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：270mm
フトコロ深さ：270mm
テーブル寸法：520×640×860mm
機械寸法　　：610×640×1570mm





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

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

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
1130×1080×1900mm



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/