

魚体処理機



機種名

株式会社 秋山機械
TS-20型
2012年度購入

特徴

- 鋸を円く輪のように繋げたもので、凍結した魚体や冷凍すり身を加工する機械
- ロブスターなど、甲殻類も切断可能

【主な仕様】

- ・最大ひき割り高さ 200mm
- ・切断テーブル寸法 幅360mm × 奥行き450mm
- ・帯のこぎり刃厚さ 0.5mm
- ・刃回転速度 445m/分

【使用上の注意】

- ・回転中の帯のこぎりは非常に危険です。機械の運転中には、帯のこぎりその他の稼働部に決して手を触れないでください。
- ・機械の清掃を行う前には必ずスイッチを切り、プラグを抜いて通電を遮断してください。
- ・機械を作動させたままで機体本体から離れないでください。離れる場合はスイッチを切り、帯のこぎりの回転が完全に止まったことを確認してから離れてください。

料金等

機器使用： 500円/1時間

操作法説明： 3,900円(1時間)

※ご予約は実施日の3日前までをお願いいたします。

※消耗品はお客様のご負担になります。

研究員による支援

3,900円 / 時