

KPD-PRA 2500



高級なお酒だからこそ安心・安全の火入れをしたい。
そんな要望から完成したハイレベルな火入れ装置です。

特長-1 (香り高い風味)

熱交換時の品温と水温差をギリギリまで抑えた温度管理ができ、吟醸酒を焦げ付きから守ります。

特長-2 (サニタリー性)

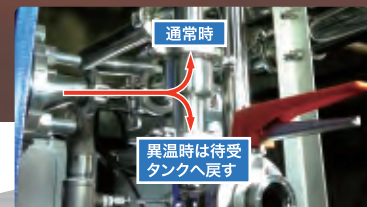
水切れもよく、水の溜まりを極力抑えた構造となっております。

特長-3 (安全性)

熱酒温が低い場合、酒を待ち受けタンクに自動で戻し、火落ちを防止するリバージョン機能を搭載しています。



例 酒温：63℃
温水：63.3℃



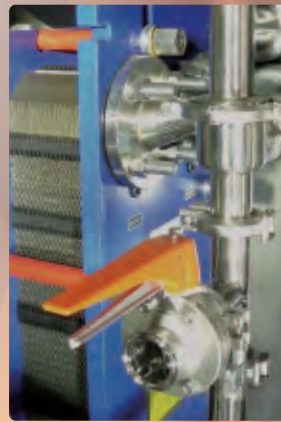
KPD-PRA 2500



正確な温度管理とクリーンな
吟醸酒送りに最適な仕様。

プレート機能

高い能力を持ちながらコンパクトな形状で、サニタリー性の高いSUS316製のプレートです。



バランスタンク

酒の一時受けを有し、常に一定圧、一定流量で詰め、タンク内の酒量を管理します。



その他の機能

1 流量計・ポンプ

現流量の目視確認が可能な流量計を付属しており、ポンプ流量を自在にコントロールできます。



2 ホールディング

殺菌温度を約30秒維持する機能を持ち、質の高い殺菌を行います。



3 エアー押し

欠減をより少なくする為に清浄エアーで酒を押し出す機能を持ちます。



熱交換プレート・比例制御式温水タンク・送液サニタリーポンプ・温水ポンプ・自動制御版・150ℓ/バランスタンク 等

サイズ	1200×2200mm
能力	63~67℃ 2500ℓ/h

各蔵に合った能力にて製作できますので、お気軽にご相談ください。

取扱販売店



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