



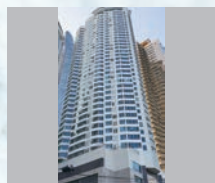
FILELSTAR PRODUCT CATALOG

Pioneer company of fish processing



知と技で世界に羽ばたく
川崎ものづくりブランド

FILELSTAR



Fillestar- KOREA GLOBAL CORPORATION

Mobile: 010-3754-9350
E-mail: glocorp@hanmail.net



Fillestar MALAYSIA VOX-KUALALUMPUR

SDN.BHD. (1175977-W) Tel: +60(3)6206-1321
E-mail: 179@voxtrading.jp



Fillestar- CHINA QINGDAO LIANGBANG TRADE CO.,LTD.

Tel: 0532-6869-3207/08
E-mail: kaku_dy@163.com



Fillestar -TAIWAN GOOD MORNING ENTERPRISE CO.LTD.

Tel: +886(2)6616-0668
E-mail: 191@goodmorning.com.tw



Spread over the world with intelligence and technology

Kawasaki Monozukuri Brand

フィレスタ株式会社 本社

〒226-0002 横浜市緑区東本郷1-2-9 コーリン鴨居1階
TEL:045-548-9517 FAX:045-548-5226
E-mail:info@suisankikai.com
https://suisankikai.com

Fillestar Co., LTD.

1F Korin Kamoi, 1-2-9 Higashihongo, Midori-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 226-0002
TEL:+81-45-548-9517 FAX:+81-45-548-5226

<https://suisankikai.com>

E-mail:info@suisankikai.com



公式ウェブサイト



フィレスタ株式会社 Fillestar Co.,Ltd.



YouTube

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 processors
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

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り所存でございます。

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
〒226-0002
横浜市緑区東本郷1-2-9
コーリン鴨居1F
TEL:045-548-9517
- 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



による製品例

Products processed by “Fillestar”

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.



スケソードラフィレー Pollack fillet



イワシ開き Sardine opened fillet



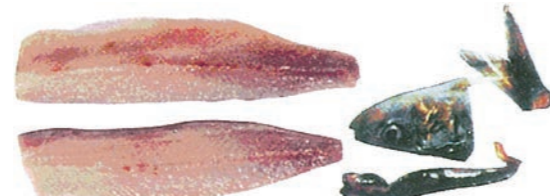
ニシンフィレー(みがき用) Filletted herring(With head)



コチフィーレ(オーストラリア) Filletted Flathead



スケソードラ開き Pollack opened fillet



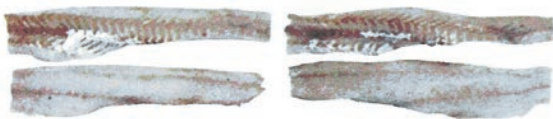
イワシフィレー Sardine fillet



サワラフィレー Filletted Barracuda



カレイフィーレ Filletted Flatfish



スケソードラスキンレス Skinless Pollack



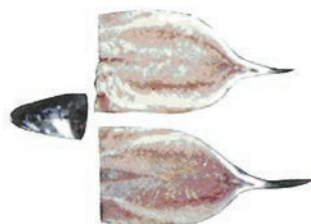
イワシドレス Dressed sardine



サケスライサー Sliced Salmon



スケ子 Pollack Roe



サバ開き Mackerel opened fillet



アジ開き Horse mackerel opened fillet



ティラピアフィレー Filletted Tilapia



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



サバドレス(ツボ抜き) Dressed Mackerel



アジ開き Horse mackerel opened fillet



クロッカーフィレー Filletted Croaker



サンマフィレー Filletted Mackerel Pike



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



あじフィレー Horse mackerel fillet



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



アカウオフィレー Filletted 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 小中型魚切頭機				
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	小型魚三枚开	MODEL : FS-I	P-10-11
小型魚開き	Butterfly-cut for small size fish	小型魚背开	MODEL : FS-II	P-10-11
中型魚三枚おろし	Fillet for middle size fish	中型魚三枚开	MODEL : FM-I	P-12
中型魚開き	Butterfly-cut for middle size fish	中型魚背开	MODEL : FM-II	P-12
●ひれ取り機 Fin Cutter 去鳍机				
自動型	Fin Cutter	自動型	MODEL : FF-I	P-13
手動型	Pneumatic hand fin cutter	手動型	MODEL : FFR-I	P-13
●あじゼイゴ取り機 Scute Cutter 去竹莢魚側鱗機 MODEL : FZ-I P-14				
●サイクロン式脱水機 Cyclone Drier 气旋式脱水机 MODEL : FSD-II P-15				
●全自動ウロコ取り機 Full Automatic Scale Remover 去鱗机 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	小型魚	MODEL : FK-I	P-18
中型魚	for middle size fish	中型魚	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, 中割切, 切三枚片机				
小型魚	for small fish	小型魚	MODEL : FSS-I	P-20
中型魚	for middle size fish	中型魚	MODEL : FSS-II	P-21
大型魚	for large size fish	大型魚	MODEL : FSS-IV	P-22
●HACCP対応型 Filleting machine for HACCP Regulations HACCP対応型				
中型三枚おろし機	for middle size fish	小型魚	MODEL : FGL-I	P-23
ハマチ三枚おろし	for yellowtail Exclusively	幼鱈魚三枚开	MODEL : FGL-II	P-24-25
●サーモンバンドフィール Salmon Band Fillet 鮭魚機械线 MODEL : FGB-I P-26-27				
●プレス式ヘッドカッター Press Type Head Cutter 压式切頭机 MODEL : FPC-I P-28				

●タイ三枚おろし機 Fillet for Sea Bream 鯛魚三枚开機 MODEL : FT-II-K P-29				
●バンドソー Band Saw 带锯 MODEL : FB-18 P-30				
●自動二ツ割機 Automatic Divider 自动两割机 MODEL : FB-20 P-30				
●バンドソーのこ刃 Band Saw Blade 带锯锯刀 FBT SERIES P-30				
●ピンボーンリムーバー PIN BONE REMOVER 抜小骨机				
Vカット式	Pin Bone V-Cut Remover	V字形切去小骨机	MODEL : FGV-III	P-31
抜き取り式	Pin Bone Remover	抜小骨机	MODEL : FP-III	P-32
●各種スキナー VARIOUS SKINNER 各种去皮机				
小型スキナー	Small Size Skinner	小型去皮机	MODEL : FTH-25	P-33
中型スキナー	Middle Size Skinner	中型去皮机	MODEL : FTH-35/35P	P-34
イカ表裏連続処理	Squid Continuous Processing Skinner	鱿鱼表里连续处理	MODEL :FTH-40SERIES	P-35
大型スキナー	Large Size Skinner	大型去皮机	MODEL : FTH-40	P-35
高速量産処理スキナー	High Speed Mass Processing Skinner	高速量产去皮机	MODEL : FTH-30PIO	P-36
サケ血合取りスキナー	Salmon Blood and Skin Peeler	鲑鱼去血合肉去皮机	MODEL : FTS-40DM	P-37
●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-38
イカ高速開き機	High Speed Squid Cut-open Machine	鱿鱼高速切开机	MODEL : FI-I	P-39
イカソーメン機	Ika-Somen Slicer	切鱿鱼条机	MODEL : FSL-300	P-40
短冊スライサー	Slip and Cubic Slicer	切丝机	MODEL : FSL-250	P-40
イカ鹿の子切目入れ機	Squid Lattice Slit Cutter	切鱿鱼花机	MODEL : FG-I	P-41
フグ皮スライサー	Blowfish Slicer	河豚皮切机	MODEL : FSL-130	P-42
水平スライサー	Holizon Slicer	水平切机	MODEL : FSL-I	P-42
水平スライサー	Holizon Slicer	水平切机	MODEL : FHSL-430	P-43
てっさスライサー	Slicer for extreme thin cut	河豚片切机	MODEL : FSL-430	P-44
全自動刺身スライサー	Full Automatic Sashimi Slicer	全自动生鱼片切机	MODEL : FSL-30	P-46
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-47
●たらこ取り機 Alaska Pollack Roe Collector 鱈魚子取出机 MODEL: E-503W P-48-49				

FH SERIES

ヘッドカッター Head cutter 切头机

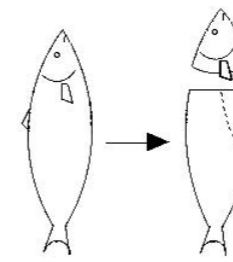
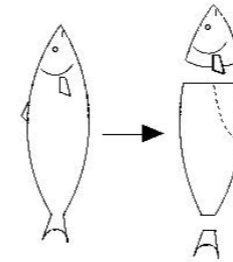
Capacity 100-150 p/min

処理能力 100-150尾/分



頭と尾をカット
Cut off head and tail
切头和尾

頭のみカット
Cut off only Head
只切头



三枚おろし加工へ
To filleting
三枚开加工

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	能连接的机种
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
	FHS-II	2	FS 系列
サバ、ニシン、ホッケ、その他類似魚 Mackerel, Herring, Atka mackerel, etc. 鲈鱼, 鲱鱼, 六线鱼其他类似鱼	FHM-I	1	FM シリーズ FM series
	FHM-II	2	FM 系列
冷凍サバ、冷凍魚 Frozen mackerel, Frozen fishes, etc. 冷冻鲈鱼, 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 inverter 带变流器	1800H 1800H 1800H	8L/分 8L/min	0.4kw	1
FHS-II	2300L × 700W × 1520H インバーター付 inverter 带变流器	1800H 1800H 1800H			2

FS-I

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

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
小型魚腹开片专用机

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] 【竹荚魚】
【イワシ】 [Sardine] 【沙丁魚】
【コノシロ】 [Konoshiro] 【大海鰯】
【サンマ】 [Saury] 【秋刀魚】

腹開き Butterfly 腹开片 ドレス Dress 去脏



【アジ】 [H Mackerel] 【竹荚魚】
【イワシ】 [Sardine] 【沙丁魚】
【サンマ】 [Saury] 【秋刀魚】
【イワシ】 [Sardine] 【沙丁魚】

サイズ/Size/規格	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/産量	40%~45%(ハラスカット) without berrybone (去腹骨)

サイズ/Size/規格	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/産量	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	竹荚魚	70g~200g
イワシ	Sardine	沙丁魚	60g~250g
コノシロ	Konoshiro	大海鰯	70g~250g
サンマ	Saury	秋刀魚	70g~200g
ニシン	Herring	鲱魚	80g~200g
ホッケ	Atka mackerel	六线魚	80g~200g

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ	Horse mackerel	竹荚魚	70g~200g
イワシ	Sardine	沙丁魚	60g~250g
コノシロ	Konoshiro	大海鰯	70g~250g
サンマ	Saury	秋刀魚	70g~200g
ニシン	Herring	鲱魚	80g~200g
ホッケ	Atka mackerel	六线魚	80g~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)



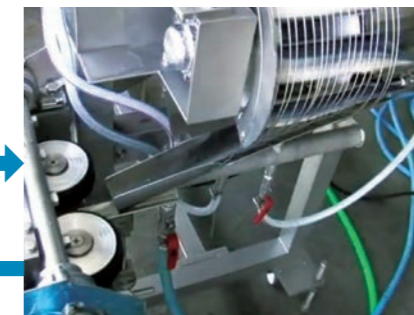
ヘッドカッター投入口
Inlet table of Head Cutter
切头机投入口



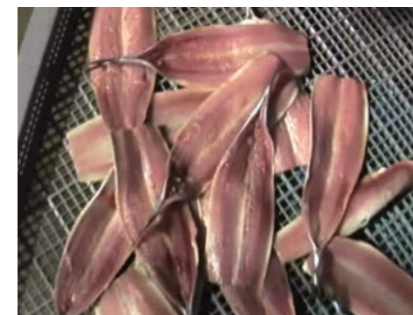
ニシン骨なし三枚おろし
Filletted herring with bone removed
青魚无骨三枚开



原料をトレイに並べるだけ
Only setting material on the slot 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 Filletting Machine.
(The headed fish automatically carried to the filleting machine)
切头机和三枚开机连接 (切头原料自动移送至三枚开机)



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 (秋刀魚)



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



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/材質	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
中型魚三枚开专用机

Capacity 100-120 p/min

処理能力 100-120尾/分



FM-II

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

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 【鮭鱼】去腹骨
【サバ】 [Mackerel] 【鮭鱼】

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	200g~350g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	200g~
ニシン	Herring	鲱鱼	200g~
サバ	Mackerel	鮭鱼	300g~550g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	200g~550g

腹開き Butterfly 腹开片



【アジ】 [H Mackerel] 【竹荚鱼】
【サバ】腹骨取 [Mackerel] Belly off 【鮭鱼】去腹骨
【サバ】 [Mackerel] 【鮭鱼】
【サバ】 [Mackerel] 【鮭鱼】

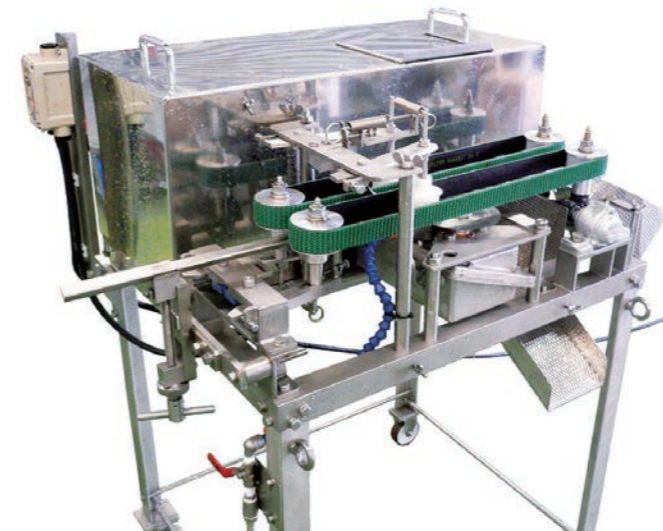
サイズ/Size/规格	2180L×1900W×1520H
使用水量/Water consumption/使用水量	毎分20L 20L/min
重量/Weight/重量	410kg(220kg)
電力/Power/功率	2.1kw
操作人員/Operating staff/操作人员	1
加工温度/Processing temperature/加工温度	-1℃~
歩留/Yield/产量	40%~63%

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

アジ	Horse mackerel	竹荚鱼	200g~350g
イワシ	Sardine	沙丁鱼	200g~
ニシン	Herring	鲱鱼	200g~
サバ	Mackerel	鮭鱼	300g~550g
ホッケ	Atka mackerel	六线鱼	200g~550g

FF-I

ヒレ取り機 Fin Remover 去鳍机



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, 鮭鱼, 其他类似

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

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

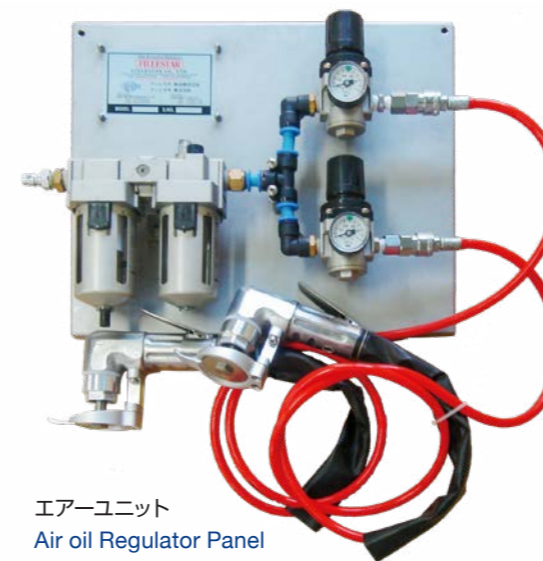


仕上り Finish 加工后

FFR-I

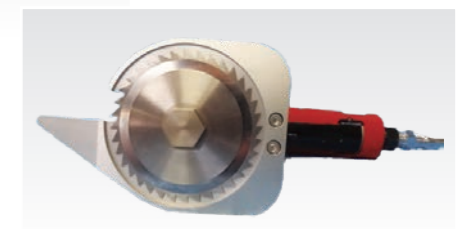
ハンドヒレ取り機 Pneumatic Hand Fin Cutter 便携式去鳍机

エア式 Pneumatic 空气型



エアユニット
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。
- ★背ヒレ、腹ヒレ簡単除去
- ★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

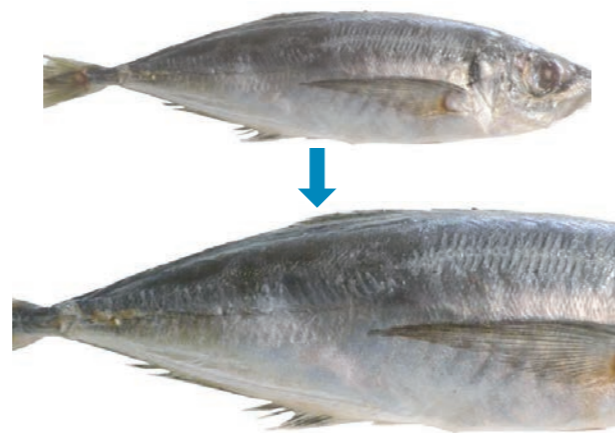


FZ-I

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



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



Capacity 50-60 fish/min

処理能力 50-60尾/分

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.

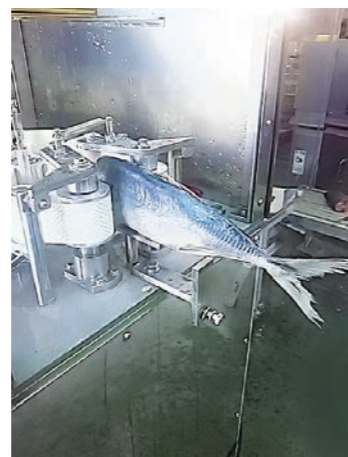
不用说竹荚鱼,连半解冻的竹荚鱼也能处理。



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-II (7.5KWコンプレッサ付帯)

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	1053L×781W×1920H
コンベアー幅/ Conveyor width/传送带宽度	400mm
重量/Weight/重量	400kg

適応魚種 Processing fish 适应鱼种

サーモン・ハマチ・タイ・ヒラメ・カレイ
Salmon, Young Yellow tail, Sea Bream, Flat fish, Flounder
鲑鱼,大鲷鱼,鲷鱼,牙片鱼,鲽鱼

FGP-III

ウロコ取り機 Full Automatic Scale Remover 去鱗機



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

100g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100克小鱼到8公斤鲷鱼可以加工

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, 鰹鱼, 莲子鯛, 紫鰹鱼, 鰺鱼, 红鱼, 斑鰹, 鲑鱼等



キンメ鯛
A splendid alfoncino
金眼鯛



カレイ
Flat fish
鰺鱼



秋鮭
salmon
秋鮭鱼



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	1053L×781W×1920H
使用水量/Water consumption/使用水量	毎分12~20L 12~20L/min
重量/Weight/重量	450kg
電力/Power/功率	5.5kw
処理方法/Method/処理方法	高水压式 High Water Presser 高水压式
鱗除去率/Remove Rate/鱗除去率	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/ 投入伝送带	脱着式 Detachable 可卸式

サーモンウロコ取り

Scale Remover for Salmon

鲑鱼去鱗机



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

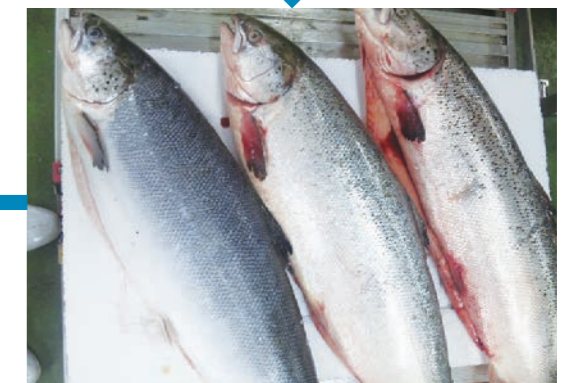


仕上り
Finish
加工后

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



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

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

FK-I

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



適応魚種 Processing fish 适应鱼种

豆アジ・片ロイワシ・キビナゴサツパ・他類似魚(10g~50g)
Beans horse mackerel, Anchovy, Slender sprat,
Japanese sardinella, Other similar fish (10g ~ 50g)
豆竹荚, 鯷鱼, 日本银带鲱(丁香鱼) 鲱鱼, 其他类似鱼 (10g-50g)

サイズ/Size/規格	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

処理能力 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 背黒沙丁鱼



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



出口



入口

Capacity 40-60 fish/min

処理能力 40-60尾/分

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, 鲱鱼, 秋刀鱼等.

サイズ/Size/規格	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



サンマ
Mackerel Pike
秋刀鱼



イワシ
Sardine
沙丁鱼



ウナギ
Eel
鳗鱼



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・Fillet machine. 小型魚二枚腹開,二枚開片,三枚開片機



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)
- 適合魚種** 竹莢魚, 沙丁魚, 秋刀魚, 大海鯽, 飛魚, 鱈魚, 鮫魚,
鱒魚, 鮎魚, 其他類似魚.
- 処理形体** 以带头,无头形分別 背开,腹开,二枚开,三枚开.

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



アジ腹開き
Belly Open Horse Mackerel
竹莢魚腹开



アジ背開き
Back Open Horse Mackerel
竹莢魚背开



サンマ腹開き
Belly Open Mackerel Pike
秋刀魚腹开



サンマ背開き
Back Open Mackerel Pike
秋刀魚背开



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
沙丁魚三枚开出成率

69%



ホウボウ三枚おろし
Fillet Gurnet
鮎魚三枚开

FSS-II

中型三枚おろし・二枚開き・センターカット Middle size Fish Fillet,Cut-Open,Center cut, Triple Purpose Machine 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/処理尺寸	50g~3000g
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/機械尺寸	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

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.

要調整切刻器の切刻深度,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。中剖切时使用带刃。

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-thawed fish and is suit for the mass product line with connecting the machine to the Head Cutter.

适用于小魚~中型魚,可以加工生或半解凍的原料。通过和头切机連結完成大规模生产。

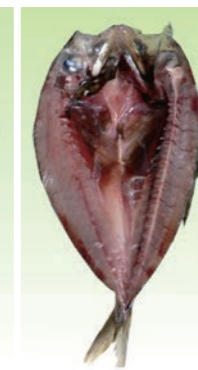
適応魚種 Processing fish 适应魚種

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(50~3,000gまで)

Horse Mackerel, Sardine, Mackerel Pike, Mackerel, Atka Mackerel, Boarfish, Angry Rock Fish, Japanese Anchovy, Striped Mullet, Flying Fish, Young Tail
竹莢魚, 沙丁魚, 秋刀魚, 鮎魚, 远东多线魚, 壺鯛, 虾虎魚, 針魚, 鱈魚, 飛魚, 小鮭魚等(从50-3000g)



アジ腹開き
Belly Open Horse Mackerel
竹莢魚腹开



アジ背開き
Back Open Horse Mackerel
竹莢魚背开



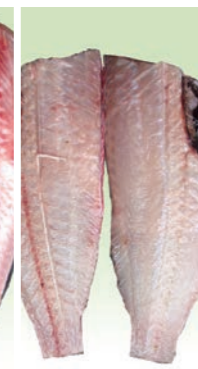
サンマ腹開き
Belly Open Mackerel Pike
秋刀魚腹开



サンマ背開き
Back Open Mackerel Pike
秋刀魚背开



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
鮎魚三枚开



イナダ三枚おろし
Fillet of Young Yellow tail
小鮭魚三枚开

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:通过連結切头机进行120尾/分 大量生产加工

FSS-IV

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



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

処理寸法 / Capacity / 処理尺寸	100g~5000g
水量 / Water / 水量	毎分10L / every minute 10L
重量 / Weight / 重量	200kg
電力 / Power / 功率	1.15kw
サイズ / Size / 機械尺寸	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

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.

要調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。

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, 鲈鱼, 远东多线鱼, 壶鲷, 虾虎鱼, 针鱼, 鲱鱼,
飞鱼, 小鲱鱼, 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
鲈鱼三枚开



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.
小鲱鱼三枚开

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
処理能力	40-120尾/分

100g～7kgの原料サイズに対応
Corresponding 100g-7kg of raw materials
能对应100g-7kg的原料规格

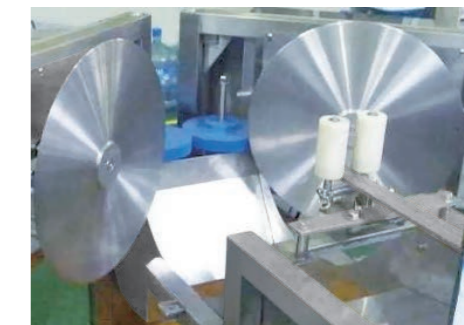
特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品

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.
小鲱鱼, 黑边石斑鱼, 鲈鱼, 日本五棘鲷, 鲷鱼, 鲑鱼等



機械寸法(常時) / Size (regular time) / 機器尺寸(平時)	1305L×1050W×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 鲈鱼 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 鲈鱼



イナダ Young Yellow tail 小鲱鱼



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対応大鰺魚三枚开机



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

处理能力 15-20尾/分



フィレ仕上げ
Fillet finishing
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.

幼鰺魚機械線



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

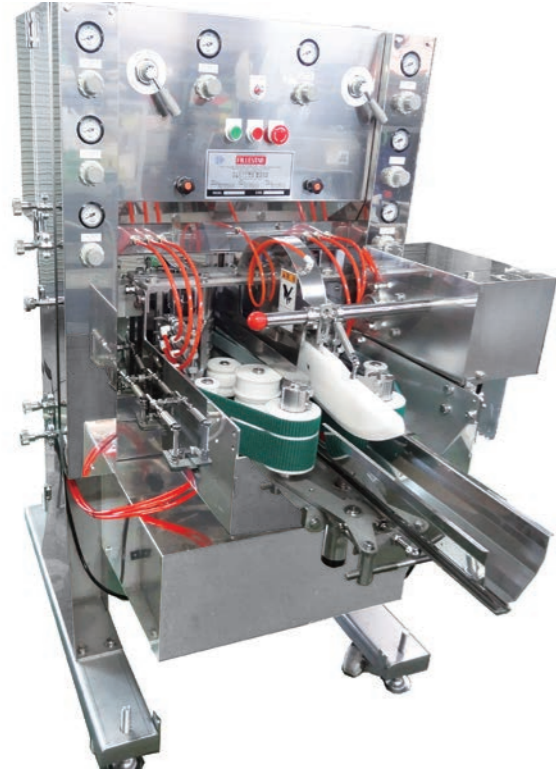


仕上がり
Finishing
加工后



FGB-I

サーモンバンドフィレレ Salmon Band Filet 鲑鱼绳带大三枚开机



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

处理能力 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



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



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



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

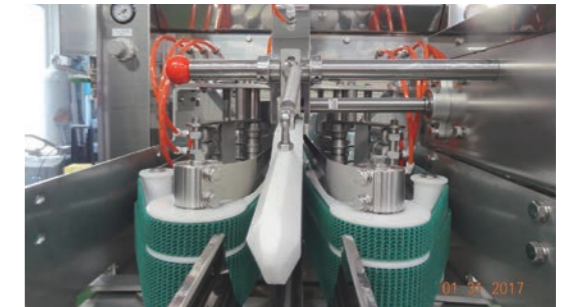
サーモンライン

Salmon Processing Line

鲑鱼加工机械线



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



スキナー Skinner 去皮机

FPC-I

プレス式ヘッドカッター Press type Head Cutter 圧式切頭机



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・圓刀的交換，可以兼用幼鰯魚，鯉魚，鮭魚等

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.

戴在左右兩面的固定具，可以加工大小原料。

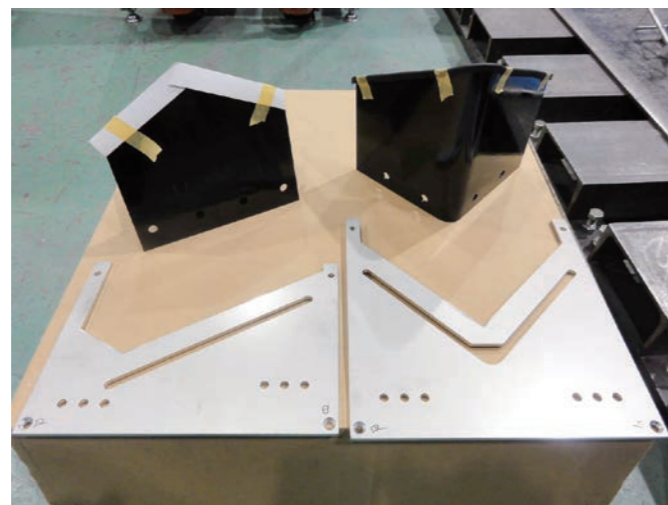
セフティーガードによって安全性を確保。

High Safety Criteria is realized by the safety guide.

以安全警衛確保安全性。



斜カット
Slant Cut
头部斜切



平刃
Flat Knife
平刀



ラウンドカット
Round Cut
头部圓切

ラウンド刃
Round Knife
圓刀



原料固定ガイド
Material Fixing Guide
原料固定具

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

FT-II-K

タイ三枚下ろし Fillet for Sea Bream 鯛魚三枚开机



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枚刀切分縱骨和中骨。所以出成率接近手切。

装置入口側
Inlet of the machine.
设备入口側面



仕上り
Dummy txt
加工



装置出口側
Outlet of the machine.
设备出口側面

サイズ/Size/機械尺寸	2325L×1450W×1913H
処理方法/Process method/処理方法	8枚の丸刃式 employ 8 round knives 圓刀8枚
処理可能寸法 dummy 処理可能尺寸	幅 70mm 高さ 200mm W70mm H200mm 宽度 70mm 高度 200mm
処理能力/Capacity/功率	毎分20匹 20fish/min 毎分20
電気合計/Power/总電力	3.95kw



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/機械尺寸	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/機械尺寸	1010L×1400W×1845H
重量/Weight/重量	600kg
帯鋸刃寸法/ handsaw size/带鋸尺寸	0.5×19×3230
電源/Power/功率	AC200V(3相交流 Three-phase circuit)

FBT SERIES

ハンドソーのご刃
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-III

ロインカット機 Loin Cut Machine (V-Cut) ピンボーンVカット 腰肉切割机 (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
ロインを増産

Mass Products of fillet with pin bone removed is attained by only setting the loin on the conveyor.
放上传送带就可以自主切鱼

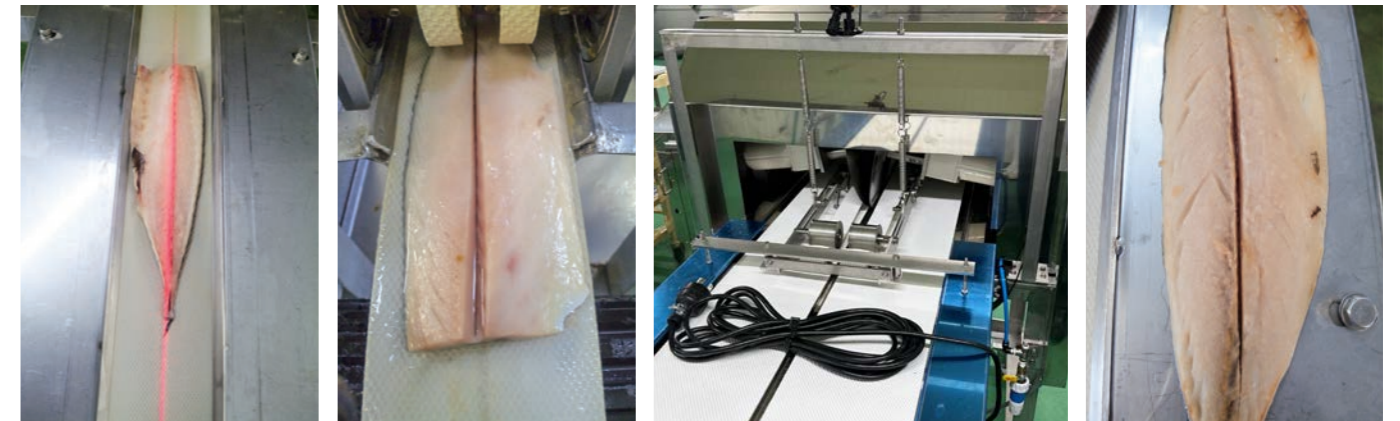
Vカットの角度や深さも自在に調整
Freely choice of angle and depth of fillet for V-cut is available.

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 鲈鱼 96% 左右



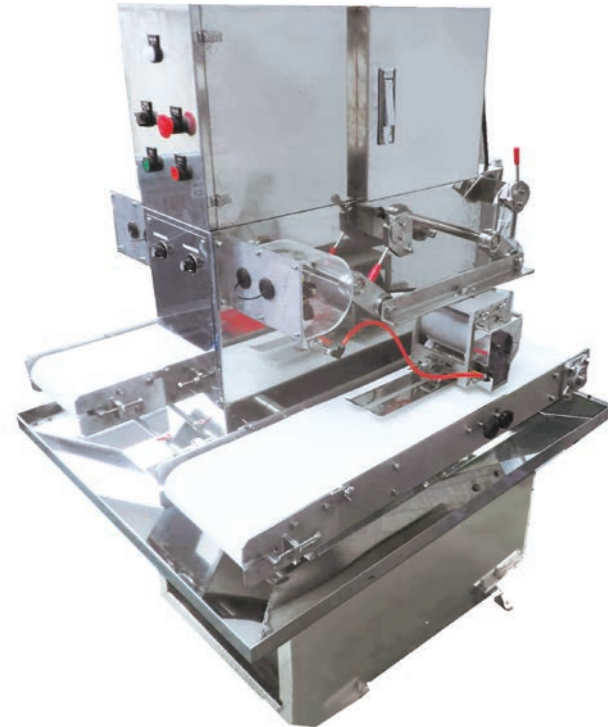
適応魚種 Processing fish 适应鱼种

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 鲈鱼 同样小骨排列比较垂直的鱼种

サイズ/Size/機械尺寸	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 鮭魚 鮫魚拔小骨机



サイズ/Size/机械尺寸	1425L×970W×1647H
重量/Weight/重量	150kg
電力/Power/电力	3相200V/3phase 200V
処理能力/ Capacity/处理量	20~40フィーレ 20~40 fillet 20~40魚片/分

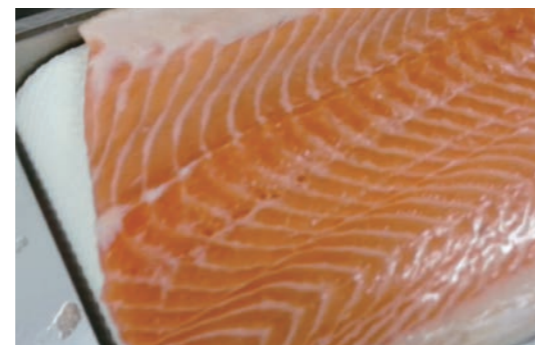
特許取得商品
This machine is granted patent.
专利注册商品



投入口
Inlet
投入口



搬出口
Outlet
搬出



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



作業風景
Operation sight
工作风景



解冻サバ仕上げり
Fillet the full thawed
material
解冻鮫鱼加工



サバ小骨
Pin Bone Mackerel
鮫鱼小骨

FTH-25

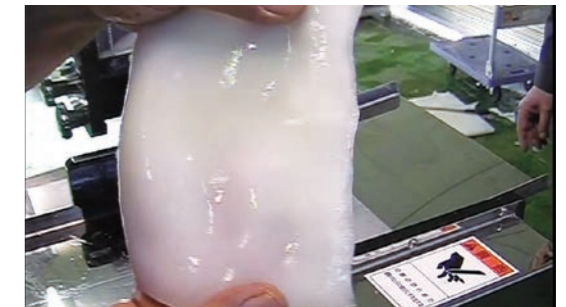
小型スキナー Small size skinner 去皮机



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 鲷鱼



サケ Salmon 鲑鱼



サバ Mackerel 鮫鱼

	FTH-25
サイズ/Size/机械尺寸	385W×590L×370H
カット有効幅/ Cutting width/刀有效宽度	250mm
重量/Weight/重量	50kg
外装/Material/材质	ステンレス Stainless steel 不锈钢
電力/Power/电力	100V,200V/0.18kw

FTH-35 / 35P

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

鱈鱼类: 狭鱈, 真鱈

鱼类: 剑齿鲽, 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, 鲑鱼秋刀鱼, 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 differs.
 根据鱼种增减

サイズ/Size/機械尺寸	555W×580L×800H
重量/Weight/重量	92kg
外装/Material/材質	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/電力	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. 幼鰯魚



タイ Sea Bream 鯛魚



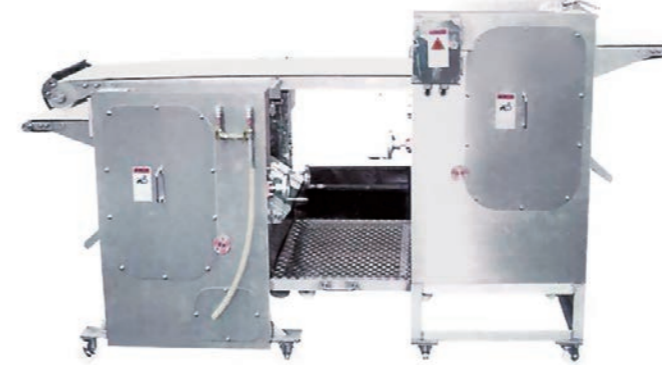
ヒラメ Flounder 比目魚



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

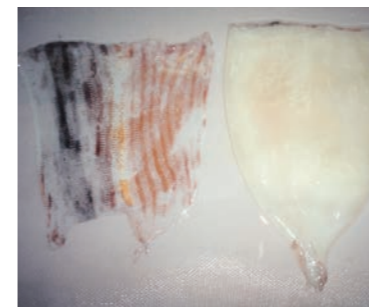
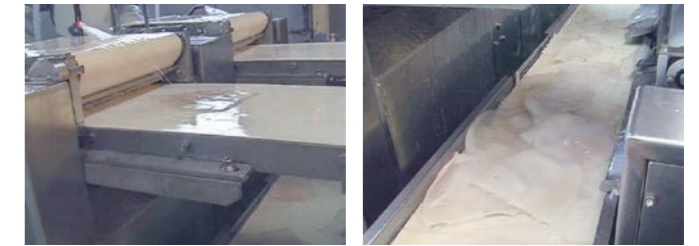


Capacity 70-100 fish/min

处理能力 70-100尾/分

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



生イカ Raw squid 鲜鱿鱼



解凍イカ Thawing squid 解冻鱿鱼

サイズ/Size/規格	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/規格	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/材質	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 differs.
 根据鱼种增减



タイ Sea Bream 鯛魚



サケ Salmon 鮭魚

FTH-30PIO

青魚量産スキナー Blue skin fish mass production Skin peeler 鮫魚量産去皮机

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。
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),
竹荚鱼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。

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



自動型
Automatic
自动型



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



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, 鮫鱼, 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ナー Salmon blood and skin peeler 鮭鱼去血线去皮机



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.

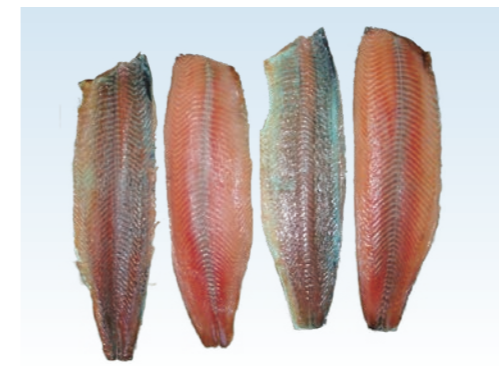
用手柄轻松调节深度



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

处理能力 15-20片/分

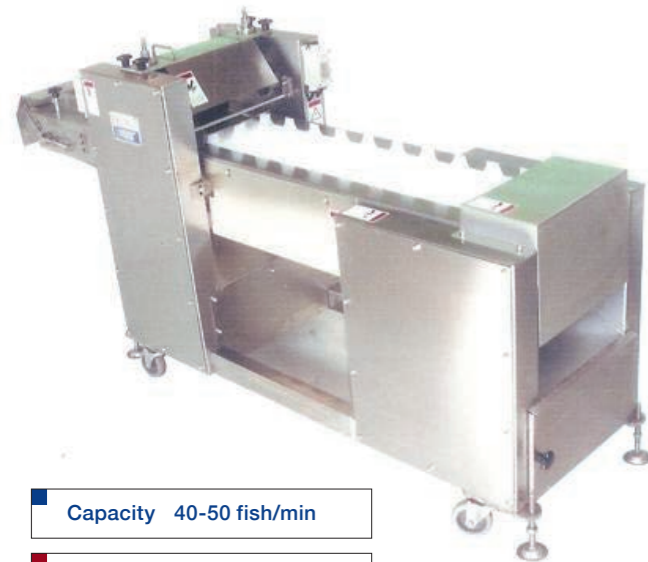
適応魚種 Processing fish 适应鱼种

サーモン・トラウト他
Salmon, Trout
鮭鱼, 鱒鱼其他

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

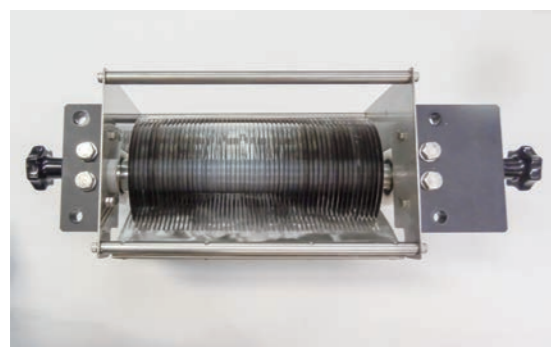
Interchanging the round knife unit enable to be diversified cut on the material.

通过更换圆刀片单元可以进行各种切割

Capacity 40-50 fish/min

处理能力 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
Cut Open with emperor attached.
带耳的



原料投入口
Inlet for material.
原料投入口

处理能力 50ばい前後/毎分

Capacity Around 50 pieces/minute

处理能力 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ばい前後/ 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.



鯉たたき
horse mackerel
烧烤竹荚鱼



搬出コンベアー
discharge conveyor
输出传送带



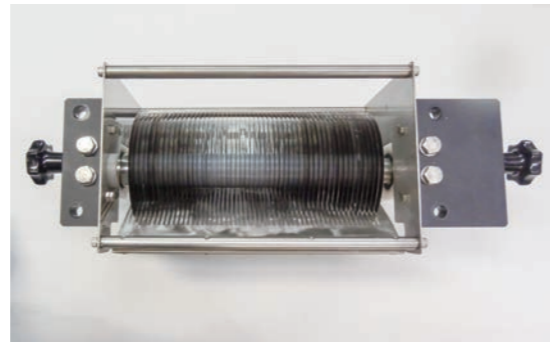
イカソーメン Ika-somen 鱿鱼条

Capacity
30-40 fish/min
处理能力
30-40尾/分

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

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

限定切割方式, 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/機械尺寸	250L×370W×490H
重量/Weight/重量	20kg
外装/Material/材質	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) 20~40fillet/min 20~40片/分
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/Slice pitch/小切片	2.4mmから2mmピッチで製作 from 2mm 最小2mm

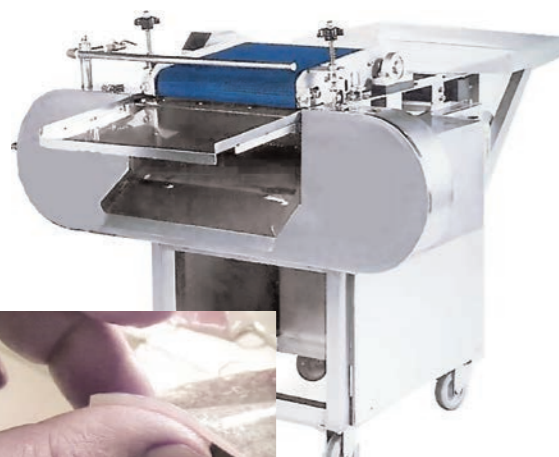
店舗・厨房に最適な100V
軽量のため、収納・運搬が簡単!
slice pitch width is from 2mm.
小切片宽度最小2mm起.

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

FSL-I

ホリゾンスライサー Holizon Slicer 魚片水平切机



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.

用手柄很简单地调节厚度

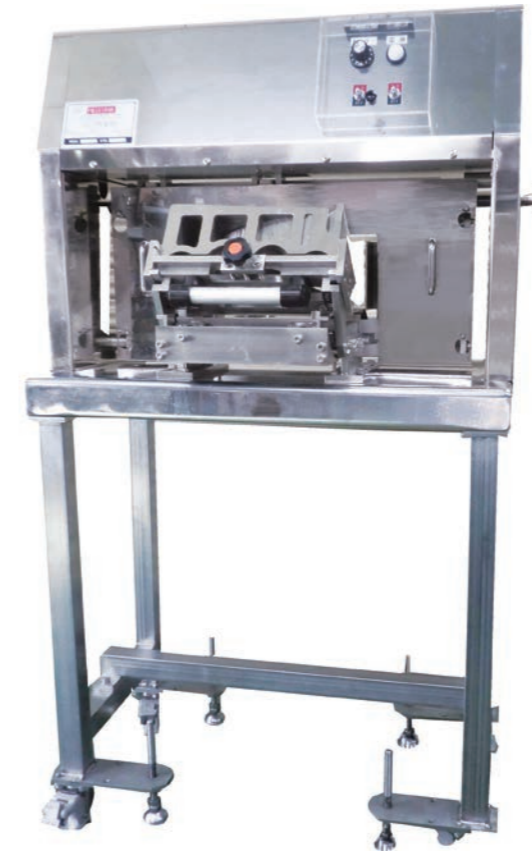
イカの薄卸しや、ソデイカのスキンナーにも最適

Suit for thinner cut of squid and peel off the diamond squid.
最适合薄片切鱿鱼和菱鳍乌贼的去皮

サイズ/Size/機械尺寸	950L×1000W×1100H
重量/Weight/重量	150kg
外装/Material/材質	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.

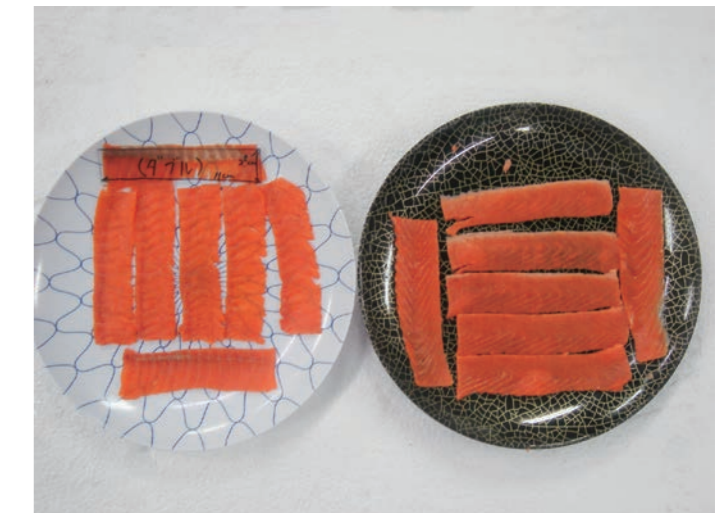
因为用多层刀片一断,比厨刀切的更好更漂亮

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

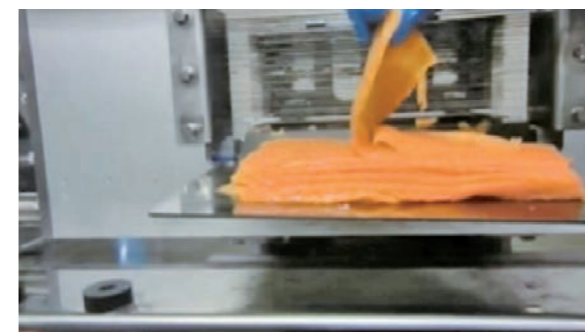
Composition of both flat knife Jig and chop-board Jig are enable to slice at the designated thickness of material.

通过平刀和夹具搭配,可以调整切片的厚度

サイズ/Size/機械尺寸	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 片/分/4-6 Loin/4-6块/分钟

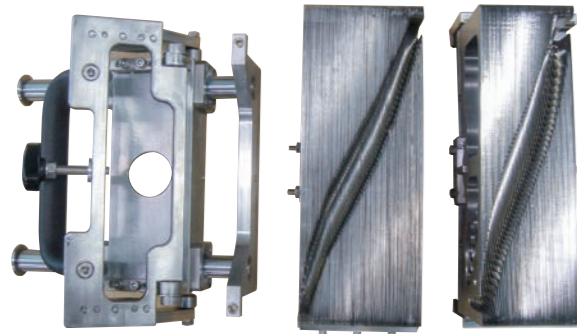
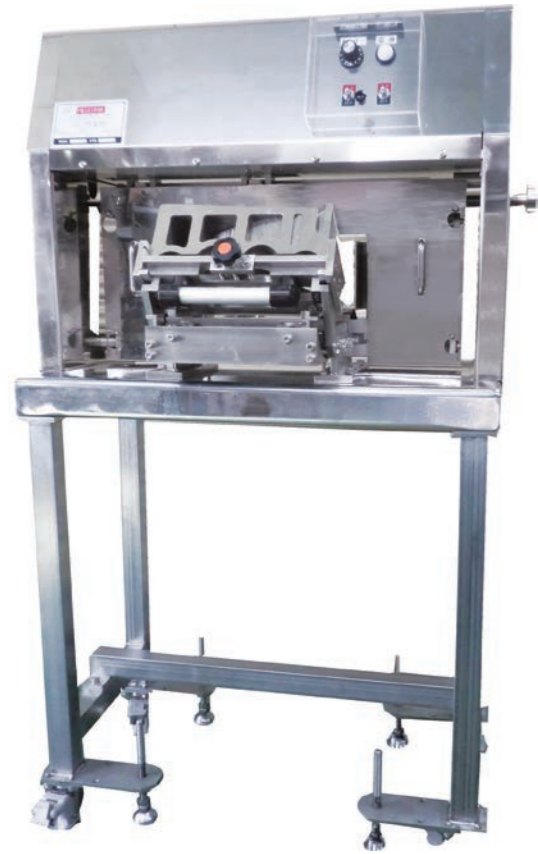


押寿司用サーモンシート
Salmon Sheet for pressed decorated Oshi-Sushi
鱿鱼身体加工后



FSL-430

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



まな板ユニット
Chop-Board Unit.
砧板单元

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



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/操作人员	1
処理能力/Capacity/处理能力	4-6 匹/4-6 Loin/4-6块/分钟

刺身スライサー

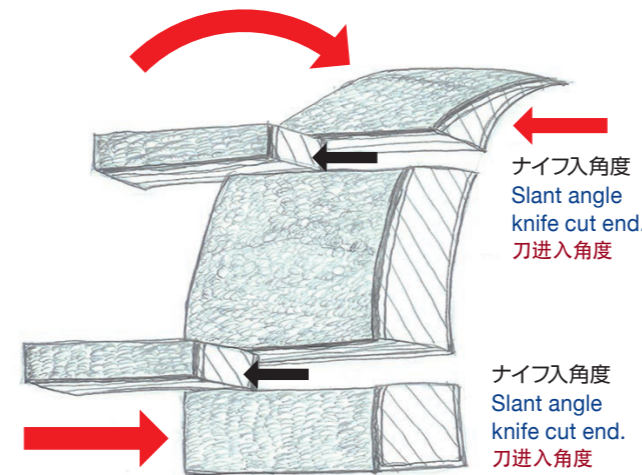
Sashimi Slicer 生魚片切片机



形のままスライス
Slice with the intact figure of the original material.
切焼烤鯉魚块



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



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。

■多層刃の切り替えて、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.
烤鯉鱼块切片



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-30

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/機械尺寸	1050L×750W×1150H
重量/Weight/重量	120kg
切断可能長さ(まな板)/Capacity/功率	140W×300Dmm(標準スライスピッチ:5mm) 140W×300Dmm 140W×300Dmm
処理能力/Capacity/功率	6~12ロイン/分(スライス) 6~12loin/min 6~12魚腰/分
合計電力/Power/合計功率	200V(3相)/0.15kw 200V(Three-phase circuit / 0.15kw)
作業人員/Operator/操作人員	1



ハマチ背 Back side sashimi of young yellow tail 幼鰯鱼背



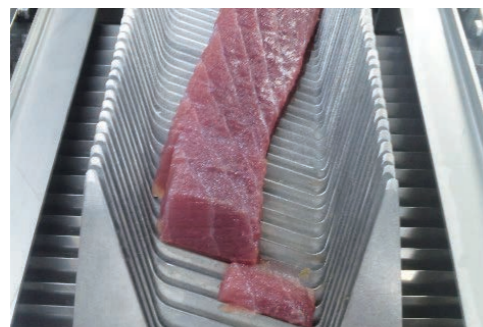
ハマチ腹 Belly side sashimi of young yellow tail 幼鰯鱼腹



メサバ vinegarish Mackerel 鲱鱼生寿司



炙りメサバ Burned vinegarish Mackerel 炙烤鲱鱼



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

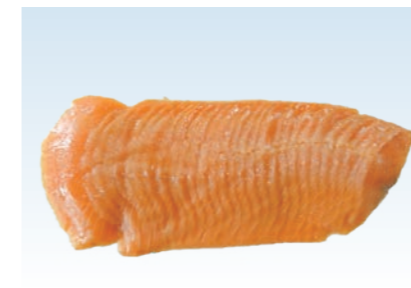
对应烟熏鲑鱼和幼鰯鱼块等的大型原料

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

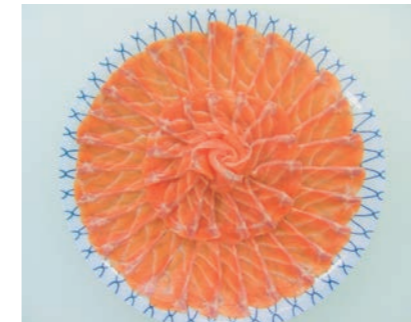
Interchangeable both multi-layered unit and chop-board unit realize to vary slice pitch size.

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/機械尺寸	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) 4~5fillet/min/ 4~5魚片/分
合計電力/Power/合計功率	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



薄卸
Extreme thin assortment sashimi
薄切



炙りサーモン
Burned salmon
炙烤鲑鱼



炙りサーモン
Burned salmon
炙烤鲑鱼



カツオたたき
Beaten Bonito
烤鰹鱼



カツオたたき
Beaten Bonito
烤鰹鱼

E-503W

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

РЫБООБРАБАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА

FILLESTAR

ИКРОИЗВЛЕКАЮЩАЯ МАШИНА

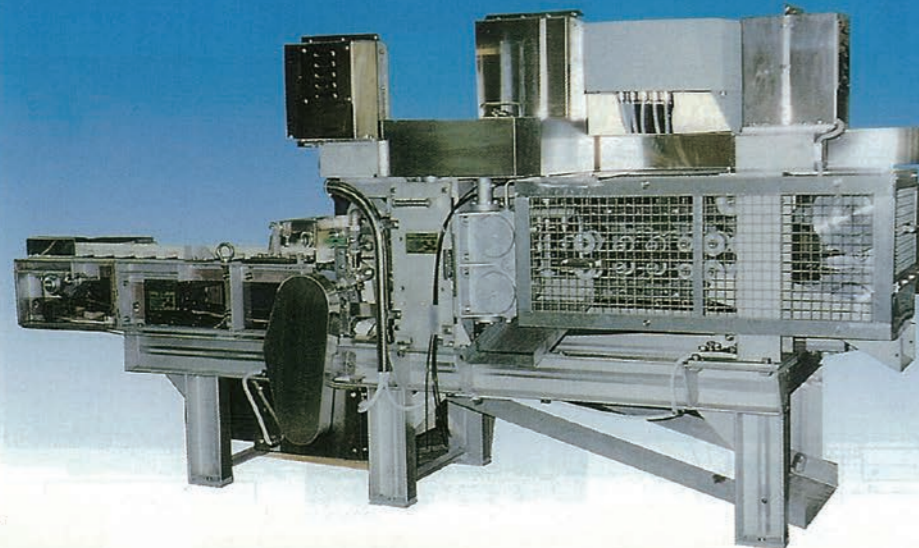
МАШИНА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ

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。

たらこ取機 E-503W НОВАЯ МОДЕЛЬ

特許申請中



対象魚=スケトウタラ、他類似魚
本機はスケトウ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、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 изготавливается двухступенчатого типа, что позволяет увеличить коэффициент извлечения икры и повысить надежность 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.

E-503W

仕様

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МАШИНЫ

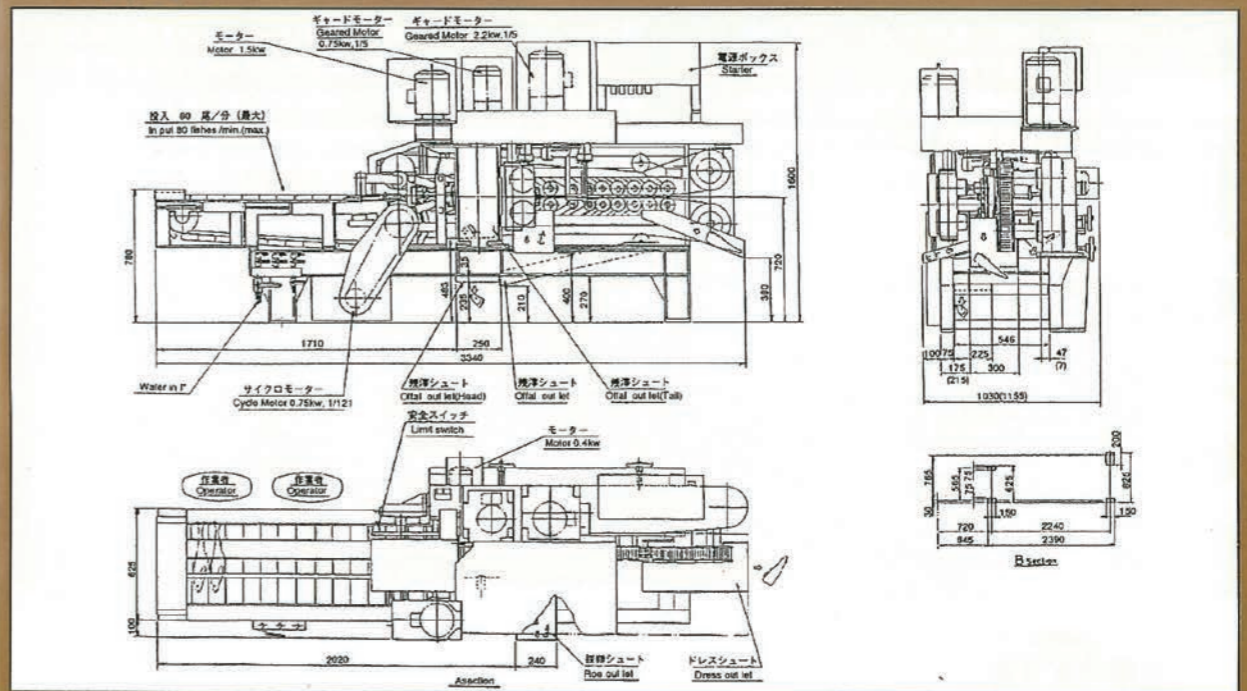
型式と寸法及記号の表示 モデル, габариты и обозначения 長さ×幅×高さmm Длина x Ширина x Высота в мм (L) удлинненного исполнения R - с загрузкой справа L - с загрузкой слева	処理能力 Производительность	電力 Потребляемая мощность	使用水量 (海水) Расход воды (морской)	卵の生産量 ^{24h/日} Объем выработки икры за 24 ч. при загрузке 100% минтая-самки 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	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.	スケソウタラ 他類似魚
E-503W(L)R 2845 x 1115 x 1600						Минтай и подобного рода рыбы
E-503WL 2845 x 1115 x 1600						Макс. 530 мм ~ Миним. 330 мм
E-503W(L)L 2845 x 1115 x 1600						

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.

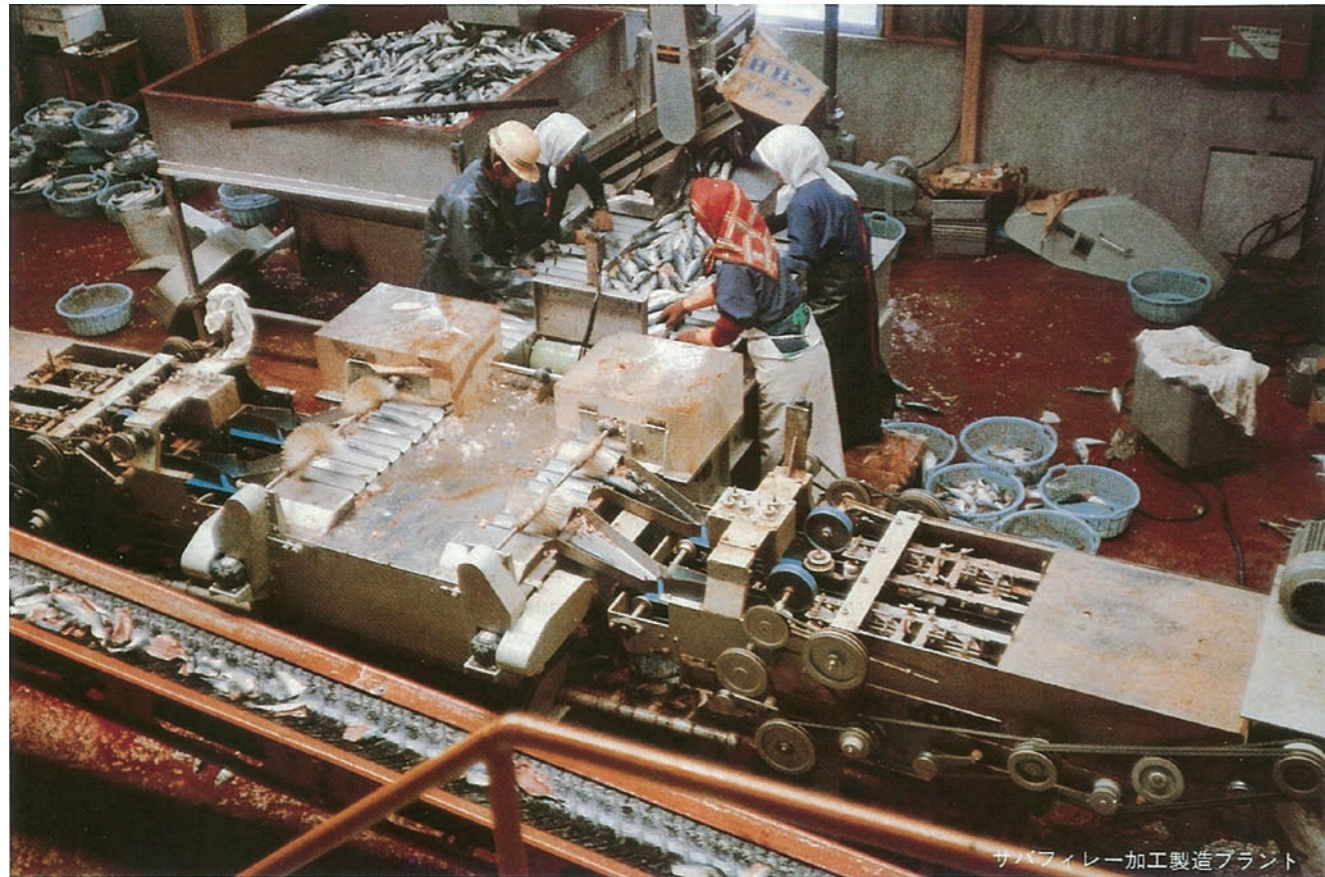
2. Характеристика машины может быть изменена в сторону улучшения без дополнительной информации.



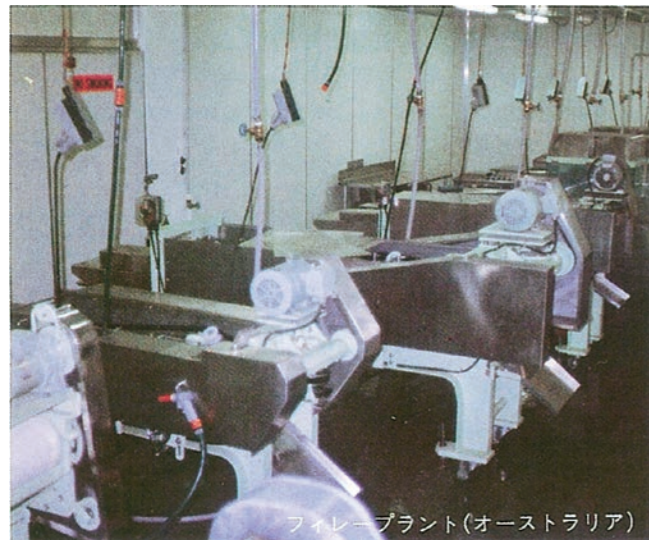
加工工場

Processing plants

加工厂



サバフィレー加工製造プラント



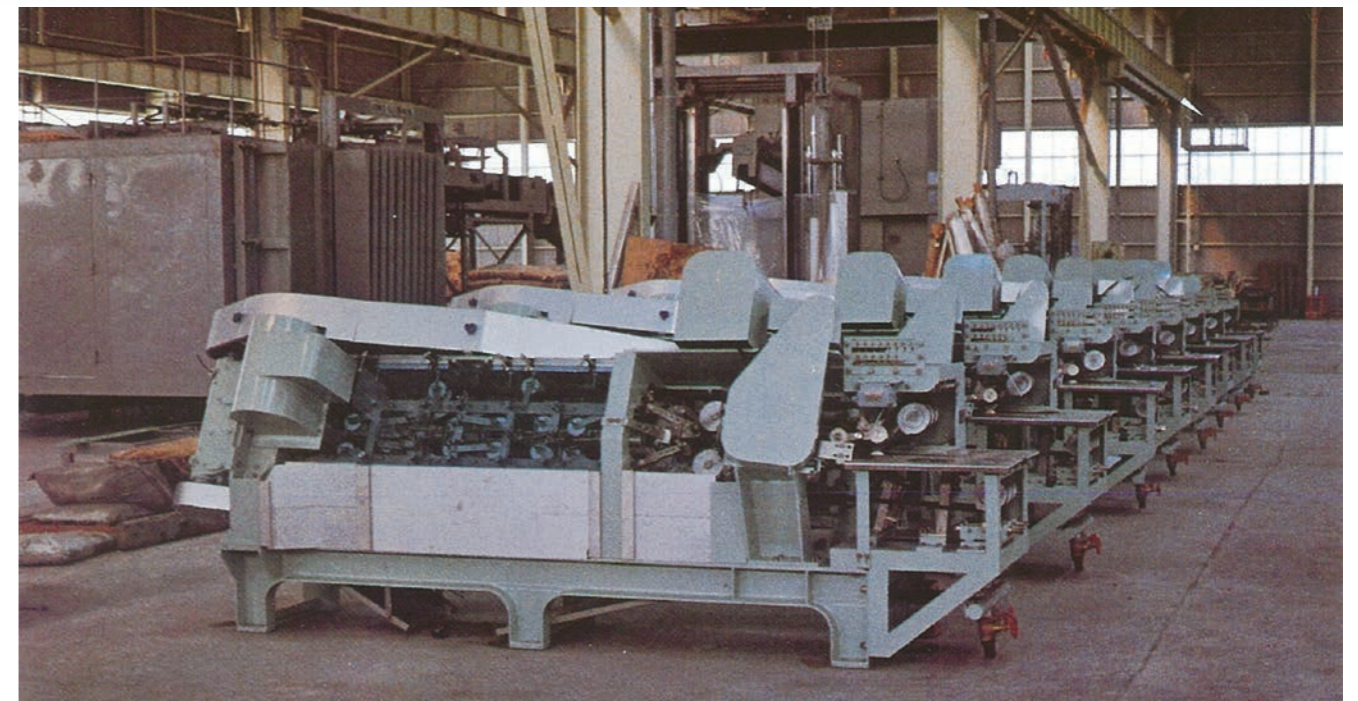
フィレープラント(オーストラリア)



魚干食品製造プラント



洗滌味付プラント



会社沿革

Company 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 financial 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
Association
Japan Boiled Fish Paste Association

●Marine product companies

Nippon Suisan Kaisha., Ltd
Kanamaru Fishery Co., Ltd
Kyokuyo Co., Ltd
Toyo Fishery Co., Ltd
Kanetsu 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 which we export

Thailand
Argentina
Peru
Chile
Angora
Republic of South-Africa
Viet Nam
Singapore
New Zealand
Korea
Bang-la-desh

●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

