

製品の
ご紹介

OHMICH

スモークハウス

Model : **スモークハウス (温燻式)**

型式 **SUB-400・800・
1000**



- ◆スモークハウスSUBシリーズは乾燥・燻煙・クッキング（ボイル）・シャワー・庫内洗浄など燻製製品製造に必要な各工程をタッチパネルで簡単にプログラムできます。また、本体やシロッコファンはステンレスSUS-304を使用しておりますので非常に堅牢です。使用後のメンテナンスも技術スタッフで、どんな細かい点もご要望にお応えできます。
- ◆その他に冷温燻式SUB-400C・800C・1000Cがございます。
- ◆標準寸法以外も製作しています。全機種自社製作していますので材質・ステンレスの板厚などもご注文により製作しています。



スモークウッド



スモークチップ



使い勝手の簡単なタッチパネル
(SUBシリーズ標準)

型式	電気	全容量(kg)	ハム	ソーセージ	サイズ外形寸法	装備
SUB-400	200V-7kw	770	20~40kg/回	15~30kg/回	W1200×D1040×H2100	全自動洗浄装置カチスイッチ
SUB-800	200V-13.35kw	990	30~50kg/回	25~40kg/回	W1400×D1040×H2121	全自動洗浄装置カチスイッチ
SUB-1000	200V-13.35kw	1360	40~60kg/回	35~50kg/回	W1600×D1140×H2121	全自動洗浄装置カチスイッチ

●代理店



株式会社大道産業

群馬県前橋市西片貝町5丁目25の1
Tel. 027(243)5522 Fax 027(243)1719

URL <http://www.ohmichi.co.jp/> E-mail ohmichi@ohmichi.co.jp

製品の
ご紹介

OHMICH

スモークハウス

Model : **スモークハウス (冷温燻式)**

**型式 SUB-400C・800C・
1000C**



- ◆スモークハウスSUB-400C・800C・1000Cは冷凍機を装備しており冷燻製品作りに最適です。冷燻作りに必要な冷乾燥～冷燻製はもとより作業工程の中に排気～洗浄工程があり、いずれもプログラム化されタッチパネルで入力し自動運転します。
- ◆冷燻の他に温燻の機能も付いています。燻製品作りに必要な工程はプログラム化され、タッチパネルにより入力し、自動運転致します。自動点火・乾燥・クッキング・シャワー・排気・洗浄工程があり自由自在に入力し、自動運転になります。画面を見ながら現在の庫内状況がわかり残時間も表示されますから安心です。
- ◆その他に温燻式SUB-400・800・1000がございます。
- ◆標準寸法以外も製作しています。全機種自社製作しておりますので材質・板厚等、御注文をお受け致します。



使い勝手の簡単なタッチパネル
(SUBシリーズ標準)

型式	電気	全容量(リットル)	ハム	ソーセージ	サイズ外形寸法	装備
SUB-400C	200V-8.3kw	770	20~40kg/回	15~30kg/回	W1365×D1040×H2100	全自動洗浄装置触スイッチ
SUB-800C	200V-14.65kw	990	30~50kg/回	25~40kg/回	W1565×D1040×H2121	全自動洗浄装置触スイッチ
SUB-1000C	200V-14.65kw	1360	40~60kg/回	35~50kg/回	W1765×D1140×H2121	全自動洗浄装置触スイッチ

●代理店



株式会社大道産業

群馬県前橋市西片貝町5丁目25の1
TEL 027(243)5522 Fax 027(243)1719

URL <http://www.ohmichi.co.jp/> E-mail ohmichi@ohmichi.co.jp