

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**

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/>