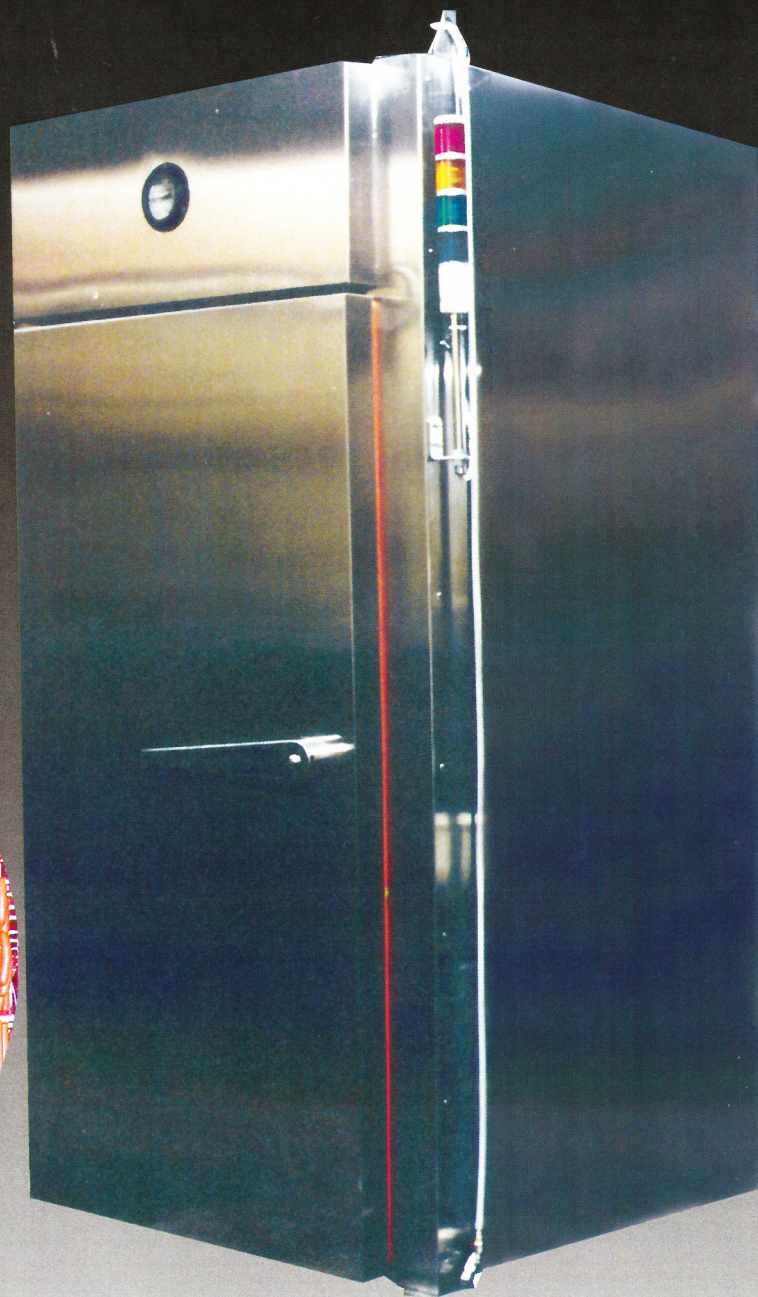
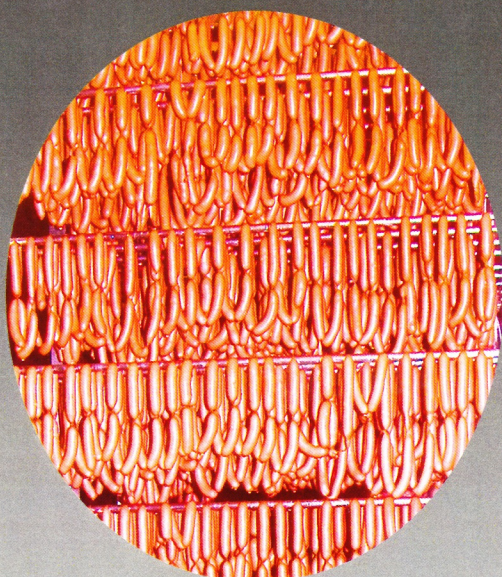


SMOKE HOUSE TKC-2S-S

ハイテク技術を見事に結集し、風・煙・熱をコンピュータ制御
ハム・ソーセージ等の薫製に最適なスモークハウス



能力抜群スモークハウス

SMOKE HOUSE TKC-2S-S

SMOKE HOUSE TKC SERIES

スモークハウスTKC-Sシリーズの特徴

- ・制御盤はマイクロコンピュータ内蔵ですから、操作が簡単です。
- ・ダンパーはエアーによる開閉ですから、誤動作がありません。
- ・スチームハウスの場合は時間が短縮でき、さらに製品ムラがありません。
- ・ガスハウスの場合は歩留まりが良くなります。
- ・プログラムパターンを任意に選択し、自動運転が行えます。
- ・庫内の洗浄が簡単にできます。
- ・設置工事は非常に簡単です。

工 程

乾燥工程／ホットスモーク／コールドスモーク／スチームクック／ベーキング／発汗工程／シャワー工程

上記の工程を任意に組合わせ、全自動運転ができます。

【工程例】ウィンナーソーセージ約200kg (2S-S)

乾燥→ホットスモーク→スチームクック→シャワーリング

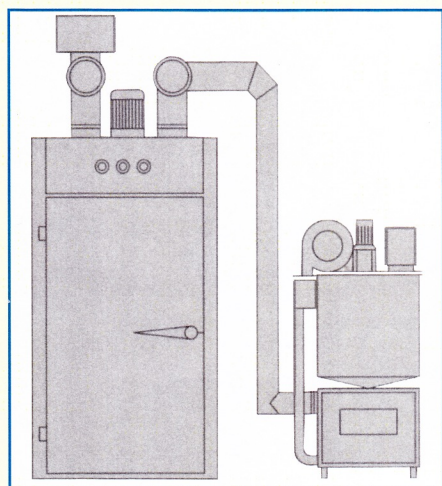
【全自動60分】

付 属 装 置

●全自動クリーニング装置 ●中芯温度到達表示及び制御装置

●スモーク台車スモーク・スモークパー

1,000mm (W) × 1,000 (D) × 1,970 (H)



TKC-SD-100



■機械仕様

機 種	TKC-1S-S	TKC-2S-S	TKC-1S-0	TKC-SD-100
仕 様				
機 械 寸 法	1400×1300×2330	1400×2300×2550	1200×1300×2330	1200×1000×1880
処 理 能 力	単味品 250kg/回	単味品 500kg/回	単味品 200kg/回	単味品 100kg/回
熱 源	スチーム	スチーム	スチーム	電 気
制 御 盤	全自動	全自動	全自動	全自動
電 気 容 量 (60Hz) (50Hz)	200V 7kw 200V 5kw	200V 10kw 200V 7.2kw	200V 7kw 200V 5kw	200V 20kw/60A
スモークゼネラータ寸法	600×650×1600	700×700×1600	500×500×1600	500×500×1600
燻 材	チップ	チップ	チップ	チップ
台 車	1000×1000×1850	1000×1000×1850×2	800×850×1600	800×750×1360
工 率	5kg/cm ²	5kg/cm ²	5kg/cm ²	5kg/cm ²

※機械仕様は予告無しに変更する場合があります。

● 製造販売元



有限会社 東京晃線

〒120-0001 東京都足立区大谷田4-20-6

TEL 03 (5682) 1977 FAX 03 (5682) 1979

URL <http://www.tkc-sh.co.jp/>

e-mail info@tkc-sh.co.jp

● 代理店