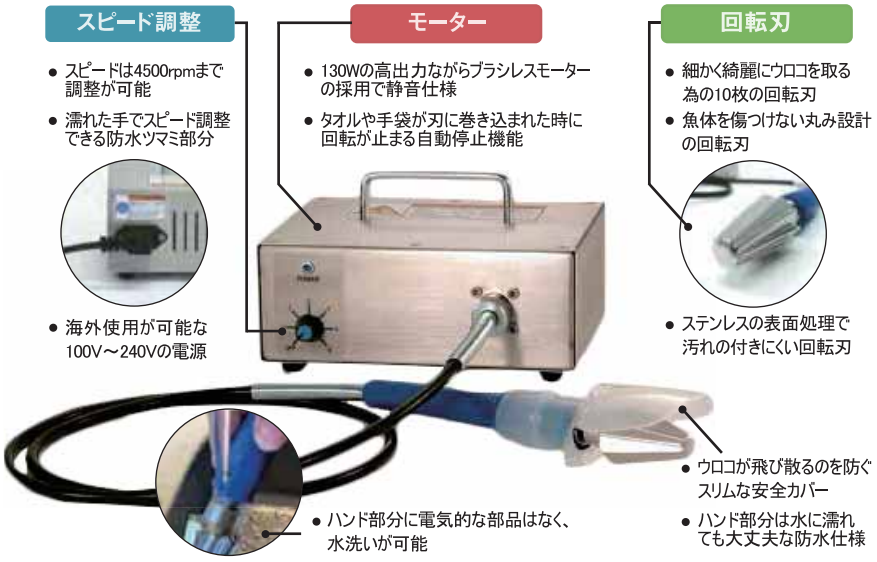
サラマック貿易株式会社

電動ウロコ取り機
タスケール

鯛のウロコ取り

サーモンのウロコ取り

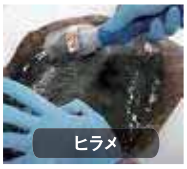
タスケールは、刃先を魚の上に乗せ、ウロコを逆なでる方向に動かすだけで、簡単にウロコが取れる便利な電動ツールです。
これを使えば、疲労軽減、作業時間の短縮などウロコ取り作業が楽になります。
慣れや経験にもよりますが、例えば鯛一匹のウロコ取りにかかる時間は30秒くらいです。



タスケールについて

最大回転数は毎分4500回転。1回転で10枚の刃が回る刃は頑固なウロコも隅々まで、むらなく取り除きます。
本体はブラシレスモーターを使用しており、130Wの高出力でも音は静かです。ハンド部分はゴム製で滑り難く、細くなっているので誰でも簡単に使用できます。
また回転刃の表面は汚れのつきにくい加工が施されており、回転中のこびり付きや汚れの蓄積を防止します。
安全面においては、自動停止機能を搭載しており、タオルや手袋が回転刃に巻き込まれた場合でも、自動停止するので、安心して作業することができます。
ウロコ取り作業は、1～2匹であれば包丁や専用の道具で作業することもできますが、数が増えてくると大変な重労働になります。
このハンディなウロコ取り機は、「面倒」「手が疲れる」「焦ってくる」など、手作業の負担を気軽で簡単に解消できるユニークな商品です。

トモウハタ


ヒラメ

コチ

海外利用

中国　香港　韓国
シンガポール　タイ　米国

使用例

- 水産加工工場
- スーパーマーケット
- レストラン/ダイニング/バー
- ホテル/旅館
- 漁連関連

仕様

型式	AST-150
電源	100～240V 50/60Hz
消費電力	110VA 18W (Max.130W)
本体寸法	200×110×150mm
持ち手寸法	φ53×235mm
本体重量	2.2kg
持ち手重量	480g
回転速度	0～4500rpm (Rotates to the right)
ワイヤー長	1.5m

大阪市西区江戸堀1丁目22-38 三洋ビル5階 Tel: 06-6445-1885 Fax: 06-6445-1882 e-mail: info@saramac.co.jp

Copy ©SARAMAC LIMITED All right reserved

お客様の声

Voice 1　大変な重労働

使用前　：毎日、たくさんのウロコ取り作業は重労働。
使用後　：ウロコ取り作業が50%軽減された。

使用前　：手作業で無理に力をかけ続け腱鞘炎になる。
使用後　：長時間作業でも腱鞘炎にならない。

使用前　：尖った入れが指に刺さり、ケガが絶えない。
使用後　：手を動かす回数が減りケガがなくなった。

Voice 2　異物混入

使用前　：金属タワシなら簡単に細かいウロコが取れるが、異物混入の可能性があり、使えない。

使用後　：異物混入の心配がなく、安心してスピーディーにウロコ取り作業に専念できる。

Voice 3　身割れ

使用前　：脂ののった魚は身が柔らかいため、ウロコ取り作業で魚の身が割れてしまうことがあった。

使用後　：丸みのある10枚刃は、魚が傷つきにくい設計で、身割れすることなく、皮目が綺麗に残ります。

Voice 4　白身の血まわり

使用前　：他の電動機でウロコ取り作業を行った時、回転場が強すぎて、白身に血がまわり、打撲したように見た目が悪くなった。

使用後　：回転刃が白身に当たるときの衝撃を緩和するように刃先が丸くなっていて、白身部分に余分な力を加えません。

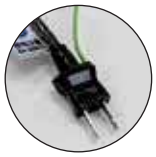
特徴

10枚の回転刃
1回転に10回刃が回転するので、綺麗にウロコが取れます。
また、先端まですべてが刃になっているので、隅々まで、細かく、ウロコが取れます。

表面処理
回転刃には汚れの付きにくい表面処理がされているので、こびり付きや汚れの蓄積がありません。また、丸みのある刃の構造は、魚体を傷つけることなく、隅々までウロコを取ります。

防水対策
ハンド部分に電気的な部品がないので、水を出しながらウロコ取り作業ができます。
※本体は防水でないため、水の濡れない場所に設置します。

安全性
もしタオルや手袋などが刃先部分に巻き込まれた場合、自動停止機能が作動し、回転を止めます。この機能は安全性を確保するだけでなく、モーターの焼き付けも防止します。

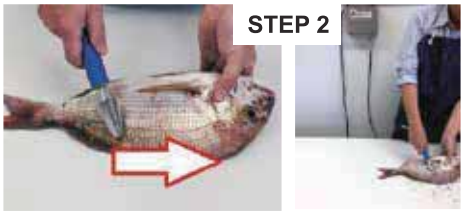


海外使用
電源は100～240Vまで対応。差し込みプラグを変更するだけで、海外での使用が可能です。

使用方法

① 電源スイッチはなく、スピード調整のつまみをOFFからONにすると電源がつきます。後は、魚の大きさに合わせてスピード調整するだけです。

※パワーランプがあるので電源の確認は出来ます。



② 回転の設定後、ハンド部を魚体に乗せてウロコを逆なでする方向へ動かすだけでウロコは取れていきます。

※経験や慣れにもよりますが、1匹の鯛の処理時間は約30秒です。

③ ハンド部は丸洗いが可能です。
先端の刃先部分は簡単に分解出来るので、隅々まで汚れが綺麗に洗い流せます。

※本体は非防水なので、水の濡れない場所に置く必要があります。

大阪市西区江戸堀1丁目22-38 三洋ビル5階 Tel: 06-6445-1885 Fax: 06-6445-1882 e-mail: info@saramac.co.jp

Copy ©SARAMAC LIMITED All right reserved