

「びん爛殺菌のお酒」「スパークリングサケの殺菌」 「スパークリングリキュールの殺菌」に最適！

NEW!

小ロットでも高度な温度制御が可能！
「超小型バッチ式パストライザー」

- 「湯煎」でなく、本格的な「シャワー方式」を、超コンパクトサイズで実現。「ボトルクーラー」としても利用可能。
- 常時、人が付く必要はありません！ 入れる時と、出すときのみ人が作業。
- 工程は「加熱→保持→冷却」。(冷却工程のないパストライザーもあるが酒質のためには冷却が大事！)
- 本格パストと同じ6～7段階で温度を切り替え。(一升壺の例：①38°Cx12分→②58°Cx12分→③66°Cx12分→④68°Cx12分→⑤66°Cx5分→⑥40°Cx6分→⑦28°Cx6分。温度パターンは自由に設定可能。ある温度から次の温度には約1分で切り替え)
- 能力のめやす：一升壺はバラ入れて126本/時間(肩下散水)、720～300ml壺P箱入りの場合約400本/時間。

問い合わせ：きた産業株式会社営業部
cooperate with Tomiyama Ironworks

*技術改善等により仕様は変更になることがあります。

