

Gourmet C Pellets

CO₂

E290 / Dióxido de carbono sólido, Hielo seco

Mercado

CAS

124-38-9

Clasificación ADR

UN 1845 Dióxido de carbono sólido. Agente refrigerante.

Propiedades principales

Más pesado que el aire

Símbolos de riesgo

Propiedades físicas

Peso molecular	44,0098 kg/kmol
Densidad del gas a 0°C y 1,013 bar	1,9767 kg/m ³
Densidad relativa al aire	1,5289
Presión de vapor a 20°C	57,258 bar

Para más información sobre seguridad consulte la Ficha de Datos de Seguridad ESP-CO2-018C



Especificaciones

Hielo seco Gourmet			
Composición			
CO ₂	=	100	Vol.-%
Contenido de la botella			
Pellets 3mm		0,54	m ³
Pellets 16mm		0,54	m ³

Observaciones:

- Envases de un solo uso de 10 kg de capacidad: Porcentaje medio de sublimación diario: 20 % (a la capacidad máxima)
- Envases de un solo uso de 20 kg de capacidad: Porcentaje medio de sublimación diario: 12,5 % (a la capacidad máxima)
- Envases retornables: Porcentaje medio de sublimación diario: 7,5 % (a la capacidad máxima)
- Este producto está aprobado por la UE como aditivo alimentario y cumple con las especificaciones establecidas en el Reglamento (UE) 231/2012 de 9 de Marzo de 2012 y sus posteriores modificaciones.

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

Aplicaciones:

- Conservación de alimentos.
- Transporte de alimentos.
- Efecto humo en presentación de platos.