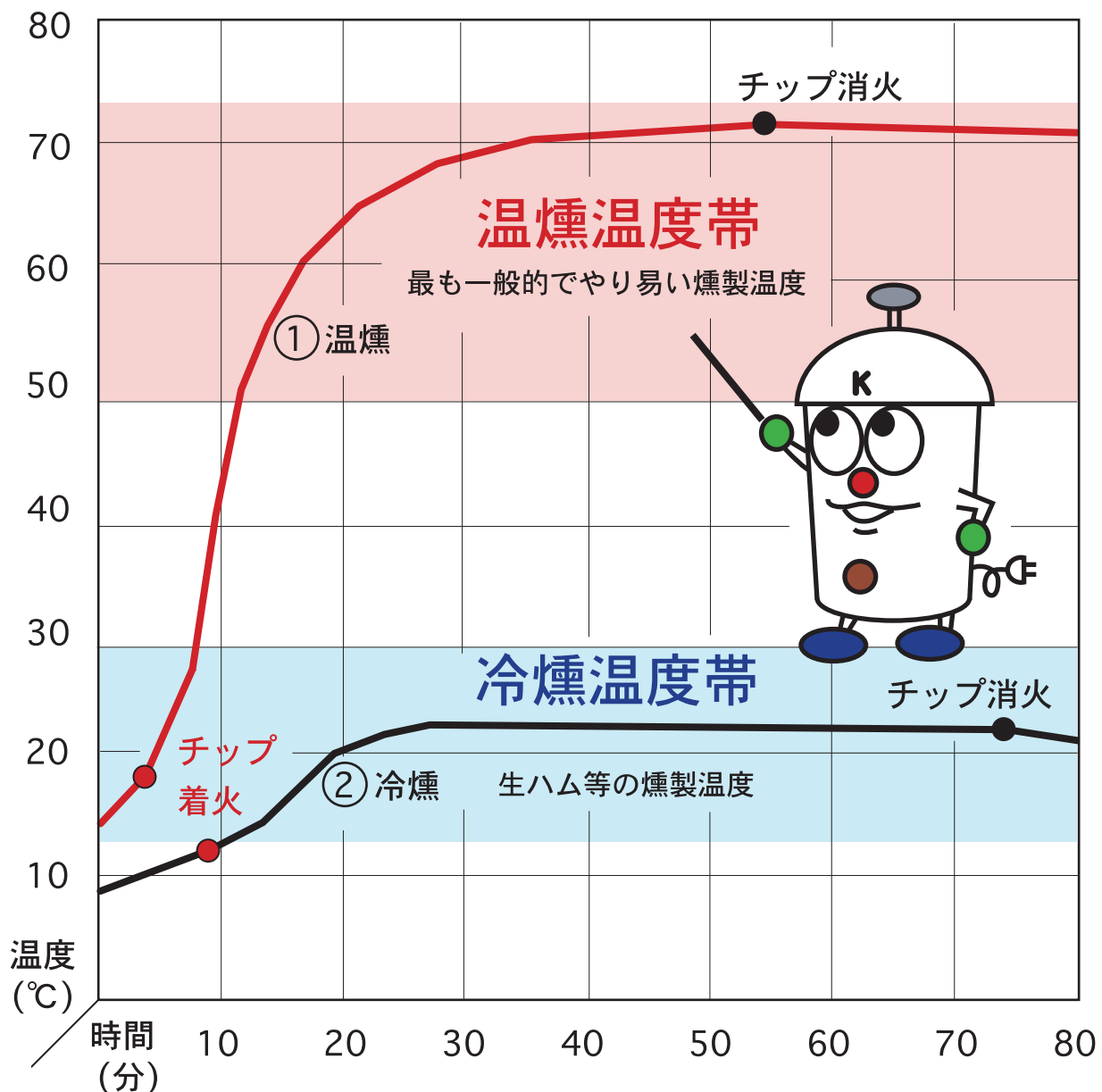


スモーカー・サーモグラフ



測定機種 (ステンレス スモーカー450Lタイプ) 設置場所 屋外			
① 温燻	2005.05.10 PM7:00	② 冷燻	2005.12.01 PM4:00
気温	15度	気温	8度
	無風		風速1.5m
電気コンロヒーター600W(強)		電気コンロヒーター300W(弱)	
コンロ位置	コンロ棚	コンロ位置	本体底
スモークチップ50g			

- スモーカー内部温度は燻製時の外気温や風等の影響を受けます。
また機種、季節、時間、設置場所によっても変動します。
- **冷燻** → 気温の低い冬期に適しています。
比較的暖かい時期の**冷燻**→コンロのワット数を下げて使う、コンロを使わない**スモークウッド**を使用する、またはサーモスタットで温度制御をする。
- **熱燻** → 冬期は大型コンロに変える事である程度出来ませんが「くん太郎300L」以上の大型の機種は不向きです、また燻製室の温度が高ければ可能です。