

Gibier

Meat Production

こんなお悩みは
ございませんか？

スピーディかつクリーンな
解体処理を行いたい

HACCP対策のために、
衛生設備を整えたい

1頭処理ごとの消毒、
最適なツールは？

総合的な機器提案をしてくれる
会社はないだろうか・・・？

消毒

吊り下げ

皮剥ぎ・解体

ジビエの設備なら 東西産業貿易にお任せください！

全国の食肉センタープラント工事のノウハウを活かして、最適なツールをご提案します。

事業者様のお悩みを、私たちが解決!

安心・安全なジビエ処理の
サポートをいたします。

Gibier
Meat Production

HACCP対応 衛生対策

● ナイフ消毒槽・手洗器

83℃以上での消毒が可能です。
組み合わせ品(ナイフ消毒槽付き手洗器)
もあります。

83℃
以上で
消毒

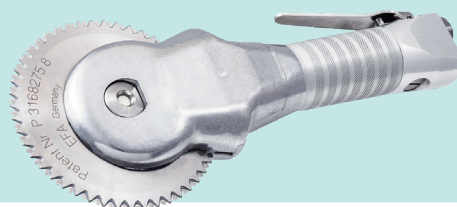


解体処理ツール

● 皮剥用エアーナイフ

操作が簡単! ウィンチでの簡易型皮剥設備も
ご提案可能です。

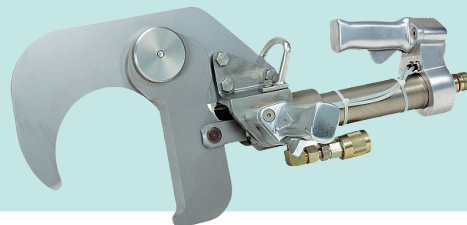
EFA620



● 油圧式角切り機

手間なく、スピーディーに角を除去できます。

EFAZ14



レール・吊り材

● トロリー・フック

施設規模に最適な
レール・吊り材をご提案します。

その他
結紮用品、ナイフ、作業台、ワゴンなども
ご用意いたします。



全国の食肉プラント設備施工の実績を活かして最適なお提案をいたします。
施工から保守点検まで、トータルでお任せください。



創業1953年特定建設業許可取得済 <https://www.tohza-sangyo.co.jp/>



東西産業貿易株式会社

東京都文京区湯島2丁目17番8号 営業所: 東京・旭川・熊本 (全国対応いたします)

まずはお電話で貴社のご要望をお聞かせください!

お問い合わせは 096-213-4050
食肉プラント事業部