

いつも美味しいお酒を提供する為の 酒燗機取り扱いマニュアル

☆営業開始時の作業☆ (湯温の設定)

加熱用の水(湯)温度をダイヤルで設定します。

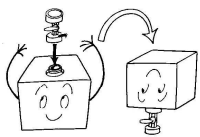
通常期 → 65℃

冬期 → 70℃



◆電源スイッチは30分前にはONさせて加温状態にします。

◆お酒(キュービ・テナー)のセットもしておきます。



*但しカプラのコックは閉めたままにして

(コックが横)

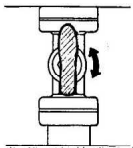


☆営業中の注意☆

◆お酒の注文がきてから徳利をセットして採酒してください。

この時初めてカプラのコックを開き (コックをたてに) にしますと、

テナーよりお酒が機械の中を通過して湯せんでお燗されます。



(湯せんのお燗でもお酒が長い間温められると

味が落ちます、できるだけ避けてください。)

閉



開



カプラコック

☆営業終了間際の作業☆

◆機械内にお酒が残らないようにしてください。

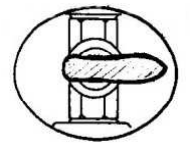
(機械内のお酒はその日のうちに売り切るようにしてください。)

◆営業終了間際になったらカプラのコックを閉めてください。

●営業間際になったらカプラのコックを閉めても

機械内部にノズル一本につき約一合のお酒が温められていますので

追加注文もすぐ対応できます。



(コックが横)

◆機械内に残酒が残っていませんか?

(お酒が残っていたら、全部抜いて煮酒に使ってください。)

(お客様には絶対に提供しないでください。)



●下記要領でお酒を抜いてください。

カプラコックを閉めてから

左右のノズルから手動ボタンで 又は

採酒の要領で機械内のお酒を抜きます。

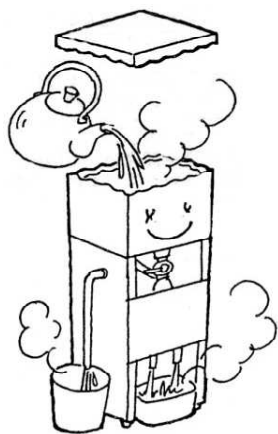


作業終了後の洗浄方法

- ◆お酒の通る部分は70℃～80℃位のお湯を採酒の要領で『湯通し洗浄』をします。
- ◆週に1度の洗浄をしないで使い続けると、カビや白濁の原因となります。

- 酒量計からもお湯を流して必ず洗浄してください。

(右図のように採酒の容量でお湯を流します。)



高温注意

- カプラもお湯で洗い流してください。

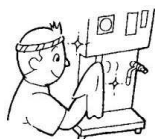


酒量計の洗浄



- 空テナーの上部をカットして使う

- ノズル（採酒口）の洗浄もしてください。



- 湯せんの為月に一度は水の交換をしてください。

(水位計の中間まで水を入れてください)

5本取機

排水コック



給水口

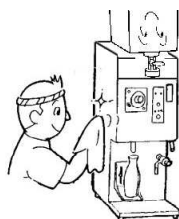


排水中

- ◆洗浄後のカプラはきれいに水分をふき取り、機械にセットしコックを閉めて、酒量計の注ぎ口から勢いよく吹くと機械内の水分が採酒口（ノズル）から出てきます（一カ所づつ）出なくなればOKです。
- ◆洗浄後の最初のお酒是水っぽいので、コップ半分位抜いて煮酒にお使いください。
- ◆毎夏場爛酒の消費が少ない時期は“毎日”湯通し洗浄を行ってください



- ◆絶対に水をかけないでください。



- ◆拭き取り作業やカラブキ作業も実地してください。

☆【この作業を毎日行うことにより、
より一層美味しいお酒を提供することができます。】

