

〒630-8411 奈良県奈良市高樋町宮の下 127

TEL (0742)64-3129 FAX (0742)64-3130

E-mail rml@roots-machinery.com URL https://roots-machinery.com/

「営業部門」きた産業株式会社

大阪本社 〒544-0034 大阪市生野区桃谷 1 丁目 3 番 9 号 TEL (06) 6731-0251

東京支店 〒101-0032 東京都千代田区岩本町 1 丁目 8 番 15 (岩本町喜多ビル)

TEL (03) 3851-5191

ビール充填機

BFV (ビアフロイントV)



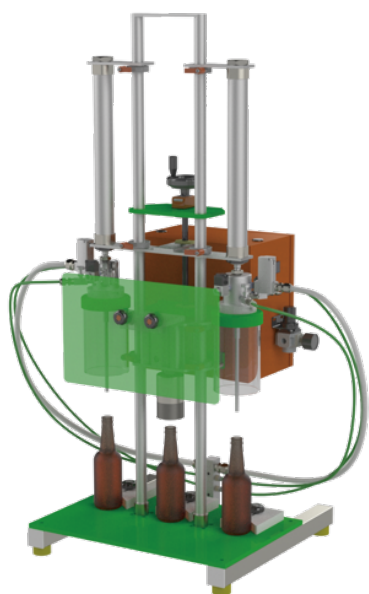
Feature 特長

主にクラフトビール向けに約 300 台の納入実績を誇る「BF」シリーズの卓上の半自動カウンタープレッシャー充填機。ガス入り清酒、大手ビール研究所などの実績もあり、壺だけでなく缶・PET ボトルにも充填可能です。

Spec 仕様 / スペック

- ・流量計による充填制御、タッチパネルで充填量の微調整可能。
- ・能力目安：約 260 ～ 270 本 / 時間（※ 330ml 壺の場合ですが、能力は充填条件によって異なります。）
- ・外形寸法：幅 600 × 奥行 700 × 高さ 1000mm

2+1



Feature 特長

2 本ヘッド充填と中央の 1 本ヘッド王冠打栓が一体になった合理的構造の卓上充填機。主にクラフトビール向けにシリーズ全体で約 200 台の納入実績があります。昇降ハンドルで壺に合わせた高さ変更が可能。単式王冠の他にマキシキャップの打栓もできます。

Spec 仕様 / スペック

- ・液のオーバーフローを目視確認して、手動で充填停止。
- ・能力目安：200 ～ 300 本 / 時間（※ 330ml 壺の場合ですが、能力は充填条件によって異なります。）
- ・外形寸法：幅 800 × 奥行 800 × 高さ 1200mm

ビール充填機

BB (ビア・ベーシック)



Feature 特長

エアーや電気を使わない、ベーシックなビール充填機。「側面レバー」を下げると充填ヘッドが下がり、「前レバー」の操作で〈カウンタープレッシャー〉→〈充填〉→〈目視確認で充填終了・スニフト〉を行います。デザイン性が高いスマートな外観で、びんと缶の両方に充填可能です。

Spec 仕様 / スペック

- ・能力目安：1本 / 約20秒（※330ml 壺の場合ですが、能力は充填条件によって異なります。）
- ・外形寸法：幅400 × 奥行500 × 高さ650mm
- ・電気・エアーが不要、炭酸ガスのみ必要。

BF-HEX



Feature 特長

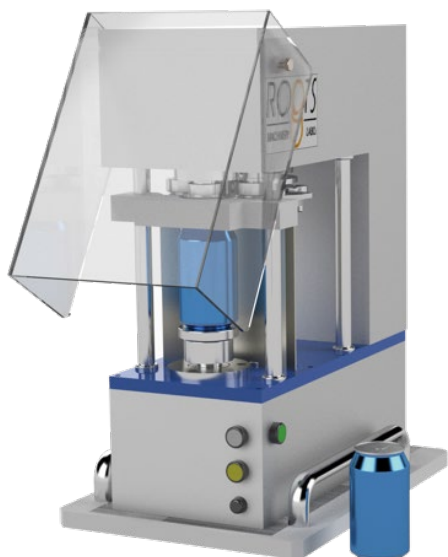
卓上充填機「BF V」の「充填ノズル構造」「流量計制御」を搭載した、3つの充填ヘッドと1つの王冠打栓ヘッドのビール充填機です。打栓前にヘッドスペースのエアーを追い出すために泡立てる「ジェッター機構」を搭載。ターンテーブルに空びんを供給すると、3ヘッドで3本同時充填の後、順次1本ずつ王冠を打栓し、同じターンテーブルに製品が出てきます。ワンマンオペレーションが可能。

Spec 仕様 / スペック

- ・能力目安：300本 / 時間（※330ml 壺の場合ですが、能力は充填条件によって異なります。）
- ・外形寸法：幅1000 × 奥行1200 × 高さ1900mm

缶巻締機・ノンガス充填機

ハンドシーマー



Feature 特長

100V 電源で卓上に置いて使用できる小型缶シーマーです。主にビールのアルミ缶、清酒のアルミ缶用の巻締機です。画像は、ラボ用のベストセラー缶巻締機「ハンドシーマー」に、缶ビール用のアンダーカバーガッシング機構を追加した最新モデル。缶ビール製造のポイントは、ヘッドスペースのエア量を減らすこと。ヘッドスペースエアを二酸化炭素で置換し、ビール品質に貢献します。

Spec 仕様 / スペック

- ・主な適応容器：ビール缶（缶蓋 206 径、204 径）、清酒缶（缶蓋 202 径）
 - ・能力目安：200～250 缶 / 時間（※ 350ml 缶の場合ですが、能力は条件によって異なります。）
 - ・缶リフターは、エアシリンダー仕様（スイッチ操作）とハンドレバー仕様の 2 種類
- ※缶種などの仕様によって、外観・能力・必要ユーティリティなどは異なります。

SF（サケ・フロイント）



Feature 特長

清酒、焼酎、ワイン、リキュールなどを主要用途に想定した、ノンガス飲料の 4 ノズル充填機。流量計で充填量を制御。充填量は操作盤のタッチパネルから入力できます。充填ノズルには壔口パッキングが無いので壔口に触れない充填が可能。

Spec 仕様 / スペック

- ・タンク容量：約 20L
 - ・能力目安：約 250 本 / 時間（※ 720ml 壔の場合ですが、能力は充填条件によって異なります。）
 - ・外形寸法：幅 1700 × 奥行 700 × 高さ 1900mm（操作盤、温度計込み）
- ・4 ヘッドは個別に充填量を設定可能。
 - ・リザーブタンクの液面（ポンプのオンオフ）制御可能。ポンプは別売り。
 - ・重量計制御仕様の「SF-W」もあります。

洗壺機・カーボネーションタンク

リンサーパーザー



Feature 特長

壺をノズルに差し込むと、水でリンスした後に、ガスでパーズする洗壺機です。水ラインにはフィルターを装備。水洗いとガスパーズはタイマーで時間調整可能。

Spec 仕様 / スペック

- ・能力目安：約 400 本 / 時間（※能力は条件によって異なります。）
- ・外形寸法：幅 400 × 奥行 400 × 高さ 1200mm（高さは調整可能）

TAN3ROBO（タンサンロボ）



Feature 特長

TAN3ROBO は、発泡飲料試作用のパイロットプラントのタンクです。お酒や飲料を冷却しながら炭酸ガスを添加することができます。画像は 30、50 リットルモデルです。

Spec 仕様 / スペック

- ・30、50 リットル：耐圧 0.2Mpa、別の専用小型チラーを接続してブライン不凍機を循環させて冷却。
- ・100、150 リットル：耐圧 0.4Mpa、冷凍機を本体に搭載。
- ・共通仕様：(米) Z&N 製のカーボネーティングストーン付。

ワイン醸造機器

DIEMME 社 除梗破碎機 KAPPA



Feature 特長

ディエメ社の最小型機種のKappa 15が当社のベストセラー。葡萄を房ごと投入し、ブドウの粒を壊さずに除梗し、必要に応じて果粒をローラーで破碎します。除梗破碎機と組み合わせることができるモジュールシステム「エレベーターコンベア」「バイブレーションテーブル」などもあります。

Spec 仕様 / スペック

[KAPPA15の場合]

- ・能力：一般的な欧州系ワイン用ブドウの場合で8～13トン/h
- ・外寸：2300 × 840 × 高さ 1900mm
- ・空重量：400kg
- ・インバーター速度制御

DIEMME 社 葡萄プレス機



Feature 特長

メンブランプレス（画像上）は「Velvet」（閉鎖型）と「Tecnova」（開放型）の2種類、メンブランを風船の様に膨らまして、低い圧力でブドウを搾ります。バスケットプレス「Vintage」（画像下）は、上から垂直にプレスして搾汁を行う、最新技術が融合した伝統的バスケットプレスです。

Spec 仕様 / スペック

- メンブランプレス
 - ・日本で実績があるのは 15,23,34,40,65 (HL) モデル
 - ・開放型：素早い搾汁と洗浄のしやすさがメリット
 - ・閉鎖型：酸化防止、スキンコンタクトなどが可能
- バスケットプレス
 - ・日本で実績があるのは Vintage12 (HL) モデル
 - ・上昇時高さ：2920mm
 - ・ケージ：径 1280、高さ 970mm、ブドウ入り重量 1.6 トン

びん内2次発酵スパークリング機器 (ワイン・日本酒)

OenoConcept社 ジロパレット



Feature 特長

びん内2次発酵スパークリングの自動オリ下げ装置(動壺機)です。時間、回転角度、傾き角度、バイブレーションのパラメーターによって、壺を並べたBOXを回転させます。スパークリングワインだけでなくスパークリング清酒での採用実績も増えてきています。エノコンセプト社のジロパレットはシャンパーニュ地域を含め動壺機で圧倒的なシェア、全世界で1万5,000台以上稼動。

Spec 仕様 / スペック

- ・MMSC：シングルケージ、504本/箱、4～7日間
- ・DUO：ダブルケージ、504本/箱×2、4～7日間
- ・GyroCompact：シングルケージ、255本/箱、4～7日間
- ・バイブレーションオプションあり

TDD社 デゴルジュマンドザージュ機



Feature 特長

びん内2次発酵スパークリングの半自動デゴルジュマンドザージュ機。ルミユアージュによってオリを下げたびんの口を凍らせてセットすると、自動で王冠を抜いてオリも一緒に吹き飛ばして排出するデゴルジュマン工程を自動で行うことができます。

Spec 仕様 / スペック

- ・DDV (写真左)：壺をセットした後、自動で壺が送られて、デゴルジュマン(オリ抜き)、ドザージュ(リキュール添加)、入味調整まで行います。スパークリング清酒向けにドザージュユニットなしのSake Specialモデルもあります。
- ・DLV1 (写真右)：デゴルジュマンのみの半自動機。スパークリング清酒向けの採用実績が多い機種です。

ポンプ・キャッパー

Ragazzini 社 チューブポンプ



Feature 特長

イタリア Ragazzini (ラガッツィーニ) 社のワイン用チューブポンプは世界トップシェア。超低速回転のローラーでチューブをしごくようにして送液することで、固形分を傷めず、ブドウにやさしい、あたたかも「重力式」に近い搬送。日本でもスタンダードになりつつあるワイン用ポンプですが、日本酒のモロミ搬送でも導入実績があり高評価をいただいています。

Spec 仕様 / スペック

- ・液体（ワイン、清酒、仕込み水）や、除梗破碎済み葡萄、赤ワイン発酵中のポンピングオーバー（ルモンタージュ）などにご使用いただけます。
- ・フィーダー付きモデルもあります
- ・バルブ機構のないシンプルな構造
- ・液体の場合の能力は、MS2 モデルで最大 9000L/h。
- ・超低速回転＝回転数は 50rpm 以下

ZALKIN 社 キャッパー TM-3



Feature 特長

フランス、ザルキン社の半自動キャッピングマシン。少量生産、ラボ用、テスト目的に最適。ザルキンはキャッパーで世界トップの1社。精度が高く、安定した巻き締めが可能。堅牢な作り。大手飲料、大手製菓、清酒、ワイン、洋酒、大手ビールなど、TM-3 は日本で 50 台以上が稼働中。

Spec 仕様 / スペック

- ・キャップは手で供給し、機械に載せる。
- ・能力：通常 5 ～ 6 本 / 分程度（作業者や壺の大きさによる）
- ・指定のアルミキャップのためのロールオンヘッド搭載
- ・適用容器：径が約 30 ～ 110 φ、高さが約 150 ～ 365mm
- ・ハンドルを回して高さ調整
- ・約 200kg、W 920 x D800 x H2000（標準架台を含む）

タンク

Cadalpe 社 タンク



Feature 特長

Cadalpe 社は、世界中のワイナリーで実績があるイタリアのワイン機器メーカーです。このタンクは日本のワイナリー向けに多くの納入実績があります。タンクだけでなく、フィルター、蒸留器なども輸入しています。

Spec 仕様 / スペック

- ・ワインの発酵貯蔵用
- ・タンク容量 10HL ~
- ・温調用ジャケット、可動蓋付きなどご相談ください。

コンクリートタンク



Feature 特長

BETON CONCEPT 社のワイン用卵型コンクリートタンク。内面に角が全くないので、自由な自然対流で内容物にやさしい。酸素透過することが特徴です。

Spec 仕様 / スペック

- ・MC7 : 7.1HL、上部は 300 φ のマンホール、下部はステンレスバルブ 1 個、直径 1.2m、高さ 1.75m、重さ 1.3 トン
- ・MC17 : 17.3HL、上部は 400 φ のマンホール、下部は側面マンホール、直径 1.57m、高さ 2.21m、重さ 2.7 トン