

ALIPAK 600

GAS

CARATTERISTICHE GENERALI

E942 Protossido di Azoto (N₂O).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva in miscela con altri gas.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Prodotti ortofruitticoli.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI*

Fornito in bombole e pacchi bombole con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (l H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (kg)
14	820	168	18	10,50
40	1.530	203	46	30,00

PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (kg)
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	480,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	600,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	600,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	750,00

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
IX - UNI 11144	G	destrorso	1,814	maschio

SPECIFICHE TECNICHE

Titolo	Impurezze		
	CO	NO+NO ₂	H ₂ O
≥ 99%	≤ 30 ppm	≤ 10 ppm	≤ 0,05%

CARATTERISTICHE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

2 O

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico

Etichetta 5.1 materia comburente



NATURA DEL RISCHIO

COMBURENTE

COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva BLU RAL 5010

Corpo bombola

GRIGIO ARDESIA 7015

ETICHETTATURA

ALIPAK 600 - PROTOSSIDO DI AZOTO E942
ad uso alimentare

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

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.

SAPIO

gtm@sapio.it
+39 039 8398286

ALIPAK 600

- 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.