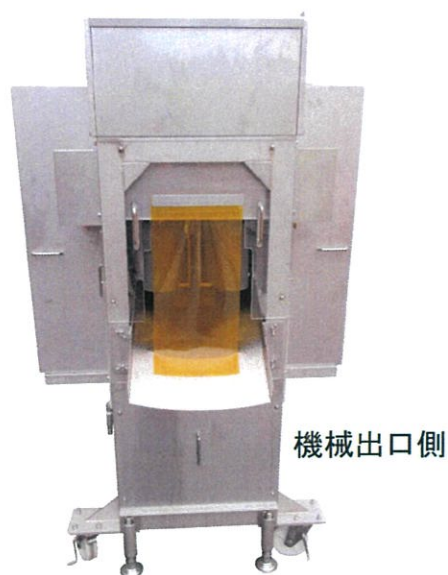


S F - 8 型三枚卸機



カットサンプル

サバ



タイ



ハマチ



(株)フィッシュカッターツネザワ商事

SF-8型三枚卸機

特徴

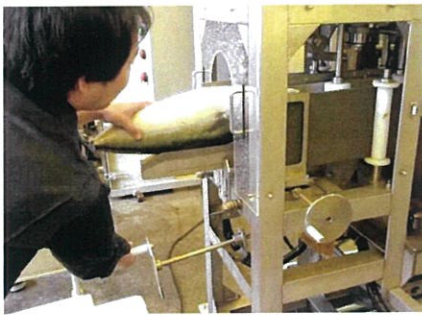
- サバからハマチまで 多品種を三枚に卸します
- 8枚の硬質な丸刃で歩留り良く処理します
- 調整は丸刃移動ハンドルの操作で手軽に行えます
- 操作盤が可動式で 機械使用後の清掃やメンテナンスにも手間取りません
- 原料テーブルや作業コンベアなど 付属品につきましても御相談下さい
- 三枚卸機は魚種ごとに専用機も豊富に揃えております

仕様

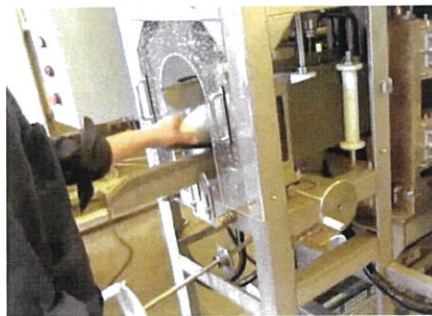
- 処理方法 8枚の丸刃式 フィール加工
- 電力 合計6.75kW
- 水使用量 毎分3~5リットル
- 処理能力 サバ・タイ:毎分10尾、ハマチ:毎分5尾
- 機械寸法 L1800 × W1500 × H1700(mm)
- 処理魚種 サバ、タイ、カンパチ、ハマチ 他

参考写真：ハマチのテストを実況中継

調整は丸刃移動ハンドルにて行います



入口ガイドに乗せた原料を軽く前方に押し込みます



出口シュートから三枚に卸され出て来ました



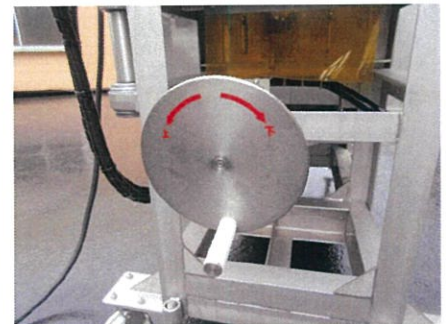
可動式の操作盤



入口ガイド



丸刃移動ハンドル



フィッシュカッターのパイオニア
株式会社 **ツネザワ商事**



気仙沼市観光キャラクター
「海の子 ホヤほーや」

(株)フィッシュカッターツネザワ商事

- ☆ 気仙沼本社
〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15番地2
電話0226-27-4025 FAX0226-27-4140
- ☆ 北海道営業所
〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46
電話0135-22-2323 FAX0135-23-5771

斜めスライサー ダブル型

機械背面側



機械側面



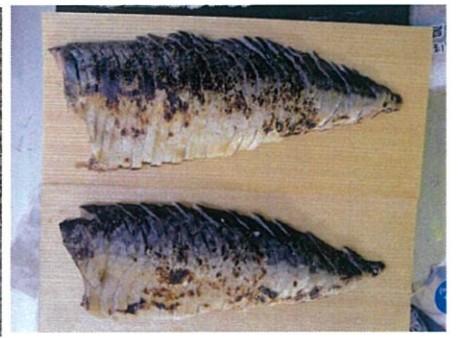
サケ



ハマチ



炙りシメサバ



(株)フィッシュカッターツネザワ商事

斜めスライサー ダブル型

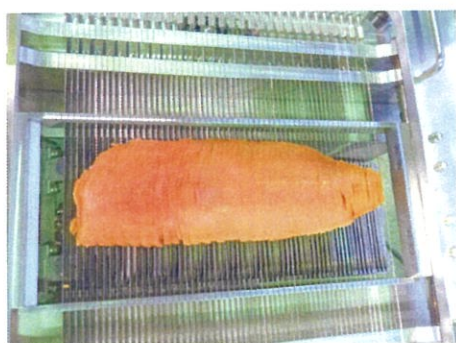
特徴

- 原料をテーブルに置くだけで均一に切れるので、特別な調整は必要ありません
- 刃のセットが簡単に取り外しできるので洗浄が容易
- 切る角度・切り幅に合わせた機械製作が可能です
- ダブルタイプは用途に応じて、左右(2列)別々に切り幅や角度を変える事も可能です
- お刺身、寿司ネタ、カルパッチョに最適 アイデア次第で料理に幅が出ます
- 付属のステンレス製ヘラ(2枚)で、トレーへの移動もスムーズ
- シングル型、テーブルの長いロング型など 用途に合わせて製作いたします

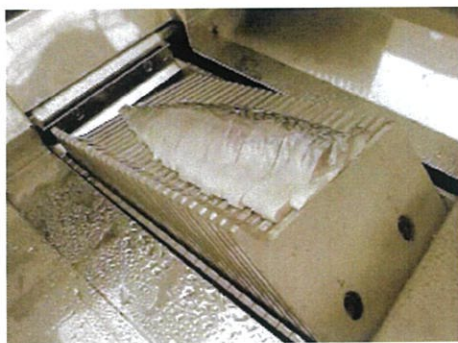
仕様

- 機械寸法 L1530 × W770 × 1516(mm) 仕様によって異なります
- 重量 約300kg
- 処理量 毎分10フィーレ～
- 角度 30～60度で製作 固定式
- ピッチ 刃幅3.5mm～
- 対応魚種 シメサバ、サケ、タイ、ハマチ、スズキ、鶏肉など(全解凍)
魚介類の味付け加工品、練り物類にも対応します

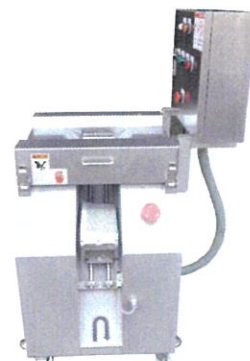
ロング型 300mm



角度変更 60度



シングル型

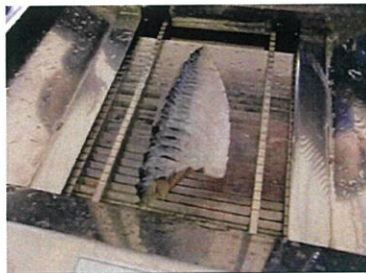


シメサバにて実況

①切り身を乗せたテーブルが
上がってきます



②刃が左右に移動し、
均一にスライスされて登場



③付属の特性ヘラですくって
トレーに移すだけ



④出来上がり



(株)フィッシュカッターツネザワ商事



☆ 気仙沼本社

〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15番地2

電話0226-27-4025 FAX0226-27-4140

☆ 北海道営業所

〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46

電話0135-22-2323 FAX0135-23-5771

サケ腹骨取り三枚卸し機

TAF-BG型



高歩留り

背面側

出口側



(株)フィッシュカッターツネザワ商事

TAF-BG

特徴

- 中骨に腹骨とメフンを付け三枚に卸します。
- 半解凍(マイナス2~4℃)から、生まで処理が可能で、身割れなく切り口も綺麗です。
- 簡単なハンドル操作で加工できます。
- 5枚の丸刃を個別に自由に調節できます。
- 安全装置も装着しており、女性や初心者でも安心して操作できます。
- 材料・部品は耐食性に優れており、洗浄も簡単に短時間で終わられます。
- 駆動部分は直結なのでメンテナンスが軽減されます。
- 尻ビレ部分に切れ目が入るようになり、より綺麗な製品に仕上がります。

仕様

- | | | | |
|--------|-----------------------------|----------|------|
| ● 処理方法 | 5枚丸刃式 | ● 処理後の形体 | 三枚卸 |
| ● 水消費量 | 毎分8~10リットル | ● 切断角度 | 垂直式 |
| ● 処理能力 | 毎分25~30尾 | ● 付属品 | 工具一式 |
| ● 対象魚類 | サケ、マス | ● 作業人員 | 1名 |
| ● 電力 | 0.4kW×2台、0.75kW×3台、0.2kW×1台 | | |
| ● 機械寸法 | L2200 × W1400 × H2000(mm) | | |

サケ投入

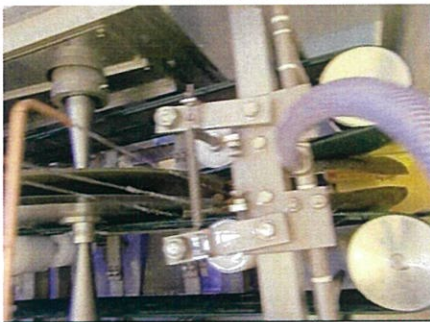


上部4枚の丸刃

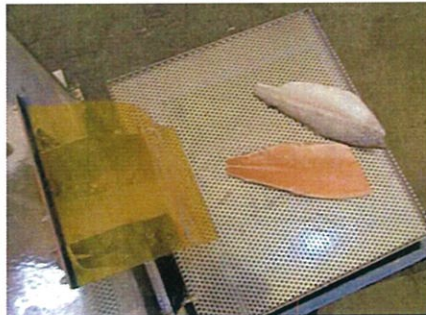


サケ加工を上空から実況

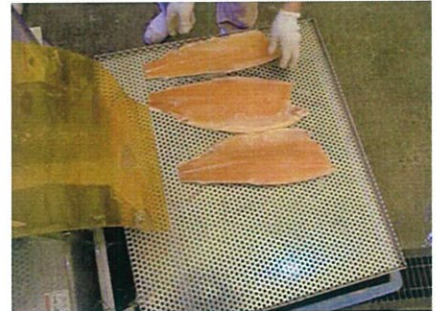
サケは丸刃を通過



フィレーに変身して登場



腹骨も合流しました



製品



フィッシュカッターのパイオニア
株式会社 **ツネザワ商事**

(株)フィッシュカッターツネザワ商事

- ☆ 気仙沼本社
〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15番地2
電話0226-27-4025 FAX0226-27-4140
- ☆ 北海道営業所
〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46
電話0135-22-2323 FAX0135-23-5771

立体型水圧式ウロコ取り機



機械出口側

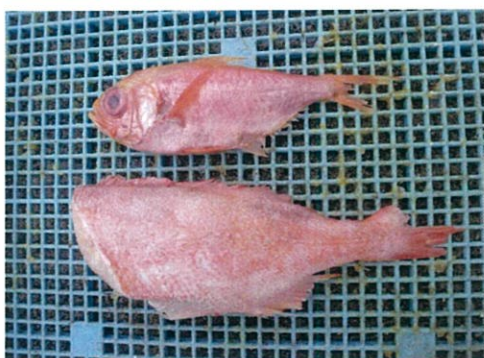


機械側面

上:キンメダイ 下:アカウオ

ギンザケ

上:イナダ 下:ハマチ



(株)フィッシュカッターツネザワ商事

立体型水圧式ウロコ取り機

特徴

- 広角ノズルから噴出する高圧水により、原料のウロコやヌメリを除去する機械です
- 噴射圧・コンベア速度は、魚種・処理量に合わせて簡単に調整が可能です
- 魚種のサイズは小型から大型まで、鮮魚・冷凍魚を問わず対応します
- ノズルは上下合計10本配置し、あらゆる角度から色飛びを抑えて処理します
- 装置を極力単純化したことにより、従来機と比較して軽量化を実現
- 小型～中型の魚種にはノズルが6本のタイプも好評です
- 比較的小型の原料は、二列同時に処理が可能
- 水の使用量を抑える循環式はオプションにて対応いたします

仕様

- 処理方法 上下10本のノズルによる高圧水の噴射
- 電 力 三相 200V 合計5.7kW
- 水 量 35～52リットル(毎分)
- 処理能力 ハマチ:900～1200尾/h アカウオ:2400～3000尾/h
- 機械寸法 L 2000 × W 900 × H 1960 (mm)
- 処理魚種 大型魚:サケ、タイ、ハマチ、ヒラメ など
小型魚:アカウオ、キンメダイ、メバル、レンコダイ など

参考写真 : サケの加工を実況中継

原料を入りに横に置きます

10か所から高圧水が噴射!

色飛びもなくウロコとヌメリが取れました



入口 上下のネットコンベア

残さいシュート

出口側



ポンプを2台搭載した大型も好評です

(株)フィッシュカッターツネザワ商事

☆ 気仙沼本社

〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15番地2

電話0226-27-4025 FAX0226-27-4140

☆ 北海道営業所

〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46

電話0135-22-2323 FAX0135-23-5771



フィッシュカッターのパイオニア
株式会社 **ツネザワ商事**

スキナー 270型・400型

270型
(操作盤、架台はオプションです)



270型 出口側より



400型



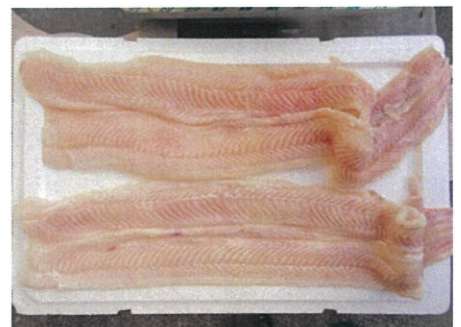
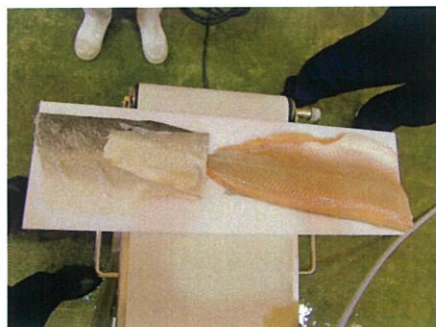
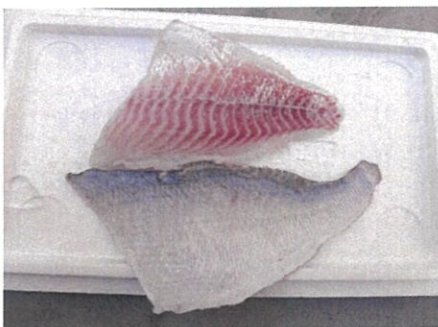
400型
(原料押えローラー、入口ベルト、
架台はオプションです)



タイ

サケ

ハモ



(株)フィッシュカッターツネザワ商事

スキナー 270型・400型

特徴

- 回転式のローターでフィーレの皮を挟み込んで剥き取る機械です
- 独自のブレードシステムで高い歩留まりを保証します
- 刃の幅を調整することにより、多品種に対応可能です
- ベアリングの強度が高く、グリスの必要はありません
- 巻き込み防止ガイドや、自動停止スイッチ付の安心設計
- インバータ、入口・出口コンベヤ、原料押さえローラー、架台等、オプションも豊富で、現場のニーズに合わせて御提案します
- 連続式、厚剥き、イカ表裏用、サメ用、など 様々な種類を揃えております



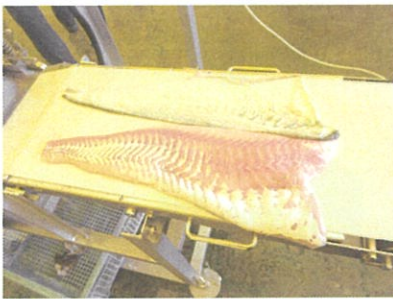
仕様

- 処理方式 : 回転式のローターによる巻き込み
- 機械寸法 : L500 × W570 × H1100(写真270型架台付きの場合)
- 電気容量 : 0.4kW
- 対象魚 : サケ、タイ、ハマチ、ハモ、ヒラメ、イカ 他



参考写真 : さまざまな魚種に対応しております

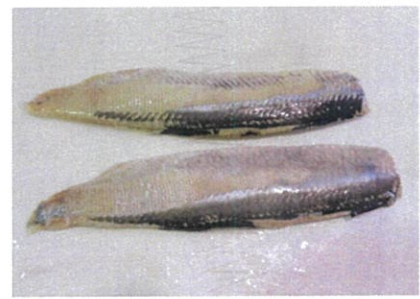
タラ



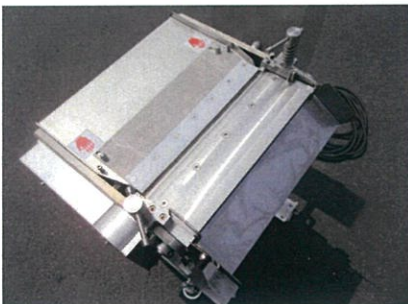
イカ



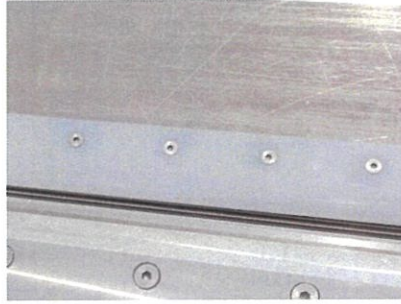
ニシン



400型 上空より



巻き込み防止ガイド



操作盤(オプション)



入口・出口コンベア付
270型

(株)フィッシュカッターツネザワ商事



☆ 気仙沼本社 電話0226-27-4025
〒988-0204 宮城県気仙沼市岩月長平15番地2
Mail : tsu11@tsuneczawa.co.jp

☆ 北海道営業所 電話0135-22-2323
〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町46

