



エアコンスモークハウス“冷くんタイプ” AIR CONDITIONED SMOKEHOUSE REIKUN TAIPU

〈衛生的なハウスです〉

☆製品の仕上がりにムラがない

温度・湿度の調節は自動制御、しかも大風量循環ファンによりハウス内の空気をくまなく攪拌ハウス内の温度、スモークのむらがなくどの位置の製品も同じ品質に仕上がります

☆どんな製品もこなす機能

乾燥、スモークの基本行程に、加湿乾燥、加湿スモークほかの機能をそろえています

適用製品 肉：生ハム・スモークドハム
サラミソーセージ

適用製品 魚：スモークサーモン・エビ・ホタテ
貝類・魚類

☆踏み板固定式・本体床あり、なし

タイプどちらもOK

☆洗浄装置

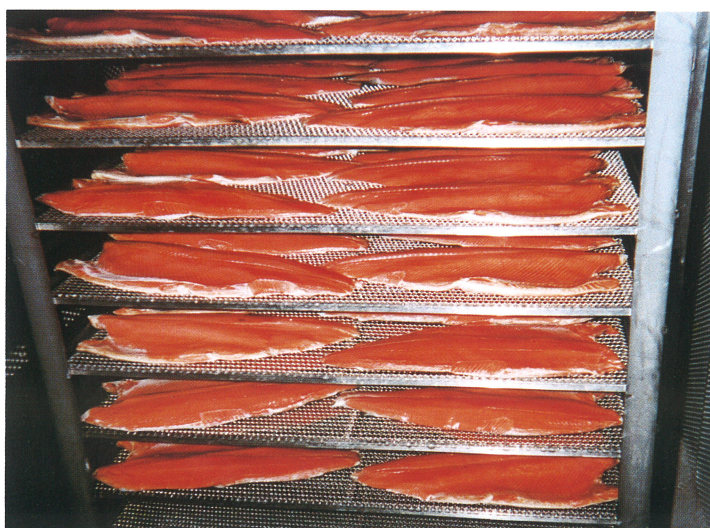
ハウス洗浄ポンプ、洗浄装置が標準仕様に、もちこめます

☆冷凍機付です

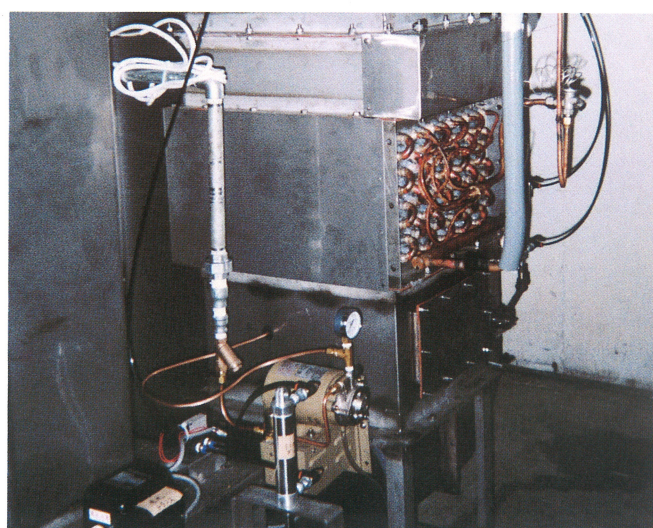
冷却能力に応じた冷凍機が付きます



(パススルー式本体前面)



(スモークサーモン台車掛け)



(後部直膨コイル周り)



——食肉業界をリードする——

花木工業株式会社

本社 〒110-0016 東京都台東区台東 4-20-5

大阪営業所 〒532-0011 大阪市淀川区西中島 5-14-22

リクルート新大阪ビル 9F

つば技術センター 〒306-0600 茨城県坂東市大字馬立字中の台1272-5

TEL03(3834)1561 FAX03(3834)2185

TEL06(6885)6361 FAX06(6885)6397

TEL0297(36)0722 FAX0297(36)1575