

水産加工機械

F·Buick シリーズ



F·Buick について

魚種によっては、多くの身が切り落としの中骨に付いて、身取りの歩留まりが悪く、例えばハモなど開き作業は自動化されず、手作業で行われているのが現状です。

F·BUICKシリーズは、特許技術であるサイズ追従機能によって魚種・重量を問わず広範囲な加工処理を可能にし、今まで負担の大きかった水産加工の作業を自動化、生産効率を最大化するために開発されてきました。

また、自動化によって人的作業によるケガ、人的ミスから起こる異物の混入を未然に防ぎ、衛生管理に貢献します。

フィレマシン

HS-10CW



UP-12K



ウロコ取り機

刺身スライサー

BK-6



HS-6B



ハモ骨切り機

スキナー

FS-300



RHP-01B



ヘッドカッター



タイの皮剥ぎ

マダラ連続3枚下ろし加工

コハダのウロコ取り



皮剥ぎ機 スキナー

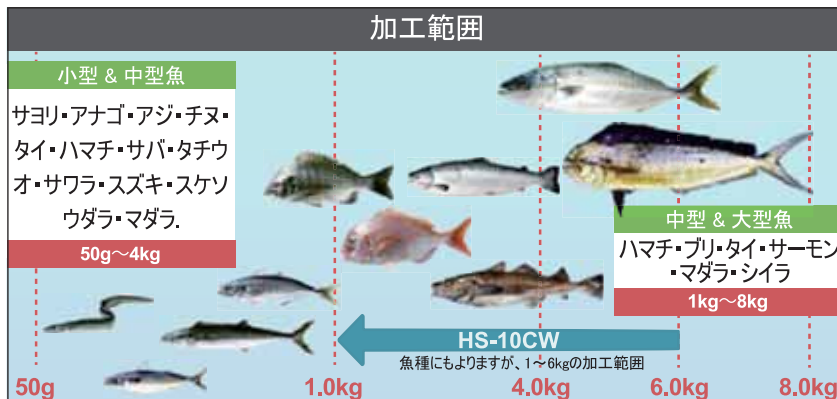
特許構造により無調整で広範囲の加工が可能。ハモの加工処理では100g～4kgまで無調整で中骨取り開き、または3枚おろしの加工ができます。

性能は高品質・高速(変速装置付)で1.5kgの頭なしのハモの場合、歩留まりは最高86%。1匹を3～4秒で3枚下ろしに加工できます。

Keyテクノロジー

F·BUICKシリーズのフィレマシン(HS-10CW)には、魚体幅感知機が内蔵されており、魚体の幅に合わせて回転刃物の位置が自動的に調整されます。このサイズ追従機能(特許)によって魚種・重量を問わず広範囲に加工処理が可能になります。

この特許技術によって、今まで捨てられていたサイズの不ぞろいな天然魚が加工の適応範囲になり、また、多魚種を同じ設定で加工できるので、いろいろな魚種を扱う場合はメリットが大きいです。



フィレマシン

新開発のフィレマシンHS-10CWは、魚種にもよりますが、タイ、サーモン、マダラ、ブリなど広範囲なサイズ(1～6kg)の魚を中骨取り三枚おろし加工することができます。

歩留まりは最高で86%。1匹あたり3～4秒で処理が可能です。対応魚種は主にマダラ、スケソウダラ、ハマチ、タイ、カンパチなどで、簡単操作で複数魚種の混載加工も可能です。

スキナー

FS-300は、主にアジ、サバ、ブリ、サーモン、イカ等多品種の皮剥ぎ加工ができます。魚体に合わせた刃物の加圧調整や魚種に合わせた加工速度の選択が簡単にいきます。

またローラー洗浄もワンタッチレバーを倒すだけで簡単に洗浄できるようになっているので、機械をいつも清潔に管理できます。

ウロコ取り機

鯛、ハマチ、サーモン等のウロコを連続で取り除く水圧式自動処理装置です。回転するノズルにより噴射する高圧水でウロコやヌメリを取り除きます。

操作は簡単、水道の蛇口からホースを接続給水し、電源を入れるだけ。コンベアは速度と水圧は自由に調整できます。2kgの鯛なら1時間あたり700～900匹が処理できます。





F-Buick

フィレマシン



HS-10CW

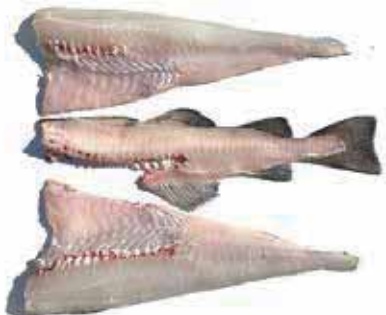
歩留まり最高86%の高速処理で1匹3~4秒で3枚に下ろせます。

また刃物の開閉やコンベアベルトの取り外しが簡単なので、洗浄しやすく衛生的です。



タイの3枚下ろし

マダラの3枚下ろし



左右の骨なしと中骨(中央)の3枚下ろし

特徴

- 三枚下ろし加工が可能
- 広範囲(ラウンド1~5kg)の加工
- 歩留まり最高86%
- 処理能力1匹3~4秒
- ダイヤルで簡単設定
- 洗浄が簡単で衛生的
- 高効率DDモーターで長寿命

仕様

寸法(cm)	200×100×145
電源	AC200V / 2.6kW
材質	ステンレス
魚体寸法	Thick3~15cm
処理本数	12~20pcs./min.

ウロコ取り機



UP-12K

コンベア速度と水圧が調整できるので魚種にあわせた設定が簡単。高圧水で腹側、背側、ヒレ下等の細部のウロコまで処理します。

処理速度

- 2kgの鯛の場合は700~900匹/時
- 1.5kgの鯛の場合は900~1200匹/時
- 0.5kgの赤魚の場合は2000~2500匹/時

処理前と処理後



2kgのタイで処理前と処理後の比較

特徴

- 水道蛇口からホースで直結給水
- コンベアに魚を置くだけの簡単操作
- コンベア速度と水圧を自由に調整
- 高圧水タイプで動力4kW
- 水量は25リットル/分
- 高圧水で細部のウロコまで処理
- 従来大型機の約1/6のランニングコスト

仕様

寸法(cm)	115×72×156
電源	AC200V / 4kW
水量	25l/min.
材質	ステンレス
最大処理寸法	W24×Thick12cm

スキンナー



FS-300

調整作業を簡単にし、多品種の皮剥ぎ加工を、素早く誰でもできるようにしました。主にアジ、サバ、ブリ、サーモン、イカ等が簡単調整で加工できます。



フグの皮剥ぎ



冷凍サーモンの皮剥ぎ

特徴

- 素早く誰でも多品種の皮剥ぎ加工
- 加工しながら簡単に刃先隙間調整
- 魚体に合わせて簡単に刃物の加圧調整
- ワンタッチレバーを倒すだけでローラー洗浄ができ、衛生的
- 無段変速により魚種に合わせた加工速度の選択が可能

仕様

寸法(cm)	63×70×105
電源	AC200V / 200W
材質	ステンレス
最高加工速度	30cm
最大加工幅	70cm/min.