

高速ワカメ攪拌塩蔵機

ひおまる



三陸漁師の味方

他社には真似の出来ない、特許取得済みのすぐれもの!!



500kgワカメ・コンブが1時間で高品質に塩漬け完了



石村工業株式会社

石村工業株式会社と岩手県水産技術センターとの共同開発です。

高速ワカメ攪拌塩蔵機（しおまる）

特徴

- 500kgのワカメ・コンブが1時間で高品質に塩漬けできます。
- 岩手県水産技術センターと石村工業株式会社の共同研究の成果です。
- 塩マブシ、タンク揚げ（洗い）がなくなり体が楽。
- その日に芯抜き作業が出来て、しかも芯抜きしやすい。
- 同じ飽和食塩水を4日間使用出来て経済的。
- オールステンレス、防水モーター、インバーター、タイマーで楽々。シンプル構造。頑丈で故障なし。

従来の 塩漬作業



腰あ
いでえ～

塩からめ、
タンク揚げの作業

作業方法

- ワカメを網袋へ入れ投入するだけ。飽和食塩水槽内で1時間自動攪拌、ホイストで引揚げ完了。



飽和食塩水槽内で
1時間自動攪拌。
同じ飽和食塩水を
4日間使用出来ます。

はあ～♪
出来たぞ

しおまるなら…



ネットにワカメを入れて



1時間ほっといて塩漬完了



仕様

動力

三相200V 3.7kw
定格電流15.8A
インバーター制御
タイマー付

攪拌槽

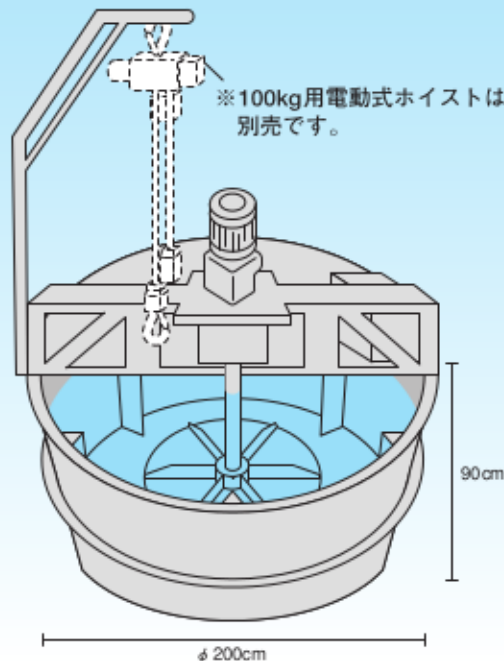
内径φ200cm 195cm
深さ90cm

本体

オールステンレス製

重量

450kg



gp %1 "



タンク揚げがなく
体が楽ダー

立派なワカメだあなあ～！

芯抜きしやすいでば～♪

これだば
今日のうちに
出荷出来っつお～！

1時間で塩漬けが
出来てしまった！
どうすっぺ^o^



三陸漁師も
ニッパニッパ

お申し込み・お問い合わせは



石村工業株式会社

〒026-0002 岩手県釜石市大平町4-2-1
TEL (0193) 22-3641 FAX (0193) 22-3638
e-mail: ishimura@rnac.ne.jp