切り込みの深さの調整は、上部の水平ハンドルを回すだけ。あらかじめ浅くしておき、徐々に下げるだけで簡単。

The depth of cut on the fish body is adjusted by only turning the handle of the machine and at first the depth of cut defined to be shallow, then make the cut depth to be deeper gradually to the degree of designated.

要调整切割器的切割深度，只需转动上部水平手柄即可。
提前将刀具位置设置得较浅，然后逐渐降低刀具位置。

三枚おろしにする場合は2枚の丸刃を使用し、センターカットはノコ刃を使用します。

When filleting composition employ 2 pieces of round knife, and Centercut composition employ one piece of round saw blade.

加工三枚开时使用两个圆形刀片。中剖切时使用带刀。

中型魚～大型魚に適しており、生や半解凍原料をはじめ、ヘッドカッターとの連結で大量生産が可能です（中型魚）。

Applicable from mid to large size fish, Generally the machine process the fresh and the half-thawed fish and is suit for the mid-size fish mass product line with connecting the machine to the Head Cutter.

适用于，中～大型鱼。可加工生或半解冻的原料。
中型鱼的话通过和头切机连结完成大规模生产。

- 処理能力　40-80尾／分
- Capacity　40-80 fish/min
- 处理能力　40–80尾／分

処理寸法／Capacity／处理尺寸
100g～5000g
水量／Water／水量
毎分10L／every minute 10L
重量／Weight／重量
150kg
電力／Power／功率
1.15kw
サイズ／Size／机械尺寸
1270L×860W×1500H
処理形体／Power／加工
腹開き・背開き・二枚おろし・センターカット Belly/Back side Cut-open／Center Cut ／Fillet 背开,腹开,二枚开,中剖切

簡単なハンドル調整で大小の魚を処理。

Arrange the handle adjustment enable to process the wide range fish size as above mentioned.

用简单的手柄调整来处理大小鱼

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ・イワシ・サンマ・サバ・ホッケ・ツボダイ・アカウオ・サヨリ・ボラ・トビウオ・イナダ・サーモン 等（100～5,000gまで）
Horse Mackerel, Sardine, Mackerel Pike, Mackerel, Atka Mackerel, Boarfish, Angry Rock Fish, Japanese Anchovy, Striped Mullet, Flying Fish, Young Yellow Tail、Salmon、etc.
竹荚鱼,沙丁鱼,秋刀鱼,鲐鱼,远东多线鱼,壶鲷,虾虎鱼,针鱼,鲻鱼,
飞鱼,小鲹鱼,鲑鱼 等（从100—5000g）



アジ背開き
Back Open
Horse Mackerel
竹荚鱼背开



サバ三枚おろし
Fillet Mackerel
鲐鱼三枚开



赤魚センターカット
Center Cut Angry Rock Fish
虾虎鱼中剖切



タイ三枚下ろし
Fillet Sea Bream
鲷鱼三枚开



サーモン三枚おろし
Fillet Salmon
鲑鱼三枚开



イナダ三枚おろし
Fillet Young Yellow Tail.
小鲹鱼三枚开

FGL-I

中型魚生・半解凍三枚卸機　Medium-sized fish semi-thawing fillet Machine　中型去中骨腹开机

- Capacity　40-120 fish/min
- 处理能力　40–120尾／分

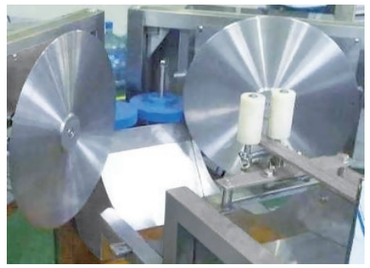
100ｇ～5ｋｇの原料サイズに対応

Corresponding 100g-5kg of raw materials

能对应100g–5kg的原料规格

特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品





適応魚種 Processing fish 适应鱼种

イナダ・アカウオ・サバ・アジ・ツボダイ・マス・サーモン等
Inada, red smelt, mackerel, horse mackerel, trout, etc.
小鲹鱼, 黑边石斑鱼, 鲐鱼, 日本五棘鲷, 鳟鱼, 鲑鱼等

機械寸法(常時)／Size (regular time)／机器尺寸(平时)	1305L×967L×1185H
開扉時／When open／开门时	1305L×1382W×1492H
重量／Weight／重量	280kg
合計電力／Power／合计功率	200V(3相)/2.25kw 200V(Three-phase circuit / 2.25kw)
歩留まり／Yield／产量	サバ Mackerel 鲐鱼 68%
水量／Water／重量	毎分7-10L／7-10L every minute



タイ歩留まり Yield of Fillet Sea Bream 鲷鱼出成率



サバ Mackerel 鲐鱼



イナダ Young Yellow tail 小鲹鱼



サーモン Salmon 鲑鱼

FGL-II

HACCP 対応ハマチ三枚卸機　HACCP Yellow tail fillet Machine　HACCP对应大鲕鱼三枚开机



特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品

6枚刃使用につき高歩留り。ラウンドから70%前後です。
Use of the 6 cutter, Enables the High-Yield. From round, the yield is about 70%.
出成率,6枚刀样式.从原料开始70%左右.

洗浄性を極めたHACCP対応型
High washable performance corresponding HACCP regulation.
提高洗净力的对应HACCP型

- Capacity　15-20 fish/min
- 処理能力　15–20尾／分



フィーレ仕上り
Fillet fiinishiing
三枚开加工





切り出した中骨
Backbone taken out
切出来的中骨

サイズ／Size／机械尺寸	1280W×2310L×1730H
重量／Weight／重量	750kg
電源／Power／功率	200V(3相)/4.9kw 200V(Three-phase circuit / 4.9kw)
水量／Water／重量	毎分15L／15L every minute
歩留まり／Yield／产量	ラウンドから70%前後 From round amore or less 70% 从原料开始70%左右

ハマチライン

Young Yellow Tail Processing Line.

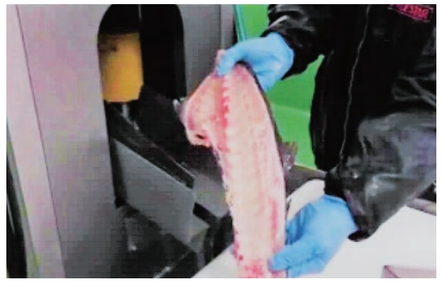
幼鲘鱼机械线













ヘッドカッターおよびトリミング
Head Cutter and the table for trimming
切头机 以及



ウロコ取りおよび血合い洗浄
Scale Remover and flash the blood meat
去鳞机以及洗去血合肉



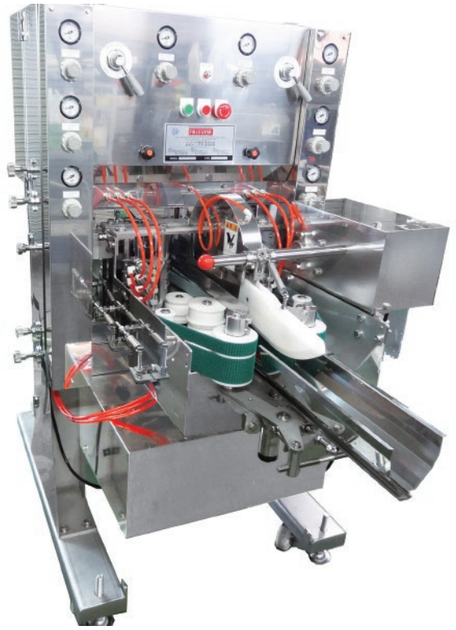
三枚おろし機
Filleting Machine
三枚开机



仕上がり
Finishiing
加工后

FGB-I

サーモンバンドフィーレ　Salmon Band Filet　鮭鱼绳带大三枚开机



バンドナイフのため、
ナイフの両面の洗浄が可能で
HACCP工場に最適。

Using band knife, possible to wash
Both side of the saw and correspond to HACCP
因为是绳带刀,所以刀的两面都能洗净,最合适用于HACCP工厂。

サイズ／Size／机械尺寸	800L×1600W×1600H
重量／Weight／重量	350kg
電源／Power／功率	2.5kw

Capacity　15-20 fish/min

処理能力　15–20尾／分



身割れがなく高歩留まり
No Cruck and High Yield.
很少有身割 出成率也很高



透けるほどの腹骨、中骨
Transparency view on center section with belly and back bone.
薄薄透明的腹骨中骨



スイッチ切替で腹骨付き
Fillet with belly bone by changing Alternate switch.
通过开关切换可以加工带腹骨的三枚开



骨に身をつけない匠の処理
Almost no meat on the bone, the fish monger's technique.
骨没有带肉的高级加工

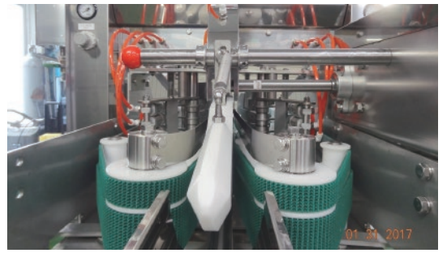
サーモンライン

Salmon Processing Line

鮭鱼加工机械线



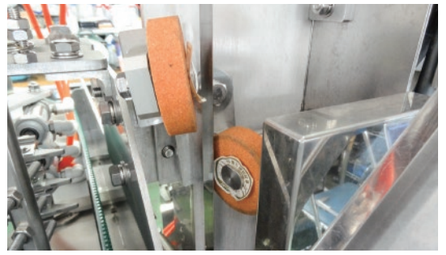
ウロコ取り　Scale Remover　去鳞



三枚おろし投入口　Inlet of Fillet Machine.　三枚开投入口



ヘッドカッター　Head Cutter　切头机



ナイフ研磨機構　Filling Knife Apparatus.　刀子研磨



三枚おろし　Filleting　三枚开



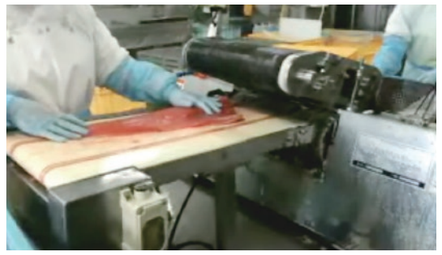
全解凍原料　Full thawed material　全解冻原料



ピンボーンリムーバー　Pin Bone Remover　去小骨



半解凍原料　Half thawed material　半解冻原料



スキンナー　Skinner　去皮机

FPC-I

プレス式ヘッドカッター　Press type Head Cutter　压式切头机



平刃・ラウンド刃の交換でハマチ、カツオ、サーモン等に兼用。

Applicable for Yellow tail, Bonito, Salmon by interchanging the Flat, the Round Knives.

以平刀・圆刀的交换，可以兼用幼鰤鱼，鲣鱼，鲑鱼等

左右の固定ガイドによって大小原料もしっかりサポート。

Holding guide on both right and left sides result in cut the various size of fish.

戴在左右两面的固定具，可以加工大小原料。

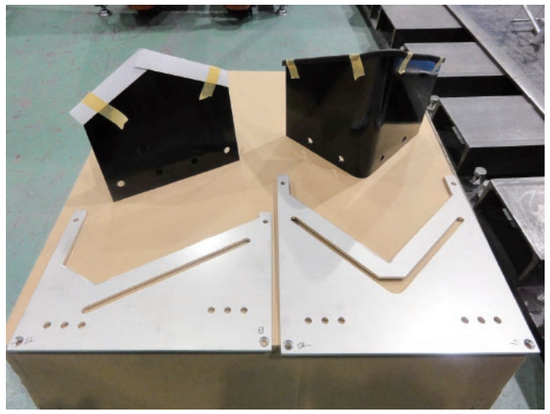
セフティーガードによって安全性を確保。

High Safety Criteria is realized by the safety guide.

以安全警卫确保安全性。



斜カット
Slant Cut
头部斜切



平刃
Flat Knife
平刀



ラウンド刃
Round Knife
圆刀

ラウンドカット
Round Cut
头部圆切

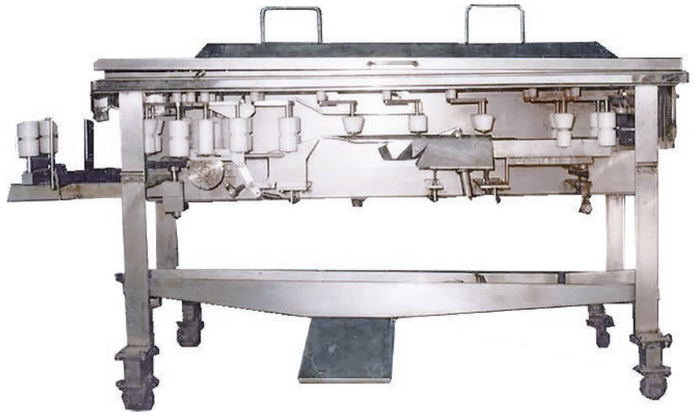


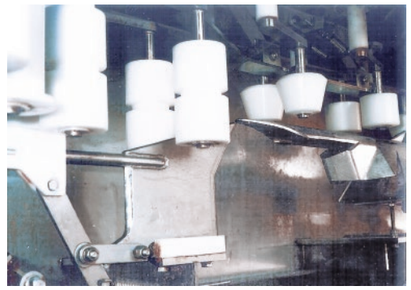
原料固定ガイド
Material Fixing Guide
原料固定具

サイズ／Size／机械尺寸	960L×1770H
重量／Weight／重量	140kg
処理能力／Capacity／加工速度	15～20尾／分
電源／electricity／电力	200V(3相)／0.75kw
水量／Water／水量	洗浄時のみ

FGU-I

サケ・ハマチガッティングマシン　Gutting・Machine for Salmon　鲑鱼去脏机







腹開き、内蔵の摘出、血ワタ膜切り、血ワタ除去、腹部内洗浄までを自動化。

Autmation on belly-open, rake out the entails, cut the membrane of blood slime, remove blood slime, wash the internal belly segment.

从腹开，去脏，切去血肠膜，切去血肠，到腹部内洗净　自动处理

毎分30尾の高速処理。

High speed processing 30 fish/minute

每分30尾的高速处理







内蔵・血合い掻き出し機構
Apparatus of raking out entails, Blood meat.
内脏 血合 掏出机构

サイズ／Size／机械尺寸	3200L×900W×1700H
重量／Weight／重量	620kg
電源／Power／功率	200V(3相)／3.7kw
使用水量／Water consumption／使用水量	40L前後／分
作業人員／operator／操作人员	1

FT-I

タイ三枚下ろし Fillet for Sea Bream　鯛鱼三枚开机



装置入口側
Inlet of
the machine.
设备入口侧面



装置出口側
Outlet of
the machine.
设备出口侧面

8枚刃により縦骨と中骨を分けて切るので
手切りに近い歩留まり。

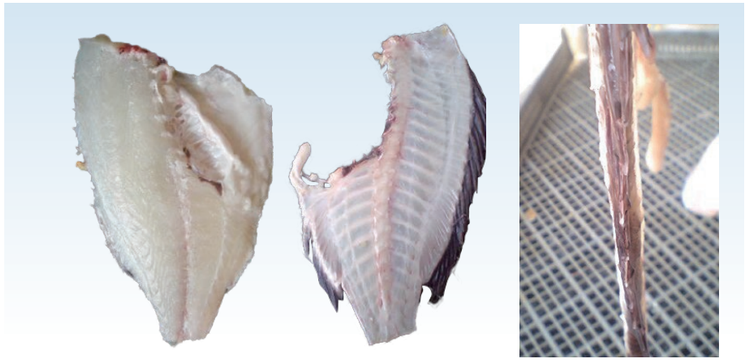
Employ 8 pieces of round knife enable to cut the belly bone together with center bone result in high yield as manual processing.

以8枚刀切分纵骨和中骨。所以出成率接近手切。



仕上り
Dummy txt
加工

サイズ／Size／机械尺寸	2320L×1350W×1840H
処理方法／ Process method／处理方法	8枚の丸刃式 employ 8 round knives　圆刀8枚
処理可能寸法 dummy 处理可能尺寸	幅 70mm　高さ 200mm W70mm H200mm 宽度 70㎜　高度 200㎜
処理能力／Capacity／功率	毎分20匹　20fish/min　毎分20
電気合計／Power／总电力	5.35kw



歩留まり

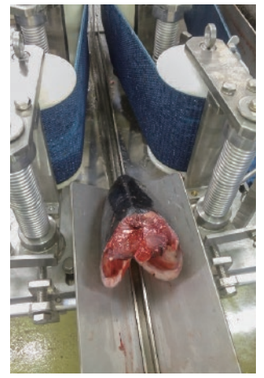
ラウンド：50～53%

ドレス：82～85%

FB-18

小型バンドソー
Small Bandsaw
小型带锯





最大ひき割り高さ Object biggest height 最大原料高度	400mm
サイズ／Size／机械尺寸	910L×1030W×1730H
重量／Weight／重量	250kg
モーター／Motor／马达	1.5kw 4P
電源／Power／功率	AC200V(3相交流 Three-phase circuit)

FB-20

自動二ツ割機
Automatic devider
自动两割机





最大切断高度(切断厚) Object biggest height 最大原料高度	270mm
速度／Speed／速度	5-18m/min
サイズ／Size／机械尺寸	1010L×1400W×1845H
重量／Weight／重量	600kg
帯鋸刃寸法／ handsaw size／带锯尺寸	0.5×19×3230
電源／Power／功率	AC200V(3相交流 Three-phase circuit)

FBT SERIES

ハンドソーのこ刃
FBT Series Bandsaw blade
FBT系列 带锯锯刀



スタンダード　Standard　标准	
16mm	19mm
16×1600×0.35×4P	19×1600×0.5×3P
16×1600×0.5×4P	19×2270×0.5×3P
16×2160×0.5×4P	19×2270×0.5×4P
16×2160×0.5×3P	19×2300×0.5×4P
16×2270×0.5×3P	19×2310×0.5×3P
16×2310×0.55×3P	19×2310×0.5×4P
16×2670×0.5×3P	19×2670×0.5×3P
16×2670×0.5×4P	19×2670×0.5×4P
16×2700×0.5×4P	19×2970×0.5×4P
16×2900×0.5×4P	19×2970×0.5×4P
16×3100×0.5×4P	19×2980×0.5×4P
16×3150×0.35×3P	19×3160×0.5×3P
16×3150×0.5×3P	19×3510×0.56×3P
16×3150×0.5×4P	19×3800×0.5×3P
16×3350×0.5×3P	19×4520×0.5×3P
16×3605×0.35×3P	19×4520×0.8×3P
ステンレス製　Stainless　不锈钢制	
16×2310×0.5×3P	
16×3150×0.5×3P	
スキャロップ鋸刃　Scallopsaw　绳锯刀	
16×2310×0.5	19×2310×0.5

FGV-II

ピンボーンVカットリムーバー　Pin-Bone V-Cut Remover　V字形切去小骨机



コンベアーにフィーレを乗せるだけで
骨なしフィーレを増産

Mass Products of fillet with pin bone removed is attained by only setting the fillet on the conveyor.

只把鱼片放在传送带上，就增产无小骨鱼片。

Vカットの角度や深さも自在に調整

Freely choice of angle and depth of fillet for V-cut is available.

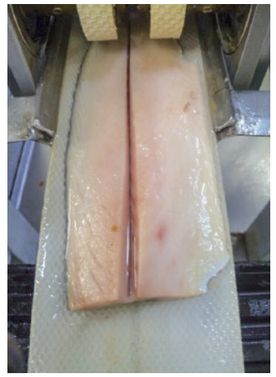
可以自在调整V字形切的角度和深度。

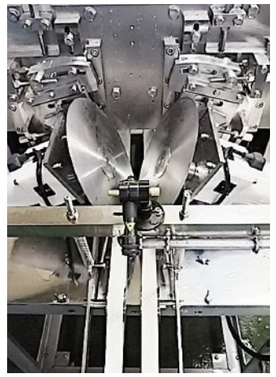
歩留まりはサバで96%前後

High yield is realized by 96% for Mackerel fillet.

出成率例　鲐鱼　96%　左右









適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ・サバ、同様に小骨が比較的垂直に配列する魚種

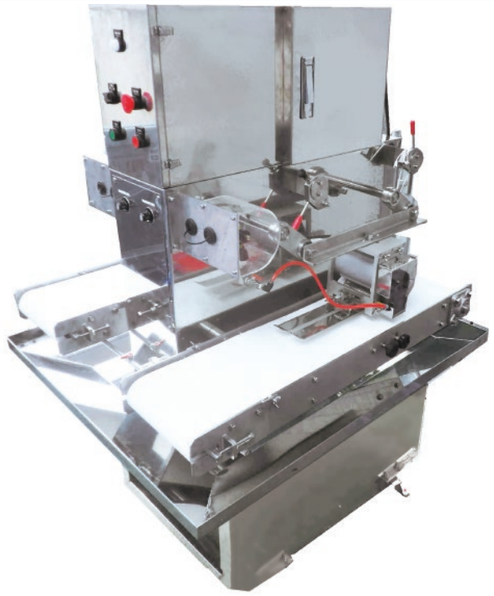
Fish fillet relatively vertical stand pin-bone linear file line such as horse mackerel and mackerel

竹荚鱼 鲐鱼 同样小骨排列比较垂直的鱼种

サイズ／Size／机械尺寸	2341L×800W×1545H
重量／Weight／重量	200kg
外装／Housing／外观	主要部ステンレス（一部樹脂材） Mainly stainless steel (Partial : resin-made) 主要部不锈钢（一部分树脂制）
電力／Power／电力	AC200V（3相交流 Three-phase circuit 三相）0.6kw
処理能力／ Capacity／处理量	30～40フィーレ / 分 30～40 fillet/minute （Varies depend on the fish speices) 30-40鱼片/分 看鱼种有些增减

FP-III

サーモン・サバ小骨抜き機（ピンボーンリムーバー）　Salmon, Mackerel Pin-Bone Remover　鲑鱼 鲐鱼拔小骨机



特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品

Capacity　20-40 fillet/min

处理能力　20–40片/分



作業風景
Operetion sight
工作风景



解凍サバ仕上がり
Fillet the full thawed material
解冻鲐鱼加工



サバ小骨
Pin Bone Mackerel
鲐鱼小骨



投入口
Inlet
投入口



搬出口
Outlet
搬出



身割れのない仕上り
No Cruck Finishiing
没有身割的漂亮加工

FTH-22 / 25

小型スキンナー　Small size skinner　去皮机

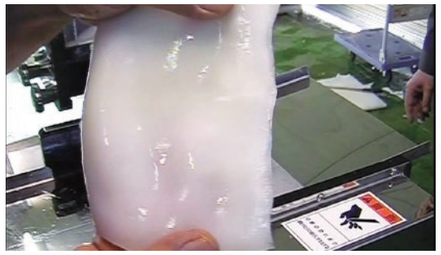




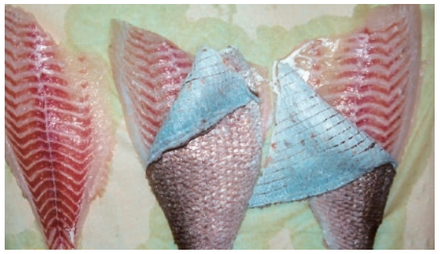
シメニシン　Vinegarish Herring　鲱鱼



ヒラメ　Flounder　比目鱼



イカ　Squid　鱿鱼



タイ　Sea Bream　鯛鱼



サケ　Salmon　鲑鱼



サバ　Mackerel　鲐鱼

	FTH-22	FTH-25
サイズ／Size／机械尺寸	400W×400L×360H	385W×590L×370H
カット有効幅／Cutting width／刀有效宽度	----	250㎜
重量／Weight／重量	18kg	40kg
外装／Material／材质	主要部ステンレス(一部樹脂製) Stainless steel(partly Plastic) 主要部不锈钢(一部分树脂制)	ステンレス Stainless steel 不锈钢
電力／Power／电力	100V,200V/0.18kw	100V,200V/0.18kw

FTH-35

スキンナー　Skin peeler　去皮机



押えローラー付き

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

タラ類:スケトウダラ・マダラ・キングクリップ
カレイ類:カラスガレイ・アブラガレイ・オヒョウ
イカ類:スルメイカ・ムラサキイカ・ドスイカ
その他:エンガワ付きヒラメ・ウロコ付きタイ・アンコウ・フグの丸剥ぎ・カツオ・鮭鱒類・カワハギ・アジ・サバ 等
Cod Walleye pollock, Pacific cod, King clip
Flatfish Greenland halibut, halibut, Kamchatka flounder
Squids Squid, Purple squid
Others Flatfish Bonito, Filefish, Horse mackerel, Mackerel, Sea bream, Filefish, Salmon, Trout
鳕鱼类:狭鳕, 真鳕
鱼类:剑齿鳕, 比目鱼, 大比目鱼
鱿鱼类:本鱿鱼, 紫鱿, 贝乌贼
其他:鲑鳟鱼类, 竹荚, 鲐鱼秋刀鱼, 鲱鱼等

Capacity　50-80 squid/min

处理能力　50−80片/分

魚種により増減
According to the fish Spices processing capacity dfifferes.
根据鱼种增减

サイズ／Size／机械尺寸	555W×580L×800H
重量／Weight／重量	92kg
外装／Material／材质	主要部ステンレス、電気関係は除く Stainless (except for the digital part) 除了电器相关主要部不锈钢
電力／Power／电力	200V(3相)/0.4kw　200V(Three-phase circuit / 0.4kw)
カット有効幅／Cutting wide／刀有效宽度	350mm



ハマチ　Young Yellow tail.　幼鲫鱼



タイ　Sea Bream　鯛鱼



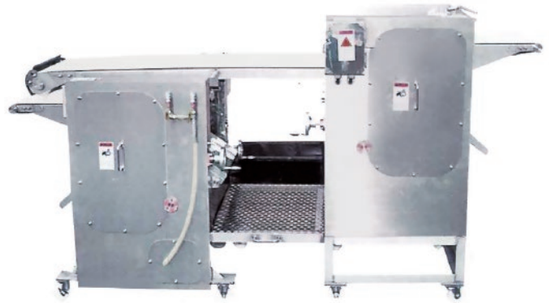
ヒラメ　Flounder　比目鱼



フグ薄皮　Thin Skin of Blowfish.　河豚薄皮

FTH-40 SERIES

イカ表裏連続処理機　Squid continuous processing machine　鱿鱼表里连续处理



適応魚種 Processing fish 适应鱼种

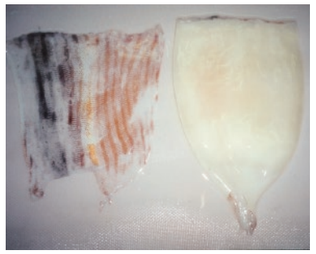
スルメイカ･ムラサキイカ･ドスイカ･マツイカ
Japanese squid. Purple squid Pacific squid. Loose squid
日本鱿鱼, 紫鱿, 太平洋鱿鱼, 松鱿



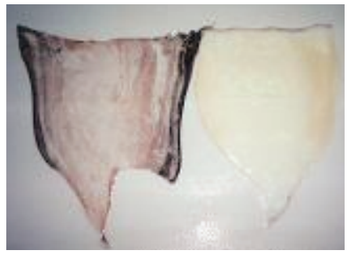


Capacity　70-100 fish/min

处理能力　70–100尾／分



生イカ　Raw squid　鲜鱿鱼



解凍イカ　Thawing squid　解冻鱿鱼

サイズ／Size／规格	745W×2277L×1185H 500kg
水量／Water／水量	毎分5L　5L／min
カット有効幅／cut wide／刀有效宽度	400mm
電力／Power／功率	200V(3相)/0.75kw×2 200V(Three-phase circuit / 0.4kw)

FTH-40

スキンナー　Skin Peeler　去皮机



サイズ／Size／规格	745W×1080L×860H
重量／Weight／重量	230kg
水量／Water／水量	毎分3L　3L／min
カット有効幅／cut wide／刀有效宽度	400mm
外装／Material／材质	主要部ステンレス(一部プラスチック) Stainless steel(partly Plastic) 主要部不锈钢(一部分树脂制)
電力／Power／功率	200V(3相)/0.75kw 200V(Three-phase circuit / 0.75kw)

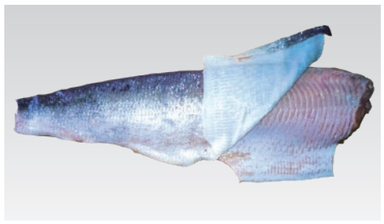
Capacity　50-80 fish/min

处理能力　50–80尾／分

魚種により増減
According to the fish Spices processing capacity dfifferes.
根据鱼种增减



タイ　Sea Bream　鲷鱼



サケ　Salmon　鲑鱼

FTH-30PIO

青魚量産スキンナー　Blue skin fish mass production Skin peeler　鲐鱼量产去皮机

毎分300枚の高速処理

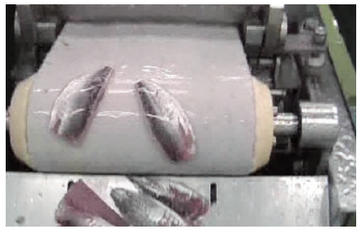
High Speed Processing
around 300 fillet／Minute
每分钟300枚的高速处理



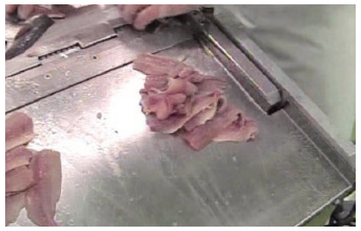
安全･衛生･高速処理、
そして魚種を選ばない。
新技術の押さえコンベヤー(特許出願)により、
アジもゼイゴ同時処理で美しい仕上がりに。
銀幕を美しく残す、超薄剥ぎが可能。

特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品

Safety, Hygiene, High Speed Processing,
The machine is almost all mighty.
Cutting on the edge, thanks to the press conveyor (The Patent Granted), the horse mackerel is processed beautifully with scute removed accordingly the skin removed and the silvery skin is intact underneath the face skin;
extremely thin peel off is realized.
安全,卫生,高速处理,并且不挑鱼种.
通过新技术的按压传送带(申请专利),
竹荚也能把侧鳞同时漂亮的处理.
银粉漂亮的残留,能超薄的剥削.



自動型
Automatic
自动型



従来手動型
Conventional manual Operation.
以往的手动型



ダメージなく銀皮がある
Silver Skin is intact without damage.
留漂亮的银皮, 很少有损害



ダメージが大きい
Deteriorated skin.
损害较大

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ･サバ･サンマ･イワシ他
Horse mackerel, Mackerel, Saury, Sardines Other
竹荚鱼, 鲐鱼, 秋刀鱼, 沙丁鱼其他

サイズ／Size／机械尺寸	1500W×555L×1100H
重量／Weight／重量	230kg
外装／Material／材质	主要部ステンレス、電気関係は除く Stainless (except for the digital part) 除了电器相关主要部不锈钢
水量／Water／水量	毎分5L　5L／min
電力／Power／电力	200V(3相)/0.75kw 200V(Three-phase circuit / 0.75kw)
カット有効幅／Cutting wide／刀有效宽度	350mm

FTS-40DM

サケ血合い取りスキンナー　Salmon blood and skin peeler　鲑鱼去血线去皮机



血合いの深い部分だけカットするから高歩留り

Aimed to cut the bottom of blood meat results in high yield.

因为它只切血合肉很深的一部分，出成率高

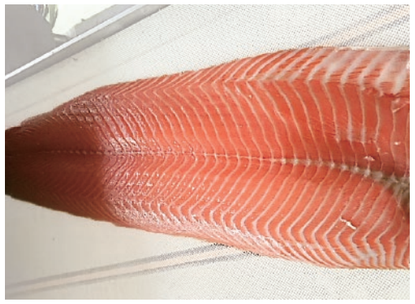
ハンドルで簡単に深さ調整

Adjust the depth of skinning by the function of the handle easily.

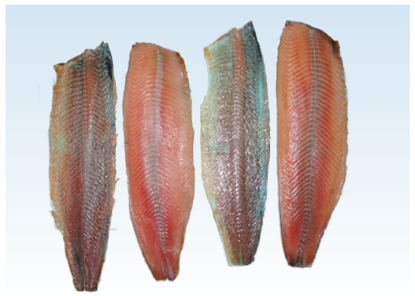
用手柄轻松调节深度



血合い断面
The section view of blood meat removed.
血合肉断面



血合除去後
After processed
除去血合肉后



スモークサーモン
Smoked salmon
煙燻鮭魚



処理後の身(上)と皮
After processed meat and its detached skin.
处理后的鱼片(上)和皮

Capacity　15-20 squid/min

処理能力　15–20片/分

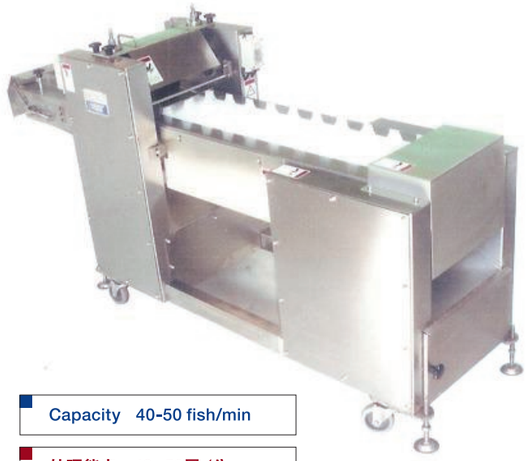
適応魚種 Processing fish 适应鱼种

サーモン・トラウト他
Salmon, Trout
鮭鱼, 鳟鱼其他

サイズ／Size／机械尺寸	925W×1180L×1075H
重量／Weight／重量	250kg
水量／Water／水量	毎分3L　3L／min
モーター／Motor／马达	200V(3相)/0.75kw×2 200V(Three-phase circuit / 0.75kw)
カット有効幅／Cutting wide／刀有效宽度	400mm

FSL-IV

魚類姿切り機　Fish Cutter　鱼类切身机



原料トレーの選定により、定めた角度でカット

As your designated material tray, the whole fish body is cut at the fixed angle.

以原料托盘指定的角度来切割

丸刃ユニット交換で多彩なカットが可能

Interchanging the round knife unit enable to be diversified cut on the material.

通过更换圆刀片单元可以进行各种切割

Capacity　40-50 fish/min

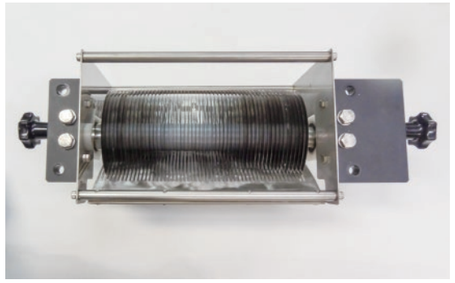
処理能力　40–50尾/分

サイズ／Size／机械尺寸	2300L×560W×1110H
重量／Weight／重量	25kg
電力／Power／功率	200V/1.15kw









丸刃ユニット　Round Knife Unit.　圆刀片单元



FI-I

イカ高速開き機　High Speed Cut-Open Squid Machine　鱿鱼高速切开机



イカのセンター開き及び耳を取り除く
Center cut open and cut off the emperor of squid.
鱿鱼切开以及去耳

耳付き、無し両方に切り替え可能
It' s depend on your choice, with emperor attached or emperor detached.
鱿鱼切开以及去耳



未処理
Before Processed.
未经处理的

耳取り開き
Cut Open with emperor detached.
去除耳朵



耳付き開き
ICut Open with emperor attached.
带耳的



原料投入口
Inlet for material.
原料投入口

処理能力　50ぱい前後／毎分	
Capacity　Around 50 pieces／minute	
処理能力　50条左右／分钟	

サイズ／Size／机械尺寸	1100L×600×1400H
重量／Weight／重量	150kg
使用電力／Power／使用电力	0.75kw
処理方法／Process Method／处理方式	丸刃式／Round Knife／圆刀式
処理能力／Capacity／处理能力	毎分５０ぱい前後／ 50 pieces／Minute／每分钟50条左右理
水量／Water／消费水量	毎分2～3ℓ／2～3ℓ／Minute／每分钟2-3L

FSL-300

イカソーメン機　Ika-somen slicer　切鱿鱼条机



スライスピッチは、最小で2mmから
slice pitch width is from 2mm.
小切片宽度最小2mm起.



鯵たたき
horse mackerel
烧烤竹荚鱼



搬出コンベアー
discharge conveyor
输出传送带

サイズ／Size／机械尺寸	1820L×600W×1100H
重量／Weight／重量	280kg
モーター／Motor／马达	200V(3相)/0.75kw 200V(Three-phase circuit / 0.75kw)
カット有効幅／Cutting wide／刀有效宽度	250mm

Capacity
30-40 fish/min

処理能力
30−40尾／分

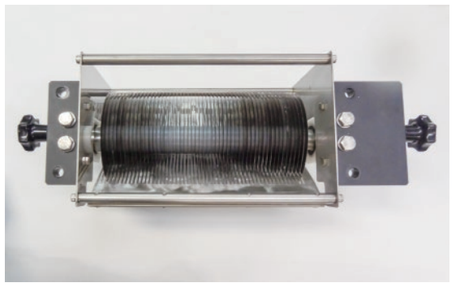


イカソーメン　Ika-somen　鱿鱼条

FSL-250

短冊スライサー　Stlip and Cubic Slicer　切丝机





洗浄が簡単なカセット式多層刃
Cassette type multilayered round knife unit, which is easy to clean
易于清洁的卡式多层刀片



イカリング　Squid Ring　鱿鱼圈



イカ短冊　Squid Cubic　短切鱿鱼

サイズ／Size／机械尺寸	950L×550W×450H
重量／Weight／重量	55kg
モーター／Motor／马达	0.4kw

FG-I

イカ鹿の子切目入れ機　Squid Lattice Slit Cutter　切鱿鱼花机



イカ表面を均一深さでスリット

Cut the surface of squid with the defined pitch depth of slit.

将鱿鱼表面以均匀的深度花切

切り目の入れ方の工夫で、多様な原料加工が可能です

With the device of how to put the slip on the surface of squid, various kinds of processing is attainable.

制定切割方式，各种原材料加工是可能的

ハンドルで深さ調整は簡単

Easy adjustment of slit depth is attainable by handle operation.

用手柄很简地调节深度

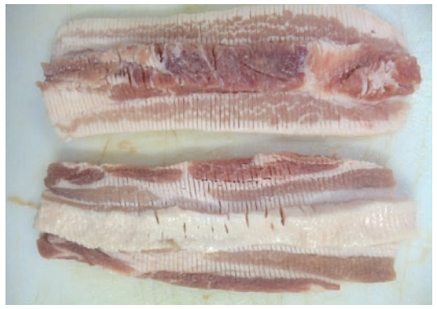
サイズ／Size／机械尺寸	1200L×700H×1400W
重量／Weight／重量	400kg
水量／Water／水量	2～5ℓ／分　2～5 ℓ/Minute
処理能力／Capacity／功率	40～60枚/分（縦切り） 40～60 pce/Minute（Vertical slit） 40～60枚/分钟（纵向切）
電力／Power／电力	200V（3相）/0.75 kw 200V (Three-phase circuit) /0.75kw
ベルト幅／width of belt／传送带宽	500mm



原料投入口
Inlet for Material
原料投入口



処理原料搬出
Processed material outlet
处理原料搬出



ミート仕上がり
Finishing of meat surface
肉加工后



みの仕上がり
Finishing of cow rumen
鱿鱼身体加工后

FSL-130

フグ皮スライサー　Blowfish Slicer　河豚皮切机







サイズ／Size／机械尺寸	250L×370W×490H
重量／Weight／重量	20kg
外装／Material／材质	主要部ステンレス（一部プラスチック） Stainless steel(partly Plastic) 主要部不锈钢（一部分树脂制）
処理能力／Capacity／功率	20～40枚／分（魚種により増減） ~~Stainless steel(partly Plastic)~~ ~~主要部不锈钢（一部分树脂制）~~
モーター／Motor／马达	100V／90w
ナイフ有効幅／~~Knife wide~~／~~刀有效宽度~~	130mm
スライスピッチ／~~Knife wide~~／~~刀有效宽度~~	2.4mmから2mmピッチで製作 ~~Stainless steel(partly Plastic)~~ ~~主要部不锈钢（一部分树脂制）~~

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

魚類全般・イカ・フグ皮 等

Fish in general・squid・skin of blowfish

鱼类全般・鱿鱼・河豚皮等

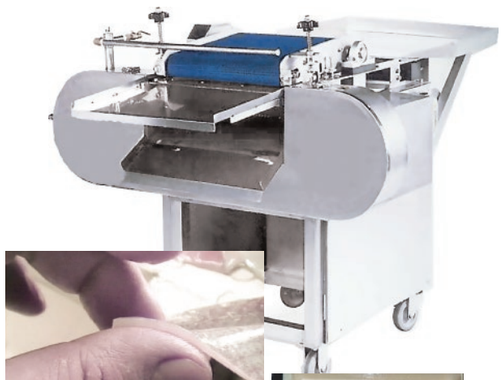
店舗・厨房に最適な100V
軽量のため、収納・運搬が簡単！

slice pitch width is from 2mm.

小切片宽度最小2mm起.

FSL-I

ホリゾンスライサー　Holizon Slicer　鱼片水平切机









コンベアに載せるだけでフィーレ／ポーションを水平にスライス

Horizon slice on fillet and/or portion is realized only set the material on the conveyor

只要放在传送带上，就可也水平割切鱼片。

ハンドル操作で厚み調整が簡単

Easy adjustment of thickness of material is attainable by handle operation.

用手柄很简地调节厚度

イカの薄卸しや、ソデイカのスキンナーにも最適

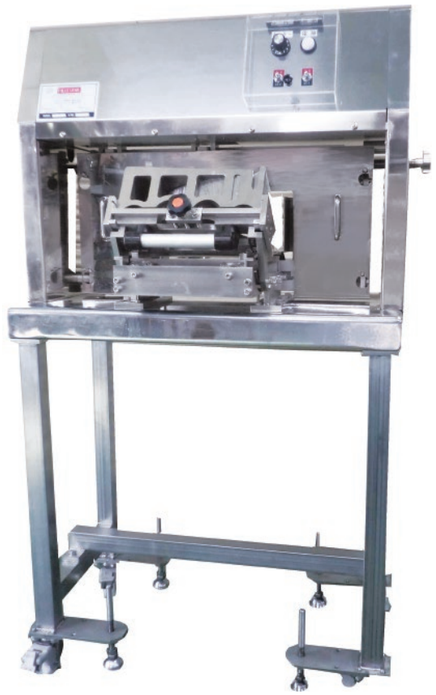
Suit for thinner cut of squid and peel off the diamond squid.

最适合薄片切鱿鱼和菱鲔乌贼的去皮

サイズ／Size／机械尺寸	950L×1000W×1100H
重量／Weight／重量	150kg
外装／Material／材质	主要部ステンレス（一部プラスチック） Stainless steel(partly Plastic) 主要部不锈钢（一部分树脂制）
合計電力／Power／总合电力	200V（三相）/0.8kw
処理能力／Capacity／处理能力	100V／90w

FHSL-430

ホリゾンスライサー　Holizon Slicer　水平切机



多層刃の一発切りで仕上がりは包丁以上

One shot of slice the material by multi-layered flat knife, the finishing is more beautiful than processed by the manual processing by the willow knife.

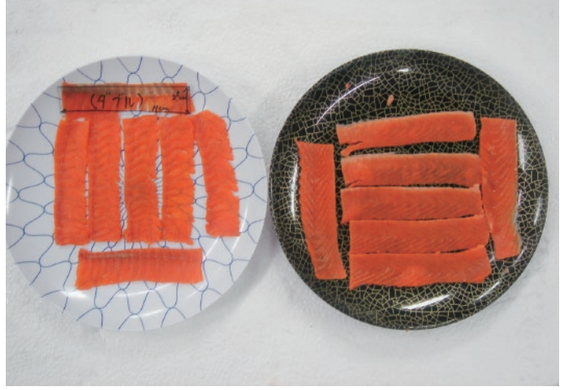
因为用多层刀片一断，比厨刀切的的更好更漂亮

平刀と治具の組み合わせにより、スライスの厚みの変更が可能

Composition of both flat knife Jig and chop-board Jig are enable to slice at the designated thickness of material.

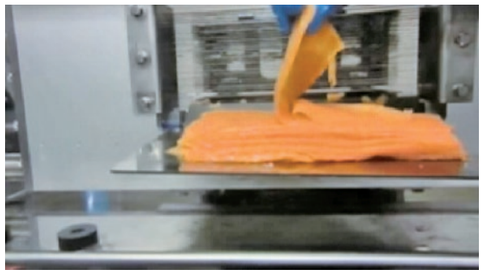
通过平刀和夹具搭配，可以调整切片的厚度

サイズ／Size／机械尺寸	850L×500W×1290H
重量／Weight／重量	90kg
合計電力／Power／合计功率	200V　0.2 kw
水使用量／Water／水量	0
作業人員／Operator／操纵人员	1
処理能力／Capacity／处理能力	4-6 ﾛｲﾝ／4-6 Loin／4-6块/分钟



押寿司用サーモンシート
Salmon Sheet for pressed decorated Oshi-Sushi
鱿鱼身体加工后

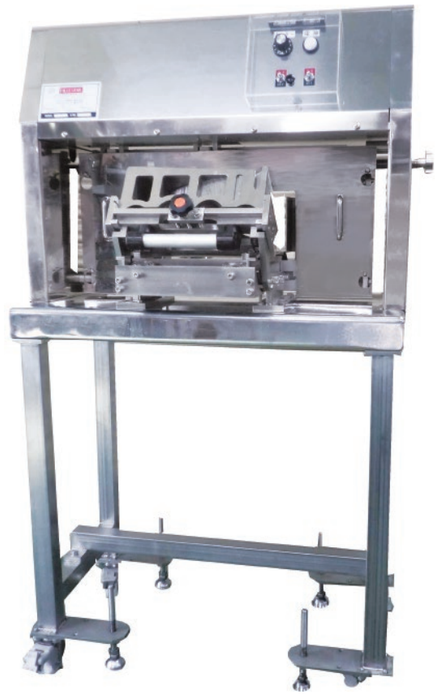






FSL-430

てっさスライサー　Extreme thin cut slicer　河豚片切机



多層刃の一発切りで大量処理実現

One shot slice by multi-layered knife set realize mass materials processing

用多层刀片一断实现大量处理

まな板ユニットの交換により、大小原料に対応

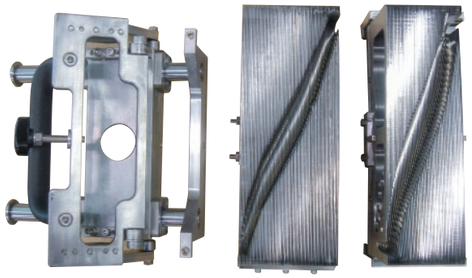
Interchangeable chop-board unit meets the wide range from small to large blow fish processing.

各种砧板单元可以对应大小不同的原材料

手切りに近い1.5mm厚みとと7センチ前後の長さ

As likely manual processing; 1.5mm in thickness and 7cm in length.

接近手工切割的1.5毫米厚度。以及长约7厘米



まな板ユニット
Chop-Board Unit.
砧板单元



てっさ仕上り
Tessa (Extreme thin) assortment finishing
河豚薄片

サイズ／Size／机械尺寸	850L×500W×1290H
重量／Weight／重量	100kg
合計電力／Power／合计功率	200V　0.2 kw
水使用量／Water／水量	0
作業人員／Operator／操纵人员	1
処理能力／Capacity／处理能力	4-6 ﾛｲﾝ／4-6 Loin／4-6块/分钟

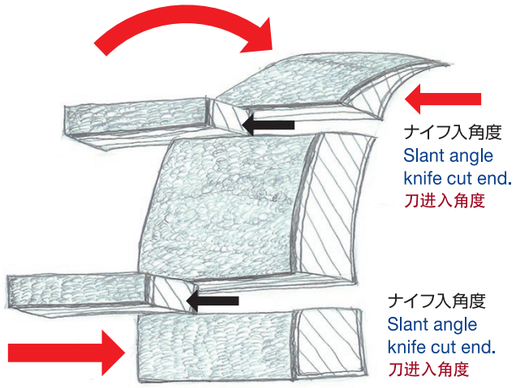
刺身スライサー
Sashimi Slicer　生鱼片切片机



形のままスライス
Slice with the intact of figure of the original material.
切烧烤鲣鱼块



細い尾部も均等スライス
Slice even processed slim tail part as uniformity size as main body
一条细长的尾部也均匀切割



ナイフ入角度
Slant angle knife cut end.
刀进入角度

ナイフ入角度
Slant angle knife cut end.
刀进入角度

均等スライス原理
Averaging size slice output principle
均匀切割原理

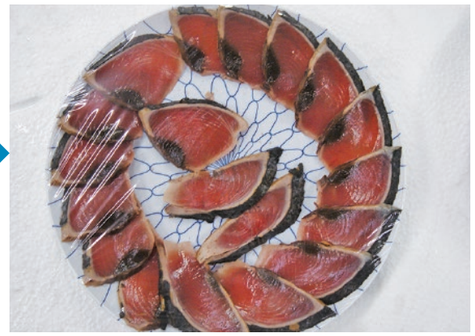
■原料をのせる台座の形状や角度を自在に替えられる為、尾部の細い部分なども高歩留まりでスライスが可能。

■多層刃の切り替えで、スライスの厚さは1．38mmから、ワンタッチで切り替えが可能。

■マグロのサク等、定形サクは1度に4冊同時切りが可能



カツオたたきスライス処理
Slicing beaten bonito.
烤鲣鱼块切片



尾部分も手切りに近い高歩留まり
Even tail part , the high yield is attained as manual processing.
尾部也接近手切的高出成率

FSL-II
小型刺身スライサー　Small size Sashimi Slicer　小型生鱼片切片机



垂直切り、斜め切り共に可能で、刺身量産生産に対応。(90度　60度　45度　30度)
Able to both vertical and slant angle slice meet Sashimi mass production. (90˚ 60˚ 45˚ 30˚)
垂直切割和斜切割都可能，对应大量生产生鱼片（90度60度45度30度）

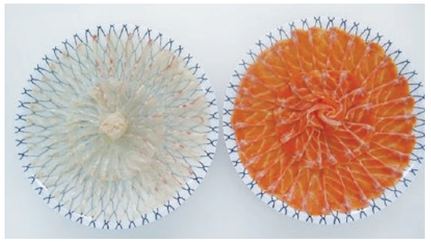
平刀と治具の組み合わせによりスライスの厚みの変更が可能
Composition of both flat knife Jig and chop-board Jig are enable to slice at the designated thickness of material.
平刀和夹具组合可以改变切片厚度



炙りサーモン
Burned Salmon
炙烤三文鱼



サーモン
Salmon
三文鱼



鯛とサーモン薄造り
Extreme thin assortment of sea bream and salmon.
鲷鱼和鲑鱼薄生鱼片



サバ
Mackerel
鲐鱼

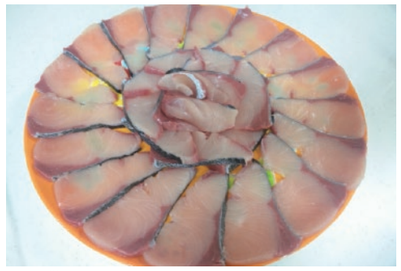
サイズ／Size／机械尺寸	600L×600W×550H
重量／Weight／重量	80kg
合計電力／Power／合计功率	100V　0.15 kw
水使用量／Water／水量	0
作業人員／Operator／操纵人员	1
処理能力／Capacity／处理能力	4-6 ロイン／4-6 Loin／4-6块/分钟

FSL-25-I

全自動刺身スライサー　Full Automatic Sashimi Slicer　全自动生鱼片切机



サイズ／Size／机械尺寸	1050L×750W×1150H
重量／Weight／重量	120kg
切断可能長さ（まな板）／Capacity／功率	140W×250Dmm(標準スライスピッチ:5mm) 140W×250Dmm 140W×250Dmm
処理能力／Capacity／功率	6〜12ロイン／分（スライス）
合計電力／Power／合计功率	200V（3相）/0.15kw 200V(Three-phase circuit / 0.15kw)
作業人員／~~Weight~~／重量	1



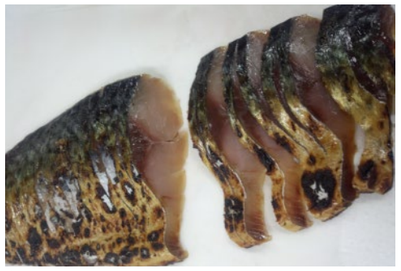
ハマチ背　Back side sashimi of young yellow tail　幼鰤鱼背



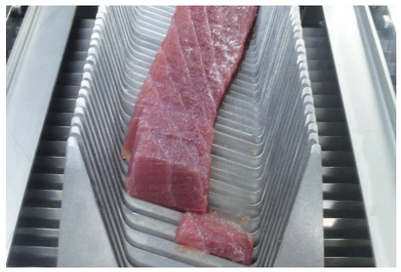
ハマチ腹　Belly side sashimi of young yellow tail　幼鰤鱼腹



メサバ　vinegarish Mackerel　鲔鱼生寿司



炙りメサバ　Burned vinegarish Mackerel　炙烤鲔鱼



マグロ　Blue fin tuna　金枪鱼



そでイカ　Diamond squid　菱鳍乌贼

FSL-50

大型全自動刺身スライサー　Large Size Full Automatic Sashimi Slicer　大型全自动生鱼片切机



スモークサーモンやハマチロイン等の大型商材に対応

Process large size material ; smoke salmon, loin of young yellow tail

对应煙燻鮭魚和幼鰤鱼块等的大型原料

刃物ユニットとまな板ユニット交換で多彩なスライス実現

Interchangeable both multi-layered unit and chop-board unit realize to vary slice pitch size.

通过刀片单元和砧板单元的更换，可以进行各种切割

サイズ／Size／机械尺寸	1500L×1000W×1200H
重量／Weight／重量	180kg
切断可能長さ（まな板）／Capacity／功率	140W×250Dmm(標準スライスピッチ:5mm) 140W×250Dmm 140W×250Dmm
処理能力／Capacity／功率	4〜5フィレー／分（スライス）
合計電力／Power／合计功率	200V（3相）/0.15kw 200V(Three-phase circuit / 0.15kw)
処理有効長／~~length~~／切割有效宽	500 mm



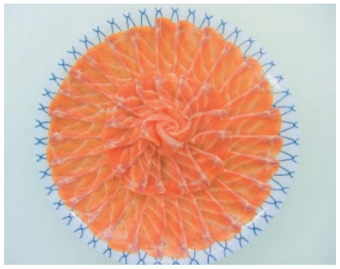
薄卸
Extreme thin assortment sashimi
薄切



炙りサーモン
Burned salmon
炙烤鲑鱼



カツオたたき
Beaten Bonito
烤鲣鱼



薄卸
Extreme thin assortment sashimi
薄切



炙りサーモン
Burned salmon
炙烤鲑鱼



カツオたたき
Beaten Bonito
烤鲣鱼

E-503W

たらこ取り機　Alaska Pollack Roe Collector　鱈魚子取出机

РЫБООБРАБАТЫ-
ВАЮЩАЯ МАШИНА

FILLESTAR

ИКРОИЗВЛЕКАЮЩАЯ
МАШИНА

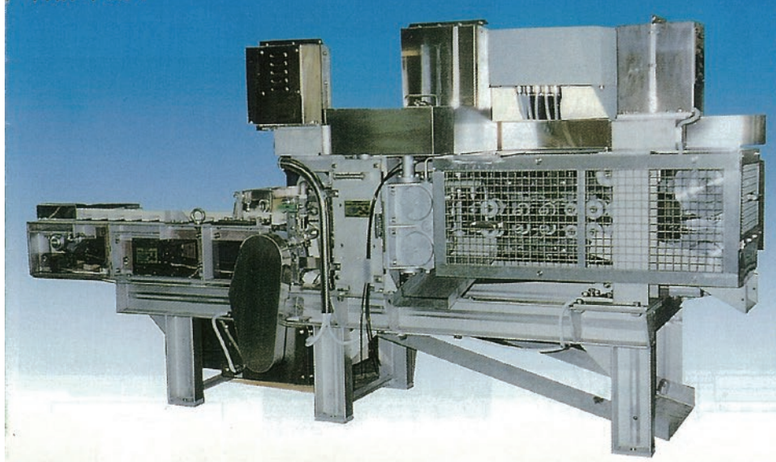
МАШИНА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ
ИКРЫ МИНТАЯ

たらこを無キズで回収する最新型高速処理機（標準速度120尾／分）です。
たらこのオフシーズンでもドレス機製造用に使用でき、年間通じて稼働率100%です。

Извлечение икры на новейшей машине осуществляется без повреждения яствков с высокой скоростью (при нормальных условиях 120 рыб/мин). Машина применяется кругло-годично, кроме нерестого сезона, и для разделки тушки минтая, что обеспечивает повышение эффективности эксплуатации машины.

たらこ取機
НОВАЯ МОДЕЛЬ **E-503W**

特許申請中



対象魚＝スケトウタラ、他類似魚
本機はスケトータラのメスがもつたらこを無キズで取り出します。この作業は1人または2人の操作員が魚をスラットコンベアの上に並べるだけで、あとは自動的に処理することができます。
旧型のE-503型と比べ、採卵装置が2段式になっており、採卵率が向上したことと、腸管をより確実にカットできます。又、レーザー光線によってヘッドカットの位置決めが確実です。
更に処理能力は従来比1.6倍の標準速度120尾／分の高速処理が可能です。
ドレスは姉妹機L-802型でフィレーすることができます。

Виды обрабатываемой рыбы: Минтай и др. подобного рода рыбы
Машина позволяет извлекать икру из минтая-самки надежно без повреждения. После загрузки обрабатываемой рыбы на пластинчатый конвейер вручную одним или двумя операторами, все операции обработки рыбы выполняются автоматически.
В отличие от предыдущей модели E-503 икроизвлекающий механизм машины изготовляется двухступенчатого типа, что позволяет увеличить коэффициент извлечения икры и повысить належность срезания кишечной трубки, причем применение лазерного луча позволяет точно фиксировать положение отрезки головы рыбы.
Производительность машины повышена на 1,6 раза больше чем у предыдущей модели: на машине новой модели при нормальных условиях работы обрабатывается 120 рыб в минуту. При применении филетировочной машины L-802 можно получить филе из тушек минтая.

■仕　様

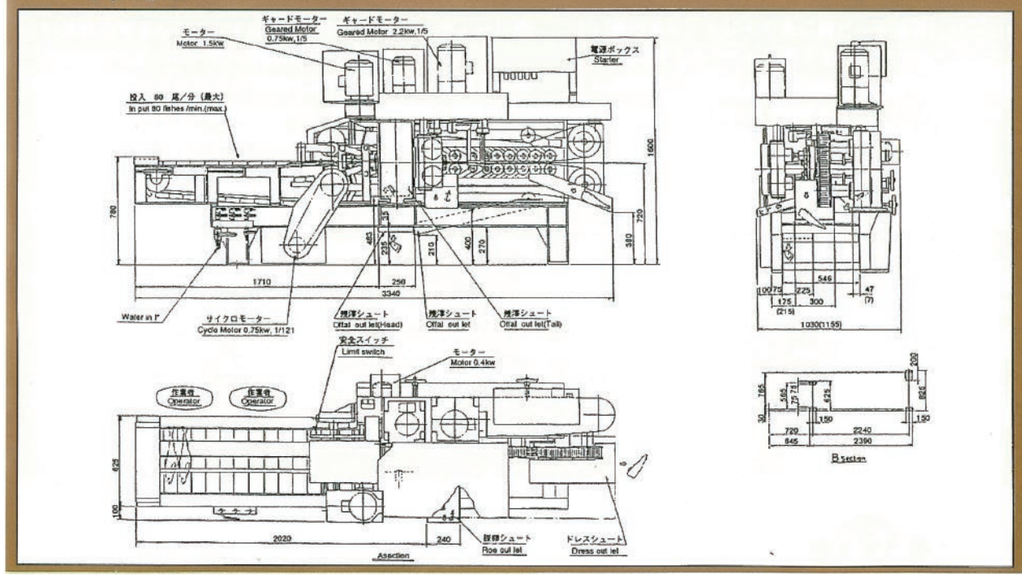
E-503W

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МАШИНЫ

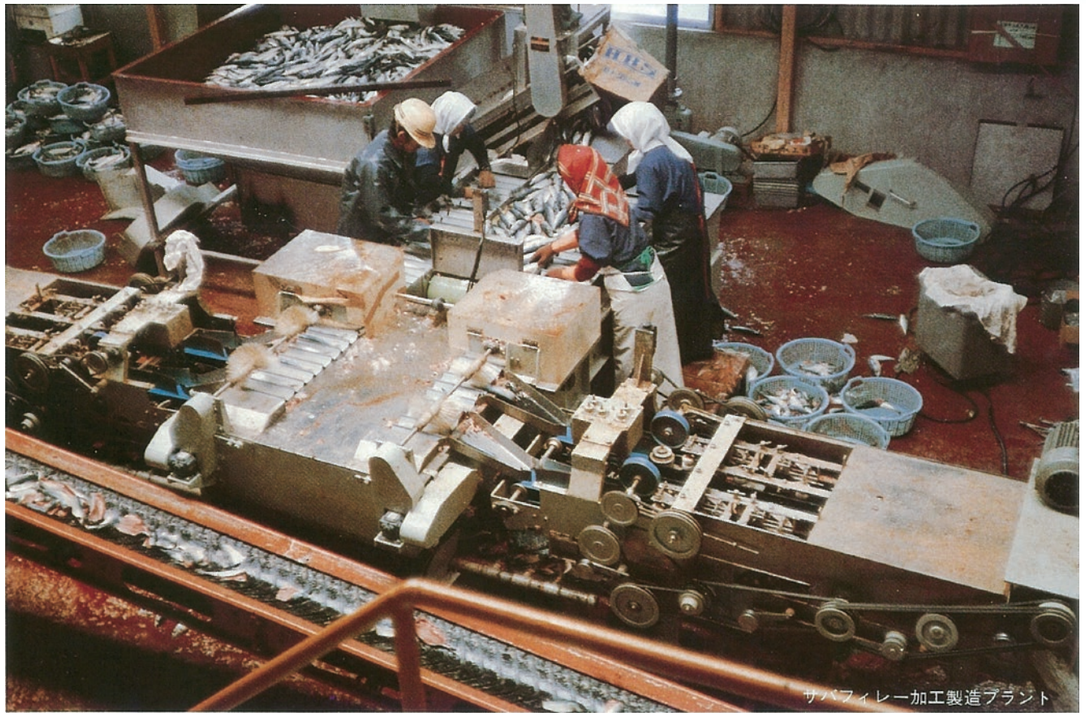
型式と寸法及記号の表示 Модель, габариты и обозначения 長さ×幅×高さmm Длина x Ширина x Высота в мм (L) удлиненного исполнения R - с загрузкой справа L - с загрузкой слева		処理能力 Производитель-ность	電　力 Потребляемая мощность	使用水量 (海水) Расход воды (морской)	卵の生産量24H/D Объем выработки икры за 24 ч. при загрузке 100% минтая-самки в 120 рыб/мин	操作員 Обслуживающий персонал	対象魚種 サイズ Виды и размеры рыбы
E-503WR 2845 x 1115 x 1600	R	Макс. Миним. 120 - 80 рыб/мин	15 кВт x 1 0,75 кВт x 2 2,2 кВт x 1 0,4 кВт x 1 Общ. 5,6 кВт	50 л/мин	未熟子 Незрелая икра 3500 ～ 4000 кг 成熟子 Зрелая икра 5000 ～ 5500 кг 水子 Перезрелая икра 5500 ～ 6000 кг	1 чел. 2 чел. 1 чел. 2 чел.	スケソータラ 他類似魚 Минтай и подобного рода рыбы Макс. 530 мм ～ Миним. 330 мм
E-503W(L)R 2845 x 1115 x 1600	(L)R						
E-503WL 2845 x 1115 x 1600	L						
E-503W(L)L 2845 x 1115 x 1600	(L)L						

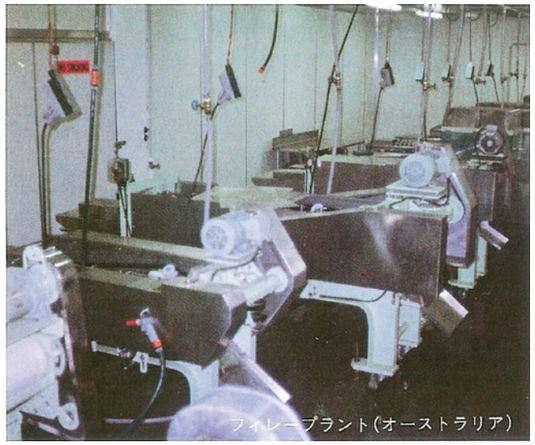
1.型式はご希望に応じ4種類あります。
2.改良のため、一部変更することがあります。

1. По требованию заказчика поставляется любой из вышеуказанных вариантов модели.
2. Характеристика машины может быть изменена в сторону улучшения без дополнительной информации.



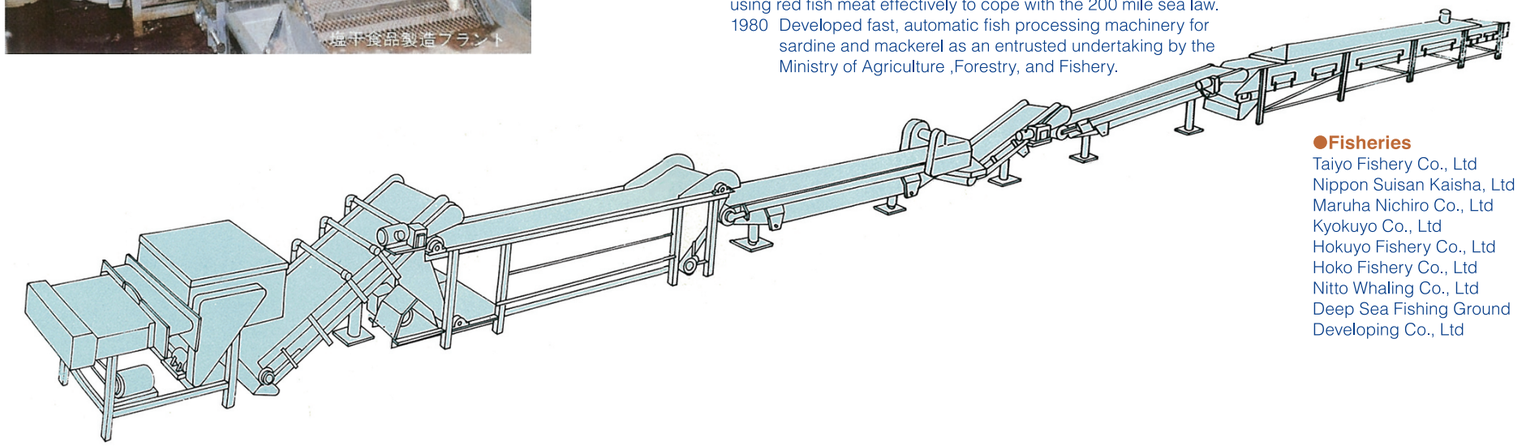
加工工場 Processing plants 加工厂

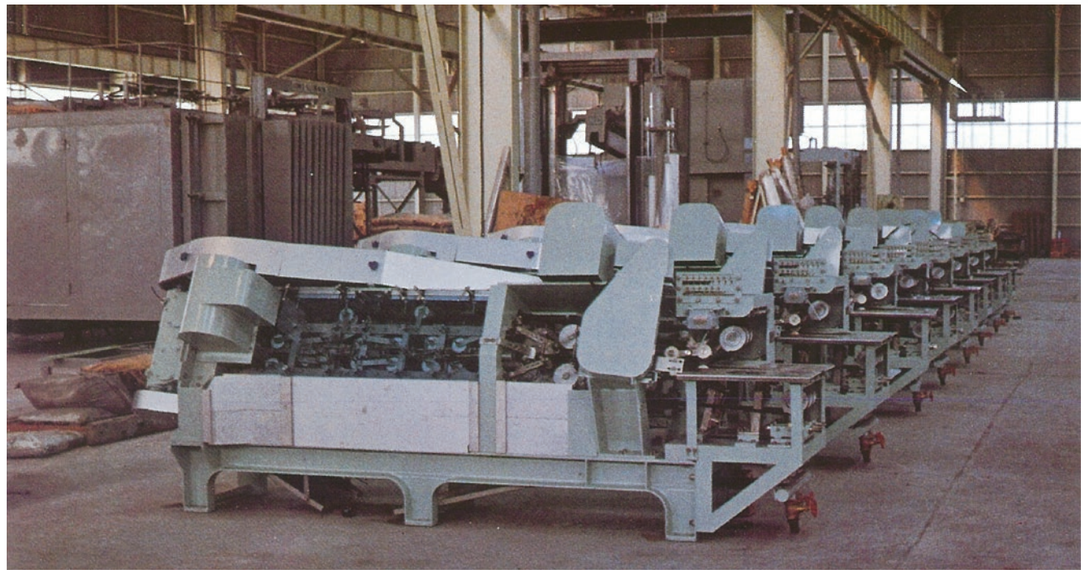

サバフィレー加工製造プラント


フィレープラント(オーストラリア)


塩干食品製造プラント


洗滌味付プラント





会社沿革 Campany History 公司历史

1963 Signed technical cooperation agreement with Consarve Masquina in Sweden for production of high-speed fish processing machinery, and established company at 1-1, 2Chome Midorigaoka, Daito City, Osaka, Japan.
1963: Developed dressing and filleting machines for tuna
1965 Developed fish meal plant.
1965 Won financially backing from Hokkaido government to developing a machine to fillet pollack.
1968 Developed a machine for on-board and land use to fillet pollack for grinding.
1971 Developed filleting machine for use in Hokkaido to fillet pollack block.
1973 Developed consistently-systematized machine to collect pollack roe and fillet pollack to produce ground fish.
1973 Exported machinery to Canada, U.S.S.R., china, and Korea.
1975 Developed automatic head cutting machine, which brought about a great reduction in labour.
1977 Appointed by the Ministry of Agriculture, Forestry, and Fishery as an entrusted undertaking to develop the art of using red fish meat effectively to cope with the 200 mile sea law.
1980 Developed fast, automatic fish processing machinery for sardine and mackerel as an entrusted undertaking by the Ministry of Agriculture ,Forestry, and Fishery.

主な歴史 Main History 主要历史

●Public agencies
The Ministry of Agriculture, Forestry, and Fishery Aomori Government Office (Fishery Dept.)
Japan Fishermen's Cooperative Association
Tokyo Fisheries college
Hokkaido Government office (Fishery Dept.)
Hokkaido Fishermen's Cooperative Association
Japan Chilled Fish Meat Association Anti-pollution Association
Japan Boiled Fish Paste Association

●Fisheries
Taiyo Fishery Co., Ltd
Nippon Suisan Kaisha, Ltd
Maruha Nichiro Co., Ltd
Kyokuyo Co., Ltd
Hokuyo Fishery Co., Ltd
Hoko Fishery Co., Ltd
Nitto Whaling Co., Ltd
Deep Sea Fishing Ground Developing Co., Ltd

●Marine product companies
Nippon Suisan Kaisha., Ltd
Kanamaru Fishery Co., Ltd
Kyokuyo Co., Ltd
Toyo Fishery Co., Ltd
Kanetetsu Food Co., Ltd
Maruha Nichiro Co., Ltd
Hachinohe Fishery Cooperation
Shimauchi Trading Co., Ltd. and Hundreds of others

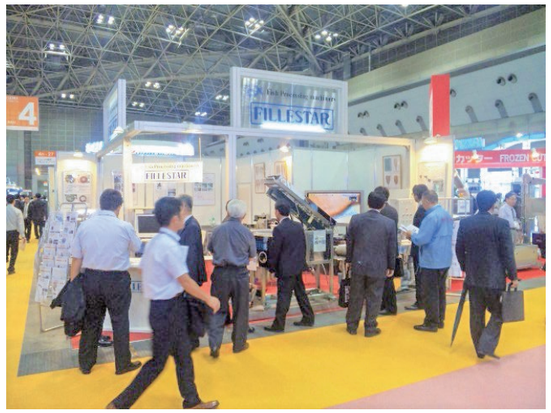
●Trading companies
Mitsui Trading Co., Ltd
Nichimen Trading Co., Ltd
Tomen Co., Ltd
Sumitomo Trading co., Ltd
Marubeni Corporation
Nichimo Co., Ltd
New Zealand Mayor Co.

●Countries to whichi we export
U.S.A
Canada
China
Australia
U.S.S.R.
Denmark
Polland
Finland
New Zealand
Korea
Bang-la-desh
Thailand
Argentina
Peru
Chile
Angora
Republic of South-Africa
Viet Nam
Singapore

展示会 Exhibition 展览甲斐







横浜みなとみらい Yokohama Minato Mirai 横滨港未来



