

おすすめ

アキヤマの食品加工専用機 ご紹介
 冷凍魚・半解凍魚の加工には

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

小型魚を投入するだけで
 大きさ・形にかかわらず真っ二つ
 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/>