

「びん爛殺菌のお酒」「スパークリングサケの殺菌」
 「スパークリングリキュールの殺菌」に最適！
 「ビール」「清涼飲料」の研究所のパイロットプラント用途にも！



写真はモデル「PHCB-1280E」

小ロットでも
 高度な温度制御が可能！

「超小型バッチ式パストライザー」

- 「湯煎」でなく、本格的な「シャワー方式」を、超コンパクトサイズで実現。「ボトルクーラー」としても利用可能。
- 常時、人が付く必要はありません！ 入れる時と、出すときのみ人が作業。
- 工程は「加熱→保持→冷却」。(冷却工程のないパストライザーもあるが酒質のためには冷却が大事！)
- 本格パストと同じ6～7段階で温度を切り替え。(一升量の例：①38℃x12分→②58℃x12分→③66℃x12分→④68℃x12分→⑤66℃x5分→⑥40℃x6分→⑦28℃x6分。温度パターンは自由に設定可能。ある温度から次の温度には約1分で切り替え)

問い合わせ：きた産業株式会社営業部

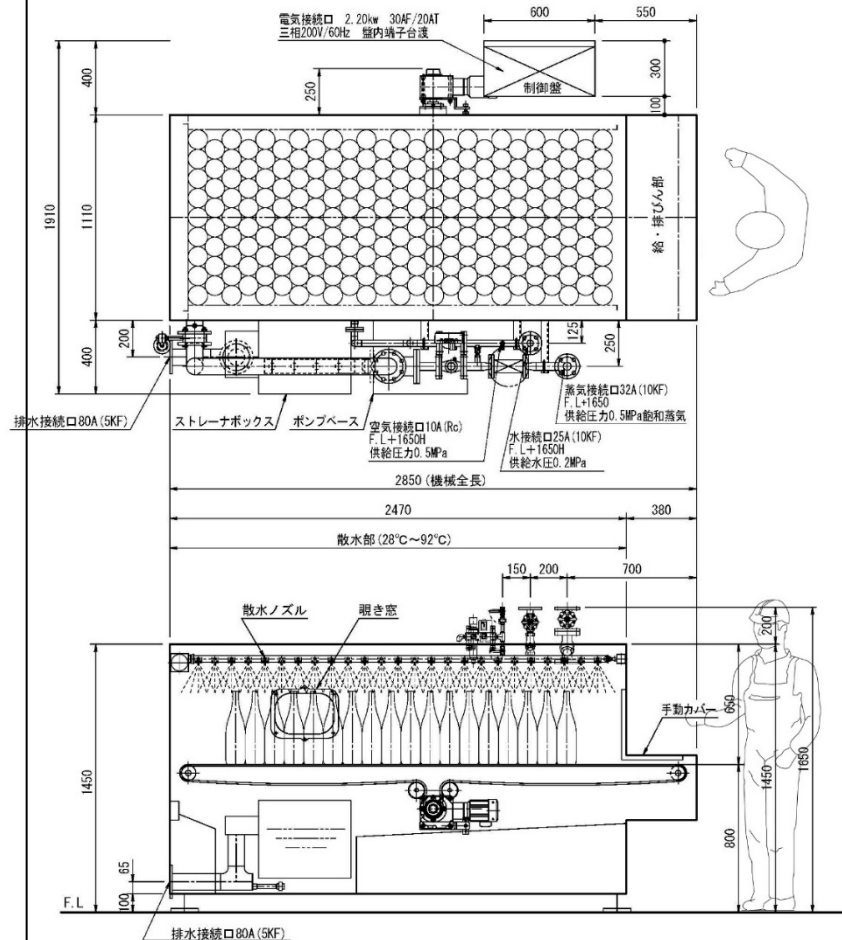
cooperate with Tomiyama Ironworks

091027-101124-131021-200608

*技術改善等により仕様は変更になることがあります。

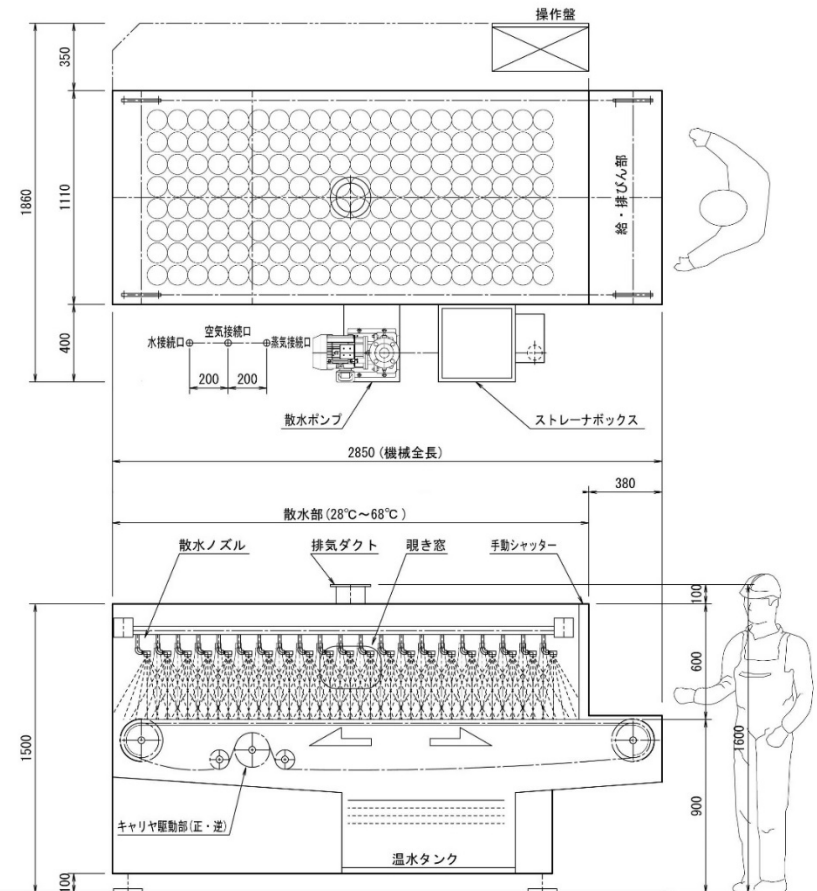
モデル「PHCB-1200E」

能力の目安：一升壇はバラ入力で200本/時間（肩下散水）、
720～300ml壇 P 箱入りの場合約400本/時間。



モデル「PHCB-1280E」

能力の目安：一升壇はバラ入力で126本/時間（肩下散水）、
720～300ml壇 P 箱入りの場合約400本/時間。



*技術改善等により仕様は変更になることがあります。

091027-101124-131021

当社のパストライザー納入実績リスト

(富山鉄工所製、2010年以降)

お酒の種類	機種	得意先名	県
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	H	青森
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	O	新潟
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	F	岐阜
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	M	京都
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	T	高知
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	K	宮崎
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	R	青森
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	I	茨城
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	T	東京
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	H	兵庫
清酒・スパークリング清酒	バッチ式パストライザー	K	兵庫
シードル	バッチ式パストライザー	J	青森
シードル	バッチ式パストライザー	H	青森
シードル	バッチ式パストライザー	M	青森
クラフトビール	バッチ式パストライザー	Y	山口
クラフトビール	バッチ式パストライザー	K	石川
クラフトビール	バッチ式パストライザー	V	東京
リキュール	バッチ式パストライザー	U	宮崎
リキュール	バッチ式パストライザー	S	鹿児島
ワイン	バッチ式パストライザー	S	青森
クラフトビール	大型トンネルパストライザー	G	静岡
クラフトビール	大型トンネルパストライザー	K	長野
大手ビール	ラボ用・バッチ式パストライザー	X	---
大手ビール	ラボ用・バッチ式パストライザー	Y	---

(参考)その他のパストライザーの納入事例


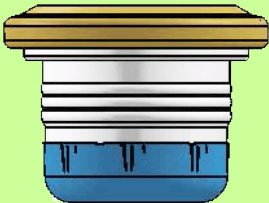
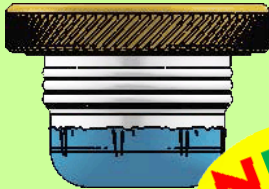
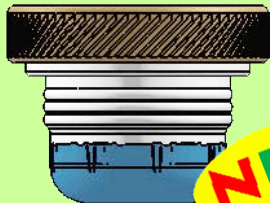
リキュール	小型トンネル	Y	鹿児島
リキュール	2槽・湯煎	L	山梨



清酒用「びん爛」対応キャップ

びんかん

キャップの種類	耐熱30STD PPキャップ			
当社呼称	PP 30S PM BB	PP 30S PMX BB	PP 30S 耐熱ライナー(MD)	PP 30S 耐圧中栓
ガス入り清酒	○（耐圧仕様もある）			○（耐圧仕様のみ）
図	 h=19.2	 h=19.6	 h=19.6	<div> 成形品 S h=19.6  </div> <div> 成形品 T h=19.6  </div>

キャップの種類	びん爛替栓(KS)			
当社呼称	KKSBW P-65B	KKSBW P-70B	KKSBW JHT	jZK JST
備考	口内部が「八の字」型の 壺に適する。	口内部が「ストレート」 （から「逆八の字」型） の壺に適する。	口内形状への適応性が 高い。 ツバが厚くて開けやすい。	ポリ栓内にアルミパーツ を内蔵し、びん爛適性と 開封感覚を大きく向上。
図	 h=19.0 ツバ=3.7	 h=22.0 ツバ=3.7	 h=20.0 ツバ=5.4 NEW!	 h=22.4 ツバ=6.8 NEW!



KITA SANGYO

「サケびん口」
対応キャップ

JST

Japan Sake Trad

伝統的な清酒・焼酎の価値をアピールするキャップ

びんかん

NEW!

JST × KT

従来品

KT+KS



■ **JST** 替栓

- ツバが厚くて開けやすい、世界スタンダードのTトップ栓
- 天面は凹段、刻印可能

■ 専用 **KT**

- 天面がフラット
- 大きな印刷面、刻印可能

ユニバーサルデザイン
開けやすい!

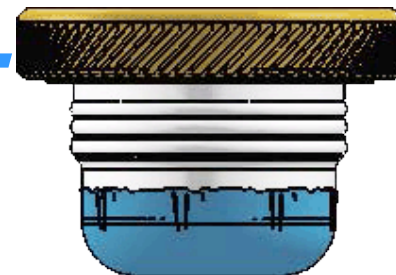


「JST x KT」は従来の「KT+KS」とクリンプ位置が異なります。打栓ヘッドの交換、あるいは調整が必要です。
写真は「JST x KT」と「KT+KS」の両方を打栓できる「兼用クリンパーヘッド」。採用検討のテストの時には貸し出します。

写真のびんは、サケびん口の300mlびんです。

びん
かん

JHT



- びん燻対応KS（社内呼称「JHT」）もあります

JST × KT

**BPA
フリー***



- 通常充填用（社内呼称「JH」）は、「蔵元封緘」刻印の汎用品を準備

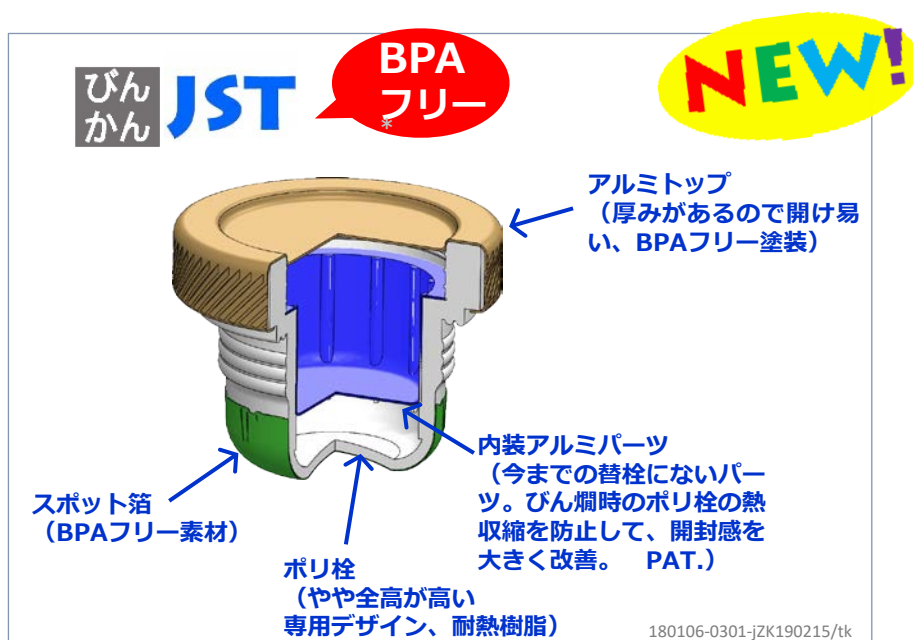
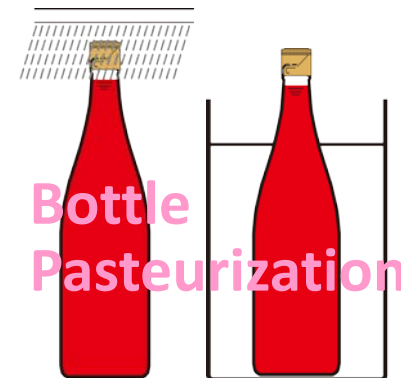
*本資料で「BPAフリー」とは「意図的添加がない」という意味で使用しています。



JST 120904-130209-140225-170512-180106-0209-0301-190215-200605/tk

BINKAN, bottle pasteurization digest 200623-WEB 200701/tk

- 外観は **JST × AZK** = **jZK** と同じですが、**びんかん JST** を内蔵。
- **びんかん JST** は、ポリ栓内部にアルミパーツを内蔵することで、画期的なびん燻処理対応適性をもっています。また、びん燻処理をしない場合でも通常に開封できます。
- **びんかん JST** は、通常の **AZK** と外観は同じですが、びん燻処理の熱と内圧上昇に耐える構造、材質を採用しています。
- **jZK-binkan** は、びん燻処理を行うプレミアム商品に最適です。



*本資料で「BPAフリー」とは「意図的な添加がない」という意味で使用しています。



びんかん 対応びん

- きた産業は、清酒の「びん爛」（キャップ打栓後のパストライゼーション）に対応する替栓を製造していますが、お客様が使用されるびんによって、想定した機能を発揮できないことがありました。
- 「びんのヘッドスペース率」が4%程度の場合、「びん爛条件」や「充填誤差」によっては液面がキャップに到達してしまい、破びんやリークのリスクがあります。
- 「びんの口内寸法」については、「内径の過大・過小」だけでなく「天下3mm径・天下6mm径の相互関係」によっても、「びん爛処理後の開封感がよくない」原因となります。
- 「KOKOO 300」「KOKOO 720/750」は、次のような特徴の「びん爛対応びん」です。
 - びん爛に安全に対応できるヘッドスペース率。
 - 比較的大きなヘッドスペース率にもかかわらず、入り味線が自然。
 - 天下3mmと天下6mmの口内径管理。
 - もちろん、びん爛以外の充填にも対応。

