

原魚処理 魚肉すり身の小骨，鱗等の除去

## リファイナー



### 機種名

信和エンジニアリング  
SRE-140T

### 特徴

- ・すり身の小骨，鱗等の除去に使用します。
  - ・他機器との併用により、原魚の解体からすり身の製造まで試作ができます。
  - ・製造したすり身を用いた加工品の試作も調味加工機器が利用できます。
- ※他の機器については別途利用申請が必要です。

### 【加工例】

すり身の小骨，鱗等の除去

使用前



使用後



### 【主な仕様】

- ・処理量：100～300 kg/h 程度  
（水分 92%程度）
- ・外形寸法  
幅 2117×長 500×高 1070 mm
- ・スクリー回転数  
300～1100 rpm 程度

### 料金等

使用料金：250 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。