

ECO₂ ROBO

CO₂ + N₂ MIXED GAS DISPENSE ROBOT
ROOTS MACHINERY LABO. INC,

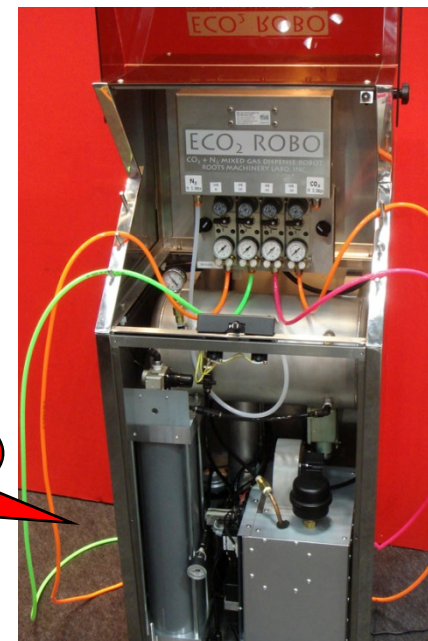


- ✓ 「エコ・ロボ」は、ビール樽ディスペンス用「炭酸・窒素混合ガス供給装置」です。しゃれたデザイン、厨房の片隅におけるコンパクトなサイズ。
- ✓ 窒素を混合することで「ビール品質に貢献」するとともに、ビールグラスに注ぐ時の「ロスを減少」させます。
- ✓ 加えて、炭酸ガスポンプの使用量を減らして「地球環境に貢献！」。窒素を混合して、ECOなCO₂(=ECO₂)にしましょう！

「ビールケグの第一公式」
 $CO_2 + N_2 =$
泡改善 + ロス減少 + ECO

copyright: Kita Sangyo

「エコ・ロボ・プラス」は窒素ガス発生装置内蔵なので、炭酸ガスポンプをつなぐだけ。



KK きた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.

株式会社 ルーツ機械研究所
ROOTS MACHINERY LABO. INC.

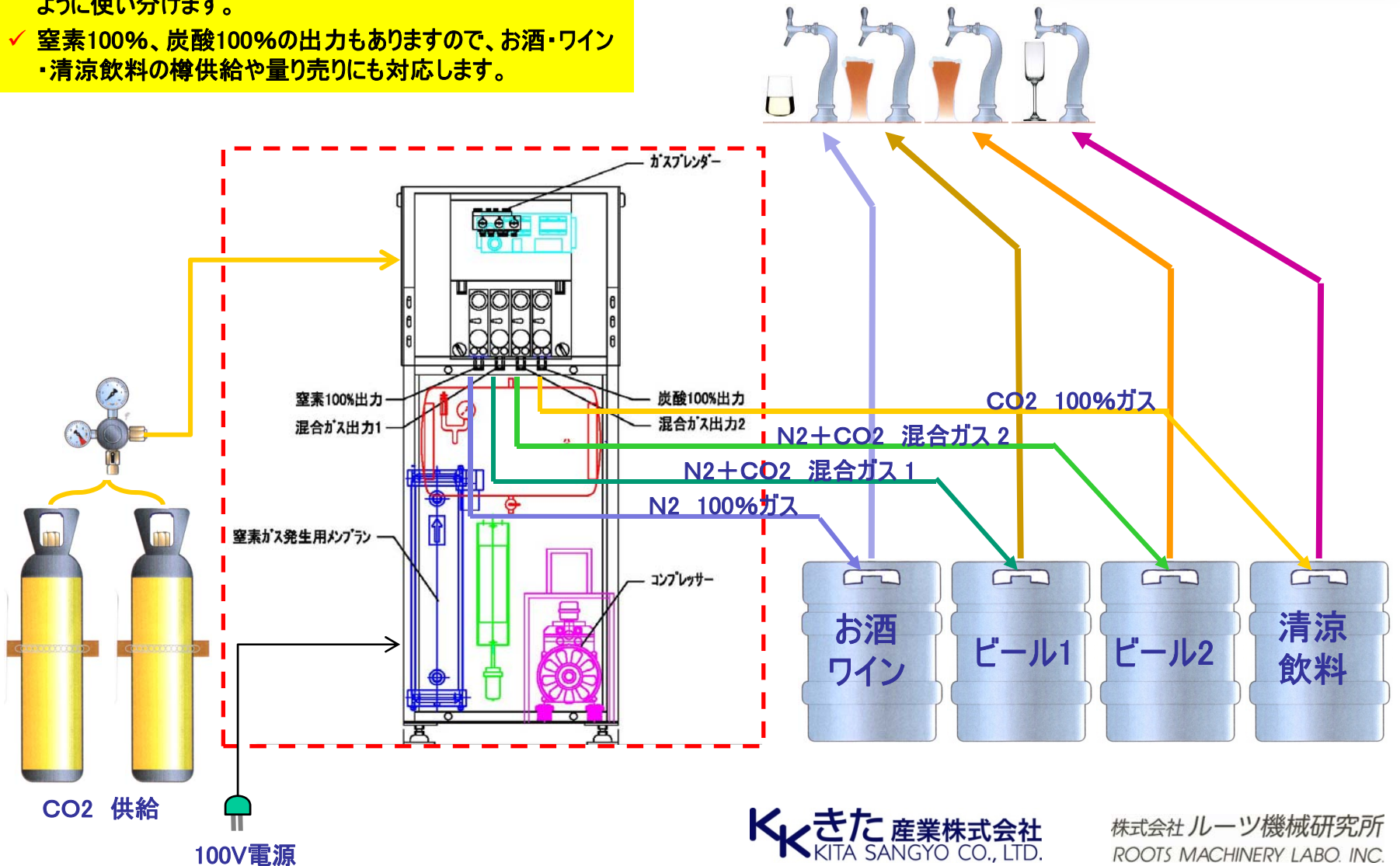
ECO2 ROBO ed.1.1 080517/63 /tk

ECO₂ ROBO (エコ・ロボ) の設置イメージ

- ✓ 2種(オプションで3種)の混合ガスを供給できます。たとえばガー用に「混合ガス1」を、エール用に「混合ガス2」を、というように使い分けます。
- ✓ 窒素100%、炭酸100%の出力もありますので、お酒・ワイン・清涼飲料の樽供給や量り売りにも対応します。

ECO₂ ROBO

CO₂ + N₂ MIXED GAS DISPENSE ROBOT
ROOTS MACHINERY LABO. INC.



きた産業株式会社
KITA SANGYO CO., LTD.

株式会社 ルーツ機械研究所
ROOTS MACHINERY LABO. INC.

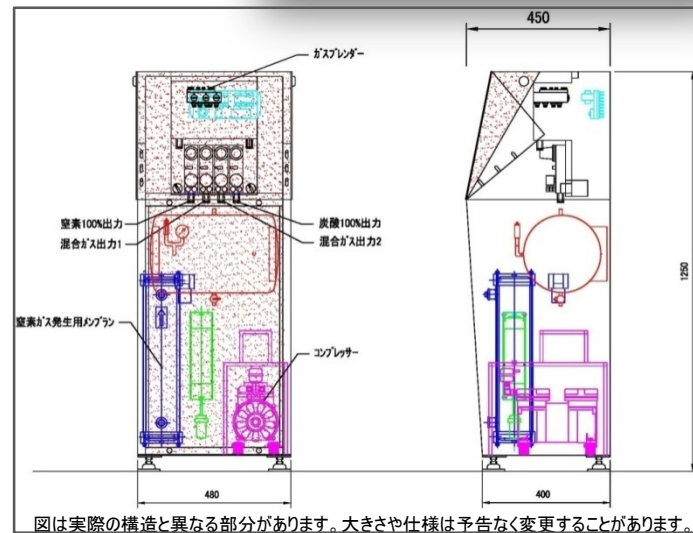
ECO2 ROBO ed.1.1 080517/63 /tk

ECO₂ ROBO (エコ・ロボ) の特徴と仕様

- 地ビールパブでの10年以上の経験を踏まえ、ルーツ機械研究所が日本向け仕様として設計。
- 混合機ユニットは、欧米のパブで数万台の実績のあるイギリスBSL社製を採用。
- ガスを使わない時は窒素ガス発生装置は自動停止。
- 出力例：混合ガス1：CO₂:N₂=8:2(ラガー用)、混合ガス2：CO₂:N₂=2:8(スタウト用)、窒素100%、炭酸100% (混合ガス比率は受注時に指定。混合ガス出力3つはオプション)
- 窒素ガス発生装置内蔵型“ECO₂ ROBO+” (エコ・ロボ・プラス) 能力：窒素ガス量にして最大5リットル/分(99%以上濃度)。流量が減るに従って窒素ガス純度は99.9%に近づきます。
- 窒素ガス発生装置別置きの“ECO₂ ROBO S” (エコ・ロボ・シンプル) もあります。




ECO₂ ROBO

CO₂ + N₂ MIXED GAS DISPENSE ROBOT
ROOTS MACHINERY LABO. INC.



「ビールケグの第一公式」
 $CO_2 + N_2 = \text{泡改善} + \text{ロス減少} + \text{ECO}$

copyright: Kita Sangyo

炭酸ガスのみで注ぐ典型的問題点	炭酸・窒素混合ガスを使用すると、、、	ポーターやスタウトには不可欠!
<p><small>炭酸ガスのみで押し出した場合の典型的な問題点：泡の出過ぎ、または泡がない Typical problem caused by CO₂ gas only: Excess of low foaming</small></p> 	<p><small>炭酸・窒素混合ガスで押し出したビール：安定した泡 Proper mix of CO₂ and Nitrogen gas: Ideal top foam</small></p> 	
<p>NG! 泡が立ちすぎ。(オーバーカーボネーション) NG! 逆に泡が立たない場合も多い。 NG! グラスに注いだ直後は泡が立っていても、お客さまのところですぐに消えてフラットになってしまう。 NG! ビールロスが多い(例：20リットル樽から19リットル分しか取れない、など)</p>	<p>✓ 泡改善 : オーバーカーボネーションが起これず、ビール本来の均衡圧による適度な泡が作れる。 ✓ ロス減少 : ビールロスが減り、原価が大きく改善できる。 ✓ ECO : 温暖化要因である炭酸ガスの使用量を減らすことができる。</p>	<p>✓ スタウトやポーターに特有の「クリーミーで泡もちのよい泡」や「カスケード現象」は、窒素ガスが大きな要因です！ ✓ 「窒素ガス・含有ビール」のディスペンサーには、炭酸・窒素混合ガスが不可欠。 ✓ 「混合済みポンベ」を購入するより、経済的。ポンベ交換頻度も減ります。</p>