



食肉業界をリードする  
**HANAKI**

リキッドスモークの欠点を克服した新しい方式

# エアードリキッドスモーク方式

SMOKING PROCESS"AIRED LIQUID SMOKE SYSTEM"

従来のスモークハウスにリキッドスモークシステムの簡易性がプラス



## 👉 HACCP対応の現場環境

チップのこぼし・燃え滓が発生しないため、スモークハウス周辺が衛生的に。タールだらけで煙たい環境から「さようなら」できます。

## 👉 安全と環境を両立できる

スモークチップを燻す必要がないため火気の使用が無くなり安全です。当然スモークも発生しないため近隣への配慮が必要なくなります。また燃え滓チップの廃棄も必要ないため環境にはとても優しい仕様です。

# 花木工業株式会社

## 【エアードリキッドスモーク方式とは】

リキッドスモークをノズルから極微量吐出し、完全に気化させて燻煙を行う方式です。

もちろんスモーク方式が新しくなったからといって、スモークハウスそのものの性能が向上する訳ではありませんが、技術・信用・実績の花木工業製スモークハウスに、エアードリキッドスモーク方式が設置されれば、ハイクオリティな製品を効率よく生産する事をお約束いたします。



### POINT コストパフォーマンスも良好です！

従来方式のリキッドスモークと比較したところ、なんと1/10の使用量で済みました。

(当社比較) 当社エクセルターボ2ケージで使用量 10～50 cc/min程度。

また既設の花木工業製スモークハウスに追加することも可能です。



総合食肉機械設備・プラント工事

**花木工業株式会社**

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