MS 750

Fish Processing Machine
CUT・MAN series①

冷凍鮮魚大型バンドソー

冷凍鮪・鰹四つ割り専用

高速回転

回転UP仕様による
作業効率アップ及び
綺麗な切断面の実現

パワーUP！

3．7kwから5．5kwの
モーター装備
鰹から本鮪まで
オールラウンドプレイヤー
作業者の負担を軽減

SUS304

フレームは耐久性に優れた
ステンレスSUS304を使用
10年保証

溝付・密着

カットする原料により
テーブル面の仕様を選択で

これ一台で作業効率大幅アップ！
大型バンドソーならＭＳ－７５０です！

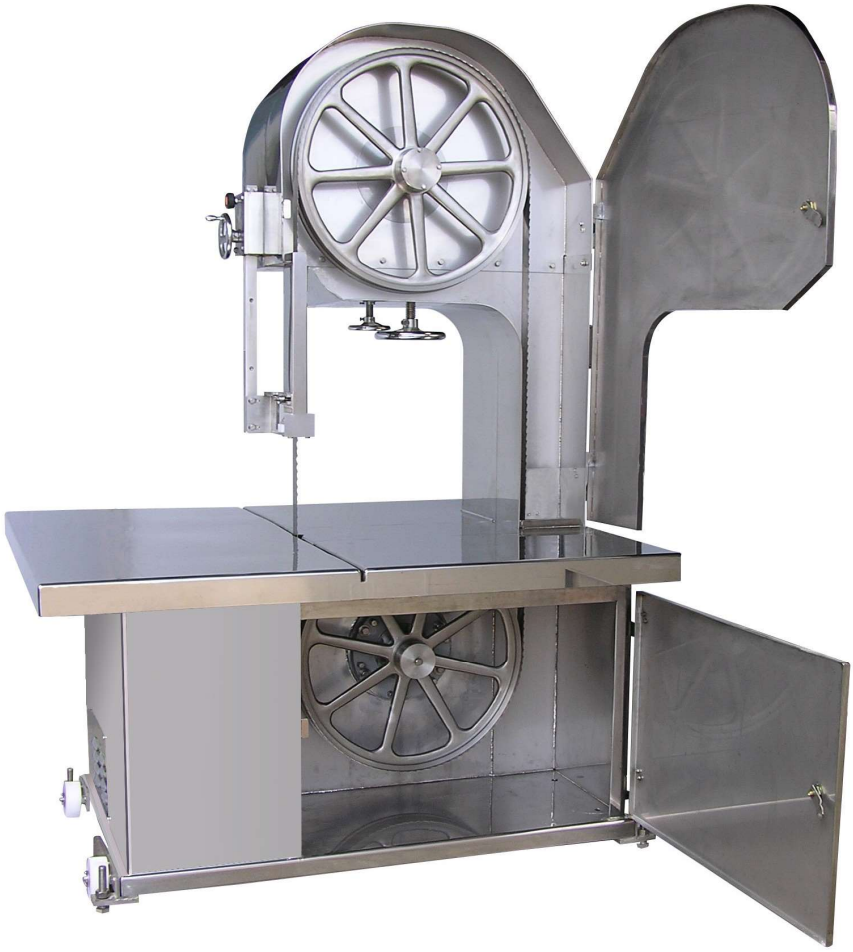
MKE

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

MS-750

冷凍鮮魚大型バンドソー

冷凍鮪・鰹四つ割り専用



鋸刃張りライト

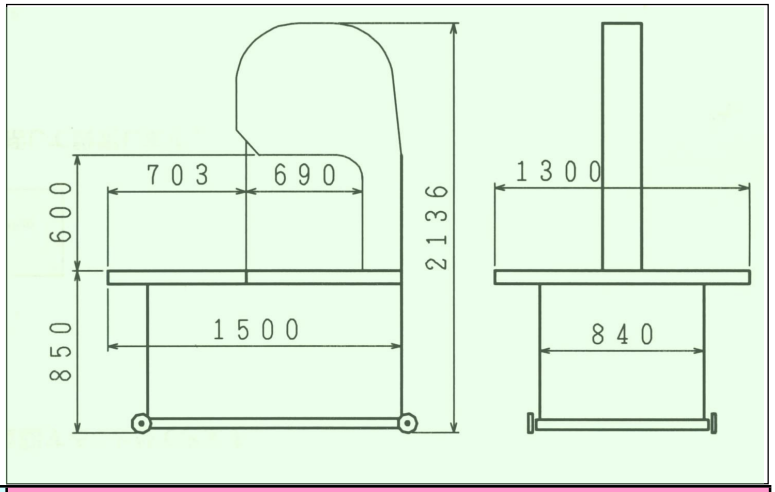
ライト点灯により鋸刃の張りを位置決めできます。
いつも同一の張りをする事により、ベアリング又は、鋸刃に掛かる負担を軽減し効率よい作業が行えます。

ステンレスタイヤ

ステンレス鋳物タイヤを標準装備。
錆の腐食による鋸刃の脱輪を解消し水洗いも楽々！

フレームSUS304

フレームはSUS304を使用。
錆、腐食に強く耐久性にすぐれ、10年保証いたします。



標準仕様		本鮪仕様	
最大引き割り高さ	600H	最大引き割り高さ	700H
テーブル寸法	1500Wx1300Dx2100H	テーブル寸法	1500Wx1300Dx2200H
機械重量	730kg	機械重量	750kg
モーター	3.7kw	モーター	5.5kw
電源	AC200V三相交流50/60	電源	AC200V三相交流50/60

MKE 株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157
http://www.mk-e.co.jp

代理店

MS400

Fish Processing Machine

CUT・MAN series②

冷凍鮮魚用中型バンドソー

冷凍鰹・四つ割り

冷凍鮪・四つ割り

冷凍鮪・ブロックカット

冷凍鮪・尾切り選別

高速回転

回転UP仕様による
作業効率アップ及び
綺麗な切断面の実現

パワーUP！

2.2kwから3.7kwの
モーター装備
鰹から本鮪まで
オールラウンドプレイヤー

SUS304

フレームは耐久性に優れた
ステンレスSUS304を使用

密着・溝付

カットする原料により
テーブル面の仕様を選択で
きます。

これ一台で作業効率大幅アップ！

中型バンドソーならMS－400です！

MKE

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

Fish Processing Machine

MS-400

鋸刃張りライト

ライト点灯により鋸刃の張りを位置決めできます。いつも同一の張りをする事により、ベアリング又は、鋸刃に掛かる負担を軽減し効率よい作業が行えます。

ステンレスタイヤ

ステンレス鋳物タイヤを標準装備錆の腐食による鋸刃の脱輪を解消し、水洗い楽々！

綺麗な切断面

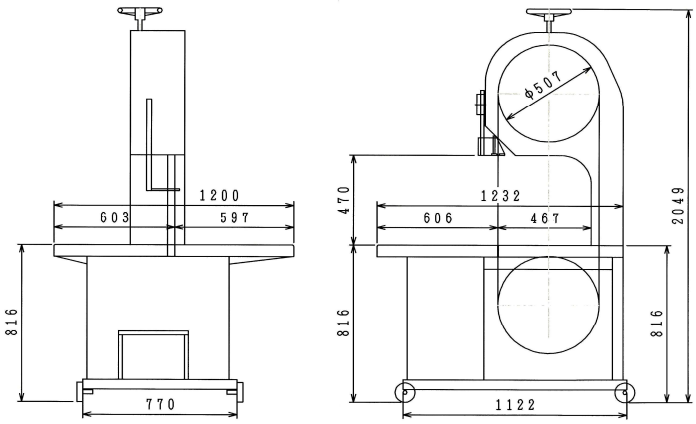
高速回転が切断面を美しく仕上げます。
特殊鋸刃により高歩留を約束します。

フレームSUS304

フレームはSUS304を使用。錆、腐食に強く耐久性にすぐれ、10年保証いたします。

掃除も簡単

清潔感あふれるオールステンレス304製ボデー錆にくく水洗いも簡単。隅々まで手早く掃除が行えます。



最大引き割り高さ	470H	メモ
テーブル寸法	1230x1200	
機械寸法	1230x1200x2048H	
機械重量	440kg	
モーター	2．2kw～3．7kw	
電源	AC200V三相交流50／60	

MKE
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

代理店

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT・MAN series③

TM-18

Fish processing Machine

Small size band saw for frozen fish

冷凍鮮魚用小型バンドソー

新発売

直結モータードライブ

ブロック

テンパネ

サク取り

オールラウンドプレイヤー

POINT

*直結モータードライブプーリー
*低速～高速回転鋸刃
*切り粉の削減
*上下ステンレスタイヤ
*安全設計

サク取りから天羽（回し切り）までこなす、コンパクトなオールラウンダー

MKE

TM-18

Fish processing Machine
Compact & Fnendly

直結モータードライブ

下ホイールをモーターと直結する機構を採用しパワフルでスムーズな作業が可能になりました。

ステンレスタイヤ

衛生面を重視する事を追求しステンレスタイヤを標準装備しました。

消音．無振動

従来のV ベルト駆動を排除しモーター直結駆動にする事により消音、振動を最小限に抑えました。

安全

非常停止ボタンを装備。インバータ制御によるブレーキが作動し速やかに鋸刃の回転を停止させます。

低速～高速運転

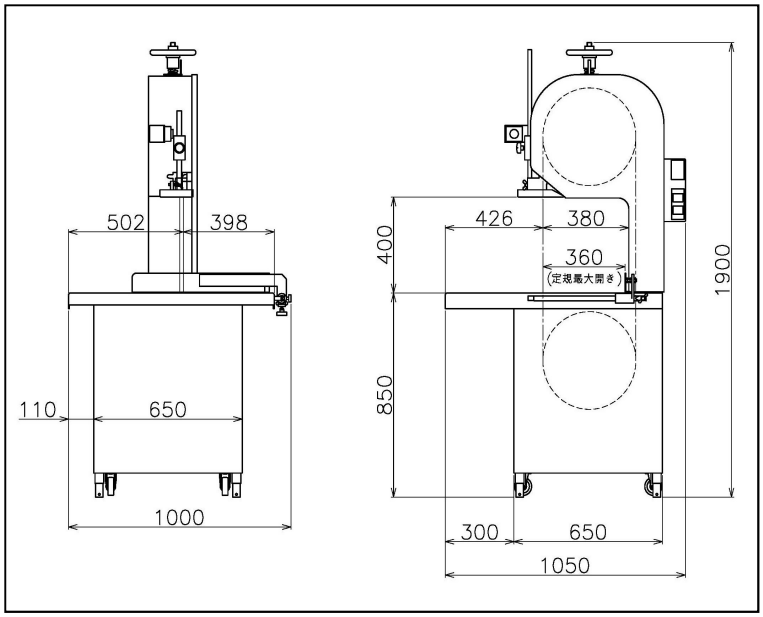
インバータ制御により各加工食材に合わせた鋸刃の回転スピードを切り替えスイッチにて調整出来ます。

鋸刃サイズ．種類

高歩留まりを重視し加工食材に適した鋸刃厚さ0.35㎜～0,65㎜の鋸刃を準備しております。
標準鋸刃厚さ0.5㎜

各種オプション

＊テーブル面の抗菌テフロン加工
＊引き割り高さ、切断幅各種サイズの変更仕様



レンタル．リース

レンタル．リースのご用命はMKE営業マンに問い合わせ下さい。
お客様用メモ：

仕様

最大引き割り	400mm
テーブル寸法(幅x奥行き)	950x900mm
テーブルの高さ	850mm
機械寸法（幅x奥行きx高さ）	1050x1000x1900mm
機械重量	250kg
電源	200V三相交流50/60HZ
モーター全閉外扇型	4P 1.5kw.2.2kw
帯鋸刃周速度	1700/2300m/min

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

代理店

Fish Processing Machine

MS18ST

フィッシュブロック.冷凍肉用

CUT・MAN series④

片側テーブル
スライド式

片面.両面スライド式

カットする原料により
テーブル面の仕様を選択出来ます。

高速回転

回転UP仕様による作業効率アップ及び綺麗な切断面の実現

パワーUP！

1.5kwから2.2kwのモーター装備オールラウンドプレイヤー作業者の負担を軽減

SUS304

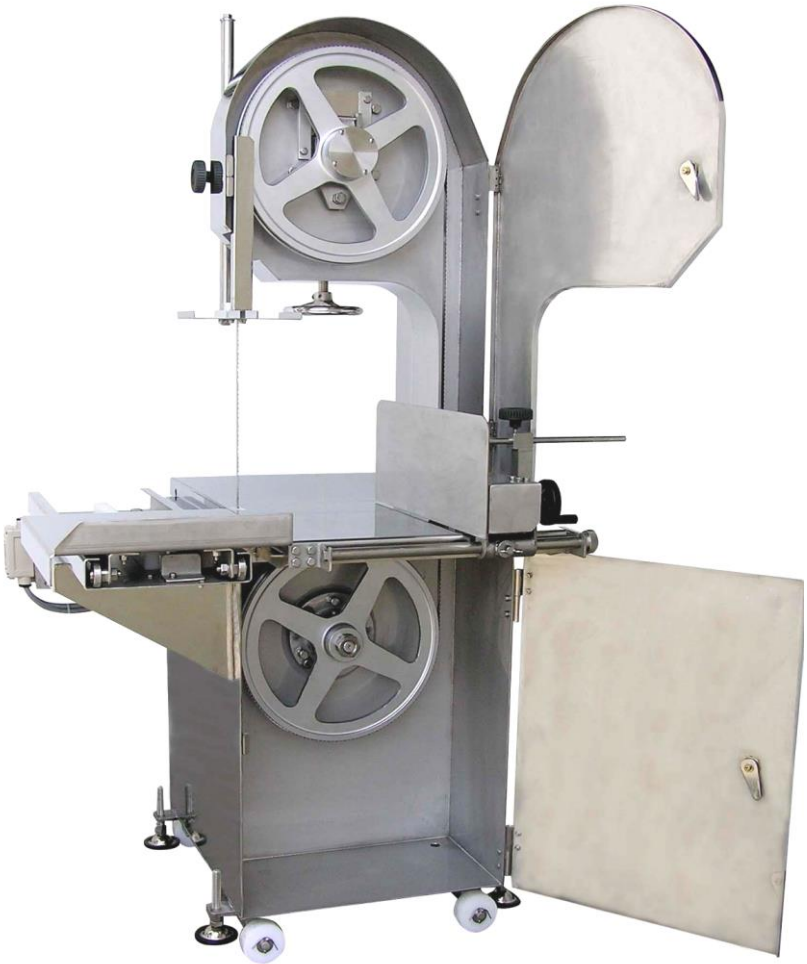
フレームは耐久性に優れたステンレスSUS304を使用10年保証

MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

MS18ST フィッシュブロック冷凍肉用

片側テーブルスライド式



綺麗な切断面

高速回転が切断面を美しく仕上げます。
特殊鋸刃により高歩留まりを約束します。

フレームSUS304

フレームは耐久性に優れたステンレスSUS304を使用10年保証

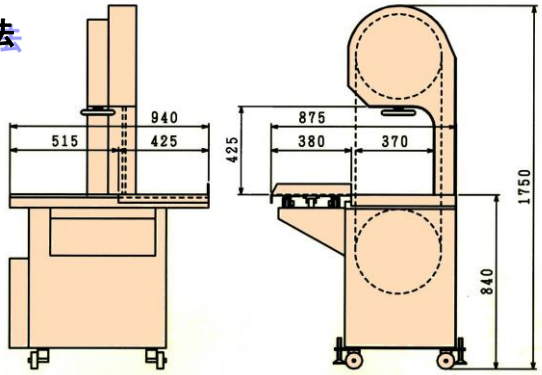
掃除も簡単

清潔感あふれるオールステンレス304製ボデー錆にくく水洗いも簡単。隅々まで手早く掃除が行えます。

ステンレスタイヤ

ステンレス鋳物タイヤを標準装備。錆の腐食による鋸刃の脱輪を解消し水洗いも楽々。

機械寸法



機械仕様

最大引き割り高さ	350H
テーブル寸法	1230x1200
機械寸法	1230x1200x2048H
機械重量	440kg
モーター	1.5kw～2.2kw
電源	AC200V三相交流50 ／60

MK Engineering

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT·MAN series ⑤

冷凍鮮魚用整形機 KZ-45

Fish Processing Machine

KZ-45

01 feature
メンテナンスも楽々

定番整形機

02 feature
血合い、中骨、皮も！

03 feature
残サイコンベアも可

おもな特長

- □ メンテナンスの容易な構造の採用など、扱い易さを追求した経済機です。
- □ 血合い取り、中骨除去から腹部整形、皮削りまで、はば広く活用できます。
- □ 加工ラインに合せた残サイコンベアー取付が可能な設計となっています。

扱い易さで定評ある
鮪・鰹用ロイン整形機のロングセラー

冷凍鮮魚用整形機 KZ-45

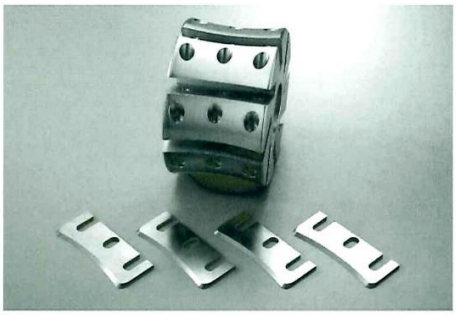
錆びにくく清潔感にあふれたステンレスボディ。水洗いも簡単です。

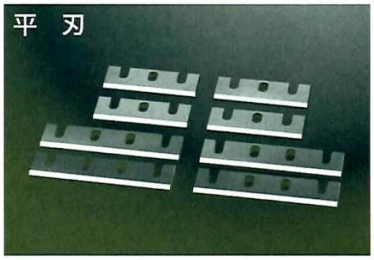
TOOLING&ACCESSORY

●平型カッター&先丸カッター

(注)写真上が、平型カッターです

●Rカッター

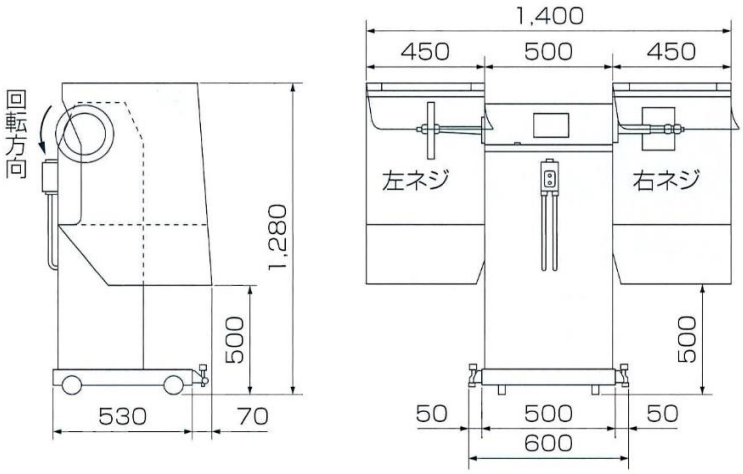




●危険防止用メッシュ手袋

SPECIFICATION&DIMENSION

機械寸法



機械仕様

機械寸法	1,350×650×1,260mm
機械重量	280kg
モーター	1.5kw 4p
電源	AC200V 三相交流50/60Hz

※本製品の仕様ならびに寸法は、改良のため予告なく変更する場合があります。

MK ENGINEERING

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0071　静岡県焼津市三ヶ名1787

TEL (054) 628-8155　FAX (054) 628-8157

MS18-SS

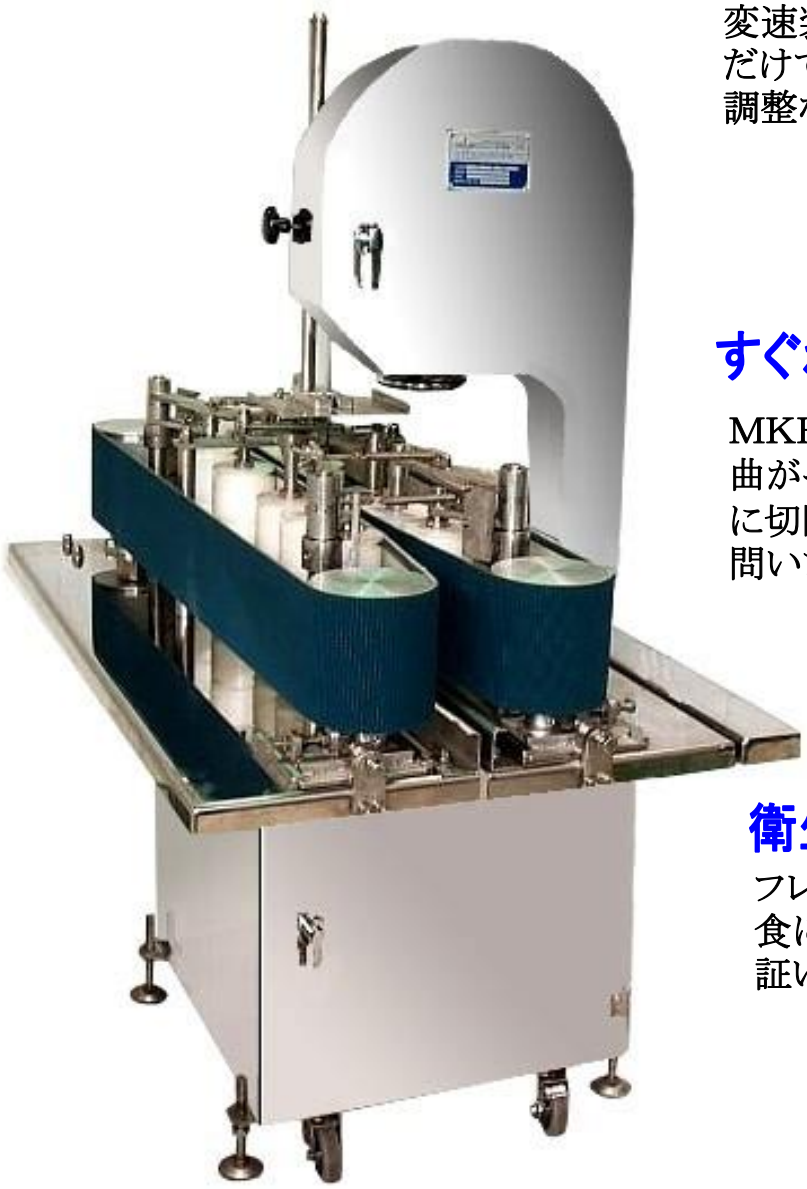
新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT・MAN series⑥

自動二つ割り装置付きバンドソー

サケ・サワラ・タイなどのセンターカットに

MS18-SS



どなたにもすぐに使えます。

変速装置付きの送りベルトに滑らせるだけで、ご購入のその日から細かい調整なくご使用いただけます。

すぐれた中心割り出し機構

MKE独自の中心割り出し機構で曲がった魚体も尻尾まで真っ二つに切断できます。ラウンド、ドレスを問いません。

衛生的で強い耐久性

フレームはSUS304を使用。錆、腐食に強く耐久性にすぐれ、10年保証いたします。

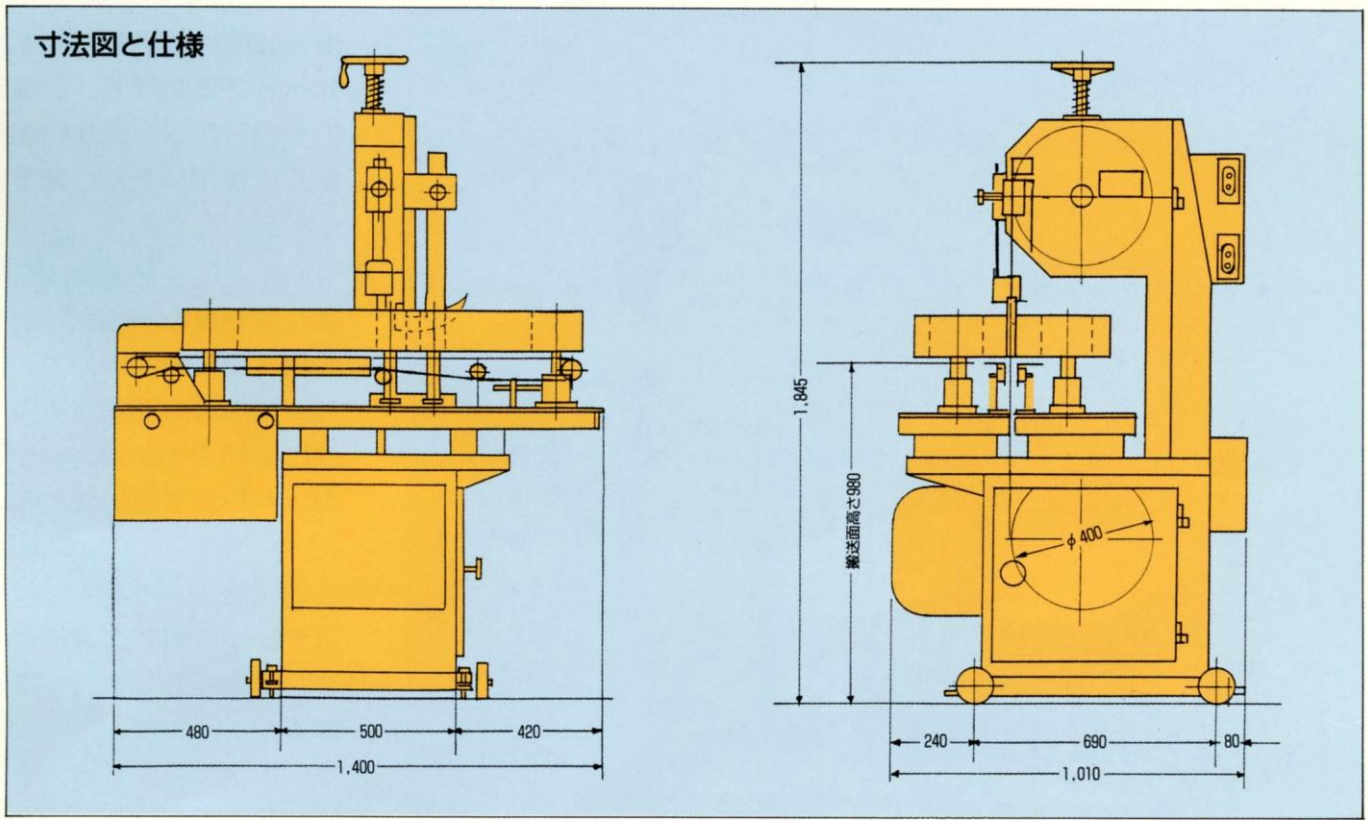
美しい切断面

薄刃(0.5t)の鋸刃は少ない切りくずで美しい切断面、高歩留を約束いたします。

MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場の総合プランナー
(水産加工機械の開発設計・製造・販売)
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

自動二つ割り装置付きバンドソー



最大切断高さ	:270mm	機 械 重 量	:約600kg
切 断 厚 さ	:20～100mm	鋸 刃 寸 法	:厚さ0.5x幅19x長さ3150mm
切断送り速度	:5～18m/min	鋸刃駆動モーター	:1.5kwx4p
機 械 寸 法	:幅1010x奥行き1400高さ1845mm	送り用モーター	:0.4kwx4p
処 理 能 力	:冷紅サケ 4～5t／日	電　　源	:AC200v 3相交流 50/60HZ

MK Engineering

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場の総合プランナー
(水産加工機械の開発設計・製造・販売)
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

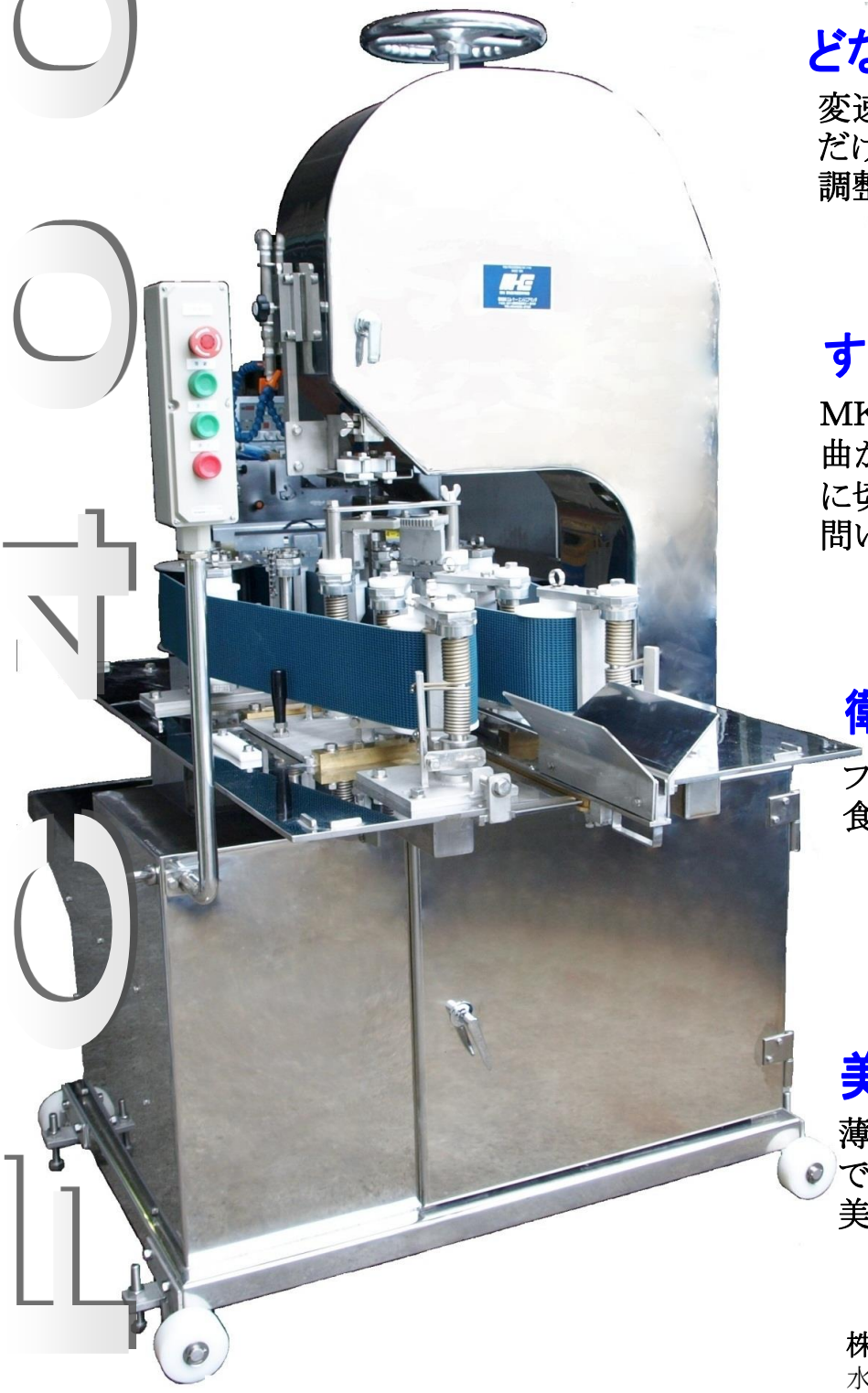
FC400

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT・MAN series⑦

自動二つ割り装置付きバンドソー

サケ・サワラなどのセンターカットに



どなたにもすぐに使えます。

変速装置付きの送りベルトに滑らせるだけで、ご購入のその日から細かい調整なくご使用いただけます。

すぐれた中心割り出し機構

MKE独自の中心割り出し機構で曲がった魚体も尻尾まで真っ二つに切断できます。ラウンド、ドレスを問いません。

衛生的で強い耐久性

フレームはSUS304を使用。錆、腐食に強く耐久性にすぐれています。

美しい切断面

薄刃（0.6t）の鋸刃は少ない切りくずで
美しい切断面、高歩留りを

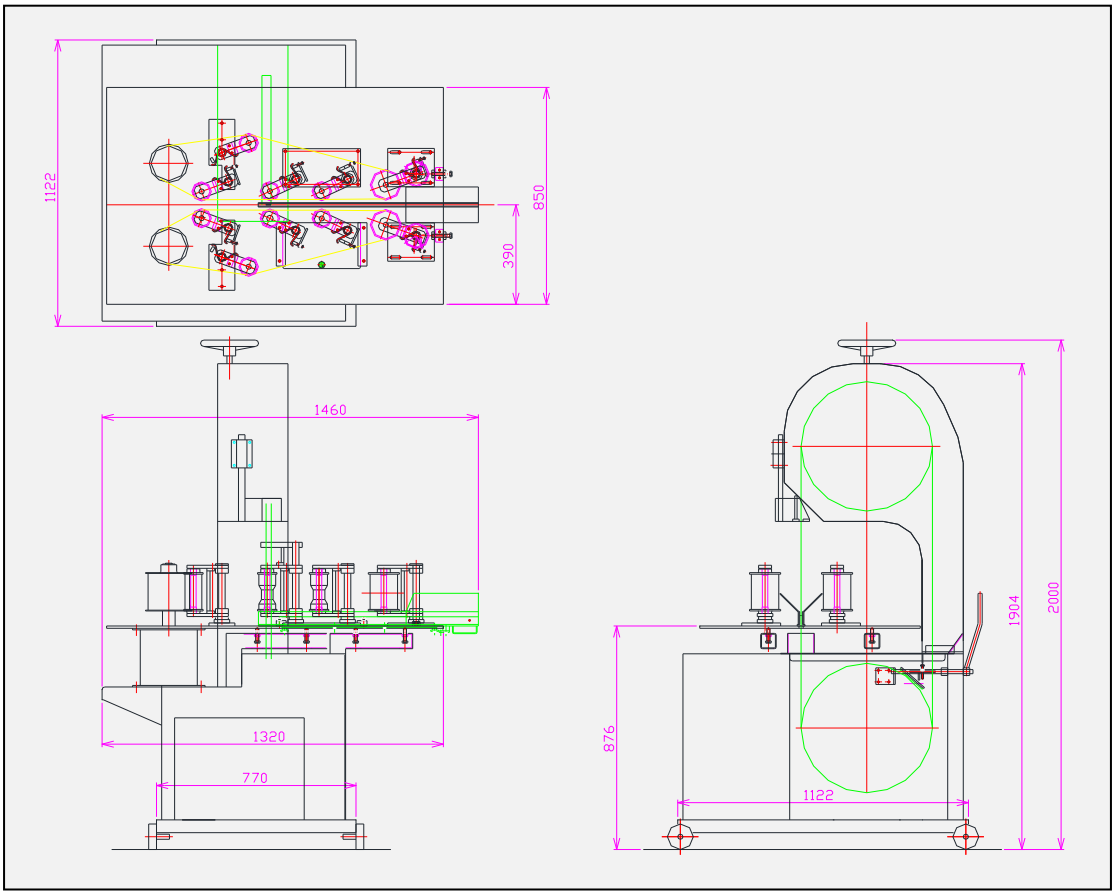
MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場の総合プランナー
（水産加工機械の開発設計・製造・販売）
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

自動二つ割り装置付きバンドソー

切断見本　　サワラ　　サケ

機械寸法図と仕様



最大切断高さ	:220mm	機 械 重 量	:約800kg
切 断 厚 さ	:20～140mm	鋸 刃 寸 法	:厚さ0.6x幅19x長さ3800mm
切断送り速度	:5～18m/min （無段変速）	鋸刃駆動モーター	:2.2kwx4p
機 械 寸 法	:幅1215 x 奥行き1460 x 高さ2000 mm	送り用モーター	:0.4kwx4p
処 理 能 力	:紅サケ ～12t／日	電　　源	:AC200v 3相交流 50/60HZ

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場の総合プランナー
（水産加工機械の開発設計・製造・販売）
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

MK Engineering

NO.CCM-0021

CHAMCO.MK

イカの耳及び内臓除去機(イカセパレーター)

Squid Belly Opening And Gutting Machine(SBOAGM)

INNOBIZ

CHSA - Q1

加工後のイカ製品と内臓 Squid products & intestine after processing

耳

胴体

内臓

げそ(足)

▶特徴

① イカ原料を独自開発の形に合わせたホッパーに置くだけで
耳を切る・イカ開き・内臓除去・内臓とげそ(足)が分離される作業が自動に行われます。
② すべての作業は手作業のように正確に行われます。
③ げそ(足)も口を中心に開きます。
④ 1分間に35尾程の処理をしますので生産性が優れています。
⑤ 内臓の破損がなく廃水処理費用の負担がないです。
⑥ 骨を60%以上分離されますが、耳部の除去はオプションであります。

- Thawing in low temperature : This machine always can operate at low water temperature which is under 10°C thawing in a short time.
- Normally it can be done at mostly 7°C : While natural thawing requires 12~13 hours, this machine only requires between (one and half) 1.5~3hours regardless of the winter season or the summer season.
- Stable quality : This machine is low temperature circulation type(convention

▶機械仕様 (SPECIFICATIONS)

機械名 MACHINE	電源 POWER	機械サイズ DIMENSION : L X W X Hmm/KG	処理能力 CAPACITY	対象魚類 TARGET FISH
耳削除 HEADING	3Px380Vx1.75KW	3265x940x1745(560KG)	35匹/分	イカ
耳付きNO HEADING	3Px380Vx1.75KW	2280x780x1740 (50KG)	35匹/分	イカ

CHAMCO·MK·JAPAN CO.,LTD.

本 社: 〒425-0071 静岡県焼津市三ケ名1787
TEL : 054-620-0001 / FAX : 054-620-0002 E-mail : chamcomk.jp@gmail.com HPアドレス : hppt://chamcomk.jp
韓国工場：韓国釜山広域市江西区生谷産団路39番6 TEL : 82-51-256-8400 / FAX : 82-51-204-4248

MKE

CUT-MAN
Series⑨

CHC－10 Processing Machine

自動・蟹足カラ割り機

棒肉のムキ身、カニポーションのしたごしらえに！

カラの左右に綺麗な切れ目を入れます。
切り込み深さは常に一定2.0mm～3.0mm
機械の調整は不要。誰でも簡単に操作出来ます。

機械調整は不要！

扱い易さで定評ある

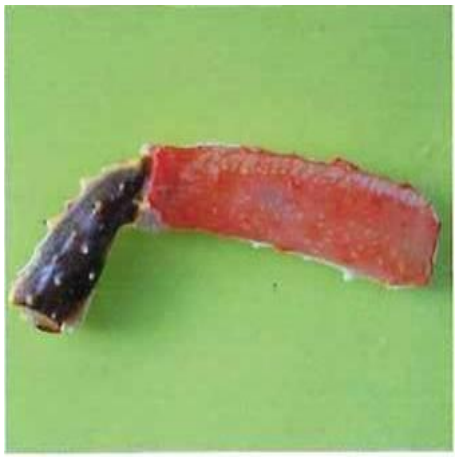
MK ENGINEERINNG CO.,LTD
1787 SANGAMYO YAIZUSHI SHIZUOKAKEN 425-0071,JAPAN
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

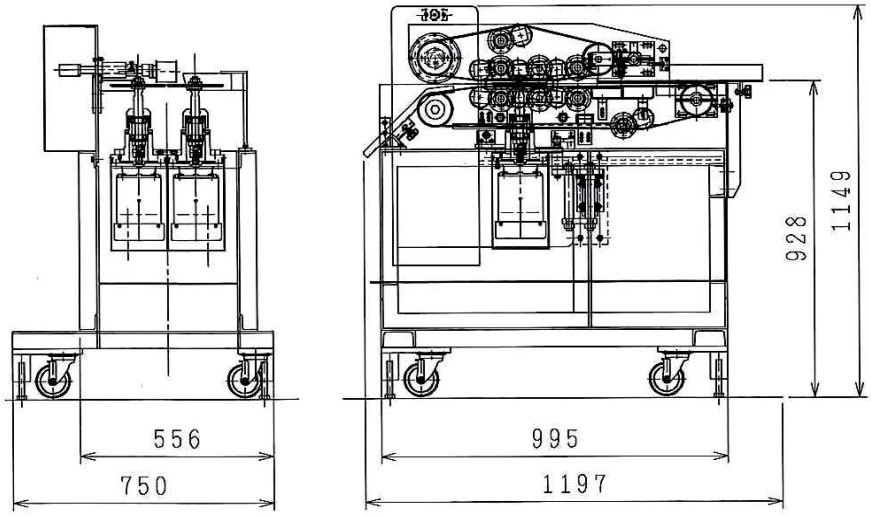
自動・蟹足カラ割り機

CHC－10

棒肉のムキ身、カニポーションのしたごしらえに！

カラの左右に綺麗な切れ目を入れます。
切り込み深さは常に一定2.0mm～3.0mm
機械の調整は不要。誰でも簡単に操作出来ます。





加工対象	カニ足・カニ親爪
最大切断物（幅×高さ）	50mm×50mm
最少切断物（幅×高さ）	6mm×8mm
処理能力	棒足（バルダイ種）120kg/時間
切り込み深さ	2.0mm/3.0mm
電源	200V・三相交流・50Hz/60Hz
カッター（外径×内径×厚み×歯数）	160×20×1.6×72 P　2枚
カッター押さえ円板（外径）	156mm・154mm　各4枚1組
送りベルト（幅×長さ）	51×1240mm　51×1805mm　各1本
カッターモーター	全閉外扇型　0.4kw×4p×2台
ベルトモーター	ギヤードモーター　0.2kw×4p
機械寸法（幅×奥行×高さ）	1288×727×1287mm
機械重量	300kg

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT・MAN series⑩

HS－60M

サンマ腹骨取り加工機械
二枚・三枚・尾ビレ付き開きまで

更にこの様な加工も可能です。

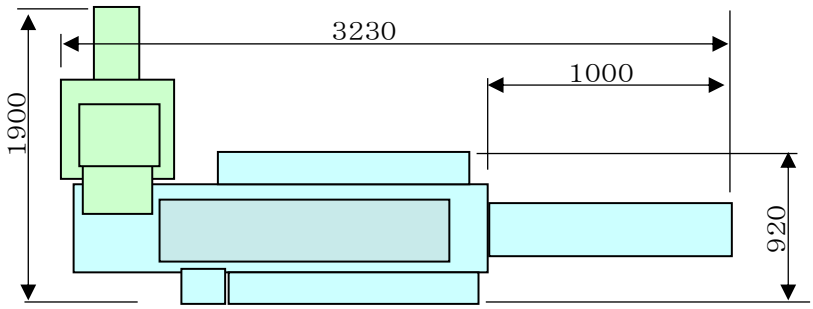
尾びれ付き加工　フライ食材に最適です。

処理能力　60匹／毎分

特徴
オールステンレス製
完全自動加工処理機
高歩留
小スペース設置

機械仕様	
全体	3230x1900x1450
ヘッドカッター	1700x　700x1350
三枚卸	3100x　920x1450
電源	ヘッドカッター　3P　220v　0．75kw
	三枚卸　3P　220v　0．75kw
	3P　220v　0．4　kw
機械重量	ヘッドカッター　280kg　三枚卸機　420kg

機械寸法図



MK Engineering

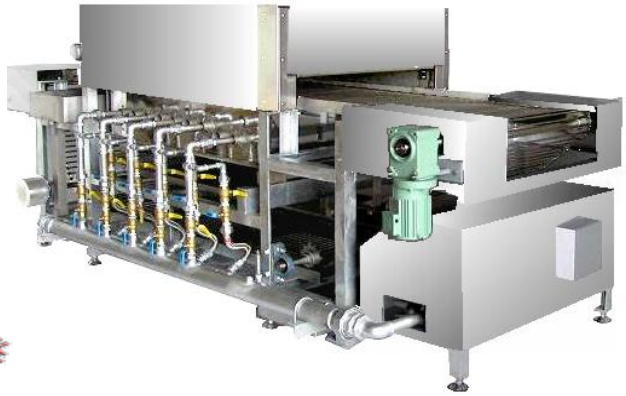
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場総合プランナー
水産加工機械の開発設計・製造・販売
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

鰹タタキ自動焼き機

KY－350G
ガス焼き

KY－550GS
ガス焼き
炭焼き

KY－750GSW
ガス焼き
炭焼き
ワラ焼き



ガス焼き

炭焼き

ワラ焼き

用途
鰹生（朝焼き）・鰹（冷凍）トンボ
紅鮭・鮪・焼き鳥（焦げめ付け）
その他・・・

水産加工機械のプランナー
鰹・生産自動化ラインの企画・設計・製造

MK Engineering

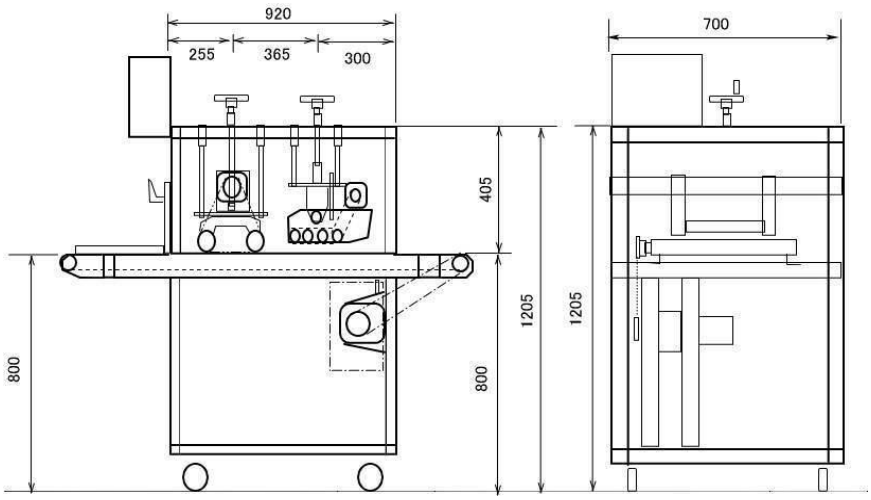
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場総合プランナー
水産加工機械の開発設計・製造・販売
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

series⑫

ネギトロ圧延ローラー
NT−400

- 連続してプレス加工します
- 厚みの調整も簡単です
- ステンレス仕様で水洗いできます
- 変速装置付きです
- キャスター付きで移動が便利です



機械仕様	(unit:mm)
機械寸法	1590×1205×700
送り速度	V=4～10m/min
電源	3相、200V

＊ローラーは樹脂製
　本体等はステンレス製

MK Engineering

株式会社エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071
静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

鰹自動血抜き装置

販売元
日新興業株式会社　中日本カンパニー
〒424-0901　静岡県静岡市清水区三保751番地
TEL 054-334-0131　FAX 054-334-0171

製造元
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

東沖カツオ

3時間後　　6時間後

S－1カツオ

3時間後　　6時間後

【試食評価コメント】

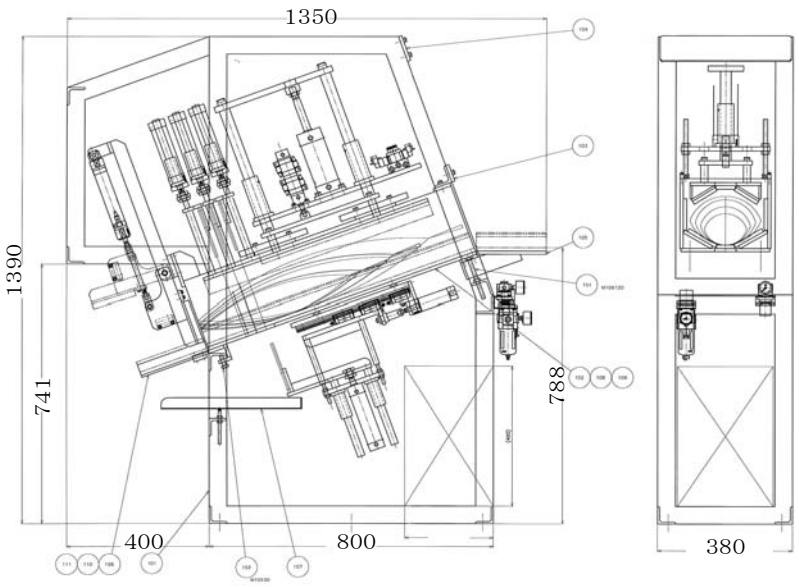
東沖カツオ
・「カツオ」独特の風味

S－1カツオ
・色がきれい
・色が良すぎて気持ち悪い
・肉質がねっとりしている
・鮮度が良い感じがする
・味が薄い
・あっさりしている
・写真では分かりにくいが、
　実物は3時間、6時間ともに
　明らかな違い。

仕様

対象魚重量	2.5kg～14kg(鰹. トンボ. 鮪)
処理能力	20尾／min
機械寸法	1349x1391x380
機械重量	280kg
エアー源	4.5kgf/cm² 20nl/min
電源	AC 単相100V (50/60hz)

特徴
魚体投入から搬出まで全て自動で血抜きをします。
①魚体投入
②魚体押さえ板が下降し魚体の太さを感知
③魚体サイズに合せた血抜き位置を決定し上下刃物が駆動
④開閉扉が開き魚体を搬出



株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

Fish Processing Machinery

鮭ピンボーン PB-2000

対応魚種：鮭・鱒

特徴

1. 幅広コンベヤー（幅450）上に同時に2枚のフィーレを乗せる事が出来る為作業効率が良い。

2. ピンボーン除去回転ローターがダブルに設置し各ローターは魚体の厚みに沿って上下に可動し、極力魚体に損傷あたえない構造です。

3. ピンボーン除去回転ローター及びコンベヤーはインバーター搭載により個々にスピード制御が可能でピンボーンが抜けやすい任意のスピードが設定出来ます。

4. HACCP対応のステンレス製分解洗浄構造。
   コンベヤーベルト及びピンボーン除去ローター部のパーツがワンタッチで分解・取り付けができ洗浄作業も楽々。

ダブルローター駆動箱

操作盤

＊問い合わせ下さい。
貸し出し用デモ機準備しております。
担当　三浦

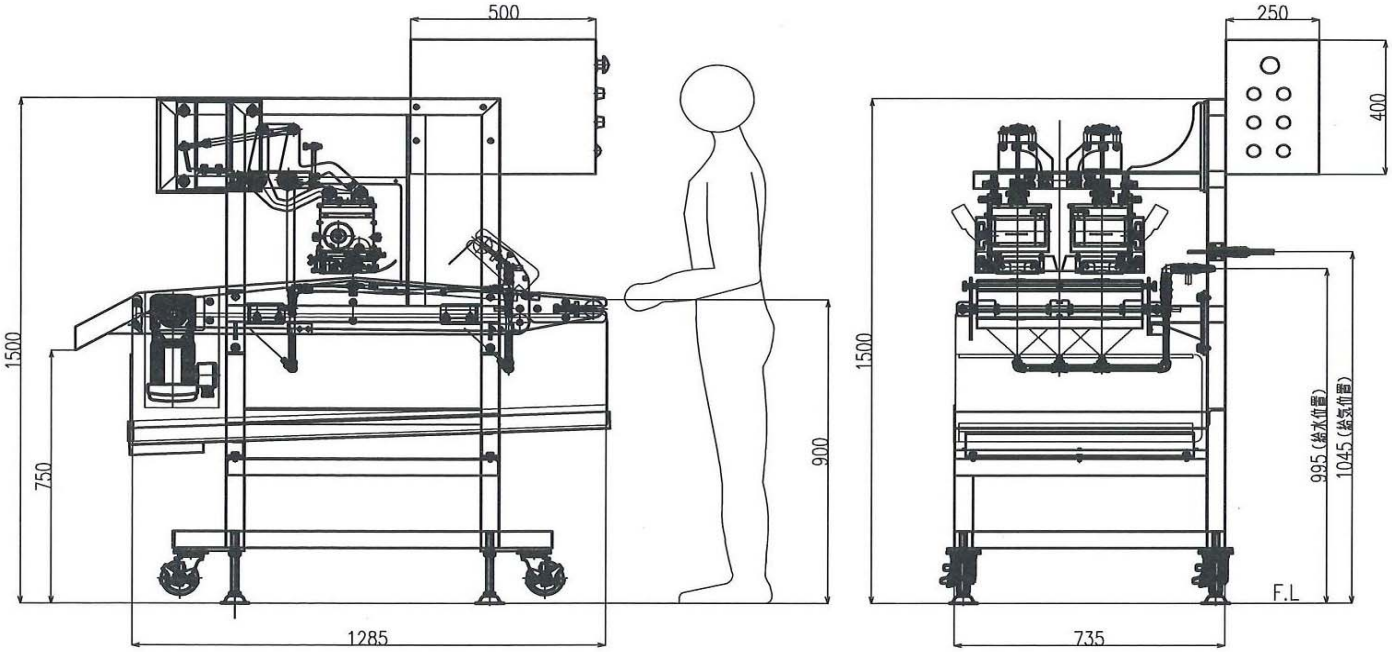
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157
HP：http://www.mk-e.co.jp/

販売代理店

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

Fish Processing Machinery

鮭ピンボーン PB-2000



仕様

機械寸法　1285x1030x1700H

機械重量　250kg

電源　　0.4kw　200V三相交流

水量　　10L/分

エアー　　6L/分

処理能力　20フィーレ/分

＊問い合わせ下さい。
貸し出し用デモ機準備しております。
担当　三浦

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

HP：http://www.mk-e.co.jp/

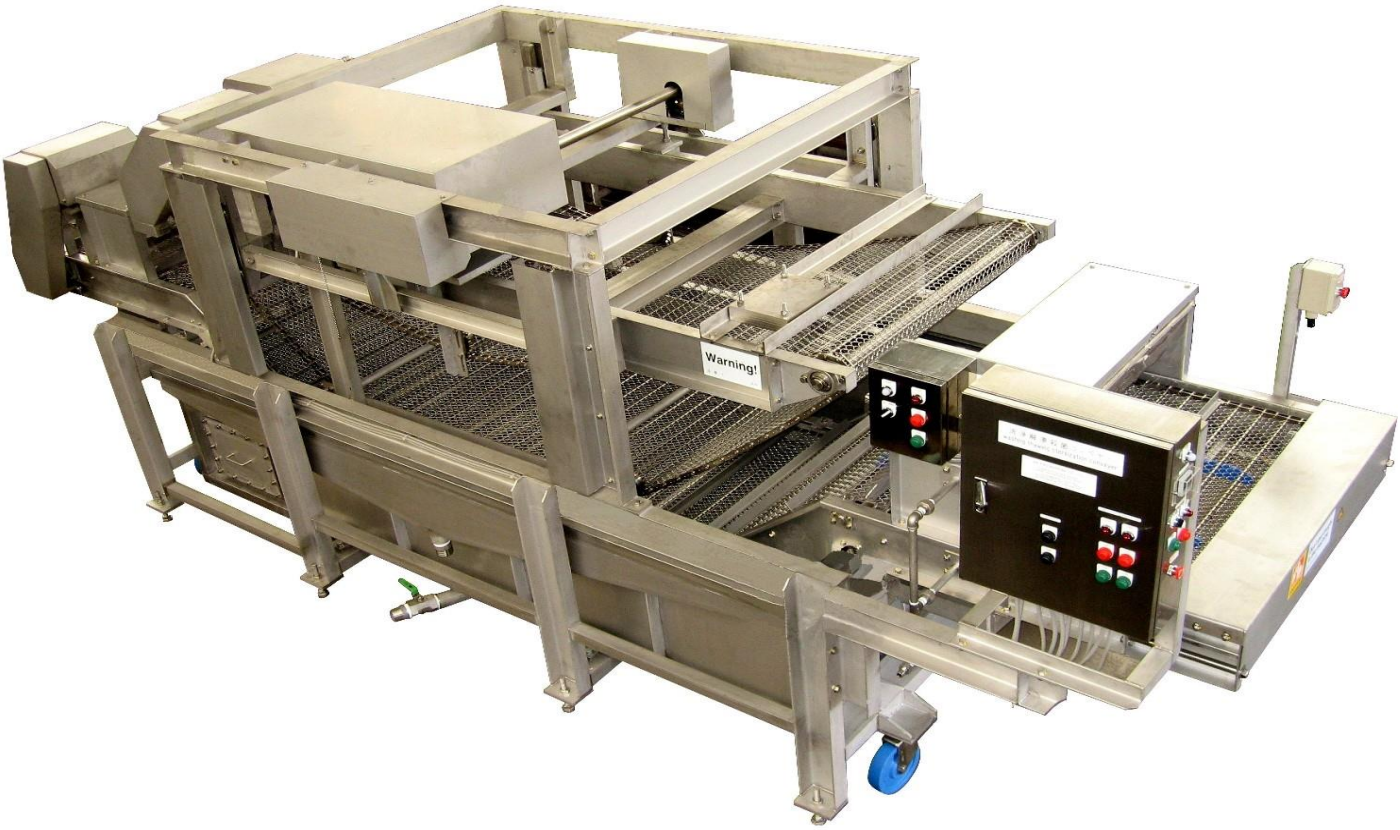
販売代理店

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

Fish Processing Machinery

鮪解凍機　MKS-500

スキンレスロイン・ブロック・サク



仕様

機械寸法	5260x1990x2000H
原料通過高さ	200Hx800L
送り速度	3～20m/mim
電源	3.7kw 三相　200V
機械重量	2.5t

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

HP：http://www.mk-e.co.jp/

北海道・東北地区販売代理店
エフビック東販売株式会社
〒022-004 岩手県大船渡市猪川町善蔵敷154

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

Fish Processing Machinery series⑯

マグロ洗浄・解凍・殺菌コンベアー

MKS-300

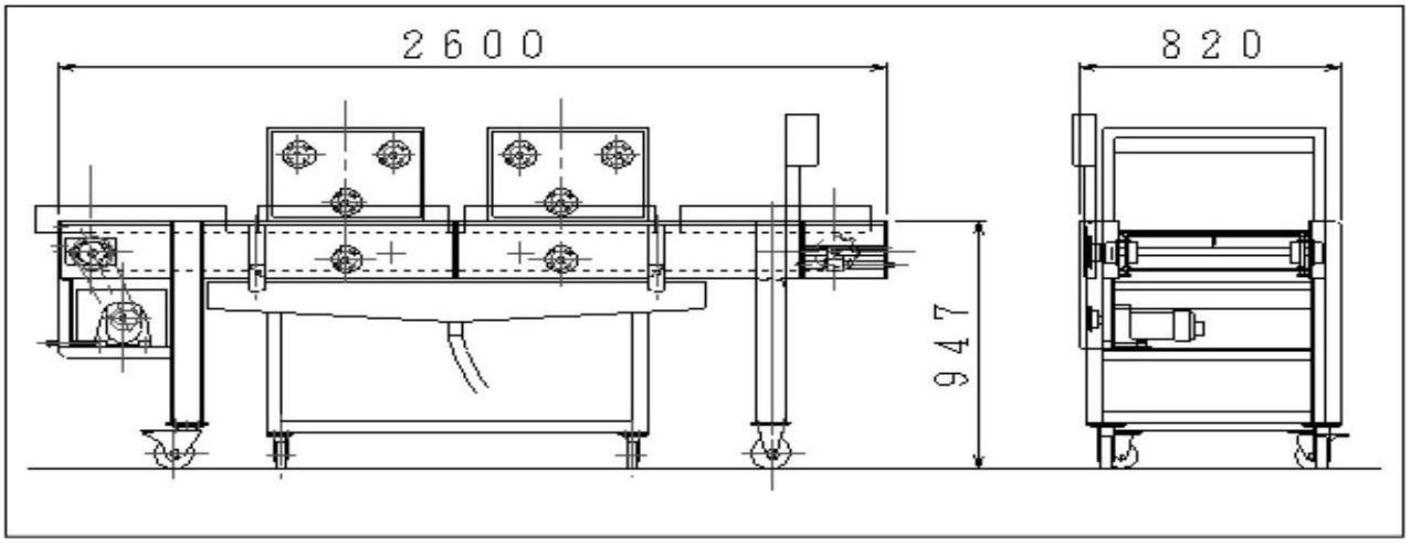
- 強力ジェットノズルでマグロの殺菌解凍洗浄ができます。
- 連続投入により作業効率アップを実現

連続投入により作業時間の短

高水圧専用強力ポンプ

■機械仕様　　(unit：mm)

容器サイズ	400W×600L×100H
送り速度	V=3～15m/min (インバーター無段変速)
動力	240枚 /h
電源(コンベアー)	0.4kw　3相交流　200V
電源(高圧ポンプ)	3.7kw　3相交流　200V×2



MK Engineering

株式会社エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071
静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157
http://www.mk-e.co.jp

Sales Agent

MKE
MK ENGINEERING CO.,LTD

鮪解凍機 KS-20

本機は冷凍マグロの解凍に最適。チルドサク・ネギトロ原料の解凍・殺菌・洗浄。

特徴

エアーバブルにより、やさしく均一に解凍・殺菌・洗浄。
傷みやすいマグロなどの食材に最適です。

解凍　殺菌　洗浄

オプション1
ボイラーより温水供給

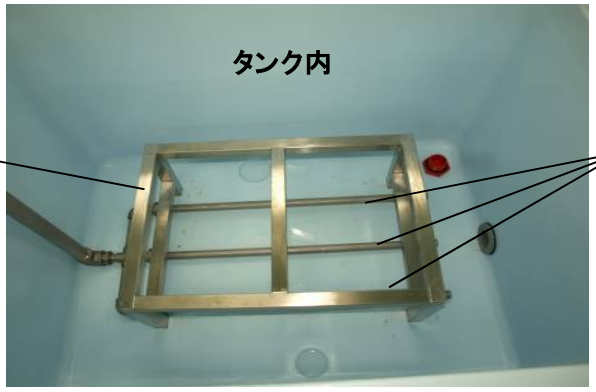
オプション2
殺菌水・電気分解水

MK ENGINEERING CO.,LTD
1787 SANGAMYO,YAIZU-SHI,SHIZUOKA-KEN,425-0071,JAPAN
TEL054-628-8155 FAX054-628-8157

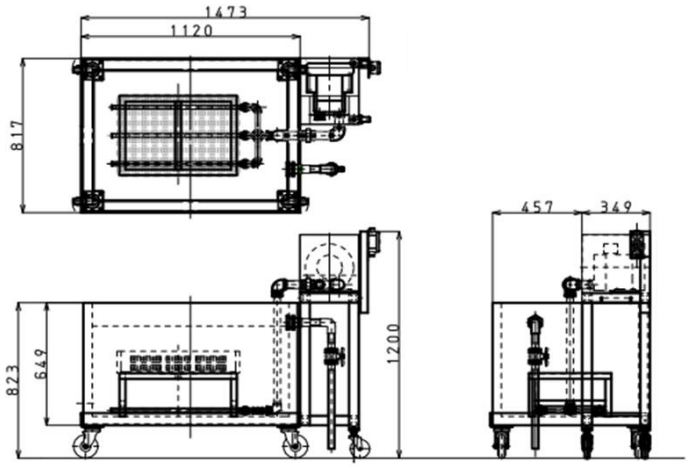
MKE

MK ENGINEERING CO.,LTD

鮪解凍機　KS-20



全体図



仕様

タンク寸法	1120L*817W*694H
機械寸法	1473L*817w*1200H
ブロワーモーター	0.4kw　三相交流200V

MK ENGINEERING CO.,LTD

1787 SANGAMYO,YAIZU-SHI,SHIZUOKA-KEN,425-0071,JAPAN

TEL054-628-8155 FAX054-628-8157

MK ENGINEERING

自動反転解凍洗浄装置

KS-40

series⑱

エアーバブルにより、やさしく均一に洗浄・殺菌・解凍。
傷みやすいマグロ、野菜などの食材に最適です。

水産加工場総合プランナー

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング

自動反転解凍洗浄装置 KS-40

KS-40 仕様

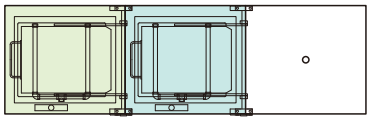
単位：mm

● か　ご　容　量	130ℓ
● 水　槽　容　量	280ℓ
● かごパンチング	φ3～Φ10
● 機　械　寸　法	L1000×W900×H1100
● 駆動モーター	200V 4P 0.2KW
● エアーブロアーモーター	200V 4P 0.2KW

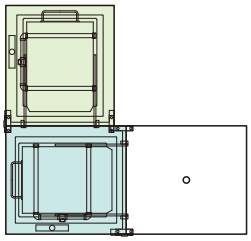
生産ラインの設置例

設置場所に合わせ、自由に組合せ可能。

●2連式ストレートタイプ

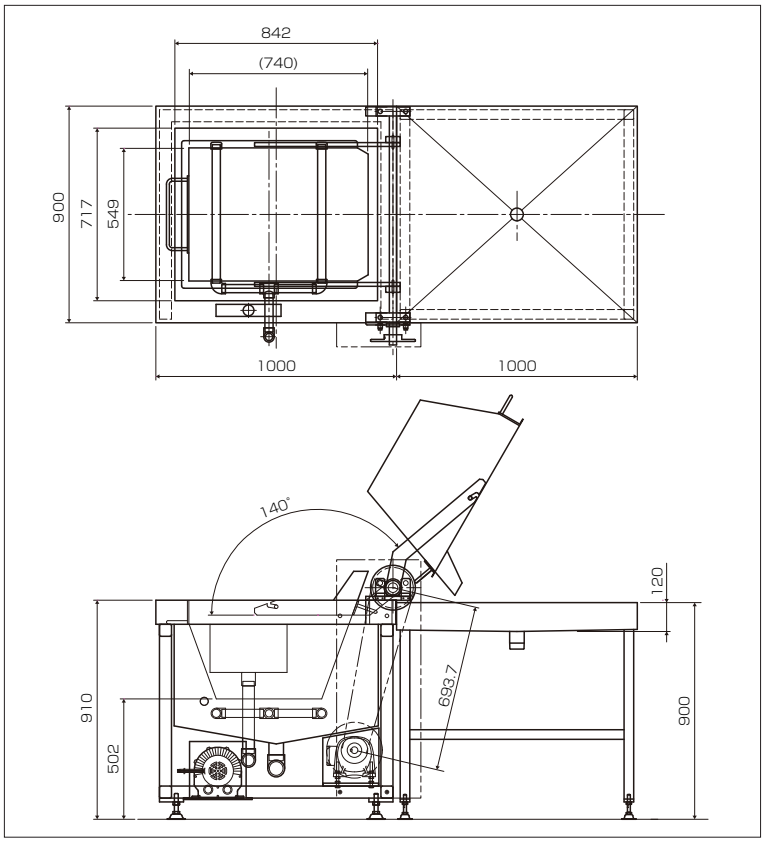


●2連式90°タイプ



KS-40 寸法図

単位：mm



水産加工場総合プランナー

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング

MK ENGINEERING

〒425-0071　静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL (054) 628-8155　FAX (054) 628-8157
http://www.mk-e.co.jp

RE-JOICE FREEZER

驚異のスピード凍結で品質劣化を抑え高品質を保持。
作業環境に応じた完全オーダーメイド対応の
アルコールブライン凍結機!!

液体凍結機 リキッドフリーザー

リ・ジョイス フリーザー

RF-250

高品質な凍結
凍結時の品質劣化を抑え
解凍しても「生」と変わらない
高品質を保持します。

加工時間の短縮
高い熱伝導率により
凍結時間が非常に短く
作業効率がアップします。

均一な商品提供
凍結ムラが生じにくいので
歩留まりアップに貢献します。

■生と変わらない品質と鮮度を維持
リ・ジョイスフリーザーはアルコールブラインを使用した液体凍結機で、凍結品質のカギとなる最大氷結晶生成温度帯の通過時間が極めて短い(従来の緩慢凍結の約1/5)のがその特長です。そのため、凍結時の細胞破壊を抑えることができ、ドリップのない高品質・高鮮度を維持した凍結が可能になります。

また、凍結槽内でアルコールブラインを強制的に撹拌することで、槽内のどの場所でも凍結ムラのない安定した品質を得ることができ、歩留まりの向上にも貢献します。さらに、短時間(約30〜60分)で凍結を完了できるため加工時間の短縮にもつながります。

■様々な食品を急速凍結
【肉類】牛肉、豚肉、鶏肉、内臓肉【魚介類】鯛、ふぐ、マグロ、あん肝、アワビ、イクラ【野菜類】ごぼう、にんじん、ねぎ、山芋【加工食品類】真空調理品各種、惣菜各種、厚焼き玉子、ローストビーフ、味付魚類 など

■凍結所要時間

製品厚み	牛肉	魚	豚・鶏肉
2cm	約10分	約10分	約8分
5cm	約35分	約30分	約25分
8cm	約50分	約45分	約40分
10cm	約70分	約60分	約60分

※実際に冷凍する食品の冷凍前温度や製品種類により変動します。

■リ・ジョイスフリーザーの効果的な導入ケース
- 原料を安く調達、高く売れる時期に販売したい。
- 繁忙期の注文にも対応出来る体制を作りたい。
- 旬の食材を時期をずらして提供したい。
- 特産加工品、生鮮品を、全国・海外展開したい。
- 添加物を控えたおいしい食品を提供したい。

液体凍結機

リ・ジョイス フリーザー RE-JOICE FREEZER

凍結時の細胞破壊を抑えてドリップの流出もストップ!

■リ・ジョイスフリーザーと緩慢凍結との品質比較

冷凍時に食品へのダメージが大きい最大氷結晶生成温度帯を驚異的なスピードで通過させることで細胞破壊を防ぎ、解凍しても凍結前に近い状態へ戻ります。

■高電場を付与することでさらに高鮮度・高品質に!!

オプション

リ・ジョイスフリーザーに高電場(特許取得)発生装置をプラスすれば、細胞の破壊を最小限に止めることができ、冷凍品質をさらに向上させることが可能になります。

国内特許登録番号：3639499 号
中国特許登録番号：ZL01135334.1 号

規模や用途に応じた完全オーダーメイド対応!

■お客様の立場にたった設計と豊富なオプション

お客様の規模や用途に応じ、2～250kg/h処理の装置をオーダーメイド対応で製作できます。また、作業環境に適したさまざまなオプション装置(電動リフターや専用台車など)も最適設計でご提案いたします。

■安全で簡単な操作性

凍結作業は食材を専用の袋に入れ、減圧密閉しアルコールブラインに浸漬すれば完了。アルコールブラインに直接触れることもなく、商品の出し入れも安全に行うことができ作業効率をアップさせます。

■リ・ジョイスフリーザーのラインナップ

■リ・ジョイスフリーザーの仕様

※改良により下記の仕様は予告なく変更することがあります。

仕様＼処理能力	2kg/h	10kg/h	20kg/h	30kg/h	50kg/h	100kg/h	200kg/h	250kg/h
型式	RF-2	RF-10	RF-20	RF-30	RF-50	RF-100	RF-200	RF-250
アルコール量	55ℓ	190ℓ	440ℓ	560ℓ	730ℓ	1,500ℓ	2,300ℓ	3,460ℓ
冷凍機容量	600w スクロールmini	2.2kw(3HP) スクロールmini	3.7kw(5HP) スクロール	6kw(8HP) スクロール	7.4kw(10HP) スクロール	15kw(20HP) スクロール	22kw(30HP) RSU-R2段	37kw(50HP) RSU-R2段
撹拌器容量	0.2w × 1	0.4kw × 1	0.4kw × 1	0.75kw × 1	1.5kw × 1	0.75kw × 2	1.5kw × 2	2.2kw × 2
総容量	1ø×100v/0.8kw 10A	3ø×200v/2.6kw 20A	3ø×200v/4.1kw 30A	3ø×200v/6.75kw 40A	3ø×200v/9.0kw 50A	3ø×200v/16.5kw 75A	3ø×200v/25kw 125A	3ø×200v/43kw 150A
外形寸法	700×620×1,200	1,265×820×1,330	1,250×1,400×2,200	1,500×1,400×2,200	1,700×1,500×2,200	2,600×1,650×2,300	3,800×1,650×2,400	4,600×1,700×2,500
本体製品重量	180kg	270kg	650kg	1,000kg	1,500kg	2,100kg	3,100kg	3,600kg
冷凍機寸法	本体に組込	本体に組込	950×370×1,200	950×750×1,645	950×750×1,645	1,910×750×1,645	2,880×770×2,150	1,900×2,350×2,650
冷凍機重量	本体に組込	本体に組込	142kg	248kg	250kg	550kg	1,150kg	2,200kg

●外形寸法、冷凍機寸法はW(幅)×D(奥行き)×H(高さ)で、単位はmmです。
●RF-20以上の機種は操作盤が別置となります。
●上記の仕様は目安であり、凍結する商品の種類や大きさによりお客様ごとに最適設計をご提案いたします。

MK ENGINEERING CO.,LTD.

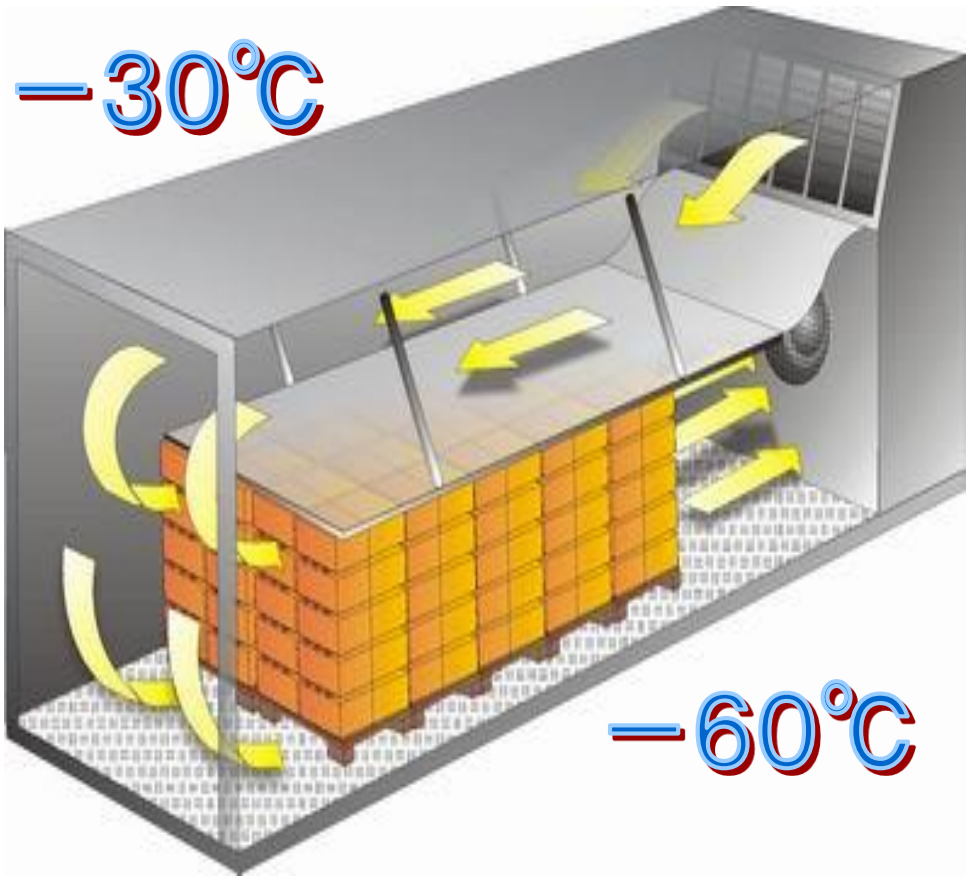
1787 SANGAMYO,YAIZU-SHI SHIZUOKAKEN,425-0071,JAPAN
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

Rapid Freeze Device

TYPE CBU－30
TYPE BFU－60

さかなのおいしさをそのまま保存！
新鮮さを逃しません！

移動式超低温急速冷凍コンテナー



低コスト
冷凍倉庫に比べてコストが安く効率的です。

簡単な操作
ボタン一つで操作はOK

何処でも設置
電源があれば、何処でも稼動可能です。
電源がない場合発電機もあります。

使用期間リース
使用期間限定貸し出し可能

CBU30. BFU60導入効果

・現在一般的な陸凍品（陸上の冷凍加工工場で急速凍結する）の多くは、水揚げから凍結までの時間が長いため、缶詰や延巻、養殖魚の飼料になってしまう。しかし、移動式超低温急速冷凍コンテー〔BFU-60〕は、船に近い場所に移動して凍結することが可能のため、水揚げ～凍結までの時間が短縮され、船凍品（船内ですぐに凍結する）の鮮度に近い高品質が確保されます。そのため、刺身商材として販売することが出来ます。いままで鮮魚でないと刺身商材として扱えなかった旬の魚も、今後は冷凍の高級刺身商材として取り扱うことができます。

・更に、このBFU-60を使用すれば、獲りたての鮮度を保ったまま冷凍保存されますので、四季折々に全国各地の港に水揚される旬の魚を、1年を通して何時でも、何処でも、美味しく召し上がる事が出来ます。

◇CBU30仕様書

	ARI standard no.1110-69 外気温度38℃、電源60Hz		
	戻り空気温度	冷凍能力	所要電力
冷凍能力 CBU 30	-60℃	14.5KW	32KW
	-50℃	18.5KW	38KW
	-40℃	25KW	46KW
	-30℃	27KW	52KW
	-20℃	28KW	53KW

◇BFU60仕様書

	ARI standard no.1110-69 外気温度38℃、電源60Hz		
	戻り空気温度	冷凍能力	所要電力
冷凍能力 BFU 60	-60℃	22KW	75KW
	-50℃	38.5KW	80KW
	-40℃	50KW	85KW
	-30℃	60KW	90KW
	-20℃	65KW	100KW

CBU30. BFU60の凍結時間

商　品		裸、オープンラック 5kg以下		通常カートン、 1枚のプラスチック包装、 5kg以下		重カートン、 2枚のプラスチック包装、 5kg以下	
BFU-60D	重量 kg	芯温 ℃	時間	芯温 ℃	時間	芯温 ℃	時間
	18000	-25	24	-35	29	-38	32
	14000	-30	20	-38	24	-41	27
	10000	-35	16	-42	20	-44	22
	8000	-40	14	-46	17	-48	19
	4000	-50	10	-50	13	-50	15
CBU-30	重量 kg	芯温 ℃	時間	芯温 ℃	時間	芯温 ℃	時間
	9000	-25	24	-35	29	-37	32
	7000	-30	20	-38	24	-39	27
	5000	-35	16	-42	20	-43	22
	4000	-40	14	-46	17	-48	19
	2000	-50	10	-50	13	-50	15

株式会社　東海ボデー製作所

〒　425－0067
静岡県焼津市冶長請所　43－1
TEL　054(623)1066

代理店
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155
FAX 054-628-8157

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT-MAN

Series㉑

Fish Processing Machine

"Compact & Friendly"

TK-305

T型カッター専用研磨機

簡単に研ぐことができ、
オールステンレス製ボディーは
衛生的で耐久性も高い。

NEEDS

市場ニーズ

「作業効率のアップ」は・・・・・・
いま、水産加工業の収益性向上に
最も効果的な手段です。

ANSWER

MKEの答え

扱い易さと高品位加工能力を兼ね
備えた経済機が必要。そこで・・・

MK ENGINEERING

Fish Processing Machine
"Compact & Friendly"

TK-305

簡単に研げる

スライドクランプにT型カッターをセットすれば、左右に動かすだけで誰でも簡単に研ぐことができます。

正確な刃先角度

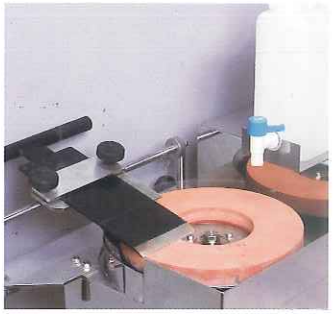
角度調整シャフトに目盛りがきざんであるため、刃先角度が正確に調整できます。

高出力100V550W

設置しやすい家庭用電源を使用しているにもかかわず、550ワットという従来の研磨機の1.5倍以上の出力です。
今までになく速く満足のいく研ぎ上がりを実現しました。

美しい研磨面

外径305mmの特大砥石ですから、どなたでもムラなく速く研ぎ上がります。



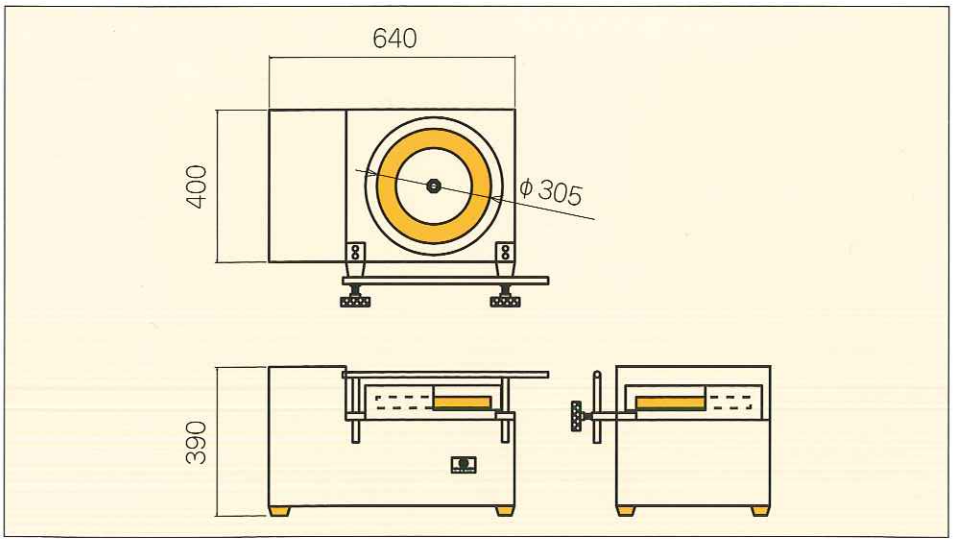
コンパクト設計

10リットルタンク
(出水量調整コック付き)を本体にセットしたことにより、近くに水道がなくても十分な水量を確保できますので、設置場所を選びません。

業界初。T型カッター専用研磨機

これ一台でT型カッターの研磨作業効率が大幅にアップします。

■機械寸法図



※本製品の仕様ならびに寸法は、改良のため予告なく変更する場合があります。

■機械仕様

機械寸法	400×640×390
機械重量	50kg
砥石寸法	外305×内140×厚30　#120
砥石回転数	480/580rpm (50/60Hz)
モーター出力	コンデンサーモーター 550W
電流	9.5/8.0A (50/60Hz)
電源	単相100V

MK ENGINEERING
有限会社 エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071　静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

Fish Processing Machine

TR-400

新鮮な発想で時代を切る「カットマンシリーズ」

CUT・MAN series ㉒

新発売

鮪専用. R型皮むき刃研磨機

01 全ての刃物に対応

02 オールステンレス製

03 メンテナンスも楽々

主な特長

- メンテナンスの容易な構造の採用により安全カバーをワンタッチにて取り外し可能又、砥石の交換も楽々
- 従来の研磨機は水の飛散で周囲の壁などに汚れが付着。水. 砥石の汚れをシャッタアウト
- オールステンレス製なので掃除も楽々かつ衛生面でも配慮した研磨機

扱い易さで定評ある
鮪用. R型皮むき刃専用研磨機

MK ENGINEERING

〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157

MKE JAC-37-2

series㉓

ジェットエアー除水機（特注機）

本機は鮪解凍後の工程において商品の表面に付着している水滴を吹き飛ばし次の作業工程時間を短縮させる為の装置です。

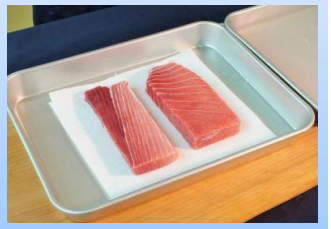
特徴

・コンパクトで高性能
機械寸法を極限まで小さくした省エネタイプ。
コンベヤスピードは5～20m/minと変速可能、
高い処理能力を発揮します。

・洗浄性に優れ衛生的
本機材質はSUS304製を使用。
洗浄時は正面の扉は両開きなので隅々まで洗浄可能です。
又、洗浄後はアルコール噴霧装置にて機械装置を除菌します。

・メンテナンスが容易
操作スイッチ類・電装関係は防水仕様となっていますので洗浄時も安心です。
フレーム・カバー類は耐水性に優れ、シンプルな構造でメンテナンス・調整が簡単です。

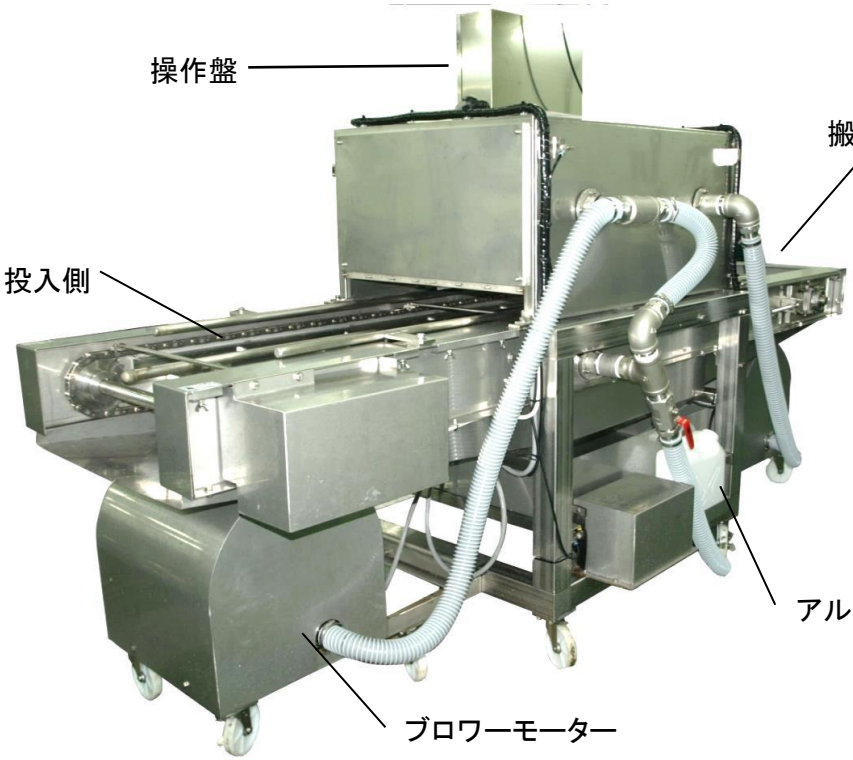
鮪解凍後の除水

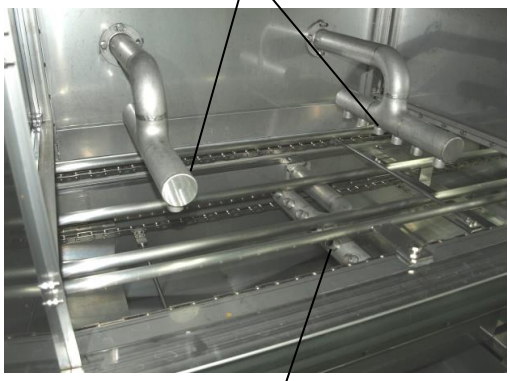


MK ENGINEERING CO.,LTD
1787 SANGAMYO,YAIZU-SHI,SHIZUOKA-KEN,425-0071,JAPAN
TEL054-628-8155 FAX054-628-8157

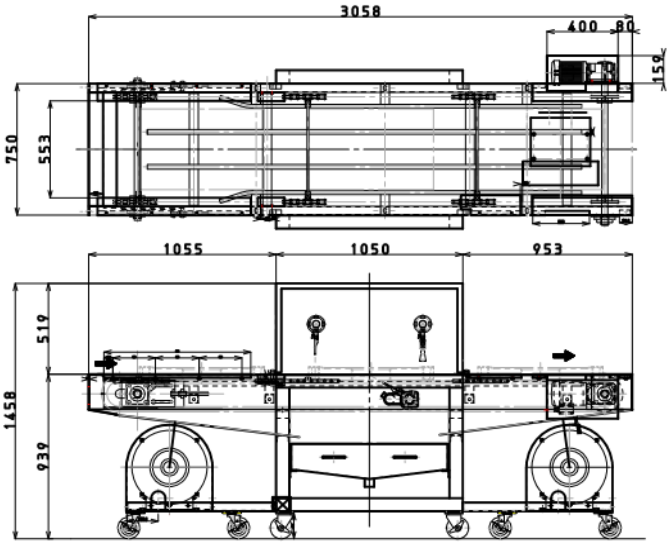
MKE JAC-37-2

ジェットエアー除水機（特注機）





機械寸法図面



仕様

除水有効幅	500mm
搬送高さ	200mm
機械寸法	3,058L*750w*1458H
コンベヤースピード	2~20m/min可変速
上部ノズル	6本x2列
下部ノズル	6本x2列
ブロワーモーター	3.7kw 2機　三相交流
コンベヤーモーター	0.4kw 三相交流　200V
アルコール噴霧ポンプ	0.2kw 三相交流200V

MK ENGINEERING CO.,LTD

1787 SANGAMYO,YAIZU-SHI,SHIZUOKA-KEN,425-0071,JAPAN

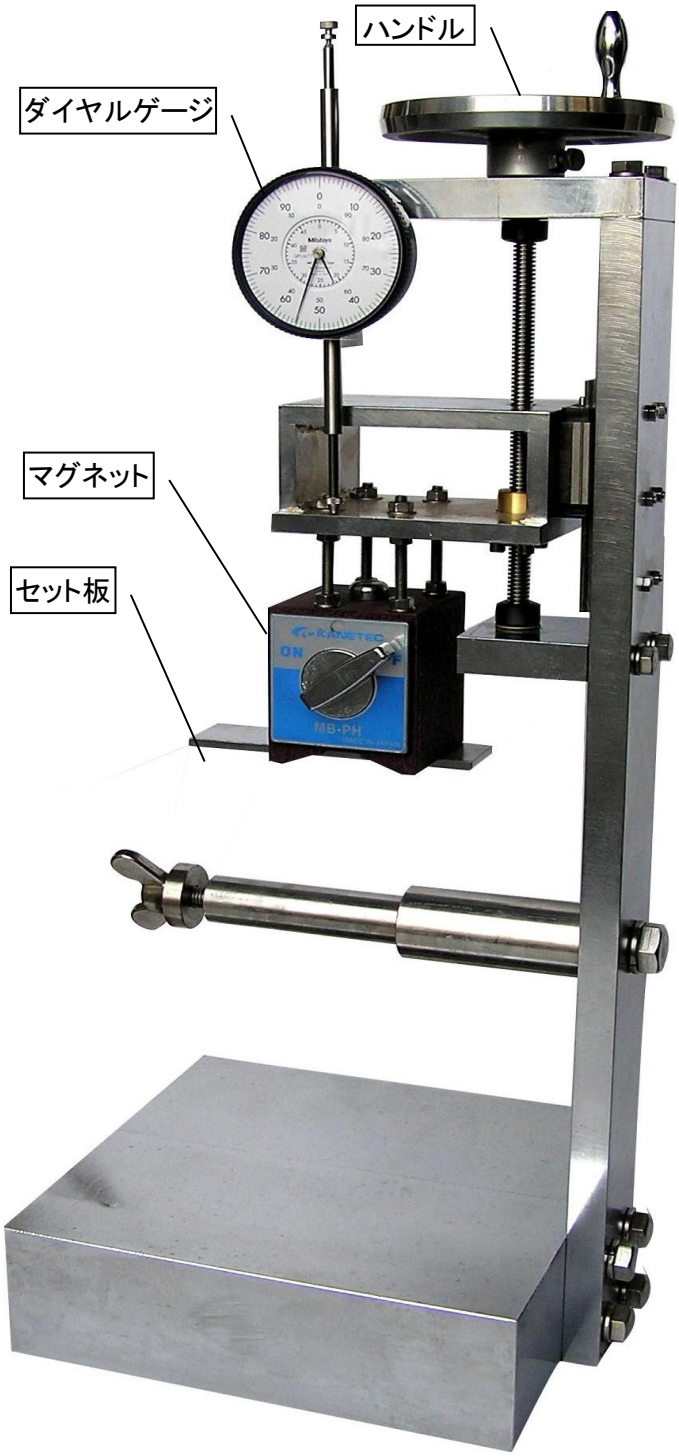
TEL054-628-8155 FAX054-628-8157

MK ENGINEERINNG CO.,LTD

Fish Processing Machinery

Series㉔

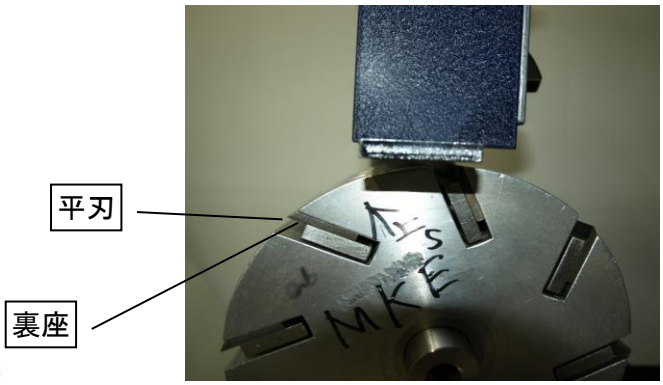
平刃セッティングゲージ



使用方法

誰でも簡単に平刃のセットが出来ます

1. カッターボデーに裏座+平刃+指定のボルトを入れて下さい。この時点ではボルトを強く締めないで下さい。
2. ハンドルを回しカッターボデーに（セット板）当てダイヤルゲージをゼロの位置にセットします。
3. ハンドルを回しボデーから任意の距離を設定します。（標準0.5㎜～0.8ミリ　マグネットはOFFの位置で）
4. セットしたい刃をセット板の中心位置にカッターボデーを回しマグネットをONにして下さい。マグネットが刃を吸い上げて所定の位置にセットします。
5. 固定用ボルトを徐々に締め込みセット完了です。同じ作業を繰り返し行なって下さい。（4～5）



株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157
HP：http://www.mk-e.co.jp/

販売代理店

超低温冷蔵庫用　鮪.鰹原料パレット

Series㉕

超低温冷蔵庫用　鮪.鰹製品用　アルミパレット

MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

冷凍鮪鰹用　皮むき. 血合い取りカッター刃

82W　平型カッターボデー
部品番号　H82WB
寸法　82Wxφ160

82W　平型カッター刃
部品番号　H82WN
寸法　82Lx25Wx5t

120W　平型カッターボデー
部品番号　H120WB
寸法　120Wxφ160

120W　平型カッター刃
部品番号　H120WN
寸法　120Lx25Wx5t

160R　R型カッターボデー
部品番号　HR160WB
寸法　97Wxφ160x160R

160R　R型カッター刃
部品番号　HR160WN
寸法　100Lx40Lx3. 5t

200R　R型カッターボデー
部品番号　HR200WB
寸法　97Wxφ160x160R

200R　R型カッター刃
部品番号　HR200WN
寸法　100Lx40Lx3. 5t

100W　平型カッターボデー
部品番号　HE100WB
寸法　100xφ160

100W　平型カッター刃
部品番号　HE100WN
寸法　100Lx8Wx5t

16W　先丸カッターボデー
部品番号　H16WB
寸法　16Wxφ218

16W　先丸カッター刃
部品番号　H16WN
寸法　16Wx50Lx5t

20W　先丸カッターボデー
部品番号　H20WB
寸法　20Wxφ218

20W　先丸カッター刃
部品番号　H20WN
寸法　20Wx43Lx5t

冷凍鮪鰹用　皮むき. 血合い取りカッター刃

冷凍鰹血合い取り標準仕様

25W　先丸カッターボデー
部品番号　H25WB
寸法　25Wxφ218

25W　先丸カッター刃
部品番号　H25WN
寸法　25Wx37Lx5t

30W　先丸カッターボデー
部品番号　H30WB
寸法　30Wxφ160

30W　平型カッター刃
部品番号　H30WN
寸法　30Wx35Lx5t

冷凍鮪血合い取り標準仕様

40W　先丸カッターボデー
部品番号　H40WB
寸法　40Wxφ160

40W　平型カッター刃
部品番号　H40WN
寸法　40Wx42Lx5t

MK Engineering

MK　ENGINEERING　CO. , LTD
1787 SANGAMYO YAIZUSHI SHIZUOKAKEN 425-0071,JAPAN
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

冷凍鮪皮むき用各種刃

鮪皮ムキ用

R型皮ムキ刃大　　部品番号=RSS10

直線型皮ムキ刃　　部品番号=TBS12

鮪皮ムキ用

T型皮ムキ刃　　部品番号=TBS13

MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

冷凍鮪. 鰹切断用各種鋸刃

用途　鮪サク取り. ブロック曲線切り(テンパネ)

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
3150	6	0.5

用途　鮪サク取り. ブロック曲線切り(テンパネ)

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
3150	13	0.8

用途　鮪サク取り. ブロック切り専用

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
3150	16	0.5

用途　鮪サク取り. ブロック切り専用

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
3150	19	0.5
3800	19	0.5

用途　鮪.鰹四つ割り割専用

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
3800	35	0.8
4600	35	0.8

用途　鮪.鰹四つ割り割専用

長さ／mm	幅／mm	厚み／mm
4600	50	0.9
4800	50	0.9

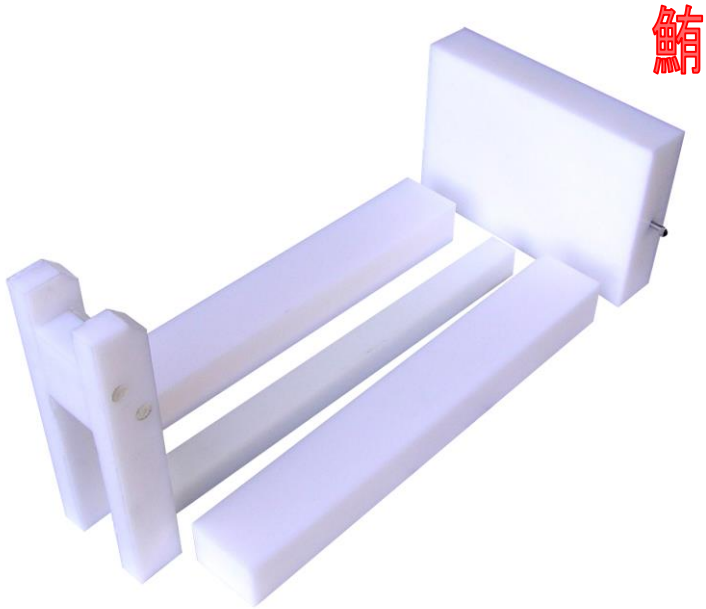
各種鋸刃は特殊サイズも承ります。お問い合わせください。

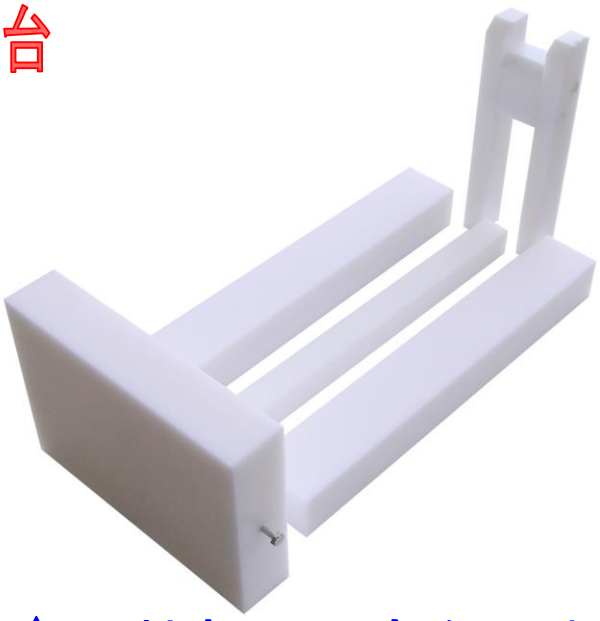
MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

食品衛生適合樹脂(PE. UHMW)超硬分子

鮪ミガキ台





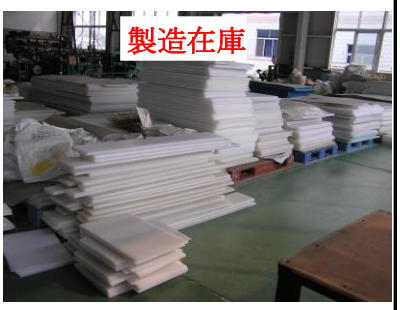
業務用まな板～板材・ブロック・特殊サイズまで製造加工販売致します。

検査機関(財)食品環境検査協会

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
カドミウム	適	－	＊1	
鉛	適	－	＊1	
《溶出試験》				
重金属	適	－	＊1	＊1
過マンガン酸カリウム消費量	適（0.8 ug/ml）	－	＊1	＊1
〈蒸発残留物〉				
ヘプタン	適（5 ug/ml 未満）	－	＊1	＊1
水	適（5 ug/ml 未満）	－	＊1	＊1

試験方法
＊1食品添加物等の規格基準第三器具及び容器包装Dの2の(1)及びD2の(2)の4. による。
平成18年3月31日付厚生労働省告示第201号改正＊使用温度:100℃以下

工場製造ライン～直送仕入れによる低価格！



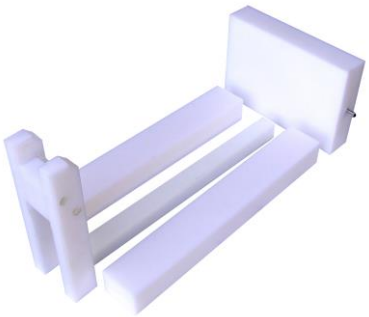
MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場総合プランナー
水産加工機械の開発設計・製造・販売
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

食品衛生適合樹脂(PE. UHMW)超硬分子

業務用まな板(白色)

業務用まな板～板材・ブロック・特殊サイズまで製造加工販売致します。

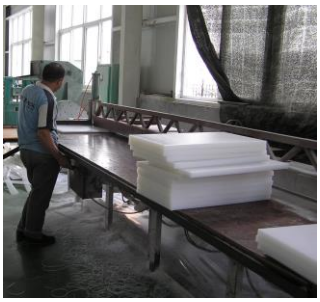


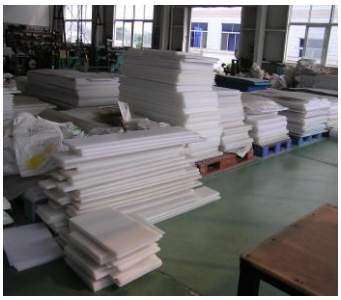
まな板標準規格サイズ(希望サイズにてカッティングも致します。厚みは10t　20t　30t　40tのみ)

希望サイズを記入しFAXしてください。
価格をFAX返信にて即答いたします。

厚み	長さ	幅	見積金額

工場製造ライン～直送仕入れによる低価格！





MK Engineering

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
水産加工場総合プランナー
水産加工機械の開発設計・製造・販売
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

各種バンドソー部品

各種ステンレス　タイヤ

機種	数量
MS750　600S	1SET
MS400　400S	1SET
MS18　V16	1SET
A16	1SET

各種シャフト

機種	数量
MS750　600S　上	1
MS750　600S　下	1
MS400　400S　上	1
MS400　400S　下	1
MS18　V16　上	1
MS18　V16　下	1
A16　上	1
A16　下	1
整形機	1

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787

TEL 054-628-8155
FAX 054-628-8157

水産加工用・食品加工・厨房作業長靴

耐油・耐薬品・衛生長靴

水産加工・食品加工・厨房作業に最適な・耐油・耐薬品・長靴　衛生的で快適作業！

内面に青色布地・足底敷き板パット装着！
食品加工場などの作業環境に最適な長靴です。

裏目面ノンスリップ構造

品番2001 品名 白色 長靴　サイズ　23.0　24.0　25.0　25.5　26.0　26.5　27.0　28.0

防寒・耐油・耐薬品長靴

水産加工・食品加工・厨房作業に最適な防寒・耐油性長靴。衛生的で快適作業！

内面に厚ボアを装着！寒冷地及び冷凍食品
加工場などの作業環境に最適な長靴です。

裏目面ノンスリップ構造

品番2002 品名白色防寒長靴 サイズ 24.0　25.5　26.0　26.5　27.0　28.0　29.0　30.0

水産加工用･食品加工･厨房作業長靴

安全靴　防寒･耐油･耐薬品長靴

水産加工･食品加工･厨房作業に最適な防寒･耐油性長靴。衛生的で快適作業！

内面に厚ボアを装着！寒冷地及び冷凍食品加工場などの作業環境に最適な長靴です。

裏目面ノンスリップ構造

品番2003　品名　白色　安全防寒長靴　　サイズ　26.5　27.0　28.0　29.0　30.0

長尺”安全靴　防寒･耐油･耐薬品長靴

品番2004

品番2005

内面に厚ボアを装着！寒冷地及び冷凍食品加工場などの作業環境に最適な長靴です。

裏目面ノンスリップ構造

品番2004 2005 品名 白色 長尺安全防寒長靴　サイズ　26.5　27.0　28.0　29.0　30.0

MK Engineering

株式会社　エム･ケー･エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

ステンレス　メッシュ手袋

刃物による切り傷防止に！

刃物等鋭利な道具による切り傷、突き傷防止に最適です。

TYPE　STS
SIZE　L. LL

TYPE　STB
SIZE　L.

TYPE　STO
SIZE　LL

ステンレス、メッシュリング編み込み構造

MK Engineering

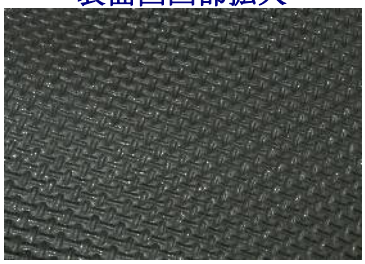
株式会社　エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155　FAX 054-628-8157

フイッシュグローブ

冷凍鮪.鰹加工用手袋

-60℃仕様(ウレタンゴム)

表面凹凸部拡大



特徴
材料ウレタンゴムを使用することにより収縮性が良く、着装時は指にフットします。
表面の凹凸部分が冷凍魚をしっかりとキャッチします。
耐寒性は抜群!

サイズ= M . L . XL. XXL

MK Engineering

株式会社 エム・ケー・エンジニアリング
〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名1787
TEL 054-628-8155 FAX 054-628-8157