

供应制氮机 氨气分解制氢设备

产品名称	供应制氮机 氨气分解制氢设备
公司名称	苏州奋力净化科技有限公司
价格	面议
规格参数	流量:30M3 型号:PD-4N 压力:0.7MPa
公司地址	苏州高新区鹿山路369号
联系电话	0512-66701545 15599003923

产品详情

氮气经过特殊处理（瓶装氮气不经过特殊处理、有异味、含水多）无杂质，无异味，气源极其干燥，基本达到无水低氧状态，设备一次性投入小，操作方便，运行费用低，见效快，食品保质保鲜时间可大大延长。

适用食品：1、啤酒、葡萄酒、果酒、食用油、压罐、吹瓶、封盖前使用，可除去氧气防止无碳酸饮料和食用油的氧化、腐败和褪色。如果使用软木瓶塞的话，可防止瓶内木塞出现霉质现象，氮气纯度 99%。2、膨化、油炸食品：可防止含少量水分就使食品松软变味，且外形包装好看，运输不易挤碎。3、糕点、烘焙食品、蛋黄派：一般保鲜的时间可延长 3 - 5 个月以上。充氮后可防止运输中变形挤碎。4、奶粉、豆奶粉：使用微量氮气即可防止或减少奶粉长时挤压存放造成的结块现象。5、谷类、坚果、水果、蔬菜：充入纯度为95%的氮气，即可防止害虫类生物的危害，留5%的氧气还可降低水果的呼吸速率，保鲜效果很明显。6、糖果、小食品：主要适合使用不透气袋子包装。效果同 2、3。由于氮气常温下呈惰性，不易滋生细菌的特性，被广泛应用于饮料、水果、蔬菜、糕点、茶叶、中草药、面食等食品的保鲜和储存，可充分保持原有的色、香、味，其储藏质量明显优于机械冷藏。食品领域的储存保鲜，对氮气的需要并非纯度越高越好，食品在保鲜过程中，周围环境气体中含有微量氧气能得到最好的保鲜效果。为满足食品行业的用氮要求，高普公司在通用制氮机基础上，结合食品行业特点，特别开发了纯度在95%~99.9%、纯度可调节的食品专用制氮解决方案，在结合不同食品对氮气纯度要求不同的基础上，实现最优的保鲜效果。设备特点

1. 纯度可在95%~99.9%范围内调节，氮气干燥、露点低，有利于食品保鲜；
2. 价格性能比优良，投资回收快；
3. 外观简洁结构紧凑、占地面积小，便于清洁，满足食品行业的高清洁度要求；
4. 工艺成熟，采用优质器件制造，经久耐用。