

# Gourmet N35 O35

N<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub> / O<sub>2</sub>

E941 / E290 / E948

## Marcado

Clasificación ADR

Color de la botella



Color de la ojiva: azul claro

## Propiedades principales

gas comprimido, más pesado que el aire, incoloro, inodoro, oxidante

## Símbolos de riesgo



Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad [ESP-CO2-N2-O2-01A-C](#)

## Válvulas / Reguladores

Conexión de válvula

Tipo G

Reguladores recomendados

Spectrolab FM 61 / FM 62

Especificaciones			
		Gourmet N35 O35	
<b>Composición</b>			
CO <sub>2</sub>	=	30	Vol.-%
O <sub>2</sub>	=	35	Vol.-%
N <sub>2</sub>	=	35	Vol.-%
<b>Impurezas</b>			
H <sub>2</sub> O	≤	10	ppmv
CO	≤	10	ppmv
NO <sub>x</sub>	≤	10	ppmv
HC (como CH <sub>4</sub> )	≤	50	ppmv
<b>Contenido de la botella</b>			
B 50*8 200 bar		97,4	m <sup>3</sup>

## Observaciones

Este producto está aprobado por la UE como aditivo alimentario y cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) N° 231/2012 de 9 de Marzo de 2012

Messer dispone de la certificación ISO 22000 "Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos".

Cada envase está identificado con un número de lote y dispone de un certificado de conformidad.

La estabilidad es de 3 años desde la fecha de envasado.

Contenido calculado a 1 bar y 15°C