

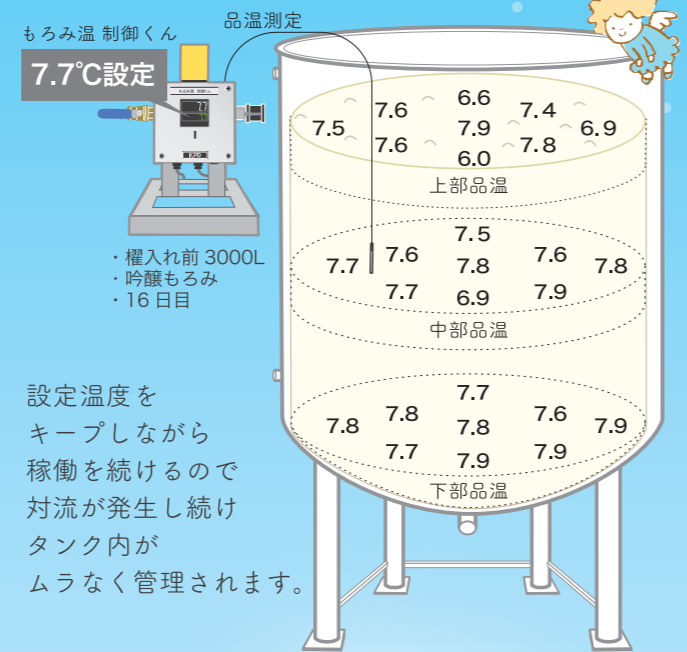
よく回る
よく混ざる
ちょうどよく冷やす

ご導入の様子

一度に複数台のご注文をいただくことも…



もろみ温度計測結果



設定温度を
キープしながら
稼働を続けるので
対流が発生し続け
タンク内が
ムラなく管理されます。

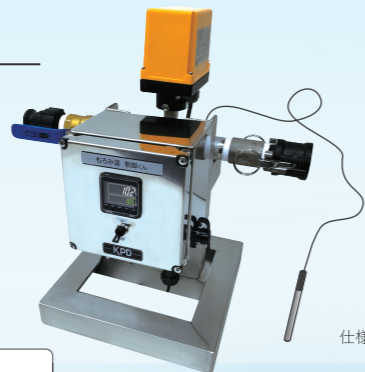
KPDのジャケット

- 仕様 ——— 密閉型・開放型
- 材質 ——— SUS304(SUS316 での製作も可) 酸洗い仕上げ
- サイズ・重量 — 3,500ℓタンクの例 外径 1,700 (内径 1,620) 全高 2,400 (タンク内高さ 1,840) /mm ・約 820kg
- 付属 ———
 - タンク側面ジャケット部 冷水出入口 (上下2カ所) 20A、φ25 ホース接続、安全弁・チャッキ弁等含む
 - タンク底面ジャケット部 冷水出入口 (上下2カ所) 20A、φ25 ホース接続、安全弁・チャッキ弁等含む
25A ドレン抜き
もろみ吐出口 (底・側面2カ所) 2S、パタフライバルブ その他サニタリー継手付
 - 脚部 円柱型×4本 (アンカー穴付) ガイドバー×4本 (ボルト着脱式)

もろみ温 制御くん

- サイズ・重量 — 高さ 410mm 架台部 250mm 角・9.7kg
- 電源 ——— AC100V
- コンセント — 5m
- 制御方法 — PID 制御
- センサー — 投げ込み式測温体 SUS316 コード長 10m
- 吐出 ——— 25Aガブラー式ホース

※ 「もろみ日誌」(ラトックスシステム社)との連動も可



仕様はバージョンアップ等に伴い変更する場合がございます。



仕込みの初めから終わりまで
安定したもろみ温管理で
風味をしっかり守りたい…

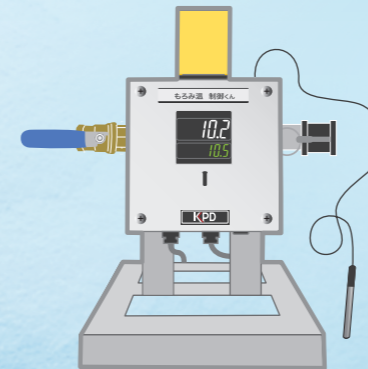
もろみが
スイスイ♪
泳ぎやすい

niconicosuisui



搾った後のお酒を優しく管理することを
提案してきたキクブランドウーがオススメする
搾る前のもろみにも
優しい仕込みタンク

もろみ温 制御くん



タンクのジャケット部に
冷水を送る量を自動で制御

KPDのジャケット



お問い合わせは

niconico suisui

ムラのない理想の仕込み温度

もろみが喜ぶカタチ

ジャケット

超超薄い！ジャケット

冷水を投入しタンクを冷やす

保水量を極小化。
冷水供給を止めてからの冷やし過ぎを抑えます。

この隙間が超超狭い
タンク内壁
もろみ
外壁
冷水

内部の仕切り

冷水を均等に行き渡らせる

冷え方に偏りがないようにムラなく冷やせます。

空気の間

断熱効果大！

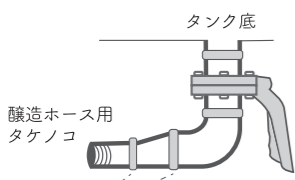
外気温の影響を抑えて底冷えを防ぎます。
冷やされて下降してきたもろみがふんわり温まり、再び上昇するのを助ける役割もあります。
また、温水や冷却水を投入することもできます。

少量の仕込みも

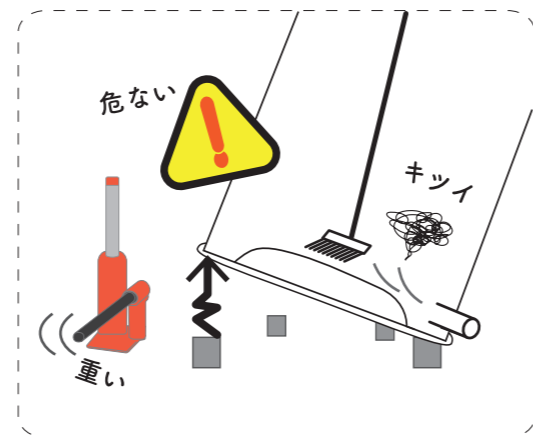
適切な温度管理が可能なので、スッポン仕込みにも対応。
枝桶からの移し替え作業が不要になります。

もろみ出口

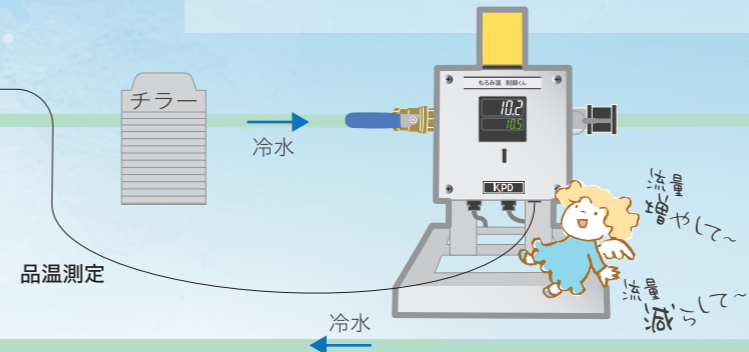
タンクの最下部に設けた吐出口からラクにもろみを排出。
タンクを傾けたり、ジャッキアップしたり…
力仕事も、危険な作業も必要ありません。



醸造ホース用 タケノコ
クランプバンドを外して分解洗浄することもできます



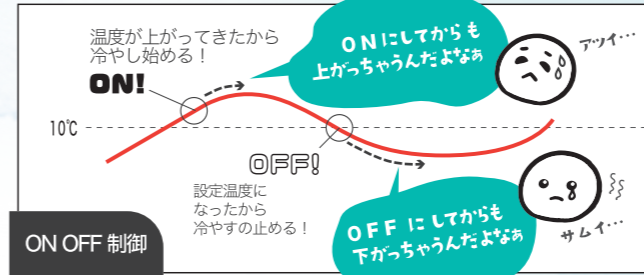
もろみ温 制御くん



タンク内の温度の上がり方、下がり方（変化のスピード）からその後の温度を予測し、冷水送り量をコントロール。

温度ムラや冷やし過ぎを抑えた理想の対流でもろみをスイスイ泳がせ続けます。

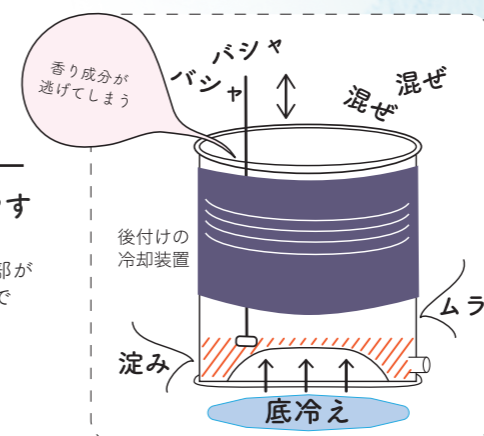
それぞれの制御方法による もろみ温度の変化 (もろみ温度を 10℃ に設定の場合のイメージ)



一体型

直接冷やす

タンクとジャケット部が一体型なのでしっかり冷やせます。



カーブ状の底面

均一

円滑で豊かな対流の実現によって温度ムラを抑え、權入れの回数を減らすことも。

スムーズ

タンクの底面は中央部分が凹んだ鏡板形状。角や溜まりがないのでもろみが円滑に動きやすくなります。

さらに…

制御くんと「もろみ日誌」(ラトックシステム社)を連動させることにより、記録を残したり、スマホなどから遠隔で温度操作を行うこともできます。

再現性を高める
理想の温度管理