

Distribution de mélange gazeux

Système de mélange gazeux de dioxyde de carbone et de génération d'azote

pour la distribution de bière, de vin, de sirop et de boissons non alcoolisées

Le système de distribution de mélange gazeux de Parker domnick hunter offre une solution simple et pratique pour les combinaisons de gaz N₂ et CO₂ pour la distribution de bière, de vin, de sirop et de boissons non alcoolisées.

Alliant la technologie d'adsorption modulée en pression (AMP) et un compresseur intégral d'air sans huile, le système fournit un azote propre, sec et d'une grande pureté à partir de l'air comprimé. Lorsqu'il est connecté à une bouteille de CO₂, le système peut produire des mélanges de CO₂ et de N₂ avec un rapport pré-déterminé.

Le N₂ est mélangé au CO₂ à l'aide de mélangeurs de gaz afin de fournir jusqu'à trois mélanges gazeux différents : 60 % N₂/40 % CO₂ pour les ales lisses/crémeuses, 70 % N₂/30 % CO₂ pour les stouts et 100 % N₂ pour la conservation/distribution de vin et de sirop pour boissons non alcoolisées.

Intégrant la technologie de mélange de gaz McDantim, le système assure la production de mélanges gazeux parfaits et homogènes, ainsi qu'une fiabilité totale.



Caractéristiques :

- **Conception compacte**
- **Maintenance réduite**
- **Technologie de mélange de gaz McDantim**
- **Utilise la technologie AMP éprouvée**
- **Pureté du N₂ de 99,8 % (contenu d'O₂ inférieur à 0,2 %)**
- **Peut produire un N₂ 100 % pur**

Avantages :

- **Qualité**
Le bon mélange CO₂ et N₂ garantit la meilleure qualité de chaque pinte de bière tirée du fût.
- **Moins de pertes**
Un mélange gazeux homogène évite tout déversement causé par une sur-carbonatation et entraîne ainsi moins de pertes de bière.
- **Ventes de bière croissantes**
Une mousse durable et plus attrayante assure une présentation parfaite à chaque pinte, ce qui augmente la confiance et la fidélité des clients envers la marque.
- **Economies financières**
Une diminution des pertes de bière et une utilisation plus efficace du CO₂ peuvent augmenter les marges bénéficiaires.
- **Fonctionnement plus efficace**
Ce système ultra-simple permettra au personnel de passer plus de temps avec les clients et moins dans les réserves.
- **Durée de vie améliorée**
L'utilisation de mélanges gazeux pour la distribution de bière garantit que la majorité de la bière en fût ou barillet vendue sera de qualité optimale.
- **Bar plus efficace**
La réduction des bouteilles de gaz requises permet d'optimiser l'espace de stockage du bar.

Choix du produit

Modèle	Débit	Pureté N2	Mélange de gaz CO2 (%)/N2 (%)			
	L/min	ppm	Sortie 1	Sortie 2	Sortie 3	Sortie 4
MGD2	5,0	99,8 %	30/70	50/50	-	100
MGD3	5,0	99,8 %	30/70	50/50	60/40	100

Caractéristiques techniques

Pression en sortie	8 bar eff	116 psi eff
Pression de stockage N2 max.	9,5 bar eff	138 psi eff
Plage de tension d'alimentation	110 - 230/1 phase (50 - 60 Hz)	

Poids et dimensions

Modèle	Hauteur (H)		Largeur (L)		Profondeur (P)		Poids (W)	
	mm	pouces	mm	pouces	mm	pouces	kg	livres
MGD2	887	35	533	21	257	10	50	110
MGD3	887	35	533	21	257	10	50	110

Egalement disponible : une gamme de systèmes de purification de CO2, notamment Maxi PCO2 et Midi PCO2 pour les usines de production, et Midi PCO2 et Mini PCO2 pour les applications de fontaine/distributeur post-mélange et de distribution de bière, respectivement.