

高速ワカメ攪拌塩蔵機（しおまる）

特許出願中（岩手県と石村工業(株)の共同出願）

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。

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…

従来の塩漬作業



塩からめ、タンク揚げの作業



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

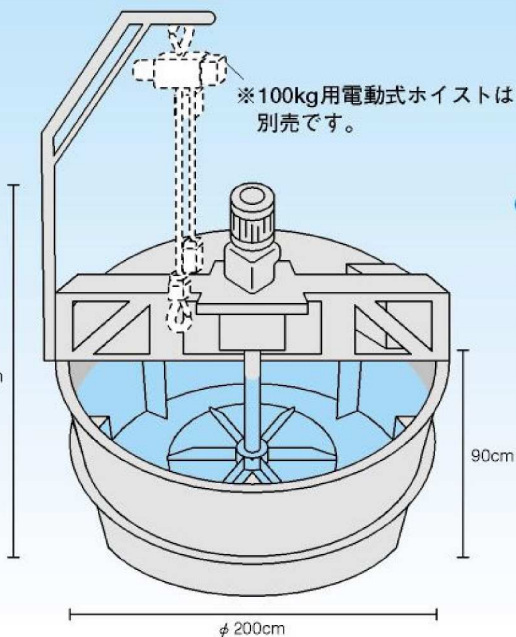
内径Φ200cm 195cm
深さ90cm

本体

オールステンレス製

重量

450kg



使用した人の声

タンク揚げがなく
体が楽ダー

立派なワカメだあなあ〜!

芯抜きしやすうでば〜♪

これだば
今日のうちに
出荷出来つつお〜!

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
ニッコニコ

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