INFORMATION

MK ENGINEERING

総合カタログ

≡ 水産加工場・ 加工機のことならお任せください。

Please leave it in case of the fishery processing place and the processing machine.

Ver.2018.6.21

水産加工場プラント設計

つねにお客様の視点から最善の
加工ラインシステムをご提案します

Process

企画. 設計. 製造. 施工管理

企画設計 ▶ 建築側との打ち合わせ ▶ 基本設計 ▶ 見積提出 ▶ 受注（契約） ▶ 技術打合せ(詳細確認) ▶ 設計・製造 ▶ 納品・引渡し

国内海外鮪.鰹.ネギトロ工場プラント設計実績

年度	顧客名称	加工ライン種類
1994	共栄産業株式会社	鰹. 鮪ライン
	有限会社升田商事	鰹ライン
1995	焼津中央水産株式会社	鮪ライン
	東京ツナ販売株式会社	鮪ライン. 自動梱包ライン
	株式会社カネヒ	鮪ライン
1996	エムケイフーズ株式会社	鰹. 鮪ライン
	山善食品株式会社	鮪ライン
	赤城水産株式会社	鮪ライン
	株式会社富洋フーズパック	鰹ライン
1997	米川水産株式会社	鮪解凍ライン
	有限会社ダイカツ水産	加熱殺菌ライン
	株式会社カネセイ水産	ネギトロ. チルドライン
	株式会社丸入商店	鮪ライン
1998	株式会社横浜食品	ネギトロライン
	株式会社ヤマボシ商店	鰹. 鮪ライン
1999	全漁連焼津小川工場	チルド加工ライン
	株式会社TTP	全自動梱包ライン
	株式会社TTP	増設鮪ライン
2000	大坪水産株式会社	鰹. 鮪ライン
	株式会社山崎食品	鮪ライン
	みかど冷凍株式会社	鮪ライン
	マルコ水産株式会社	鰹ライン
2001	株式会社ジャロック	鰹. 鮪ライン
	株式会社マルイリフードサプライ	鮪ライン
	県水通商株式会社	鮪ライン
	株式会社山松水産	鰹. 鮪ライン

年度	顧客名称	加工ライン種類
2002	中村水産株式会社	鮪ライン
	番能水産株式会社	鮪ライン
	大坪水産株式会社	ねぎとろ. チルドライン
	有限会社ダイトミ	鰹タタキライン
	株式会社フーズシステム	鮪ライン
	株式会社大熊郡山工場	鰹タタキライン
2003	ダイトー水産株式会社	鰹. 鮪ライン
	(株)チャンピオンシーフーズ	鰹. 鮪ライン
	共和食品株式会社	鮪ライン
	有限会社中谷商店	鰹. 鮪ライン
	番能水産株式会社	ネギトロ. チルドライン
	株式会社フーズシステム	資材自動供給ライン
	共和食品株式会社	鰹ライン
	蓬莱漁業有限公司	鮪ライン
	五洋有限公司	鮪ライン
	富洋フーズパック株式会社	鰹ライン
	株式会社マルユウ水産	鰹タタキライン
2004	株式会社オリエンタルフーズ	鰹. 鮪. チルドライン
	スリランカ	鮪ライン
2005	日照華新食品有限公司	鮪ライン
	株式会社横浜食品サービス	ネギトロ
2006	有限会社アルテックフーズ	鰹. 鮪ライン
2007	株式会社MNリテールサービス	鮪加工ライン
	清水((旧)北州食品)	
2008	順億超低温冷凍有限公司	鮪ライン

≡ 国内海外鮪.鰹.ネギトロ工場プラント設計実績

年度	顧客名称	加工ライン種類
2010	株式会社シンガタ	ネギトロ. チルドライン
2011	大連大洋遠洋漁業有限公司	鮪ライン
	CCF(シンガポール)	鮪ライン・スライスライン
2012	山東鑫発漁業集団有限公司	鮪ライン
	大連福一国際貿易有限公司	鮪ライン
	山東日龍食品有限公司	焼き豚焼機ライン
	山東日龍食品有限公司	玉子焼き機ライン
	アクセスフレッシュ株式会社	ネギトロ. チルドライン
2013	TPSIO(モーリシャス)	鮪ライン
	TSFP株式会社	鮪ライン・ネギトロライン
	株式会社大熊鮪工場	鰹. 鮪ライン
	株式会社MNリテールサービス	鮪ライン・ネギトロライン
	(株)チャンピオンシーフーズ	ネギトロ自動充填包装ライン

年度	顧客名称	加工ライン種類
2014	清水冷販株式会社	鮪ライン・ネギトロライン・切り落とし
2015	中村水産株式会社(予定)	鮪ライン
2016	極洋水産焼津工場	ネギトロ自動化ライン
2017	(株)ﾏﾙﾊﾆﾁﾛﾘﾃｰﾙｻｰﾋﾞｽ焼津	鮪加工ライン
	豊洲	鮪加工場ライン
	(株)マルイリフードサプライ	企画設計
	(株)マリンフレッシュ関西工場	ネギトロ加工ライン
	(株)バンノウ水産	鮪四ツ割ライン. ネギトロ加工ライン
	鰹四ツ割ライン	
	(株)マリンアクセス	ネギトロ加工ライン
	(株)オリエンタルフーズ	ネギトロ加工ライン
	(株)焼津フーズ	ネギトロ加工ライン
	(株)マルマコーポレーション	鮪. 鰹加工ライン
2018	(株)オリエンタルフーズ	ネギトロ加工ライン

■冷凍鮪・鰹加工機械

大型バンドソー

● model MS-750 / Series①

(耐久性・安全性を追求して生まれた大型バンドソー)

■高剛性フレームを採用し、
ボディの強度を50%アップ。

■強化ベアリングの使用で、
メンテナンスフリーを実現。

■パトライト、ステンレスライニング
タイヤなど安全装備も充実。

■機械仕様 (単位：mm)

最大ひき割高さ	600(700)
テーブル寸法	1500×1300(1500×1300)
テーブル高さ	800
機械寸法	1500×1300×H2200 (1500×1300×H2300)
機械重量	750kg
モーター	3.7kw(5.5kw)
電源	三相200V 50/60Hz

中型バンドソー

● model MS-400 / Series②

(鮪を始め、冷凍鮮魚切断加工用のロングセラーマシン)

■錆に強いステンレスボディの採用で、
いつまでも清潔。

■切断エリア以外はフルカバーで覆われ、
きわめて安全。

■鋸刃は骨の曲がりに沿って切断できる
ため歩留りも最高。

■コンパクトで卸売市場のような限られた
場所にも設置可能。

■機械仕様 (単位：mm)

最大ひき割高さ	470
テーブル寸法	1230×1200
テーブル高さ	850
機械寸法	1330×1200×H1950
機械重量	440kg
タイヤフリー径	φ508
モーター	2.2kw(3.7kw)
電源	三相200V 50/60Hz

小型バンドソー

● model TM-18 / Series③

(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)

＊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
パワフルでスムーズな作業が可能に。

■消音、無振動

■インバーター制御により鋸刃の
回転スピードを切替えスイッチで調整。

■非常停止ボタンを装備。
インバーター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。

■機械仕様 (単位：mm)

最大ひき割高さ	400
テーブル寸法	950×900
テーブル高さ	850
機械寸法	1050×1000×H1900
機械重量	250kg
モーター	1.5kw 2.2kw 4P
電源	三相200V 50/60Hz

小型バンドソー

● model MS18ST / Series④
（片側テーブルスライド式）

■独自のメカニズムにより鋸刃のテンションを一定に保持。

■テーブルリフトアップ機構採用で、隈なく・素早い清掃が可能。

■高回転型バンドソーにより、高品質の仕上げと高歩留りを達成。

■二重シール設計により防水性を高め、メンテナンス費用を低減。

■機械仕様　（単位：mm）

最大ひき割高さ	350
テーブル寸法	1230×1200
機械寸法	1230×1200×H2048
機械重量	440kg
モーター	1.5Kw～2.2Kw
電源	AC200V三相交流50/60

整形機

● model KZ-45 / Series⑤
（鮪・鰹のロイン整形用定番マシン）

■使いやすさを考慮した経済機で低コストを実現。

■血合い取り、中骨除去、腹部整形、皮けずり等、幅広い加工に。

■残サイコンベアー取付可能な新設計。

■機械仕様　（単位：mm）

機械寸法	1350×650×H1260
機械重量	280kg
モーター	1.5kw
電源	三相200V 50/60Hz

■魚類加工機械

自動二つ割り装置付き小型バンドソー

● model MS18-SS / Series⑥
（サケ・サワラ・タイなどのセンターカットに）

■変速装置付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。

■MKE独自の中心割り出し機構で
曲がった魚体も尻尾まで二つに切断。

■高品質の仕上げと高歩留りを達成。

■衛生的で強い耐久性。

■美しい切断面。

■機械仕様　（単位：mm）

最大切断高さ	270mm
切断厚さ	20～100mm
切断送り速度	5～18m/min
機械寸法	1010×1400×H1845
処理能力	冷紅鮭 4～5t/日
機械重量	約600kg
鋸刃寸法	厚さ0.5×幅19×長さ3150
鋸刃駆動モーター	1.5kw 4P
送り用モーター	0.4kw 4P
電源	三相200V 50/60Hz

自動二つ割り装置付き中型バンドソー

● model FC400 / Series⑦
（サケ・サワラ・タイなどのセンターカットに）

■変速装置付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。

■MKE独自の中心割り出し機構で
曲がった魚体も尻尾まで二つに切断。

■高品質の仕上げと高歩留りを達成。

■衛生的で強い耐久性。

■美しい切断面。

■機械仕様　（単位：mm）

最大ひき割高さ	220mm
切断厚さ	20～140mm
切断送り速度	5～18m/min
機械寸法	1215×1460×H2000
処理能力	紅鮭 ～12t/日
機械重量	800kg
鋸刃駆動モーター	2.2kw 4P
送り用モーター	0.4kw 4P
電源	三相200V 50/60Hz

イカの耳及び内臓除去機（イカセパレーター）

● model CHSA-Q1 / Series⑧
（イカの耳と内臓を簡単に除去できます）

■耳を切る・イカ開き・内臓除去・内臓と
げそ(足)を自動で分離できます。

■げそ(足)も口を中心に開きます。
1分間に35尾程の処理をします。

■内蔵の破損がなく廃水処理費用の
負担がないです。

■骨は60%以上分離されます。
耳部の除去はオプションであります。

■機械仕様　（単位：mm）

機械寸法	3265×940×1745
機械重量	560kg
処理能力	35匹/分
対象魚類	イカ
電源	3P×380V×1.75kw

自動・蟹足カラ割り機

● model CHC-10 / Series⑨

（棒肉のムキ身、蟹ポーションの下ごしらえに）

■カラの左右に綺麗な切れ目を入れます。

■切込み深さは常に一定2.0mm～3.0mm。

■機械の調整不要。

■誰でも簡単に操作できます。

■オールステンレス製で水洗いOKです。

■機械仕様 （単位：mm）

最大切断物	50mm×50mm
最少切断物	6mm×8mm
処理能力	棒足(バルダイ種)120kg/時間
切込み深さ	2.0/3.0
機械寸法	1288×727×H1287
機械重量	300kg
モーター	0.75kw
電源	200V 三相交流 50/60Hz

サンマ腹骨取り加工機械

● model HS-60M / Series⑩

（二枚、三枚、尾ビレ付き開きまで。フライ食材に最適です。）

■処理能力 100匹/毎分

■オールステンレス製

■完全自動加工処理機

■高歩留、スペース設置

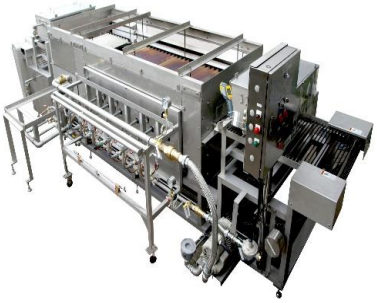
■機械仕様 （単位：mm）

全体	3230×1900×H1450
ヘッドカッター	1700×700×H1350
三枚卸	3100×920×H1450
電源	ヘッドカッター 3P 220V 0.75kw 三枚卸 3P 220V 0.75kw 3P 220V 0.4kw
機械重量	ヘッドカッター 280kg 三枚卸機 420kg

鰹タタキ自動焼き機

● model MK-KY350G / Series⑪

（ガス焼き、炭火焼き、ワラ焼き）



■鰹・トンボ・紅鮭・鮪・牛肉タタキ
・・・その他

■機械仕様 （単位：mm）

能力	350kg/H
モーター	0.4kw
ガス使用量	13kg/H
電源	三相200V 50/60Hz

■その他加工機械

ネギトロ圧延ローラー

● model NT-400 / Series⑫
（ネギトロを連続プレス加工）

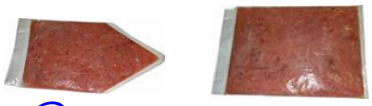
■連続してプレス加工。

■厚み調整も簡単。

■ステンレス仕様で水洗いできます。

■変速装置付。

■キャスター付きで移動が便利。



■機械仕様　（単位：mm）

機械寸法	1590×1205×700
送り速度	V=4～10m/min
電源	三相 200V

※ローラーは樹脂製、本体等ステンレス製

鰹自動血抜き装置 / Series⑬

（魚本体投入から搬出まで全て自動で血抜きします。）

■魚体押さえ板が下降し魚体の太さを感知。

■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。

■開閉扉が開き魚体を搬出。

■機械仕様　（単位：mm）

対象魚重量	2.5kg～14kg(鰹、トンボ、鮪)
処理能力	20尾/min
機械寸法	1349×1391×380
機械重量	280kg
エアー源	4.5kgf/㎡ 20nl/min
電源	AC 単相100V(50/60hz)

鮭ピンボーン

● model PB-2000 / Series⑭
（鮭・鱒の骨抜きに）

■同時に2枚のフィーレを乗せられ作業効率が良い。

■極力魚体に損傷あたえない構造。

■スピード制御が可能。抜けやすい任意のスピードが設定出来る。

■ワンタッチで分解・取付ができ洗浄作業も楽々。

■機械仕様　（単位：mm）

機械寸法	1285×1030×H1700
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

■解凍機・ 凍結機

鮪解凍機

● model MKS-500 / Series⑮

（スキンレスロイン・ブロック・サク）

■機械仕様 （単位：mm）

機械寸法	5260×1990×H2000
原料通過高さ	200H×800L
送り速度	3～20m/min
電源	3.7kw 三相 200V
機械重量	2.5t

マグロ洗浄・解凍・殺菌コンベアー

● model MKS-300 / Series⑯

（強力ジェットノズルでマグロの殺菌回解凍洗浄ができます。）

■連続投入により作業時間の短縮。

■自動給水システム採用。

■高水圧専用強力ポンプ。

■機械仕様 （単位：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）
能力	240枚/H
電源（コンベアー）	0.4kw 三相交流 200V
電源（高圧ポンプ）	3.7kw 三相交流 200V×2

鮪解凍機

● model KS-20 / Series⑰

（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）

■ボイラーより温水供給

■殺菌水・電気分解水

■機械仕様 （単位：mm）

タンク寸法	1120L×817W×H694
機械寸法	1473L×817W×H1200
ブロワーモーター	0.4KW 三相交流200V

自動反転解凍洗浄装置

● model KS-40 / Series⑱

（エアーバブルでやさしく均一に洗浄・殺菌・解凍。マグロ、野菜などの食材に。）

■設置場所に合わせて
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

■機械仕様 （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

液体凍結機

● リ・ジョイス フリーザー / Series⑲

（驚異のスピード凍結で品質劣化を抑え高品質を保持。）

■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りアップに貢献します。

■凍結所要時間

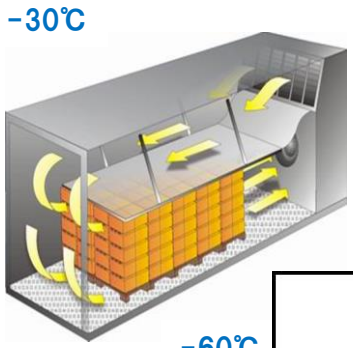
製品厚み	牛肉	魚	豚・鶏肉
2cm	約10分	約10分	約8分
5cm	約35分	約30分	約25分
8cm	約50分	約45分	約40分
10cm	約70分	約60分	約60分

※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。

移動式超低温急速冷凍コンテナー

● model TYPE CBU-30・TYPE BFU-60 / Series⑳

（さかなのおいしさをそのまま保存。新鮮さを逃がしません！）



■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1つで操作はOK。

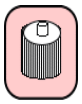
■何処でも設置
電源があれば何処でも稼働可能です。電源がない場合発電機もあります。

冷凍能力 CBU 30	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
	-60℃	14.5KW	32KW
	-50℃	18.5KW	38KW
	-40℃	25KW	46KW
	-30℃	27KW	52KW
	-20℃	28KW	53KW

冷凍能力 BFU 60	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
	-60℃	22KW	75KW
	-50℃	38.5KW	80KW
	-40℃	50KW	85KW
	-30℃	60KW	90KW
	-20℃	65KW	100KW

■研磨機

T型カッター専用研磨機



● model TK-305 / Series㉑

（T型カッターを簡単に研ぐことができる）

■オールステンレス製ボディーは
衛生的で耐久性も高い。

■左右に動かすだけで簡単に研げる。

■正確な刃先角度。

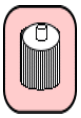
■美しい研磨面。

■コンパクト設計。

■機械仕様　（単位：mm）

テーブル寸法	400×640×390
最大積載重量	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

R型カッター専用研磨機



● model TR-400 / Series㉒

（鮪専用　R型皮ムキ刃研磨機）

■安全カバーをワンタッチにて取外し可能
又は砥石の交換も楽々。

■水、砥石の汚れをシャットアウト。

■オールステンレス製で掃除も楽々
衛生面にも配慮した研磨機。

■機械仕様　（単位：mm）

機械寸法	1000×500×H1000
機械重量	80kg
電源	三相200V　50/60Hz

■除水機・ その他

ジェットエアー除水機(特注機)

● model JAC-37-2 / Series㉓

（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。）

■コンパクトで高性能

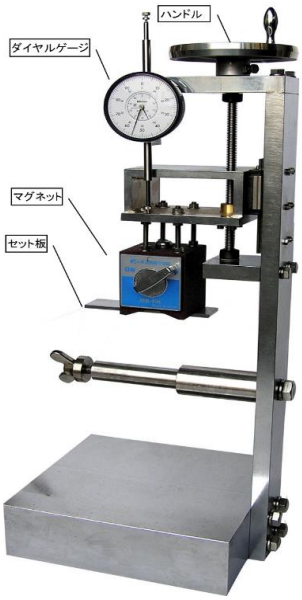
■メンテナンスが容易

■洗浄性に優れ衛生的

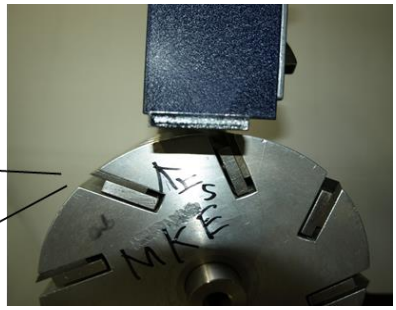
■機械仕様 （単位：mm）

除水有効幅	500mm
搬送高さ	200mm
機械寸法	L3058×W750×H1458
コンベヤースピード	2～20m/min可変速
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
アルコール噴射ポンプ	0.2KW 三相交流 200V

平刃セッティングゲージ / Series㉔



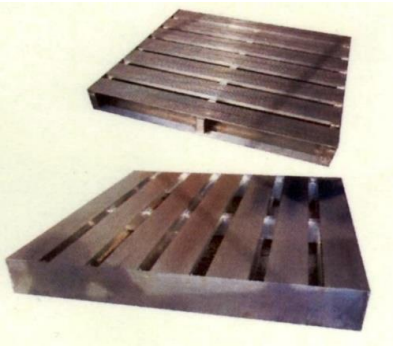
（誰でも簡単に平刃のセットが出来ます。）



超低温冷蔵庫用 パレット / Series㉕

●鰹、鮪原料パレット

●鰹、鮪製品用アルミパレット



■各種消耗品一覧

加工用各種刃物

≡冷凍鰹血合い取り標準仕様

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

加工用各種刃物

冷凍鰹血合い取り標準仕様

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

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

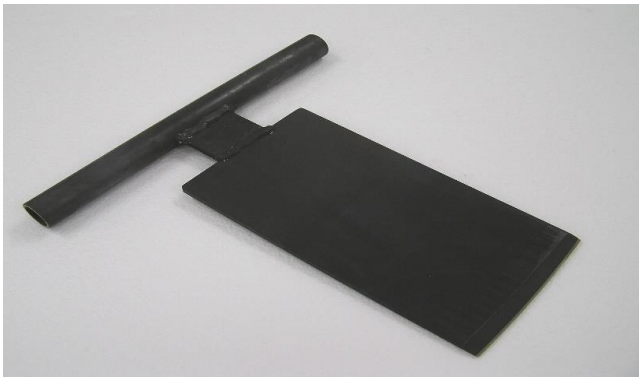
30W 平型カッター刃
部品番号 H30WN
寸法 30Wx35Lx5t

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

≡ 冷凍鮪皮むき用各種刃

T型カッター刃(鮪皮むき用)



R型カッター刃(鮪皮むき用)

≡ 冷凍鮪、鰹切断用各種鋸刃

用途:鮪、鰹四つ割り専用

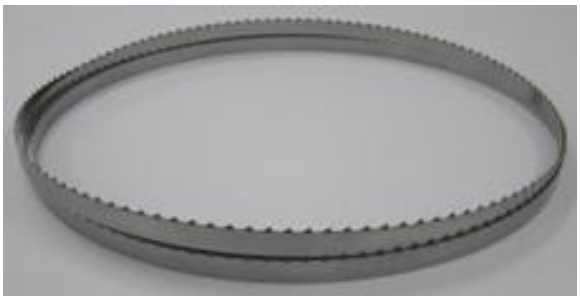
長さ/mm	幅/mm	厚み/mm
4600	50	0.9

用途:鮪、鰹四つ割り専用

長さ/mm	幅/mm	厚み/mm
3800	35	0.8
4600	35	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	19	0.5
3800	19	0.5



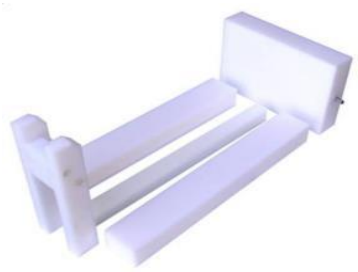
用途:鮪サク取り、ブロック切り専用

長さ/mm	幅/mm	厚み/mm
3150	16	0.5

※各種鋸刃の特殊サイズも承ります。随時お問い合わせ下さい。

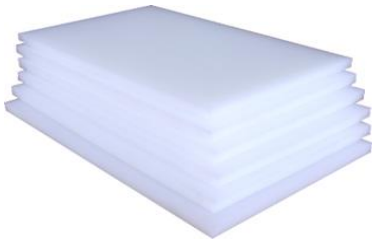
各種樹脂製品

ミガキ台樹脂



＊食品衛生適合樹脂(PE.UHMW)超硬分子

業務用まな板樹脂(白色)



＊板材・ブロック・特殊サイズ

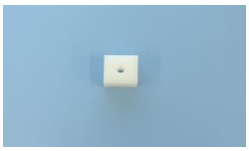
検査機関(財)食品環境検査協会				
試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
カドミウム	適	-	＊1	
鉛	適	-	＊1	
<溶出試験>				
重金属	適	-	＊1	＊1
過マンガン酸カリウム消費量	適(0.8ug/ml)	-	＊1	＊1
<蒸発残留物>				
ヘプタン	適(5ug/ml未満)	-	＊1	＊1
水	適(5ug/ml未満)	-	＊1	＊1

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

樹脂部品

各種バンドソー　ロ木

各種バンドソー　セリ木



各種バンドソー部品

ステンレスタイヤ

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

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

その他消耗品

≡ 長靴(超低温・防寒・安全・長尺)

-60℃超低温仕様防寒長靴　　耐油・防寒・安全靴・長尺・耐薬品・衛生長靴
耐久性・安全性・保湿性に優れた長靴

≡ メッシュ手袋

刃物等鋭利な道具による切り傷、突き傷防止に最適です。
ステンレス製で水洗い可能。

≡ マリングローブ

冷凍鮪、鰹加工用手袋
(-60℃仕様ウレタンゴム)

≡ -60℃超低温冷蔵用防寒着

保温性、密閉性、作業性、安全性

≡ 前掛け(白色)

胸付、耐油、抗菌配合

≡ 食品用機械油

無味・無臭・食物油の食品機械用潤滑油
食品離型油

≡ 洗浄ブラシ

≡ 会社概要 ≡

会社名	株式会社 エム・ケー・エンジニアリング 〒425-0041 静岡県焼津市石津1060 TEL:054-625-8360 / FAX:054-625-8361
代表取締役	山田正雄
創業	平成6年2月14日
資本金	10,000,000円
取引銀行	静清信用金庫、しずおか焼津信用金庫 静岡銀行、清水銀行、静岡信漁連
支払条件	末締め、翌月末現金
事業内容	1.水産加工機械の設計. 製造. 販売 2.水産加工場のプラント企画・設計
営業品目	1.冷凍鮪・鰹用加工機械・設計・製造・販売 2.鮪加工場プラント設計 3.鰹加工場プラント設計 4.ネギトロ加工場プラント設計 5.自動梱包ラインシステム企画・設計・製造・販売 6.凍結・解凍における関連機器の販売 7.衛生管理システム関連機器販売 8.加工場のコンサルタント業務
海外輸出国	韓国・中国・台湾・シンガポール・インドネシア・タイ ベトナム・モルディブ・モーリシャス・フィジー エクアドル・スリランカ・パプアニューギニア・アメリカ スペイン・カナダ

≡ 沿革 ≡

1996.2	水産加工機械. 設計. 製作販売のため 社名. エム・ケー・エンジニアリング 会社設立
1996.12	(有)エム・ケー・エンジニアリング 社名変更 法人設立 鰹. 鮪加工プラントに着手
1998.5	韓国機械メーカーとOEMの提携
1999.1	事業拡張に伴い本社移転する。 生産工場、事務所建設
2002.9	(株)エム・ケー・エンジニアリングへ社名変更
2003.8	中国天津 鮪加工場プラント設計着手
2004.4	中国煙台 販売代理店設立
2004.7	事業拡張に伴い新事務所建設
2005.3	中国大連販売代理店設立
2006.8	中国大連に日本独資法人 駿大車体工業有限公司設立
2011.1	大阪営業所設立(中国向け事業拡張の為)
2012.8	ISO9001:2008 認証取得
2020.1	焼津市石津へ新工場・新事務所を移転

Copyright (C) 2020.1.27 M.K.E CO.,LTD. All rights reserved.

※焼津インターから車で15分

【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

生産加工システムの設計・販売

MK ENGINEERING

株式会社　エム・ケー・エンジニアリング

〒425-0041　静岡県焼津市石津1060

TEL：054-625-8360 ／ FAX：054-625-8361

Email：yamada2@mk-e.co.jp

http://www.mk-e.co.jp/

Ver.2020.1.27

INFORMATION

MK ENGINEERING

General Pamphlet

≡ Specialized in Plant Engineering for processed fishery products & machines

Welcome your contact to consult it with MK Engineering !

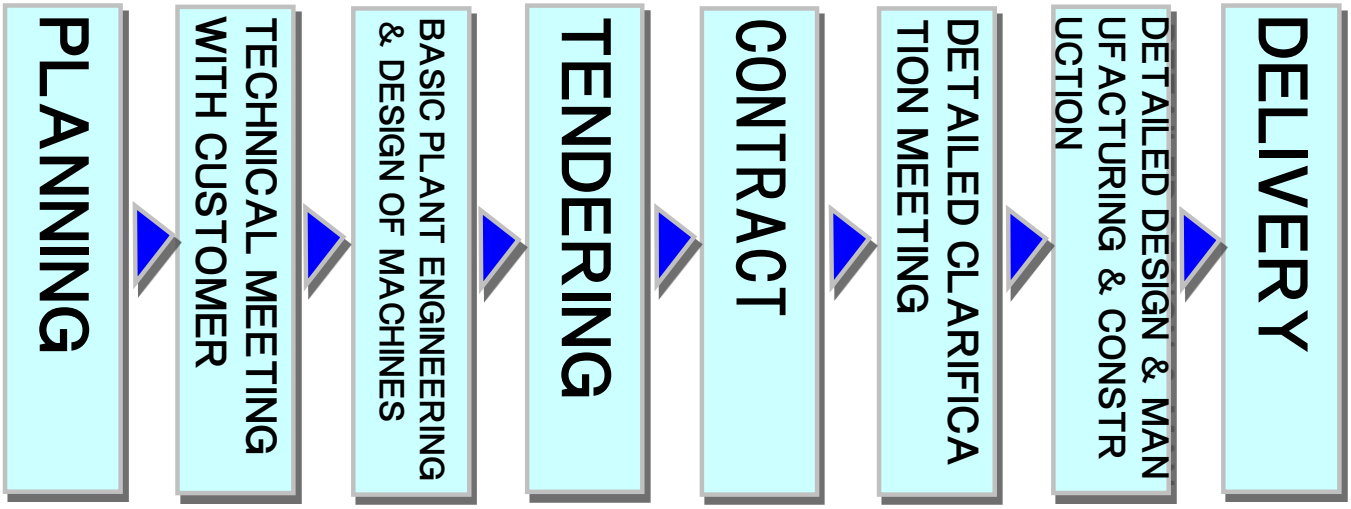
Ver.2018.6.21

Engineering for Fishery Processing Plant

Proposing the best solution for fishery processing syste
- based on customers' point of view -

Process

Planning, Engineering, Designing, Manufacturing, and Construction



References of Plants for Tuna, Oceanic bonitos, and Tuna mince (Japan & Overseas)

Year	Customers	Type of Process
1994	Kyouei Sangyou	Tuna & Oceanic bonitos
	Hikita Syohji	Oceanic bonitos
1995	Yaizu Cyuoh Suisan	Tuna line
	Tokyo Tuna Hanbai	Tuna, Automatic Packing
	Kanehi	Tuna line
1996	MK Foods	Tuna & Oceanic bonitos line
	Yamazen Syokuhin	Tuna line
	Akagi Suisan	Tuna line
	Fuyoh Food Pack	Oceanic bonitos line
1997	Yonekawa Suisan	Tuna Defrosting line
	Daikatu Suisan	Thermal Pasteurization
	Kanesei Suisan	Tuna mince & Chilled line
	Maruiri Syohten	Tuna line
1998	Yokohama Syokuhin	Tuna mince
	Yamaboshi Syohten	Tuna & Oceanic bonitos
1999	Whole Fishery Yaizu Ogawa Factory	Chillling & Processing line
	TTP Co,. Ltd.	Automatic Packing line
	TTP Co,. Ltd.	Tuna line (extension)
2000	Ohtubo Suisan	Tuna & Oceanic bonitos line
	Yamazaki Syokuhin	Tuna line
	Mikado Reitoh	Tuna line
	Maruko Suisan	Oceanic bonitos line
2001	JaRock	Tuna & Oceanic bonitos
	Maruiri Food Supply	Tuna line
	Kensui Tsusyou	Tuna line
	Yamamatu Suisan	Tuna & Oceanic bonitos

Year	Customers	Type of Process
2002	Nakamura Suisan	Tuna
	Bannoh Suisan	Tuna
	Oohtubo Suisan	Tuna mince & Chilled line
	Daitomi	Lightly roasted bonito
	Foods System	Tuna line
	Daikuma Kohriyama	Lightly roasted bonito line
2003	Daito Suisan	Tuna & Oceanic bonitos line
	Champion Sea Foods	Tuna & Oceanic bonitos line
	Kyowa Syokuhin	Tuna line
	Nakatani Hyohten	Tuna & Oceanic bonitos line
	Bannoh Suisan	Tuna mince & Chilled line
	Foods System	Material Automatic Feeding line
	Kyowa Syokuhin	Oceanic bonitos line
	蓬莱漁業有限公司	Tuna line
	Ocean Products(Tianjun) Co.Ltd.	Tuna line
	Fuyoh Food Pack	Oceanic bonitos line
	Maruyu Suisan	Lightly roasted bonito
2004	Oriental Foods	Tuna, Oceanic bonitos, Chilling line
	Sri Lanka	Tuna line
2005	日照華新食品有限公司	Tuna line
	Yokohama Syokuhin	Tuna mince
2006	Altech Foods	Tuna & Oceanic bonitos line
2007	MN Retail Service	Tuna Processing line
	Shimizu((old name)Hokusyu Syokuhin)	
2008	Sooon Yi Superfrozen co,.Ltd	Tuna line

Referencs of Plants for Tuna, Oceanic bonitos, and Tuna minced (Japan & overseas)

Year	Customers	Type of Process
2010	Shingata	Tuna minced & Chilled line
2011	Dalian Dayang Ocean Fishery Co.,Ltd	Tuna line
	CCF(Singapore)	Tuna line & Slice line
2012	Shandong Lanrun Aquatic Co.,Ltd.	Tuna line
	Dalian Fuyi International Trading Co.,Ltd.	Tuna line
	Weihai Luhai Precision Machinery Co.,Ltd.	Roast pork line
	Weihai Luhai Precision Machinery Co.,Ltd.	Omelet Line
	Access Fresh	Tuna minced & Chilled line
2013	TPSIO(Mauritius)	Tuna line
	TS Foods Products	Tuna lone & Tuna minced line
	Daikuma Maguro	Tuna & Oceanic bonitos line
	MN Retail Service	Tuna lone & Tuna minced line
	Champion Sea Foods	Automatic Filling & Packing line for Tuna mince
2014	Shimizu Reihan	Tuna line &Tuna mince Processing line & Cutting-off line
2015	Nakamura Suisan(plan)	Tuna line

Year	Customers	Type of Process
2016	Kyokuyou Suisan Yaizu	Tuna mince Automatic Processing line
2017	Maruha Nichiro Retail Service	Tuna Processing line
	Toyosu	Tuna Processing Plant
	Maruiri Food Supply	Feasibility Study
	Marine Fresh Kansai	Tuna mince Processing line
	Bannou Suisan	Tuna quotered cutting line & Tuna mince processing line
	Oceanic bonitos quartered cutting line	
	Marine Access	Tuna minced with onion leaves Processing line
	Oriental Foods	Tuna minced with onion leaves Processing line
	Yaizu Foods	Tuna minced with onion leaves Processing line
	Maruma Corporation	Tuna & Oceanic bonitos Processing line
2018	Oriental Foods	Tuna mince Processing line (still planning stage)

Freeze tuna bonito processing machinery

Band Saw (large size)

● model MS-750 / series①

(Large size band saw realizing more endurance and safety)

- Body strength increased 50%, thanks to the use of frame with higher rigidity
- Maintenance free, thanks to、the use of stronger bearings
- Providing enough safety equipment, such as stainless lining tire and rotating lamp

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	600(700)
Area (table)	1500×1300(1500×1300)
Hight (table)	800
Dimension (Machine)	1500×1300×H2200 (1500×1300×H2300)
Weight	750kg
Motor	3.7kw(5.5kw)
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Band Saw (middle size)

● model MS-400 / series②

(Long seller machine for cutting and processing frozen fishery such as tuna)

- Keeping clean condition, thanks to anticorrosive stailess body
- Extremely safer design, thanks to fully covered except for the cutting area
- High yield rate, thanks to the cutting along the saw's bend
- Possible to intsdall the machine in a limited area such as wholesale market, thanks to the compactness

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	470
Area (table)	1230×1200
Hight (table)	850
Dimension (Machine)	1330×1200×H1950
Weight	440kg
Tire Diameter (free condition)	φ508
Motor	2.2kw(3.7kw)
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Band Saw (small size)

● model TM-18 / series③

(Compact round cutting machine for fence and round shape)

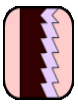
＊ Direct driven motor

- powerful and smooth operation thanks to the configuration of the direct connection of lower wheel with motor
- low noise、no vibration
- adjustable rotation speed of sawing blade with alternative switch/inverter controller
- Providing "Emergency Stop Button" Immediately stop the rotation of saw blade thanks to the brake controlled by inverter

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	400
Area (table)	950×900
Hight (table)	850
Dimension (Machine)	1050×1000×H1900
Weight	250kg
Motor	1.5kw 2.2kw 4P
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Band Saw (small size)



● model MS18ST / series④

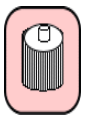
(One side-Table Slide TYpe)

- Keeping the tension of saw blade constant by specific mechanizm
- Quick cleaning possible, thanks to the table lift-up configuration
- High quality finishing and higher yield rate, thanks to the high rotating band saw
- The double seal design assures more water-proof and realize lower maintenance cost.

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	350
Area (table)	1230×1200
Dimention (Machine)	1230×1200×H2048
Weight	440kg
Motor	1.5Kw～2.2Kw
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Shaping Machine



● model KZ-45 / series⑤

(Standard make up machine for the loin of tuna and oceanic bonitos)

- More economic and lower cost machine taking account of easier handling
- Suitable for taking out fish meat with a bloody color, scraping skin, and making up belly, etc.
- New design with option for adding conveyer to tranport remnant

■Specification (unit : mm)

Dimention (Machine)	1350×650×H1260
Weight	280kg
Motor	1.5kw
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Fish processing machinery

Band Saw with automatic half cutting funtion

● model MS18-SS / series⑥

(For center cutting of salmon, Japanese Spanish mackerei, etc.)

- Possible to put in the operation without any fine adustment, from just after the delivery, by slipping fishes into the transportation belt, which equipts variable speed controller
- Cutting out bended fishes to 2 pieces from head to tail by MKE's special centering mechanizm
- High quality finishing and higher yield rate
- Hygienic and high durability
- Excellent cutting surface

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	270
Cutting thickness	20～100
Moving speed	5～18m/min
Dimension (Machine)	1010×1400×H1845
Capacity	Red Salmon 4～5t/day
Weight	600kg
Saw drive motor	1.5kw 4P
Transportation motor	0.4kw 4P
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Band Saw with automatic half cutting funtion

● model FC400 / series⑦

(For center cutting of salmon, Japanese Spanish mackerei, etc.)

- Possible to put in the operation without any fine adustment, from just after the delivery, by slipping fishes into the transportation belt , which equipts variable speed controller
- Cutting out bended fishes to 2 pieces from head to tail by MKE's special centering mechanizm
- High quality finishing and higher yield rate
- Hygienic and high durability
- Excellent cutting surface

■Specification (unit : mm)

Max. sawing height	220
Cutting thickness	20～140
Moving speed	5～18m/min
Dimension (Machine)	1215×1460×H2000
Capacity	Red Salmon ～12t/day
Weight	800kg
Saw drive motor	2.2kw 4P
Transportation motor	0.4kw 4P
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Squid Belly Opening And Gutting Machine(SBOAGM)

● model CHSA-Q1 / series⑧

(Squid Belly Opening And Gutting)

- Thawing in low temperature
- Nomally it can be done at mostly 7℃
- Stable quality

■Specification (unit : mm)

Dimension	3265×940×1745
Weight	560kg
Capacity	35 pacific saury/min.
Target Fish	Squid
Power Supply	3P×380V×1.75kw

Automatic Crab Leg Cutter

● model CHC-10 / series⑨

(Preliminary processing for shucked crab leg and crab portion)

- Making fine gap in the both sides (right/left) of shell
- Always keeping constant cutting depth 2.0mm - 3.0mm
- No necessity to adjust the machine
- Easier operation by eveybody
- Water washable (made of stainless steel)

■Specification (unit : mm)

Max. cutting size	50mm×50mm
Min. cutting size	6mm×8mm
Capacity	Snow crab 120kg/h
Cutting depth	2.0/3.0
Dimension (Machine)	1288×727×H1287
Weight	300kg
Motor	0.75kw
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

Pacific saury processing machine for taking out berry bone

● model HS-60M / series⑩

(More suitable for frying foods, cut to 2 pieces, 3 pieces and opned fish with tail)

- Capacity, processing 100 pacific saury/min.
- Made of stainless steel
- Completely automated processing machine
- Higher yield rate、Higher space factor

■Specification (unit : mm)

Dimension (Machine)	3230×1900×H1450
Head Cutter	1700×700×H1350
3 pieces Cutter	3100×920×H1450
Power Supply	Head Cutter : 3P 220V 0.75kw
	3 pieces Cutter : 3P 220V 0.75kw
	3 pieces Cutter : 3P 220V 0.4kw
Weight	Head Cutter : 280kg
	3 pieces Cutter : 420kg

Automatic baking machine for ligtly roasted bonito

● model MK-KY350G / series⑪

(gas baking, Charcol baking, Straw baking)

- Oceanic bonitos, Albacore Tuna, Red Salmon, Tuna, Roasted beefm
  ・・・ and others

■Specification (unit : mm)

Capacity	350kg/H
Motor	0.4kw
Gas consumption	13kg/H
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

■Other Machinery

Rolling Machine for tuna mince

● model NT-400 / series⑫

(Continuous rolling processing of tuna mince)

■Continuous press processing

■Easy thickness adjustment

■Water washable (made of stainless steel)

■with variable speed controller

■Convinient to move with caster

■Specification (unit : mm)

Dimension (Machine)	1590×1205×700
Speed	V=4～10m/min
Power Supply	3 Pahse, 200V

※Roller made of plastic /
Main frame made of stainless steel

Automatic Blood Removing Machine for oceanic bonitos / series⑬

(Removing blood automatically from putting oceanic botitos into the apparatus up to the outlet)

■Measure the thickness by pushing down oceanic bonitos by weight plate.

■Blood removing position is defined according to the size of oceanic bonitos.
Then, upper/lower cutter are positioned.

■Oceanic bonitos is taken out throgh the open/close door.

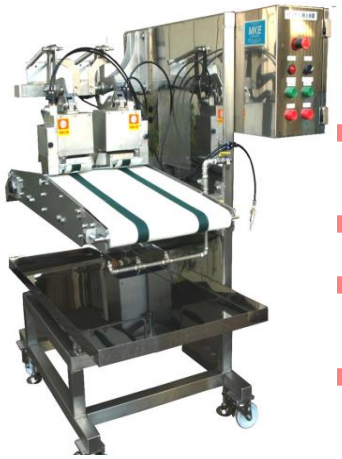
■Specification (unit : mm)

Processing weight	2.5kg～14kg (tuna、Albacore Tuna、oceanic bonitos)
Processing Capacity	20 fishes/min
Dimension (Machine)	1349×1391×380
Weight	280kg
Air Supply	4.5kgf/㎡ 20nl/min
Power Supply	AC 1 Phase 100V(50/60hz)

Pin-bone Machine for Salmon

● model PB-2000 / series⑭

(for boning salmon & trout)



■High efficency by putting 2 pieces of fillets on the machine

■Unique design not to damage fishe's body

■With variable speed control
(for setting to any speed taking out bones)

■One touch disassembling and re-assembling
Easier cleaning

■Specification (unit : mm)

Dimension (Machine)	1285×1030×H1700
Weight	250kg
Power Supply	0.4kw 3 Phase 200V
Water flow rate	10L/min.
Air comsumption	6L/1min.
Capacity	20 fillets/min.

■Defrosting Machine for tuna

Defrosting Machine for tuna

● model MKS-500 / series⑮
(skinless loin, block, fence)

■Specification (unit : mm)

Dimension (Machine)	5260×1990×H2000
Max. material size	200H×800L
Speed	3～20m/min
Power Supply	3.7kw 3 Phase 200V
Weight	2.5t

Washing/Defrosting/Sterilizing Conveyer machine for tuna

● model MKS-300 / series⑯
(Enable to sterilize, defrost, and wash tuna by powerful water jet generated through special nozzle)

■Continuous feeding can shorten the working time

■with autmatic feed water system

■Powerful pump specialized to extremely high pressure application

■Specification (unit : mm)

Container size	400W×600L×100H
Speed	V=3～15m/min (Continuous variable speed control by inverter)
Capacity	240 pieces /h
Power Supply (conveyer)	0.4kw 3 Phase 200V
Power Supply (High Pressure Pump)	3.7kw 3 Phase 200V×2

Defrosting Machine for tuna

● model KS-20 / series⑰
(Suitable for processing frozen tuna to chilled block and tuna mince)

■Warm water supplied from boiler

■Sterilized water･Electrolyzed water

■Specification (unit : mm)

Cage Dimention	1120L×817W×H694
Dimention (Machine)	1473L×817W×H1200
Blower Motor	0.4kw 3 Phase 200V

Automatic turning over defrosting/washing Machine

● model KS-40 / series⑱

(Equally washing, sterilizing, and defrosting for foods such as tuna, vegetables, etc.)

■Flexible Combination depending on the installing location

■2 Series Straight Type

■2 seiries 90 degree Type

■Specification (unit : mm)

Cage Capacity	130ℓ
Water Tank Capacity	280ℓ
Cage Hole Diameter	φ3～φ10
Dimention (Machine)	L1000×W900×H1100
Drive Motor	200V 4P 0.2Kw
Air Blower Motor	200V 4P 0.2Kw

Liquid Freezer

● Re-Joice Freezer (Flash Freezer based on Alkohol brine) / series⑲

(suppressing to deteriorate and keeping high quality by extremely speedy freezing)

■High quality freezing
Suppressing the deterioration at freezing, and keeping the high quality as raw after defrosting

■Shortening the processing time
Shorter freezing, time thanks to the higher thermal conductivity, increase the working efficiency

■Supply of uniform products
More equalized freezing performance contributes to increase the yield rate. pork & chicken

■Freezing Time
(example)

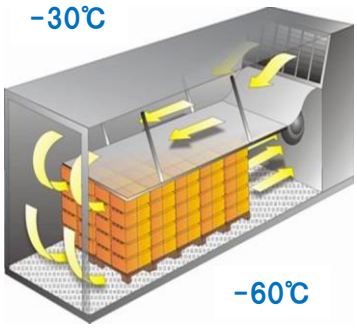
thickness	beef	Fish	Pork and chicken meat
2cm	About 10 minutes	About 10 minutes	About 8 minutes
5cm	About 35 minutes	About 30 minutes	About 25 minutes
8cm	About 50 minutes	About 45 minutes	About 40 minutes
10cm	About 70 minutes	About 60 minutes	About 60 minutes

*The figures will be different depnding on the kinds of material and temperature before puttig in the freezer.

Defrosting Machine for tuna

● model TYPE CBU-30・TYPE BFU-60 / series⑳

(Preserve fishes keeping their taste ! No missing freshness !)



■Low Cost
More economical and efficient comparing with

■Simple Operation
One buttom switch operation

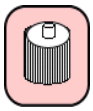
■No limit for installation
Operable wherever electric power supply is availableGenerator can be provided, if no electric power supply

Refrigeration Capacity CBU 30	ARI standard no.1110-69 Outside Temp. 38℃、Power Supply 60Hz		
	Return Air Temp.	Refrigeration Capacity	Electric Power
	-60℃	14.5KW	32KW
	-50℃	18.5KW	38KW
	-40℃	25KW	46KW
	-30℃	27KW	52KW
	-20℃	28KW	53KW

Refrigeration Capacity BFU 60	ARI standard no.1110-69 Outside Temp. 38℃、Power Supply 60Hz		
	Return Air Temp.	Refrigeration Capacity	Electric Power
	-60℃	22KW	75KW
	-50℃	38.5KW	80KW
	-40℃	50KW	85KW
	-30℃	60KW	90KW
	-20℃	65KW	100KW

■Exclusive grinding machine

Exclusive grinding machine for T-Type Cutter



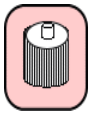
● model TK-305 / series㉑
(easy grinding of T-Type Cutter)

- ■Hishly hygienic and durable body made of stailess steel
- ■Simply grinded by moving, right and left
- ■Precise angle of blade
- ■Shiny grinding surface
- ■Compact Design

■Specification (unit : mm)

Dimension (table)	400×640×390
Max. loading weight	50kg
Magnet Dimension	Outside 305×Inside 140 ×Thickness 30 #120
RPM of magnet	480/580rpm(50/60Hz)
Motor Output	Condencer Motor 550w
Current	9.5/8.0A(50/60Hz)
Power Supply	1 Phase 100V

Exclusive grinding machine for R-Type Cutter



● model TR-400 / series㉒
(Grinding machine exclusively for R-Type skin scraper's brade for tuna)

- ■One touch removing of safety cover and easier replacement of magnet
- ■Shut out dirt from water and whet stone
- ■Easier cleaning, thanks to the machine made of stainless steel
  Grinding machine, paying more attention to hygien

■Specification (unit : mm)

Dimension (Machine)	1000×500×H1000
Weight	80kg
Power Supply	3 Phase 200V 50/60Hz

■Air jet water separator/Other

Air Jet Water Separator(special Version)

● model JAC-37-2 / series㉓

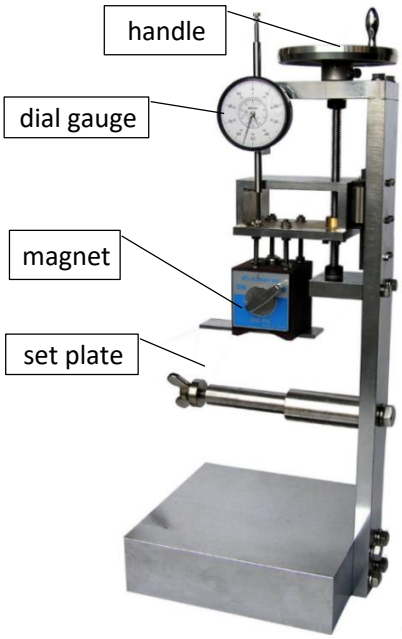
(Blowing off waterdrop adhered on the defrosted tuna
& Shortening the operation time at the next process)

- ■Compact design & high efficency
- ■Easier mainternaciability
- ■More hygienic design with high cleaning performance

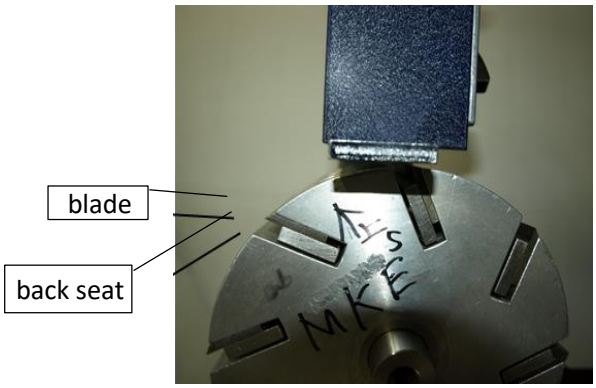
■Specification (unit : mm)

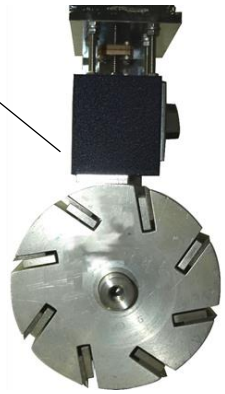
Water Separation (effective width)	500mm
Max. Height of Tuna	200mm
Machine Dimension	3058L×750W×1458H
Conveyor Speed	2~20m/min(valiable speed)
Upper Nozzle	6 pieces×2 rows
Lower Nozzle	6 pieces×2 rows
Blower Motors	3.7kw/2 sets,3P AC 200V
Conveyor Motor	0.4kw 3P AC 200V
Alcohol Atmizing Pump	0.2kw 3P AC 200V

Blade setting gauge / series㉔



(Eaiery setting of blade for everybody)

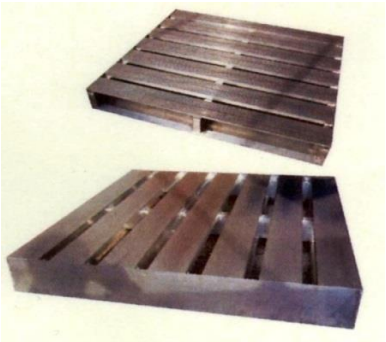




Pallet for deep freeze refrigerator / series㉕

● Pallet for tuna and oceanic bonitos

●Aluminium Pallet for oceanic bonitos and tuna



Consumable Parts List

Various blades for processing

≡Standard specification for taking out frozen oceanic bunitos' fishmeat with a bloody color

82W Flat Type Cutter Body
Part Code: H82WB
Dimension 82Wxϕ160

82W Flat Type Cutter Blade
Part Code: H82WN
Dimension 82Lx25Wx5t

120W Flat Type Cutter Body
Part Code: H120WB
Dimension 120Wxϕ160

120W Flat Type Cutter Brade
Part Code: H120WN
Dimension 120Lx25Wx5t

160R R-Type Cutter Body
Part Code: HR160WB
Dimension 97Wxϕ160x160R

160R R-Type Cutter Blade
Part Code: HR160WN
Dimension 100Lx40Lx3.5t

200R R-Type Cutter Body
Part Code: HR200WB
Dimension 97Wxϕ160x160R

200R R-Type Cutter Blade
Part Code: HR200WN
Dimension 100Lx40Lx3.5t

100W Flat Type Cutter Body
Part Code: HE100WB
Dimension 100xϕ160

100W Flat Type Cutter Blade
Part Code: HE100WN
Dimension 100Lx8Wx5t

Various blades for processing

≡Standard specification for taking out frozen oceanic bunitos' fishmeat with a bloody color

16W Top rounded Cutter Body
Part Code: H16WB
Dimension 16Wxφ218

16W Top rounded Cutter Blade
Part Code: H16WN
Dimension 16Wx50Lx5t

20W Top rounded Cutter Body
Part Code: H20WB
Dimension 20Wxφ218

20W Top rounded Cutter Blade
Part Code: H20WN
Dimension 20Wx43Lx5t

25W Top rounded Cutter Body
Part Code: H25WB
Dimension 25Wxφ218

25W Top rounded Cutter Blade
Part Code: H25WN
Dimension 25Wx37Lx5t

30W Top rounded Cutter Body
Part Code: H30WB
Dimension 30Wxφ160

30W Top rounded Cutter Blade
Part Code: H30WN
Dimension 30Wx35Lx5t

40W Top rounded Cutter Body
Part Code: H40WB
Dimension 40Wxφ160

40W Top rounded Cuuter Blade
Part Code: H40WN
Dimension 40Wx42Lx5t

Skin Scraper for frozen tuna

T-Type Cutter for scraping tuna skin

R-Type Cutter for scraping tuna skin

Saw Blade

Tuna Quartering Cutting

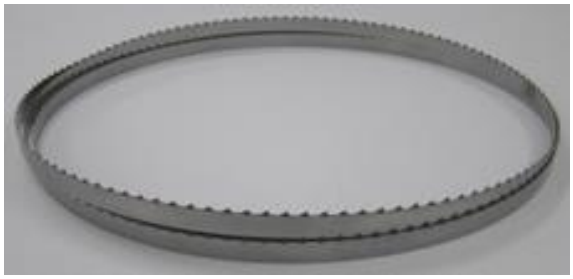
Length/mm	Width/mm	Thickness/m
4600	50	0.9

Tuna Quartering Cutting

Length/mm	Width/mm	Thickness/m
3800	35	0.8
4600	35	0.8

Tuna Block Saku Cutting

Length/mm	Width/mm	Thickness/m
3150	19	0.5
3800	19	0.5



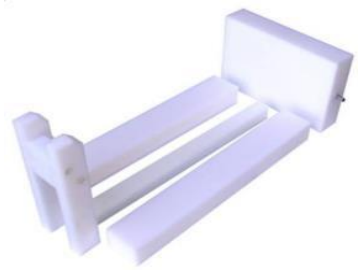
Tuna Block Saku Cutting

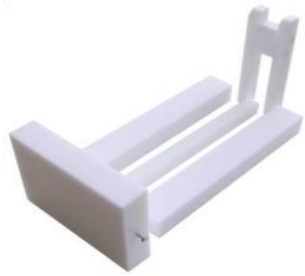
Length/mm	Width/mm	Thickness/m
3150	16	0.5

※Special sizes of various saw blades are also available.Please contact us at any time.

Various Plastic Products

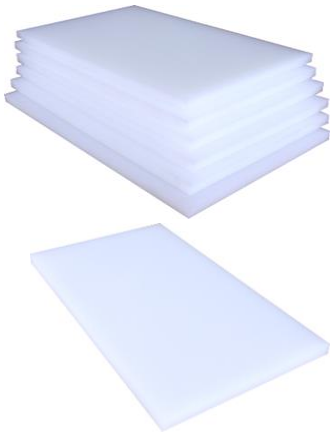
≡ Plastic polishing plate





＊Plastic applicable for food hygien(PE.UHMW)
ultra hard morecular

≡Plastic Chopping Board for shops & restraunts (white color)



＊Board, Block, Special Size

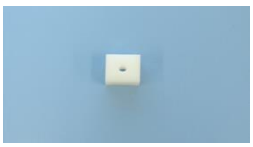
Inspection Agency; Japan Inspection Assosiation of Food and Food Industry Environment				
Test Item	Test Result	Detection Limit	Test Procedure	Remark
cadimium	eligible	-	＊1	
lead	eligible	-	＊1	
<Dessolution Test>				
heavy metal	eligible	-	＊1	＊1
potassium permanganate	eligible (less 0.8ug/ml)	-	＊1	＊1
<Residue ina still after distillation>				
heptane	eligible (less 5ug/ml)	-	＊1	＊1
water	eligible (less 5ug/ml)	-	＊1	＊1

Test Procedure
＊1, according to Food Additives Standard, No.3 Appratus & Container and Packaging, Item. D1-(1) & D2-(2)-4
Container and Packaging, Item. D1-(1) & D2-(2)-4
Notification No.201 of Japanese Ministry of Health, Labour, and Welfare, as of 31 August 2006
＊Operating Temperature: <100℃

≡ Plastic Products

Various Band Saw Ply Wood

Various Band Saw Pushing out parts



Various Bandsaw Products

Stainless steel tire

■Model	Quantity
MS750 · 600S	1SET
MS400 · 400S	1SET
MS18 · V16	1SET
A16	1SET

Shaft

■Model	Quantity
MS750 · 600S Upper	1
MS750 · 600S Under	1
MS400 · 400S Upper	1
MS400 · 400S Under	1
MS18 · V16 Upper	1
MS18 · V16 Under	1
A16 Upper	1
A16 Under	1
Shaping Machine	1

Other consumable products

≡ Boots (suitable for very low temperature, protection against cold, safety, and long size)

Designed enduring to -60℃ very low temperature,
Boots, superior for durability, safety, moisture retaining property

Oil resistant materia, Protection against cold, Safety shoes, Long boots,
Chemical resistant materia, Hygienic long boots

≡ Mesh Glove

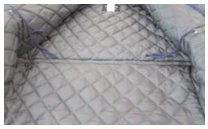
Suitable protecting a cut by sharp blade and lunge cut
Water washable, made of stainless steel

≡ Marine Glove

Used for processing frozen tuna and oceanic bonitos
(endure to -60℃ class made of urethane rubber)

≡ Warm clothes for -60℃ super low temperature

higher heat-retaining property, tightness、operability, safety



≡ Epron(white color)

bacteria resistant, oil resistant, and with heart

≡ Machinary oil for foods processing machines

no smell, no taste, vegetable oil,
suitable for lubricatiing food machinaries
mold release oil for food

≡ Washing Brush

Company Profile

Company Name	MK ENGINEEING Corporation 〒425-0041 1060 Ishizu, Yauizu City, Shizuoka Pref. Japan TEL:81-54-625-8360 / FAX:81-54-625-8361
President	Masao Yamada
Established	14 Feb. 1994
Capital	¥10,000,000円
Banks	Shinkin Central Bank Ltd. Shizuoka Bank Ltd. Shimizu Bank Ltd.
Payment Term	To be invoiced at end of month and paid at end of the next month
Business	1.Designing, manufacturing, and sales of fishery processing machines 2.Planing & Engineering of fishery processing plants
Products	1.Design, manufactruing, and sales of processing machines for frozen tuna & oceanic bonitos 2 Engineering of tuna processing plants 3.Engineering of oceanic bonitos processing plants 4.Engineering of tuna mince plants 5.Planning, Engineering, Designing, Manufacturing, and Sales for Automatic Packaging Sysem 6.Sales of freezing & defrosting related machines 7.Sales of equipment related to hygienic control system 8.Consulting for fishery processing plants
Overseas Customers	South Korea, China, Taiwan, Singapore, Indonesia, Thailand, Vietnam, USA, Spain, Canada, Maldives, Mauritius, Fiji, Ecuador, Sri Lanka, Papua New Guinea

History

1996.2	Established company "MK ENGINEERING" for designing, manufacturing, and selling fishery processing machines
1996.12	Cnaged the company name to MK ENGINEERING Limited Started the business for Tuna & Oceanic bonitos plants
1998.5	Tied up with Korean Machinary Company (OEM base)
1999.1	Relocated HQ, thanks to business expansion, including construction of factory & office
2002.9	Change the company name to MK ENGINEERING Corporation
2003.8	Started the engineering of tuna processing factory (China, Tianjin)
2004.4	Established Chinese Sales Agent (China Yantai)
2004.7	Constructed new office, following the expansion of business
2005.3	Established Chinese Sales Agent (China, Dalian)
2006.8	Established Branch Office in China (Dalian) 駿大車体工業有限公司設立
2011.1	Established Osaka Branch Office for expanding Chinese business
2012.8	Obtained ISO9001:2008 Certificate
2020.1	New factory / office relocation

Copyright (C) 2020.1.27 M.K.E CO.,LTD. All rights reserved.

●Transportation facilities

About 15 minutes by car from Yaizu Inter

【All round planner for fishery processing plants】

Development, Design, Manufacturing and Sales of fishery processing machineries

Engineering & Sales of Production Processing System

MK ENGINEERING

MK ENGINEERING CO., LTD.

1060 Ishizu, Yaizu City

Shizuoka Pref., Japan

TEL : 81-54-625-8360 ／ FAX : 81-54-625-8361

http://www.mk-e.co.jp/

Ver.2020.1.27