

SMOKE HOUSE

TKC-SG-40 ・ TKC-SG-20

ハイテク技術を凝縮したコンパクト設計が低価格・高性能を実現
研究所、レストラン等に最適な省エネ、省スペースタイプ



新機能搭載 全自動小型スモークハウス

SMOKE HOUSE TKC-SG-40 TKC-SG-20
【ジェネレータ内蔵型】

SMOKE HOUSE TKG SERIES

スモークハウスTKC-SG-40・SG-20の特徴

- ・コンパクト設計で、低価格・省エネ可動を実現しました。
- ・ジェネレータ内蔵型ですので、スマートで場所をとりません。
- ・即設置可能で、取り付け工事も非常に簡単です。
- ・冷燻装置（オプション）を手軽に装着でき、生ハムもOKです。
- ・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。
- ・動力電源を接続するだけで、即運転できます。
- ・庫内の洗浄が簡単にできます。

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

上記の工程を任意に組合わせ、全自動運転ができます。

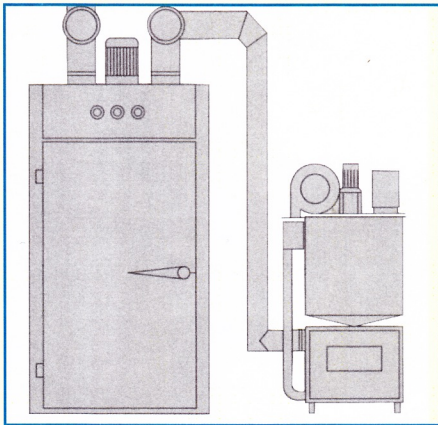
【工程例】

ウィンナーソーセージ約30kg（ロースハム約20kg）

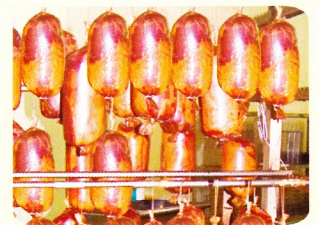
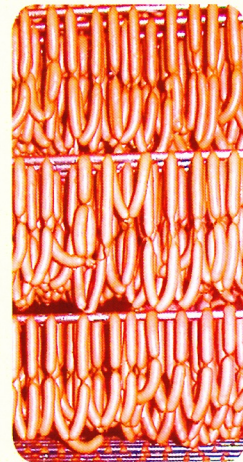
乾燥→ホットスモーク→スチームクック→ベーキング [全自動約60分]

付 属 装 置

- 全自動クリーニング装置 ●加湿装置
- 中芯温度到達表示及び制御装置



TKC-SG-40



■機械仕様

仕 様 \ 機 種	TKC-SG-40	TKC-SG-20	TKC-SD-100	TKC-1S-0
機 械 寸 法	860×970×2000	700×700×2000	1200×1000×1880	1200×1300×2330
処 理 能 力	単味品 40kg/回	単味品 20kg/回	単味品 100kg/回	単味品 200kg/回
熱 源	電 気	電 気	電 気	スチーム
制 御 盤	全自動	全自動	全自動	全自動
電 気 容 量 (60Hz) (50Hz)	200V 13.4/7.4kw 冷燻 (オプション)	200V 7.4kw/25A 冷燻 (オプション)	200V 22kw/60A	200V 7kw 200V 5kw
スモークゼネレータ寸法	内 蔵	内 蔵	500×500×1600	500×500×1600
燻 材	チップ	チップ	チップ	チップ
台 車	無し	無し	800×750×1360	800×850×1600
エ ア ー	エア-シリンダーオプション	エア-シリンダーオプション	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