CARATTERISTICHE GENERALI

E939 Elio (He).

APPLICAZIONI

Rilevazione fughe di gas per prodotti confezionati in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE

Inodore, incolore e insapore: non altera in alcun modo il sapore o l'aspetto degli alimenti.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Tutti.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI*

Fornito in bombole e pacchi bombole caricati alla pressione di 200 bar con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (I H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm³)
40	1.530	203	46	8,00

PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm³)
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	128,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	160,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	160,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	200,00

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
VIII - UNI 11144	24,51	destrorso	1,814	femmina

SPECIFICHE TECNICHE

Titolo	Impurezze		
Titolo	H₂O	Idrocarburi totali (come CH ₄)	
≥ 99%	≤ 0,05%	≤ 100 ppm	

CARATTERISTICHE TECNICHE

• CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

1 A

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico

• NATURA DEL RISCHIO

ASFISSIANTE

• COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva MARRONE RAL 8008 Corpo bombola GRIGIO ARDESIA RAL 7015

• ETICHETTATURA

ALIPAK 400 - ELIO compresso E939 ad uso alimentare

Il prodotto può essere fornito anche allo stato liquido refrigerato da stoccare in contenitori a pressione ed evaporatori criogenici di capacità e pressioni di esercizio variabili in funzione dei consumi e delle necessità del cliente.

Sapio si riserva la facoltà di inserire, modificare e/o eliminare le informazioni contenute nella presente scheda.



^{*} Per capacità delle bombole differenti da quelle indicate è necessario contattare la Business Line Gas Tecnici e Miscele - gtm@sapio.it

ALIPAK 400

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2012/CE del 09/03/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari:
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in accordo al quale è applicato un processo di autocontrollo basato sui principi HACCP:
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002, che ne garantisce la loro rintracciabilità;
- non contiene materie prime di origine animale, glutine, allergeni e organismi geneticamente modificati.

Sapio si riserva la facoltà di inserire, modificare e/o eliminare le informazioni contenute nella presente scheda.

