

歩留まり率、驚異の87%

フィレー加工毎分15~20尾

フィレスタ販売

サーモンバンドフィレー

水産加工機械のフィレスタ販売(株)(平口克美社長)は、養殖サーモンの需要と価格が高止まりする中、頭を落とした丸魚を三枚おろしに優れた歩留まり(投入された原料

種(FGB-II型)の提案を強化している。

した中骨との計3枚に分離する。仕上がりは以前の機種でも歩留まり85%と十分に高かったが、最新機種ではさらに2割高めて87%まで引き上げた。横から反対側が透けて見えるほどの腹骨や中骨、身が付いていない骨

などの量から期待される製品の生産量)で処理する「サケ中骨・腹骨取り三枚卸し機(サーモンバ

「サーモンバンドフィレー」は、生原料と解冻原料のどちらにも対応。一尾2~6キまで処理が可能で、原料魚を挿入すると内部にある帯状のパンドナイフの作用で、フ

イレー2枚と腹骨が付随できる。身割れもなく美しいフィレーを毎分15~20尾の速度で量産する。近年、原料の仕入れ価格がジリ高となる中で、刺身や寿司種になる商材はいかにロスなく製品に仕上げるかがポイントとなりつつある。同社は「サーモンバンドフィレー」をはじめウロコ取り機やヘッドカッター、ピンボ

「サーモンバンドフィレー」は、生原料と解冻原料のどちらにも対応。一尾2~6キまで処理が可能で、原料魚を挿入すると内部にある帯状のパンドナイフの作用で、フ

イレー2枚と腹骨が付随できる。身割れもなく美しいフィレーを毎分15~20尾の速度で量産する。近年、原料の仕入れ価格がジリ高となる中で、刺身や寿司種になる商材はいかにロスなく製品に仕上げるかがポイントとなりつつある。同社は「サーモンバンドフィレー」をはじめウロコ取り機やヘッドカッター、ピンボ

ンリムーバー、スキナーなどの各種機械と組み合わせた「サーモンライン」としての総合的な提案も行っている。

「サーモンバンドフィレー」は、生原料と解冻原料のどちらにも対応。一尾2~6キまで処理が可能で、原料魚を挿入すると内部にある帯状のパンドナイフの作用で、フ

イレー2枚と腹骨が付随できる。身割れもなく美しいフィレーを毎分15~20尾の速度で量産する。近年、原料の仕入れ価格がジリ高となる中で、刺身や寿司種になる商材はいかにロスなく製品に仕上げるかがポイントとなりつつある。同社は「サーモンバンドフィレー」をはじめウロコ取り機やヘッドカッター、ピンボ

ンリムーバー、スキナーなどの各種機械と組み合わせた「サーモンライン」としての総合的な提案も行っている。



サーモンバンドフィレー



加工処理済みサーモンフィレー。身割れなく美しい仕上がりに

ンリムーバー、スキナーなどの各種機械と組み合わせた「サーモンライン」としての総合的な提案も行っている。

▽問い合わせ先・フィレスタ販売(株)関東本社
〒216-0012、川崎市宮前区水沢3-4-56(川崎北部市場前)
044-978-2520