

スモークマシン



機種名

大道産業
スモークハウス（冷温燻式）
SUB-400C-3

特徴

- 冷燻製・温燻製・熱燻製が可能です。
- 乾燥・燻煙時間および温度をプログラムにより自動運転します。
- 庫内の温度をモニタ表示します。

【試作例】

スモークサーモン



サバ燻製



【主な仕様】

- ・全容量：770 L
- ・1回の処理可能量
ハム：20～40 kg
ソーセージ：15～30 kg
- ・庫内台車収容量
450mm×580mm 網 11段収容可能
- ・設定温度：0℃～200℃
- ・設定時間：0分～999分

料金等

使用料金：350円／1時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

（5mm×5mmに細断されたチップのみ利用可）

ご利用申し込みは実施日の3日前までにお願いいたします。