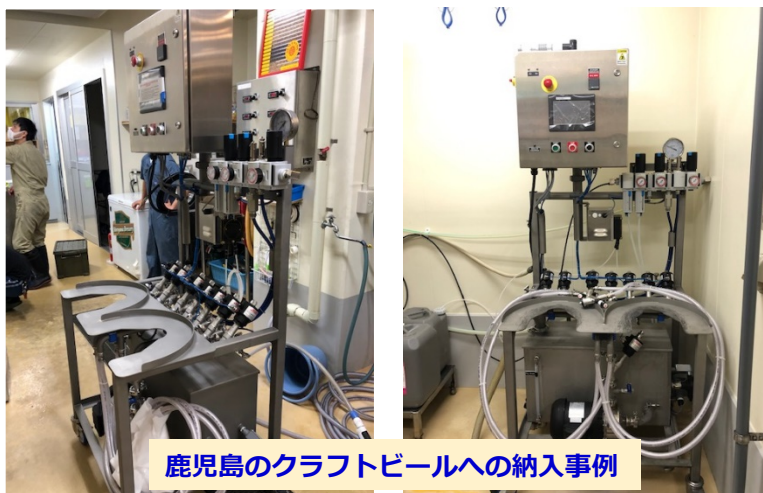


「小規模醸造所の樽洗浄機」



本機は「2ステーション」仕様ですが、「3ステーション」仕様もあります。

- 小規模なクラフトビール醸造所に最適な 2 ステーションの樽洗浄機。洗浄工程は自動制御。
- 殺菌工程は殺菌剤（薬液）を使用。ポイラー（蒸気）が不要です。
- 内壁洗浄とスピアチューブ洗浄を別バルブで管理。洗浄液タンクには 60℃程度まで加温可能な電気ヒーター。3/4hp の洗浄用インペラーポンプと薬剤注入用チューブポンプを搭載。
- タッチパネルで洗浄各工程の時間（秒数）や回数を自由に設定。
- （標準工程）カプラーを手でつないで樽を逆さにセット→①残液ドレインと内壁・スピアチューブの水洗（繰り返し可能）→②アルカリ洗浄液による内壁・スピアチューブの薬液洗浄（繰り返し可能）→③内壁・スピアチューブの水洗（繰り返し可能）→④薬液殺菌・ホールド（繰り返し可能）→⑤ドレイン・炭酸ガスで与圧
- 米国 CA 州のプレミア・ステンレス・システムズ社はクラフトビール設備全般を手掛ける。この樽洗浄機は日本の導入実績先で、好評をいただいています。



鹿児島島のクラフトビールへの納入事例



<https://www.youtube.com/watch?v=cFAND1Mmpo8>

<https://www.youtube.com/watch?v=FvZ3WvvbCs>

主な技術仕様（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
Products	ビール樽の洗浄、カプラーはサンキー
Rated output	1 樽につき約 5 分（出荷時設定）
Tank Capacity	洗浄液タンクは常用 61 リットル
Cleaning / sanitizing	任意の洗浄薬液（アルカリ洗浄など） 任意の殺菌剤（リンス不要の二酸化塩素など）
Elec.	200VAC 3ph 50 or 60Hz 13Amp
Operation air	8 bar 本機用・樽用で 20+m3/h (3HP 程度のコンプレッサー、ドライヤーと除菌フィルターを通過している常温エア)
H ₂ O	4 bar 使用量は 1 樽当たり 11-23 リットル(出荷時設定)
CO ₂	7bar 14+m3/h(独立したレギュレーター)
Container	サンキー樽、容量は問いません
Weight	約 200kg
Dimensions	990(width) x 737(depth) x 2209 (height)
Other performance	ご照会ください