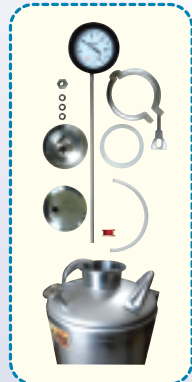


ヒールの使い方 ※参考例

事前に準備しておく事

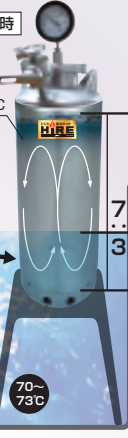


部品を分解洗浄してアルコール等で臭い抜き対策を行っておく。

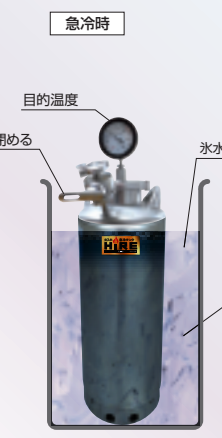
① オリ引き後の酒を容器に投入する。



② 湯を回して温める。酒温が58℃を超えたら速やかに底上げ台に乗せかえる。



③ 酒温が63~65℃になるまで熱対流を促して温める。



④ ハルブは閉めたまま氷水に投入し、酒温が目的冷却温度に達したら完了。



⑤ エア抜きバルブを開き大気開放し、温度計からチューブ式注ぎ口に部品を付け替える。



⑥ お酒がタンク内に残らないよう木材などを敷き、軽く底上げする。注ぎ口を下向きにし、ゆっくりと瓶に注ぐ。



親指でローラーを上下させながら、流量を調整する

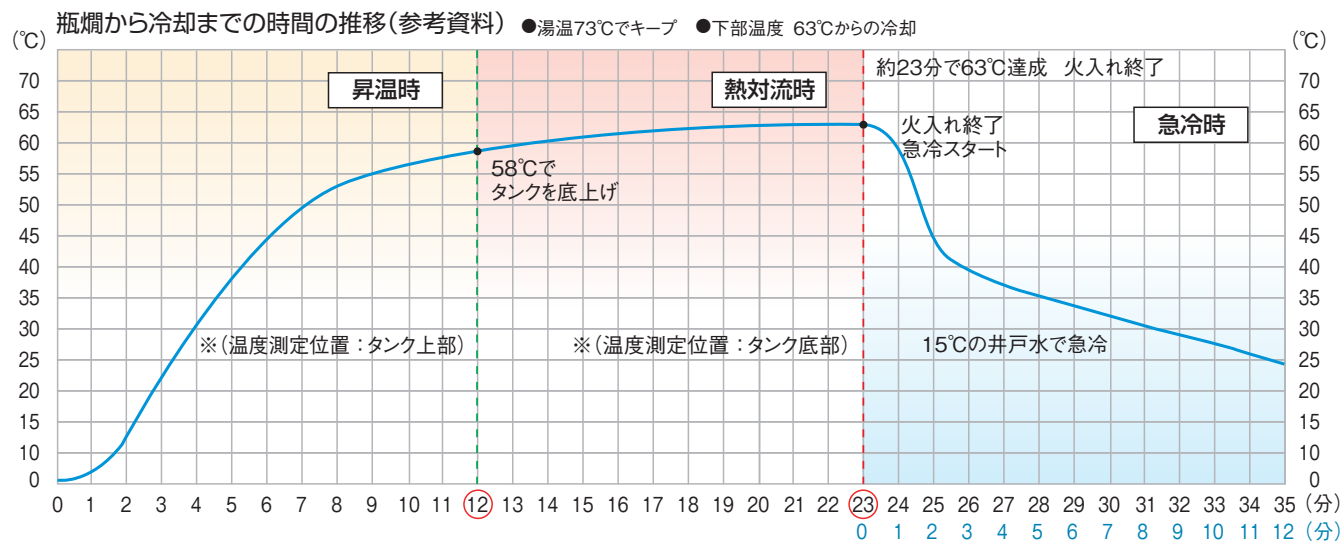
オプション

デジタル温度計

デジタル温度計を使えば、遠方での酒の温度チェックが可能となります。急冷時など、タンクを揺すったり、万一倒れても破損する心配がありません。水気の無い所で安心して温度管理が可能です。



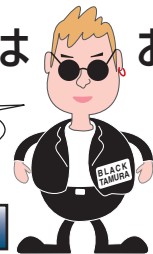
計器にお湯や水がかかる心配が少ないので安心してご利用できます。



※1 73℃のお湯をタンクに貯め、温度をキープしたままヒール本体を動かさず、お湯を循環させた結果です。  
 ※2 井戸水かけ流し冷却のため、氷水を使えば更なる急冷が可能です。

お近くにお越しの際は お気軽にお立ち寄りください。

キクブランドウーで今すぐ検索じゃ!



キクブランドウーってどんな会社?

キクブランドウー

検索



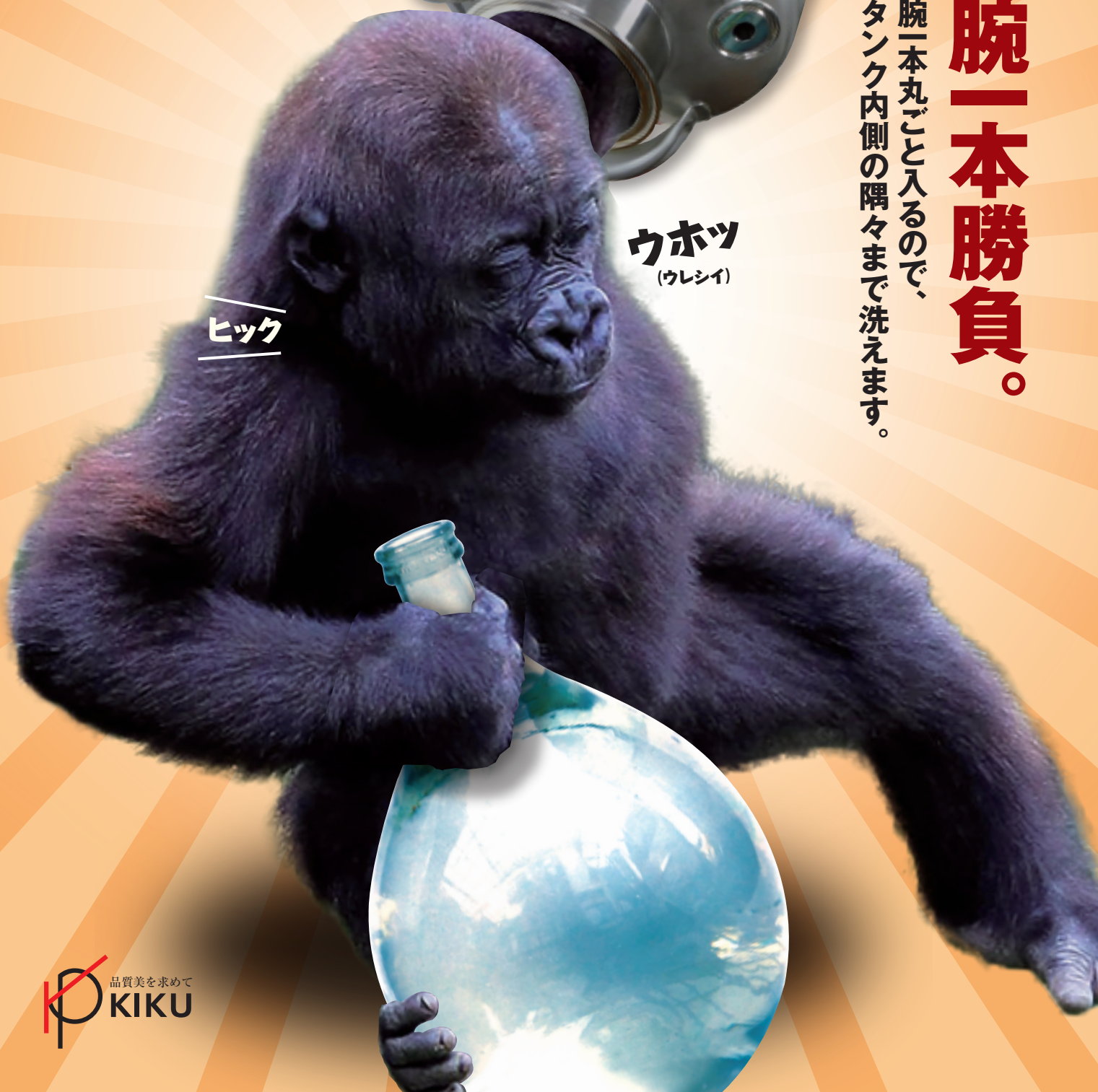
品質美を求めて  
 有限会社 キクブランドウー  
 〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8  
 TEL: (082)843-8339 FAX: (082)843-2822

火入れ 急冷タンク  
**HiRE**  
 ヒール SUS 316製

出品酒や、斗瓶酒の  
 火入れ急冷を  
 正確に、安全に。



キュツ  
 キュツ



ヒック

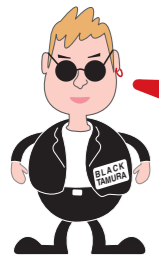
ウホツ  
 (ウレシイ)

腕一本丸ごと入るので、  
 タンク内側の隅々まで洗えます。

腕一本勝負。

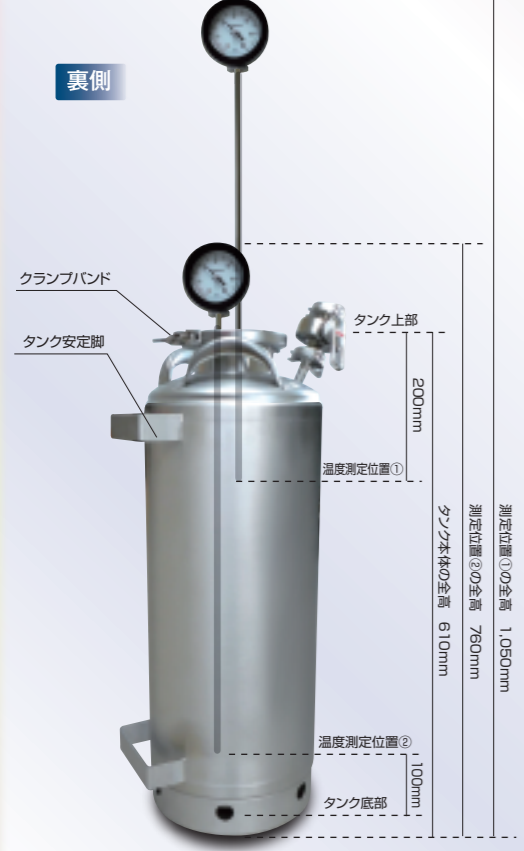


品質美を求めて



# ヒーレ(火入れ急冷タンク)の持つこだわりを探索してみよう!

## ヒーレ仕様概要



HIREタンク(SUS 316製)  
高さ: 610mm × 幅: 225mm / 接液部肉厚: 1mm  
タンク本体重量: 3.78Kg / 総重量: 6.4Kg

斗瓶にも色々大きさがあるから、22リットルなら、大きな斗瓶でも対応できるわい。

勘に頼らず確実に温度が確認でき、計測位置の高さが調整できるじゃー!

### 防滴型温度計 (IP43型)

衛生的なEPDMパッキンと共に固定し、タンク内の密閉を保ちますので温度を測りながらも、製品の風味は守ります。センサー部の長さはタンクの底近くまであり、底から約10cmの所まで計測できます。また、測定温度の高さ調整が可能です。



### サニタリ式エア抜きバルブ

タンク内の酒温の昇降と共に、酒の体積は増減します。この時のタンク内圧を大気開放するためのバルブです。また、酒を他の容器にスムーズに移す際のエア抜きとしても使用します。

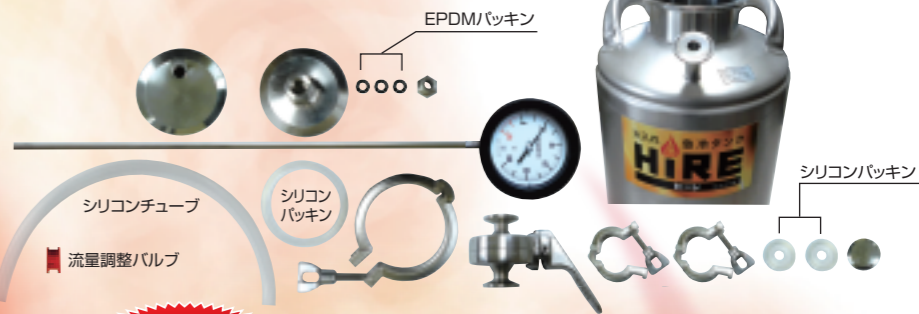
バルブは常に閉め、風味を残す！開けるときは酒を移す時じゃ。



タンク開口径を広く取ってあるので、男性の手もすっぽり入り、隅々までしっかり洗浄できます。

## HiRE 火入れ急冷タンク

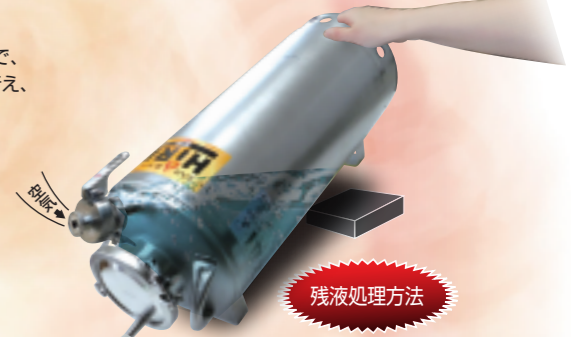
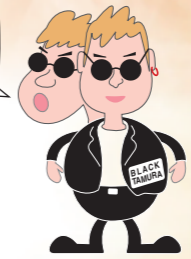
侵食性が少ないSUS 316を使用。超薄型(1mm厚)容器で、急速かつ、酒に優しい火入れ、急冷が可能です。ガラスと違って破瓶のリスクもありません。



### 分解洗浄性

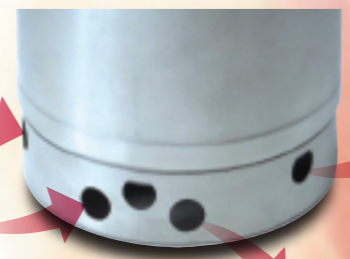
パーツの分解が容易なので、洗浄・乾燥の作業が楽に行え、保管性にも優れています。

コレはええ！隅々まで手で洗えるわい！



### 残液処理方法

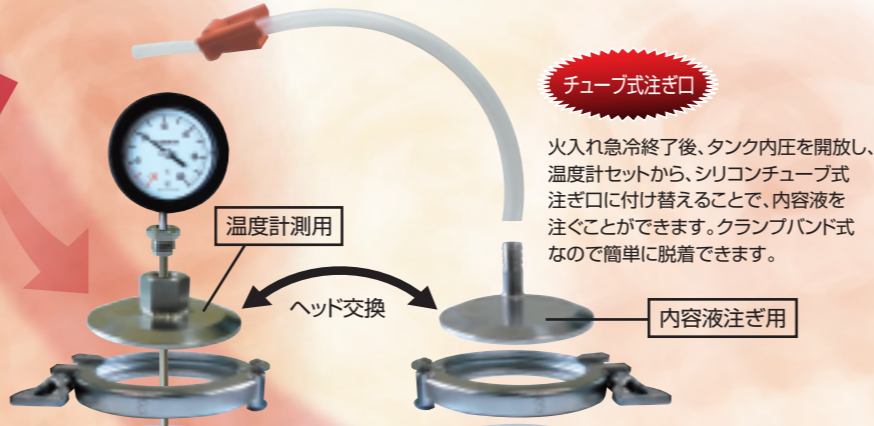
酒が減ってきたら下側の脚に木材などを敷き、軽く底上げします。底に残った酒は、タンクの底部分を軽く手で持ち上げて注げます。



### 湯循環穴

薄くて熱伝導率の良いタンクですが、底面は温めにくいので、底上げをし、周りに湯循環穴を設けました。

この穴から湯を取り込み万遍なくタンクの底も温めます。



### チューブ式注ぎ口

火入れ急冷終了後、タンク内圧を開放し、温度計セットから、シリコンチューブ式注ぎ口に付け替えることで、内容液を注ぐことができます。クランプバンド式なので簡単に脱着できます。



### 流量調整バルブ

親指でローラーを上下させながら、流量を調整できます。

### タンク安定脚

エア抜きを利用し、スムーズに酒が注げるよう、タンク安定脚を付けました。タンクを横にし、注ぐ瓶より上に置き、シリコンチューブを瓶の口に差し込み、流量調整バルブで調整しながら注ぎます。



タンク安定脚があると、コロコロ転がらず、エア抜きがスムーズにできて便利じゃー!

