

「分解洗浄」の時代到来！

ヘルール付スリ鉢（ヘルール付の呑口）

従来のねじ込み式で洗えなかった大切なお酒の通り道も
分解して洗浄できるので清潔に保てます！

食品製造は器具の分解洗浄が当たり前
そんな当たり前に応えた配管に簡単にすることができます！



HACCP衛生管理手法がスタート

2020年6月よりスタートし翌年6月義務化されるHACCP
衛生管理手法に洗浄性（サニタリー性）が高い器具の使用項目
があります。



香味や品質に影響する微生物汚染を防止します

内面研磨仕上げ、ねじ込による小さな段差がなく、液だまりが極限に
少ない設計です。タンク洗浄と一緒に、呑みと呑み出し機（バルブ）
もバラバラにして分解洗浄でき衛生的です



醸造ネジからの脱却でさらなるコスト削減

呑みは従来の70%、出し機（バルブ）で約20%の価格！
高価で不便な醸造ネジからの脱却でコストダウンも実現できます



1個からの製作も承ります

近年大手メーカーに採用されるケースが増えておりますが、高品質な独自
ブランドを作られる、多くの酒蔵にも広げていくため、在庫や1個からの製作
も承ります

使い方はYou Tube「ヘルール付スリ鉢」で検索

 YouTube

