

株式会社エフ・テクノ製作所

設立：平成25年6月
 代表者：代表 相墨 正人
 所在地：〒224-0024
 横浜市都筑区東山田町164
 事業内容：食品機械メーカーとして設計～販売～メンテナンス 食品加工機を主とし、修理のみもお受けいたします

TEL：080-8116-1095
 URL：http://www.efu-techno.jp

食品機械メーカーとして設計から販売・メンテナンスまで一貫して行っております！

弊社は設計から販売・メンテナンスまで一貫して行っております。

弊社の主な製品は

- ハンドウロコ除去器 (FTSA)
 エアー駆動での魚の鱗をきれいに除去します。
- 卓上スキナー (FS-250) / コンベア付スキナー (FS-250C)
 表面に残した状態で薄膜を除去できます。



貝類高圧洗浄機 (FTE-250)

代表者のメッセージ

株式会社エフ・テクノ製作所 代表の相墨 (そうずみ) 正人です。

弊社は魚を加工するハンドウロコ除去器や卓上・コンベア付スキナーなどの小型のものから、貝類洗浄機のように中型の機械も設計・販売しております。

その他、食品加工機のみですが、修理の御依頼もお受けいたします。

今後は、これらのノウハウを内部蓄積し、さらに新しい製品や改良製品を製作していきたいと思っております。



- コンベア付スキナーにおいては、魚をコンベア上に乗せ、薄膜を除去し出口から排出します。
- 貝類高圧洗浄機 (FTE-250)
貝をコンベア上に乗せていただき、上下方向から洗浄を行い出口から排出します。
 あと、作業台や上昇コンベアなど

も製作しておりますので、貝類の洗浄ラインでのご提供も提案できます。

今後は、牡蠣などで「剥き子」さんの不足など作業工程にスポットをあてたセミオート機械の開発などを行っていき、労働者不足などのお役に立ちたいと考えております。

ここがウリ!



卓上スキナー (FS-250)