



食肉業界をリードする
HANAKI

スモークゼネレーター SMOKE GENERATOR



- 👉 **安定した燻煙の供給をお約束**
- 👉 **現場主義の技術と長年の経験による設計**
- 👉 **長期にわたって使用できる高い耐久性**

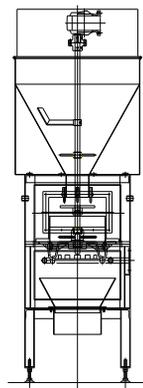
花木工業株式会社

発煙量が
最も多い

《スモークゼネレーター V型》

圧倒的な発煙量を誇りながら、長時間の連続運転にも対応。汎用性が高い万能タイプのスモークゼネレーターです。また煙の発生具合を直視できるので、燻煙の状態も一目瞭然です。

V-2W : W650 × L1,300 × H2,000 (mm)



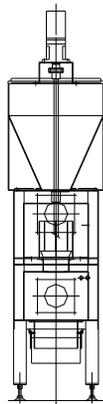
発煙濃度が
最も濃い

《スモークゼネレーター A型》

V型と同等以上のスモーク処理を行いつつ発煙量を抑えます。しかもチップ使用量が1/3～2/3になる省エネタイプです。消煙機を併用する場合には最適な機種で、現在最も主流のタイプです。

A-2W : W450 × L1,000 × H1,825 (mm)

A-5W : W500 × L1,050 × H1,825 (mm)

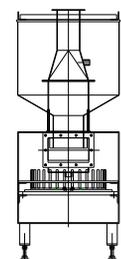


ミニコン型
専用

《スモークゼネレーター ビックミニ型》

ミニコン型スモークハウスに最適なスモークゼネレーターです。電熱発煙自動運転式なので作業者の負担は軽減されます。また小さいながら冷燻でも活躍しています。

ミニ型 : W500 × L800 × H1,150 (mm)



総合食肉機械設備・プラント工事

花水工業株式会社

本社 〒110-0016

東京都台東区台東4-20-5

TEL 03-3834-1561(代) FAX 03-3834-2185

大阪支店 〒532-0011

大阪府大阪市淀川区西中島5-14-22
リクルート新大阪ビル9F

TEL 06-6885-6361(代) FAX 06-6885-6397