

E948/ E290

Bezeichnung / Kennzeichnung

Bezeichnung nach ADR

UN 3156 VERDICHTETES GAS,
OXIDIEREND, N.A.G. (SAUERSTOFF,
KOHLENDIOXID), 2.2 (5.1), (E)

Behälterkennzeichnung



Schulterfarbe: hellblau, Körper
oliv-gelb

Wesentliche Eigenschaften

verdichtetes Gas, brandfördernd, geruchlos, farblos, schwerer als Luft

Gefahrensymbole



Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-CO2-O2-005

Ventil / Armaturen

Ventilanschluss

DIN 477 Nr. 9: G 3/4, Restdruckventil (RPV)
manipulationssichere Verschlüsse



Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact

Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet 070	
Zusammensetzung			
Sauerstoff	=	70	Vol.-%
Kohlendioxid	=	30	Vol.-%
Nebenbestandteile			
Behälter/Inhalt			
F50 200 bar		13,2	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. 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: +/- 5%

Verwendung nur für Lebensmittelzwecke, zum Beispiel als Schutzgas für Erzeugnisse aus Frischfleisch.

Inhalt in m³ bei 15°C, 1 bar