Stickstoffgeneratoren

Artikel vom **25. September 2018**

Damit Bier prickelnd schmeckt, wird es mit Kohlensäure versetzt. Speziellen Sorten wird außerdem Stickstoff zugeführt. Der Stickstoffgenerator »Nitrobeer« von Dürr Technik erzeugt dieses Gas. Je nach Biersorte wird über einen Blender die gewünschte Menge zugeführt. Die Sorge der Wirte, dass ihre Stickstoffflaschen nicht ausreichen, ist damit nicht mehr nötig, denn das kompakt gestaltete System arbeitet auch bei großer Ausschankfrequenz zuverlässig und mit 99,8 % reinem Stickstoff. Der Generator wiegt 52 kg. Sein 6-l-Standardtank ermöglicht den Ausschank von bis zu 14 Fässern Bier pro Stunde oder etwas mehr als 19 l/min. Verantwortlich für die hohe Reinheit ist der robuste, ölfreie Kompressor gemeinsam mit dem PSA-Generator. Das Gas wird per Druckwechseladsorption mit Kohlenstoffmolekularsieben gewonnen, die den Sauerstoff aus der Luft schneller adsorbieren als den Stickstoff. Der macht 78 % der Luft aus. Durch die Adsorption wird er vom Sauerstoff getrennt. Mit seinen Maßen von 65 x 55 x 28 cm benötigt der Stickstoffgenerator nur wenig Platz. Er lässt sich wahlweise stehend oder an der Wand montieren. Bedienungsfreundlich ist er per Plug-and-Play direkt anschlussfertig und auf eine permanente Einschaltdauer ausgelegt. Er arbeitet leise mit Werten im Bereich von 56 dB(A). Angewendet wird das System nicht nur beim Ausschank spezieller Biersorten, sondern auch bei der Entleerung von Weinfässern.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag