

ファインバブル で洗淨

生ビール ループ流式 OK ノズルを使用！

● サーバーの自助洗淨力

● ビールがまるやかに！



細かいバブルが長時間上昇



生ビール用 OK ノズル

この生ビール用ファインバブル発生 OK ノズルは、国の「ものづくり補助金」を受け、2014年から3年かけて開発しました。

生ビールサーバーの自助洗淨が目的でした。ところが副産物として生ビールが「まるやか」になることが分かりました。まるやかになる原因は、ウルトラファインバブル（ナノバブル）によるのではないかと推察しています。詳細は <http://oke-mb.com/> の[「News」] をご覧ください。

現在、モニター中。2018年夏頃から発売を予定しています。



アントンパール製ビール専用 CO2 測定器



チューブ洗淨実験



実験装置



(有)OK エンジニアリング

大阪天王寺区

(特許申請中)

090-3620-3995 (松永)

<http://oke-mb.com/>