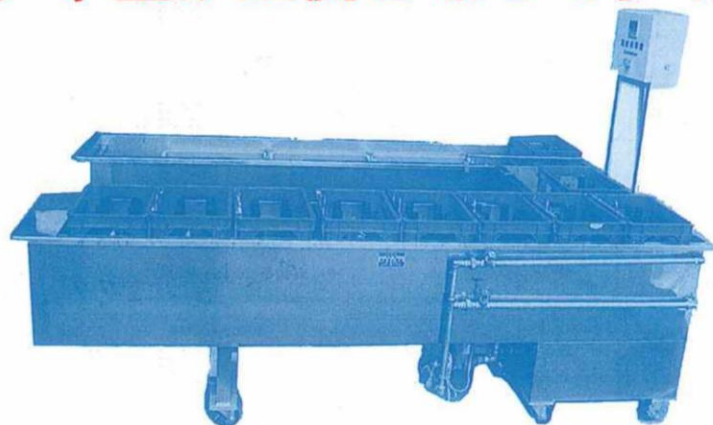


K T式吟醸びん爛急冷機

〔妥協許さぬ こだわりの酒〕

今、コノ字型が主流となって参りました



“やはり同じ酒でも熱酒壺詰したものとびん爛（びん火入れ）急冷したものとは味も香りも確かな差が出ます”

高級酒志向の中、今びん爛機が見直されています。

弊社のびん爛機は数多くの納入実績と経験の基、さまざまな工夫を施し、従来のびん爛機とは“似て非なるもの”です。今はびん爛・急冷コノ字型が主流です。

特長

- 確実に安定した温度管理で酒質の向上と安定を図れます。
- びん爛と急冷を連続して行えますので更なる酒質の向上と作業の効率化を図れます。
- お手持ちのP箱を使うため壺の出し入れの手間を省けます。
- びん爛槽の上下の温度差を少なくするため湯槽の循環ポンプ付です。
- 水位調整が自在のためどの様な壺でも対応できます。
- 水や湯の使用量が少なくコストダウンにつながります。
- キャスター付で固定配管で無いため移動が可能です。
- 現場に合わせて直線型も製作いたします。

大切な吟醸酒は槽で搾って（^{フネ}TM式吟醸搾り機）

びん火入れ急冷（コノ字型）－ 冷蔵が最高です !!

製作発売元

株式会社 東洋商会

〒521-1341 滋賀県安土町
TEL 0748-46-2158
FAX 0748-46-4958

仕様

種別	型式	内容	小壘	サイズ		
				L(m/m)	W(m/m)	H(m/m)
びん燻急冷機 (コノ字型)	KTHC- 687	1.8L 6P 8箱	小壘兼用	2440	1610	850
〃	KTHC-6107	1.8L 6P 10箱	小壘兼用	2980	1610	850
〃	KTHC-6147	1.8L 6P 14箱	小壘兼用	4000	1610	850
びん燻機	KT- 687	1.8L 6P 8箱	小壘兼用	2440	500	850
〃	KT-6107	1.8L 6P 10箱	小壘兼用	2980	500	850
〃	KT-6147	1.8L 6P 14箱	小壘兼用	4000	500	850
燻びん急冷機	KTC- 687	1.8L 6P 8箱	小壘兼用	2440	500	850
〃	KTC-6107	1.8L 6P 10箱	小壘兼用	2980	500	850
〃	KTC-6147	1.8L 6P 14箱	小壘兼用	4000	500	850

※ 1.8ℓ用P箱、小壘用P箱はユーザー様ご使用品を使用させていただきます。
 1.8ℓ P箱用仕切板：標準付属
 小壘P箱用仕切板：お手持ちのP箱に合わせて別途製作させていただきます。
 8P用P箱タイプも製作いたします。
 バーナー式タイプも製作いたします。

新発売

“壘かん用 温度警報付 デジタル温度計”

びん燻（びん火入れ）は、日本酒にとって最高の火入れ方法である事が最近随分知られて参りましたが、それには正しく確実に安定した温度管理が不可欠です。

ところがびん燻温度を正確に管理するには、びん燻温度計を目視で確認する事が必要で、その場に付きりになり大変手間がいる作業となります。

今回新発売のデジタル温度計は、この様な現場の声に基づき、設定温度になれば警報ブザーが鳴りますので、他の作業をしながらでも確実な温度管理ができます。

作業環境に合わせてブザー音も大きくなる様に設計しました。

是非とも温度警報付デジタル温度計をご活用頂き、びん燻（びん火入れ）作業の効率化にお役立て下さい。



型式	PSMO3-DA-400
測定範囲	-19.9℃~69.8℃
温度設定	-19.9℃~69℃
測定誤差	±0.5℃
測定周期	10秒/回