

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します。

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。



サワラ



サケ



ギンダラ



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…<https://www.akiyamakikai.co.jp/>

