

# FILLESTAR



## 日々蓄積した技術とノウハウで、新たな時代を迎える。



### 小骨抜き機(ピンボーンリムーバー) FP-III

※HACCP工場準拠「洗浄死角無し！」  
 ※世界唯一「身割れしない小骨抜き機」でアジ・サバ・サケ類に対応  
 ※ピンボーンローターにより、ほとんどの小骨を除去  
 ※2列コンベアで、毎分20～40フィールの量産処理



ピンボーンサバ ピンボーンサケ ピンボーン小骨

### 各種スキナー

FTH-22・25



※少量処理するスーパーなどの魚屋さん・回転すしに最適



イカ

ETH-35P

※アジ・サンマ等の銀幕を美しく残す超薄皮剥き  
 ※押えローラーで、ヒラメのエンガワも無傷で美しい仕上がり



エンガワ付きヒラメ

### ウロコ取り機 FGP-III

※省電(3.7kw)、省水(15L/分)、コンパクト。全てのECOを高次元でクリア

※1ヶ月あたり水道2.5万円、電気代1.5万円節約!

※アカウオ・キンメ・マダイは色飛びが少なく、1ランク上の仕上がり

※ウロコ、ぬめり、汚れもきれいに除去

※コンベアスピードや水圧も簡単操作

※従来型比1.5～2倍の処理速度

※フレッシュ水使用で雑菌の再付着やウロコによるノズルのつまりなし



アキサケ

ブリ

カレイ

※一台で小型のレンコタイから大型のサケ、ブリまできれいに処理

### HACCP対応中型三枚下し機 FGL-I

特許

- 洗浄の死角をなくした構造。
- 工具なしで分解・洗浄・組み立ての一連の作業に30分。
- 丸刃の内側部分に付着した魚残さいなども、きれいに洗浄できる。
- 日々の菌数の大幅低減、万全の衛生管理体制の構築が可能。
- 200g～1.5kgの原料サイズに対応。

※適応魚種:  
 イナダ、アカウオ、サバ、アジ、ツボダイ、マス、等



サバ



イナダ

### 刺身スライサー



サーモン サバスライス サバ カツオ  
 ●装置はステンレス、樹脂で組み上げられているため、衛生面に優れている。

●治具類の着脱が簡単でHACCP工場に最適。

- 多層平刃の一発切りにより仕上げは包丁以上。
- 垂直切り、斜め切り共に可能で、刺身量産生産に対応。
- 平刃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。

デモンストレーションのご用命がありましたら、お申し付け下さい  
 ホームページ URL:<http://suisankikai.com>

### HACCP対応ハマチ三枚下し機 FGL-II

特許



切り出した中骨

- 洗浄の死角をなくした構造。
- 工具なしで分解・洗浄・組み立ての一連の作業に30分。
- 丸刃の内側部分に付着した魚残さいなども、きれいに洗浄できる。
- 日々の菌数の大幅低減、万全の衛生管理体制の構築が可能。
- 高歩留り、6枚刃仕様。ラウンドから70%前後。

フィレスタ販売(株)  
 日本フィレスタ(株)  
 E-mail:info@suisankikai.com

関東本社 〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56(川崎北部市場前)  
 TEL 044-978-2520 FAX 044-978-2530

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