

大好評

人気の二つ割り機をご紹介！ どんな形の冷凍魚も鮮魚も OK！

鮭、赤魚、ギンダラ、サワラ、ミナミダラ、ホキなど、小型魚から中型魚のドレスもの、ラウンドものが対象です。

鮭なら1分間に約10尾、赤魚なら1分間に約20尾を処理できます。

400S-S



当社が開発した「自動中心割り出し装置」は、魚の中心線を自動的に割り出し、魚体をきれいに二つ割ります。

冷凍状態の曲がった魚体も、自動的に尾部まで切断できます。

最大切断高さ：	220mm
切断厚：	20～140mm
切断送り速度：	2.5～14.8m/min
機械寸法：	W1320×D1700×H1980mm アタッチメント装着時 D1830mm
機械重量：	720kg
モーター：	帯鋸刃駆動用 2.2kw 4P 送りベルト駆動用 0.4kw 4P
電流：	三相交流 200V 50/60Hz

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/>