

啤酒、饮料使用的制氮机



我们的啤酒饮料行业专用制氮机生产线是为餐馆和酒吧设计的，以便在啤酒和咖啡经营中创造一个稳定的、按需供应的超纯氮气。这些模型采用了最先进的技术，降低了运营成本，产生了优质的饮料级氮气，以保持酿酒师的预期产品质量。业界最小的占地面积和最高效的 PSA 技术使其成为预氮化或桶装啤酒的氮气注入的完美解决方案。

氮气也被广泛用于啤酒酿造、葡萄酒酿造和瓶子制造过程中。对酒瓶进行吹气，对酿酒用的 BRIGHT 罐进行惰化，或对瓶装或桶装饮料提供氮气毯，可以减少大气中

的氧气含量，消除氧气接触产品的担忧。氮气也将保持饮料生产线的清洁、干燥和惰性。

我们制氮机有以下型号可供选择

设备容量范围 - 5 至 1000 Nm³/Hr.

氮气纯度-高达 99.9998%。

平衡氧含量 - 5 至 0.5%。

露点范围 - 20 至-40 摄氏度

排放压力 - 5 至 25 公斤/平方厘米

