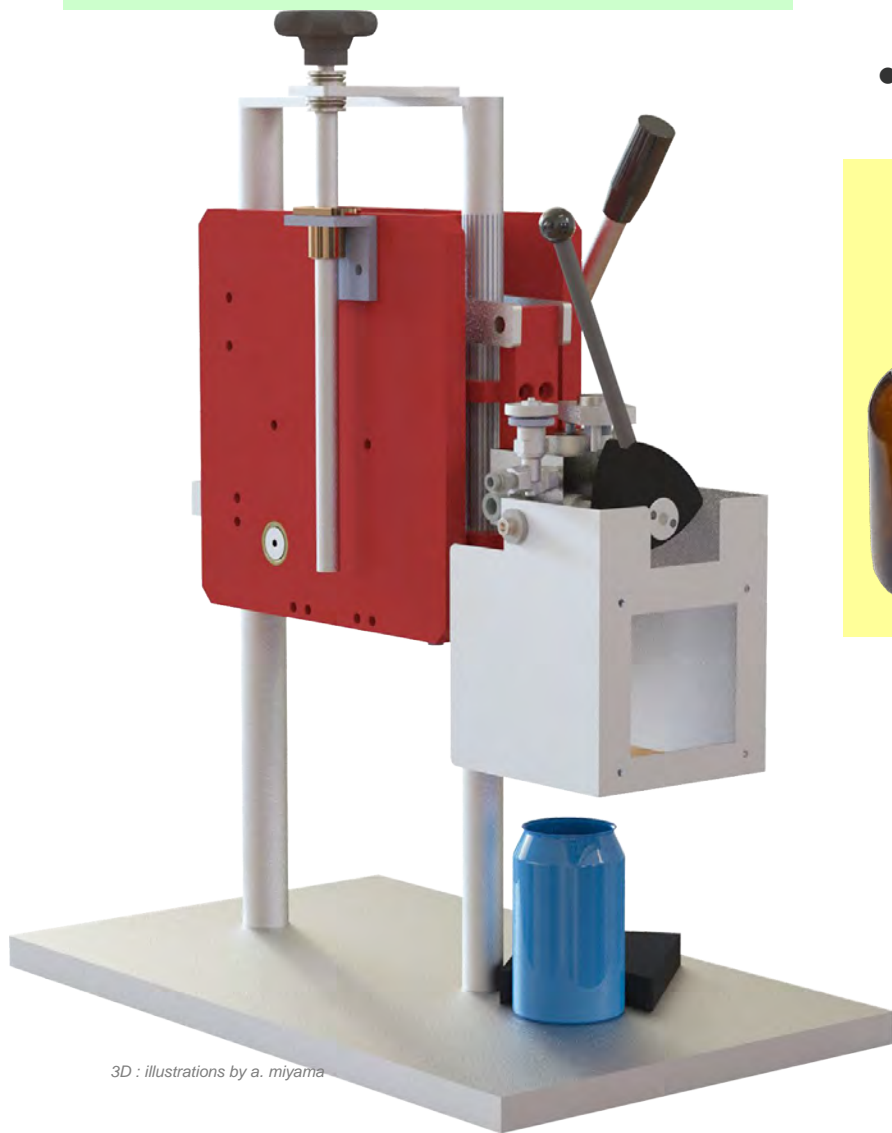


マニュアル操作のビールびん・缶詰め機

# 「BB-2」 (ビア・ベーシック 2)



3D : illustrations by a. miyama

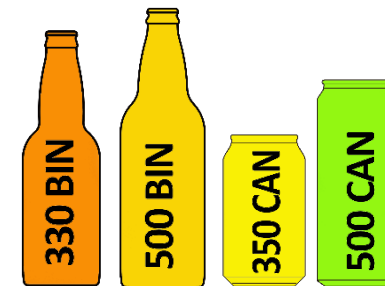
実際の外観はカタログ掲載の写真や 3D 画像と異なる場合があります。仕様、能力などは、改善・改良のため予告なく変更することがあります。

# ROOTS

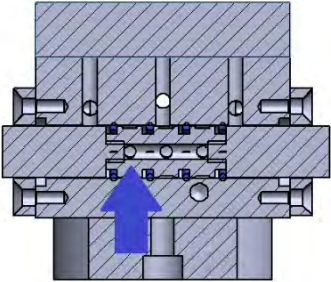
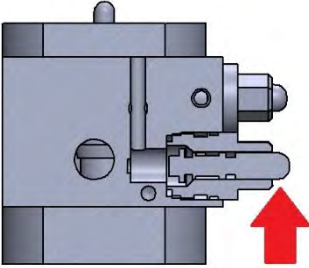
- エアや電気を使わない、ベーシックなビール充填機。「側面レバー」を下げると充填ヘッドが下がり、「前レバー」の操作で〈カウンタプレッシャ〉→〈充填 (リターン) 〉→〈ブリードチューブのビールを目視確認で充填終了・スニフト〉を行います。お客様から見える場所におけるスマートな外観。
- ラボ用、小規模生産用として 2019 年に「BB」を発売開始。2024 年からバルブ構造を改良して、より安定した充填を実現した「BB-2」に進化しました。



- ガラスびんの場合、「ハンド・クラウナ」(王冠打栓機) と組み合わせて使用します。
- 350ml または 500ml アルミ缶にも充填可能。「ハンド・シーマー」と組み合わせると、最小の設備費用で、卓上作業で缶ビール生産が可能。



※「グローラーびん」(大容量の通いびん) も充填可能 (特注フレームとなります)  
※「PET ボトル」にも、ネックサポーター (特注) で対応。

従来のバルブ構造	ビア・ベーシック 2 のバルブ構造
	
カウンタプレッシャ、リターン、スニフトの各ラインの経路を、横方向に移動するピストン (青矢印) 1 本で共用。	カウンタプレッシャ、リターン、スニフトの各ラインの経路を、独立の縦方向開閉ピストン (赤矢印) に構造変更。各工程がより安定し確実に。

# BB-2



YouTube



**主な仕様** (仕様、能力などは改善・改良のため変更することがあります。)

項目 Item	内容 Description
Product	ビール
Max. temperature	maximum 4°C at filling
Product pressure	本体とは別系統のレギュレーター付き CO <sub>2</sub> 推奨
Product/CIP supply	10φ チューブ接手 / CIP はストッパー板を取り替えてライン洗浄
Weight	Approx. 40kg
Dimensions	220(w) x 600(d) x 650mm (h)
Utility	電源不要・エア不要
CO <sub>2</sub>	独立したレギュレーター付き CO <sub>2</sub> 供給圧 0.3MPa、実用範囲：0.1~0.22Mpa、200L/H
Container	ガラスびん、アルミ缶 (ガスケット交換必要)
Cleaning / sanitizing	酸洗浄、アルカリ洗浄可能 maximum 80°C
Floor	テーブル天板 400x500mm 以上 耐荷重 80kg 以上
Rated output	330ml びん・350ml 缶の充填に要する時間： 20 秒程度 (充填条件やビールの種類により異なります)

## Appendix 「BB の納入事例」

クラフトビールと大手ビール研究所で、多くの採用実績があります。



(end)

# ROOTS