

ワインの「味わい」や「香り」をそこなわずに
 パウチへ簡単に小分けできるワイン分注機



希望小売価格 **オープン価格**



小原陽子氏 監修

製品の企画から始まり、小分けにされたワインのテイastingを含む品質チェックまでを監修。

Profile

Vinicuest代表
 WSET Diploma、マスター・オブ・ワイン研修生
 世界最高峰の資格、マスター・オブ・ワイン(MW)に最も近い日本人。2018年にはMW研修生対象のAXAミレジムスカラシップを唯一のアジア人として受賞。世界各地でワインの知識と経験を積む。



ワインを空気に触れさせることなく、
設定した量を簡単に小分けできます。

パウチに小分けできるのは
「ヴィノアーク」だけ

vinQark

誰でも簡単に設定した量のワインを分注でき、分注作業の大幅な
スピードアップと、分注後のワインの酸化を抑えます。

●パウチだけでなく小瓶にも分注できます。

分注できる液体

●ワイン ●日本酒 ●ウイスキーなど
炭酸を含まない液体の分注が可能です。

品質保持

- ワインに触れる部品は全て食品衛生法に対応し、分解して洗浄（耐熱100℃まで）できるので、ワインへの匂い・色移りの心配がありません。
- 食品添加物アルゴンガスを使用し、分注後のパウチ容器、小瓶内のワインの酸化を抑えます。

安心・簡単

- 分注量は20g～999gの間で1g単位で設定可能。設定した分量で自動分注できるので、量り間違いやバラツキを抑えます。

パウチ容器への分注が可能

- 高さ100mm～220mmの小瓶や割れる心配のないパウチ容器に分注が可能です。
- 分注量は毎秒10gです。



操作は簡単

- 小型ガスポンペをセット
- チューブを繋ぎます
- ワインボトルをセット
- パウチまたは小瓶をセット
- 注入量を設定しスタートボタンを押すだけ

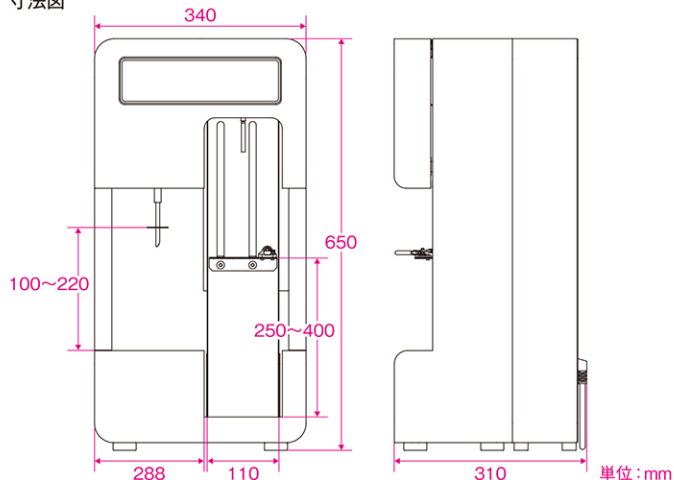
仕様

WD-11FK	
電源	100V (50Hz/60Hz)
消費電力	20W
コード長さ	2.5m
分注量	20g～999g (1g単位で設定可能)
充填速度	毎秒10g
使用ガス	アルゴンガス / 窒素ガス
使用ガス圧力	ガスポンペ内圧力: 14.7MPa レギュレータで減圧後、大気圧+0.02MPa
使用ガス容量	150L (0.15m ³)
分注元・分注先 対応サイズ	分注元 (ボトル) 最小サイズ: 高さ250mm 最大サイズ: 高さ400mm (一升瓶) ボトル幅: 最大105mm 分注先 最小サイズ: 高さ100mm 最大サイズ: 高さ220mm

■材 質
本体=銅板(溶剤塗装)、ステンレス、ABS、塩化ビニル、ポリアセタール、フッ素樹脂
チューブ=ワイン流路: フッ素樹脂(フロンチューブ)、シリコン、ポリメチルペンテン
ガス流路: 塩化ビニル、シリコン、ポリプロピレン、ポリメチルペンテン

■梱包仕様
本体: 幅400×奥行420×高さ750mm 質量: 約20.5kg
付属品: 幅520×奥行150×高さ190mm 質量: 約3kg

寸法図



エムケー精工株式会社
〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026-272-4112(代)
<https://www.mkseiko.co.jp>



●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、
正しくご使用ください。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年間です。

仕様については製品の改善などにより予告なく
変更することがありますのでご了承ください。
・製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の
色と異なって見えることがあります。

