



FILLESTAR

Fish Processing Machinery

高速魚体処理機・食品加工機械

青物一貫処理ライン

ヘッドカッター + 三枚卸し + 自動スキナー

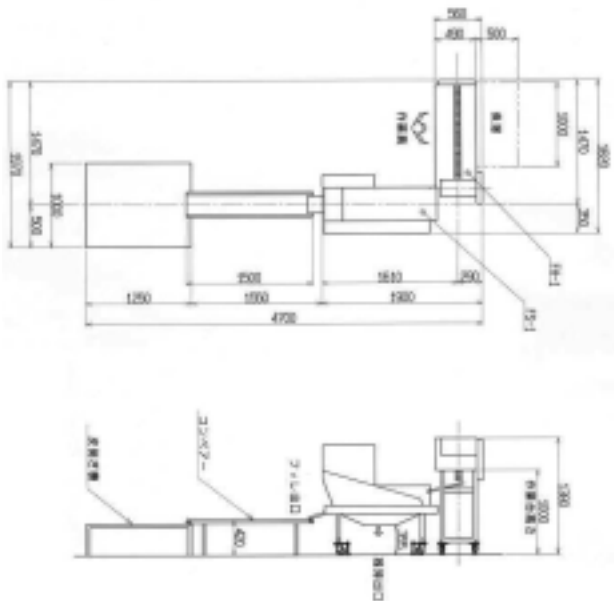
ライン構成



フィーレマシン

ヘッドカッター

自動スキナー



国内で唯一の一貫処理を実現。
アジ等の青物の寿司種・刺身等
商材を大量処理。
フィーレマシンは、中骨・腹骨・内臓を除
去し、手卸し並の高歩留りと、仕上
りを実現。
青物の銀膜（真皮）を残す、美しい
仕上がり。

アジは、ゼイゴも皮と同時に処理。



作業風景



処理されたボーンレス
スキンレスフィーレ



ヘッドカット及び中骨・腹骨・内臓
除去サンプル（下段中央は、スキンレ
スフィーレ）



サンマ処理サンプル

- 適応魚種 : アジ・サバ・サンマ・イワシ等
- 仕様 :
- モーター 200V / 3.25kw
 - 水量 毎分20L ~
 - 重量 780kg
 - 材質 主要部ステンレス（一部樹脂製）
 - 処理量 最大 240フィーレ/分（魚種により増減）

お問い合わせは **フィレスタ販売株式会社**

関東本社
 〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢3-4-56
 TEL:044-978-2520 FAX:044-978-2530
 E-mail: fillesta@suisankikai.com
 URL: <http://suisankikai.com>

大阪工場
 〒570-0006 大阪府守口市八雲西町2-10-13
 TEL: 06-6995-6757 FAX:06-6995-6755

東北工場
 〒988-0811 宮城県気仙沼市東八幡前120-1
 TEL: 0226-24-0161 FAX:0226-24-7849