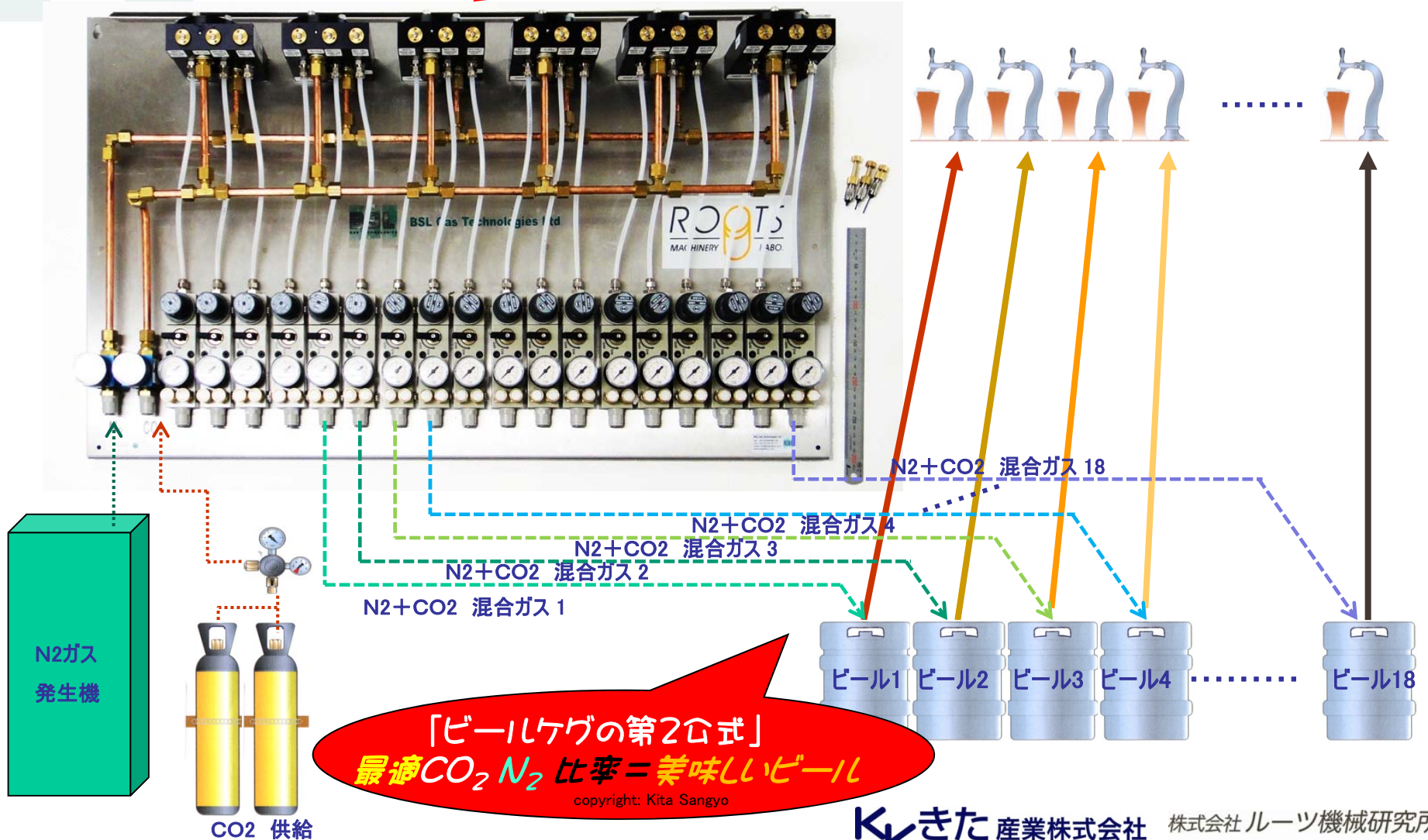


BSL Gas Technologies

ビール樽ディスペンス用「炭酸・窒素混合ガス供給装置」

- ✓18の異なる混合比のガス出力が可能、「特注混合パネル」
- ✓炭酸ガスアナライザー(別売)で各出力を任意の混合比に設定可能
- ✓多くの種類のビールを扱うビアパブに！(写真右下は30cm定規)



「ビールケグの第2公式」
最適CO₂ N₂ 比率 = 美味しいビール

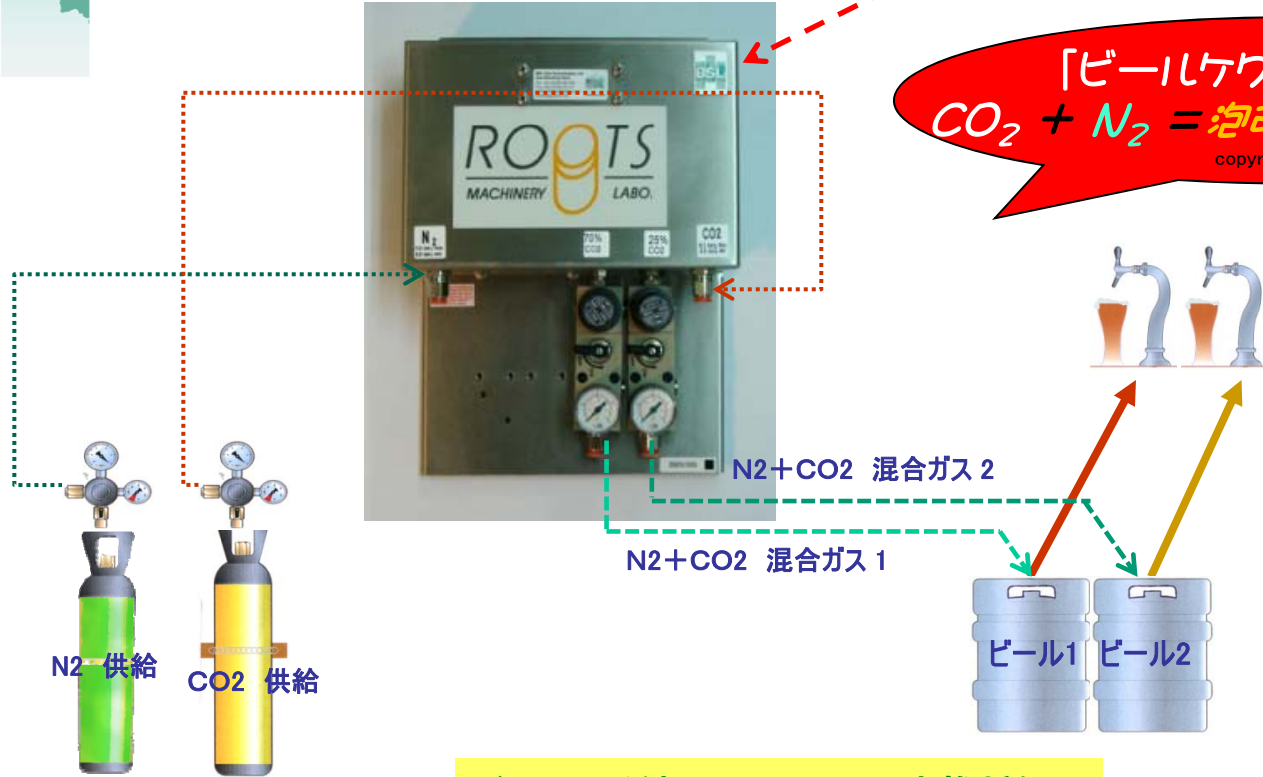
copyright: Kita Sangyo



BSL Gas Technologies

ビール樽ディスペンス用「炭酸・窒素混合ガス供給装置」

✓「標準混合パネル」は1本、または2本、または3本出力 ✓写真は2本出力仕様



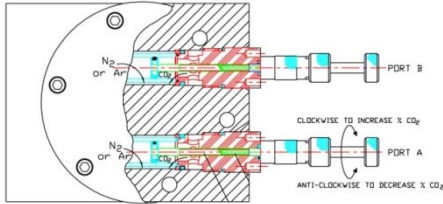
ビールの種類による混合比率推奨例

ビールの種類	スタウト、ポーター (ギネスタイプ)	エール、ビターなど	一般的なラガー	パイツェン、 高炭酸含有ビール
CO2:N2	25~30%:75~70%	50~60%:50~40%	60~70%:40~30%	70~80%:30~20%

BSL Gas Technologies

ラボ用「炭酸・窒素混合ガス供給装置」

- ✓アジャスタースクルーで混合比率を変更
- ✓ビール関連のテストに適した少流量。



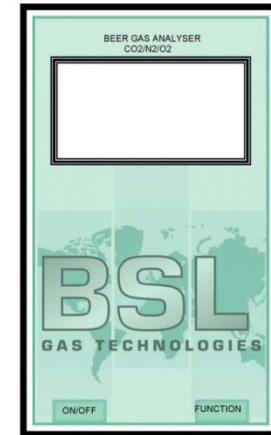
✓ダイヤルで混合比率を変更、流量も大きなタイプもあります。



BSL Gas Technologies

「ビアガス(炭酸・酸素)アナライザー」

- ✓ビール関連の計測に最適な、3つの計測モードをパッケージ。
- ✓計測モード1:「N2中のCO2%」
写真のようにガス混合機に接続して、アウトプットガス中のCO2ガスの比率を%表示
- ✓計測モード2:「空気中のCO2%」
使用済みケグをCO2でフラッシングする際、エアが置換されているかどうかを確認
- ✓計測モード3:「N2中のO2%」
窒素ガス発生機で発生させたN2ガス内のO2濃度を%表示。



食品保存のための推奨混合ガス比率の事例 (data from BSL Gas Technologies.)

混合比率(%)	小売の場合の典型事例										バルク・業販の典型事例										窒素ガス N2	炭酸ガス CO2	酸素ガス O2		
	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100					
<2ガス混合の事例>																									
保存食一般	[Cyan]										[Cyan]														
乾燥食品一般	[Cyan]										[Cyan]														
液体一般	[Cyan]										[Cyan]														
鶏肉・家禽(未調理)	[Cyan]										[Cyan]														
食肉(調理・加工済み、燻製・塩漬け・干物)	[Cyan]										[Cyan]														
魚・シーフード(調理、、、以下同上)	[Cyan]										[Cyan]														
鶏肉・家禽(調理、、、以下同上)	[Cyan]										[Cyan]														
調理済みの盛り合わせ食材一般	[Cyan]										[Cyan]														
柔らかいチーズ	[Cyan]										[Cyan]														
ビール(エール、スタウト)	[Cyan]										[Cyan]														
魚・シーフード(油漬けなど)	[Cyan]										[Cyan]														
調理済み食品一般	[Cyan]										[Cyan]														
生パスタ	[Cyan]										[Cyan]														
パン類	[Cyan]										[Cyan]														
加工済み野菜	[Cyan]										[Cyan]														
ビール(ピター)	[Cyan]										[Cyan]														
ビール(ラガー)	[Cyan]										[Cyan]														
硬いチーズ	[Cyan]										[Cyan]														
炭酸飲料	[Cyan]										[Cyan]														
生肉	[Red]										[Red]														
ホルモン、内臓(生)	[Red]										[Red]														
<3ガス混合の事例>																									
新鮮な果物、野菜	[Cyan]										[Cyan]														
魚・シーフード(生、赤み・脂肪の少ないもの)	[Cyan]										[Cyan]														
えび・蟹などのシーフード(生)	[Cyan]										[Cyan]														

バルクの場合、炭酸ガスのみ
 バルクの場合、炭酸ガス比率大
 バルクの場合、炭酸ガス比率大
 バルクの場合、炭酸ガス比率大
 バルクの場合、炭酸ガス比率大
 バルクの場合、炭酸ガス比率大
 バルクの場合、炭酸ガス比率大

バルクの場合、2ガス
 バルクの場合、2ガス