

E 941 / E938 / E948 / E290

Bezeichnung / Kennzeichnung**Bezeichnung nach ADR**UN 1956 VERDICHTETES GAS,
N.A.G. (ARGON, STICKSTOFF), 2.2,
(E)**Wesentliche Eigenschaften**

verdichtetes Gas, geruchlos, farblos, schwerer als Luft

BehälterkennzeichnungSchulterfarbe: leuchtend-grün,
Körper oliv-gelb**Gefahrensymbole****Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-GOUR-N73-AR15-O5****Ventil / Armaturen****Ventilanschluss**

DIN477 Nr. 10: W24,32 x 1/14

Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact



Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet N73 Ar15 O5	
Zusammensetzung			
Argon	=	15	Vol.-%
Kohlendioxid	=	7	Vol.-%
Sauerstoff	=	5	Vol.-%
Stickstoff	=	73	Vol.-%
Nebenbestandteile			
KW	<	100	ppmv
H ₂ O	<	0,05	Vol.-%
Behälter/Inhalt			
F50*12 200 bar		121,0	m ³
F50 200 bar		10,1	m ³

Hinweise

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Stickstoff, Argon, Sauerstoff und Kohlendioxid sind in der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe für alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis).

Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

- niedrigste Lager- und Verwendungstemperatur: -10°C
- Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet
- enthält keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011.
- frei von Ethylenoxid gemäß VO (EU) 231/2012
- Herstelltoleranz: +/- 10% rel.

Verwendung nur für Lebensmittelzwecke
Inhalt in m³ bei 15°C, 1 bar