

GERMOS NESS スモークハウス



最高の風味を生み出す … あなたのパートナー



ゲルモス / ネスのスモークハウス製品は
スモークチップなどの燻煙材を最適に燃焼・発煙させることで、良質なソーセージ製造を実現します

GERMOS - 湿式ジェネレーターのエキスパート 1



ゲルモスのジェネレーター（発煙器）は
スモークチップに 400℃の過熱蒸気をあてて発煙させる湿式の燃焼方式です

GERMOS - 湿式ジェネレーターのエキスパート 2



- 360~450℃の過熱蒸気による燃焼方式、低温の燃焼で発ガン性物質の少ない煙が生成できます
- 過熱蒸気のON-OFFを正確に制御することで、安定した発煙量がえられます
- 天然、可食ケーシングの深くまでスモークが浸透、仕上げ工程までの退色がありません
- スモーク工程での高い湿度を保てるため、製品のウエイトロスを最小限に留めます
- 水シャワーによる消煙が可能、燃焼式の消煙機（乾式用）と比較してランニングコストが非常に小さくすみます

ゲルモスのジェネレーター（発煙器）は
スモークチップに400℃の過熱蒸気をあてて発煙させる湿式の燃焼方式です

NESS - 乾式ジェネレーターのエキスパート 1



ネスのジェネレーター（発煙器）は
オガクズをヒーターで着火、燻煙材を摩擦して発煙させる乾式の燃焼方式です

NESS - 乾式ジェネレーターのエキスパート 2



- 新モデルはエネルギー効率をアップ、消耗パーツを減らすことで補修品を調達しやすくし、メンテナンス費用を削減しました
- 燃焼温度は 700 ~ 1200℃ です
- 縦型、ドア内蔵型など、コンパクトなデザインが可能、少ないスペースに設置できます
- スモーク発生量の調節が比較的容易で、色合いの調整が可能です
- 乾式ジェネレーターの消煙装置は、アフターバーナー等で行うことができます

ネスのジェネレーター（発煙器）は
燻煙材を摩擦して発煙させる乾式の燃焼方式です

NESS - 乾式ジェネレーターのエキスパート 3



ネスのジェネレーター（発煙器）は
オガクズをヒーターで着火して発煙させる乾式の燃焼方式です

GERMOS & NESS - ホット/コールド・スモークハウス 1



ゲルモス / ネスのスモークハウス製品は
ホット/コールド、いずれもご用意しています

GERMOS & NESS - ホット/コールド・スモークハウス2



ゲルモス / ネス のスモークハウス製品は
ホット/コールド、いずれもご用意しています

GERMOS & NESS - クッキングハウス



ゲルモス / ネスは
クッキングハウスもご用意しています

GERMOS & NESS - クッキングケトル



ゲルモス / ネスは
クッキングケトルもご用意しています

GERMOS & NESS - クーリングハウス



ゲルモス / ネスの
クーリングハウスです

GERMOS & NESS - 熟成ハウス



ゲルモス / ネスの
熟成ハウスです

GERMOS & NESS - 空調ハウス



ゲルモス / ネスの
空調ハウスです

GERMOS & NESS - ベーキングハウス



ゲルモス / ネスの
ベーキングハウスです

GERMOS & NESS - 工程制御は国内対応



※写真はイメージです

- ゲルモス/ネス製品の制御システムはすべて、国内総代理店である当社がご提供しています
- 日本製部品を使用した信頼性の高いハードウェア構成です
- 制御ソフトウェアは、お客様のご要望に合わせてプログラムします
 - ※標準的な工程制御プログラムをベースに、ご要望いただいた変更を加えます
短納期で制作、開発コストも圧縮できます
- 導入後に、増設や移設、制御工程の変更などの必要が生じた際や万一の修理・メンテナンスにも当社が責任を持って対応します
 - ※定期的な訪問点検サービス（オプション）もご用意ください

ゲルモス / ネス製品の工程制御は
国内総代理店である当社がご提供しています

GERMOS & NESS - 導入支援も国内対応



※写真はイメージです

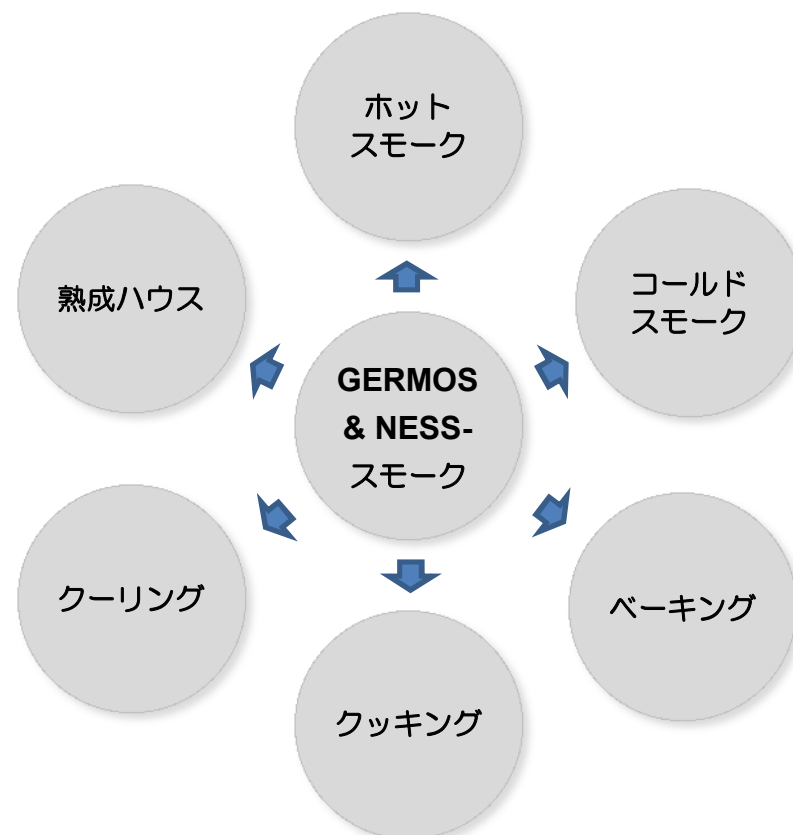
- ゲルモス/ネス製品の導入支援は、国内総代理店である当社が施工設計から納入設置、運用指導までトータルにご提供します
- 運用開始後の省エネ化や歩留まり向上などのご相談も、お気軽にお申し付けください



※写真はイメージです

ゲルモス / ネス製品の導入支援は
国内総代理店である当社がご提供します

GERMOS & NESS - 幅広い業務エリアを支援



ゲルモス / ネス製品は
スモークハウスを中心に、幅広い業務に活躍します

GERMOS & NESS - パーフェクトな製品を目指して

- 肉製品とソーセージ
- 生ハム、料理用サラミ、レバーソーセージ
- 鶏肉
- チーズ
- 魚肉



ゲルモス / ネス製品は
お客様のパーフェクトな製品づくりに貢献します

GERMOS NESS 製品のお問い合わせ・ご用命は



昭和システム

Showa System Service

株式会社 **昭和システムサービス** www.showasys.com

■大阪
〒564-0023 大阪府吹田市日の出町 9-5
電話:06-4860-1180 FAX:06-4860-1188
info@showasys.com

■東京
〒144-0045 東京都大田区南六郷 3-13-6-305
電話:03-3736-8650 FAX:03-3736-8655
okamoto@showasys.com