

おすすめ

冷凍魚・半解凍魚の加工機械には リースを検討してみませんか？

リースをおすすめします

- ①毎月一定金額のお支払いだけで、最新の機械を利用できます
- ②リース期間の設定で、計画的に最新機械に更新できます
- ③経費扱いなので固定資産税がかからず、減価償却の処理も不要です
- ④固定資産ではないので、比較的容易に経理処理できます

小・中型の冷凍魚、半解凍魚の頭・尾切断、二つ割り、切り身加工などをお手伝いします。

店舗の調理室（バックヤード）で サケ・サワラ・ギンダラ・赤魚・さば・アジほか冷凍マグロのサク取りに



TS27

店舗で活躍！ スペースをとらない。
引き割り高さ：260mm
フトコロ深さ：270mm
テーブル寸法：520×640×860mm
機械寸法：610×640×1570mm



TB55

市場の仲卸でブロック加工に場所をとらない
引き割り高さ：380mm
フトコロ深さ：550mm
テーブル寸法：1100×600×860mm
機械寸法：1130×600×1740mm

A16

HACCP 対応！ 安全・衛生…抜群
引き割り高さ：400mm
フトコロ深さ：375mm
テーブル寸法：950×900×850mm
機械寸法：1050×1000×1900mm



二つ割りに サケ・サワラ・ギンダラ・赤魚・さば・アジほか



400S-S

サケの切り身の下ごしらえ
居酒屋のホッケ
…二つ割り機が活躍しています
中型魚・サケ・サワラ・ギンダラ、ほか
機械寸法
1320×1700×1980mm

A16-CR

V16-CR を一新して
オールステンレスでリニューアル
小型魚・カニ足、ほか
機械寸法
870×1080×1970mm



お問い合わせは、株式会社 秋山機械 営業部まで TEL.054-259-2779

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10

さらに、ホームページでも…<http://www.akiyamakikai.co.jp/>