



FILLESTAR

Fish Processing Machinery

高速魚体処理機・食品加工機

小型魚二枚開き
三枚卸し・三枚卸し機

FSS-I型

本機は開き、二枚卸し、三枚卸し等加工形体のほとんどを、この1台で全て処理する事が出来ます。

永年の船上処理機を手掛けた経験でもって頑丈さと精度を重点においた設計になっておりますので正確に、又刃物は切れ味が鈍らず身割れは致しません。更に極めてコンパクト設計ですから場所をとりません。

特 徴

魚体の
投入方法

魚体の
投入方法

魚体の
投入方法

3大要素によって頭先从から尾の先端まできれいに開く事が出来ます。

またナイフを下へ下げる事により二枚卸し、三枚卸しにする事が出来ます。



切れ味が良く、フィレーに身割れがない！
中骨に沿って切り込むので、歩留りが良い！
多様な魚種に対応可能！
コンパクト設計で場所をとりません！
音が静かなので、消耗品が極めて少ない！

[仕 様]

1. 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 その他類似型体魚

2. 適応寸法 (大体の目安)

本機は、下記の魚の大きさを表した寸法内の対象物 (一部の魚種を除いて) を処理した場合に満足して頂けるように設定してありますので、表記以外の大きさの魚体の処理に関しては弊社までお問い合わせ下さい。

型 式	処理寸法	処理形体	動 力	機械寸法 (mm)	使用水量	操作人員
FSS- I 型	50g~250g	二枚卸し 三枚卸し 背開き 腹開き	0.4kw×1台	長さ=800 幅 =700 高さ=1400	10ℓ/分	1名にて 40~60尾/分

FSS型は多獲性の大衆魚を対象とした処理機でアジ・イワシ・サンマ・サバ・グチ・キス・ニシン等その他これらに類似の魚種が処理出来ます。

但し、各魚種の専用パーツ (別売り) が別途に必要な物もあります。

[処理形体]

頭付・頭無しの形でそれぞれ 背開き・腹開き及び二枚卸し・三枚卸し

[処理能力]

自動送り込みではありませんので、作業者の能力により個人差があります。

平均 40~60尾/分

ヘッドカッターをご用の節は、別途に販売しております。

日常の使い方の適・不適が能力の差に大きく影響しますので、運転・取り扱い・整備を充分にご理解の上、ご使用下さい。

弊社の生産の向上と省力化の実現に本気がお役立てでき、取り扱いを充分にマスターされ、末永く可愛がって頂きますことをお願い申し上げます。

お問い合わせ ■ **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