

# ALIPAK 123

MISCELA

## CARATTERISTICHE GENERALI

9% E941 Azoto (N<sub>2</sub>), 25% E290 Anidride Carbonica (CO<sub>2</sub>), 66% E948 Ossigeno (O<sub>2</sub>).  
(In conformità al D.M. 199 del 11 novembre 2009)

## APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva.

## CARATTERISTICHE

Evita l'ossidazione degli alimenti prolungandone la shelf-life.

Mantiene il naturale colore rosso della carne senza alterarne in alcun modo la qualità di genuinità e freschezza

Limita il proliferare della flora batterica naturalmente presente sui cibi.

## TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Carni rosse (bovine, suine), carni bianche, preparati di carne fresca.

## TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI\*

Fornito in bombole e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 175 bar con le seguenti capacità standard:

## BOMBOLE

Capacità (l H <sub>2</sub> O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm <sup>3</sup> )
40	1.530	203	46	8,00

## PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm <sup>3</sup> )
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	128,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	160,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	160,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	200,00

## RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
II - UNI 11144	21,7	destrorso	1,814	maschio

## SPECIFICHE TECNICHE

Impurezze	
H <sub>2</sub> O	Idrocarburi totali (come CH <sub>4</sub> )
≤ 10 ppm	≤ 100 ppm

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

1 O

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico

Etichetta 5.1 materia comburente



### NATURA DEL RISCHIO

COMBURENTE

### COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva BLU CHIARO RAL 5012

Corpo bombola GRIGIO

### ETICHETTATURA

ALIPAK 123 - O<sub>2</sub> E948/CO<sub>2</sub> E290/N<sub>2</sub> E941  
ad uso alimentare

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

Sapio si riserva la facoltà di inserire, modificare e/o eliminare le informazioni contenute nella presente scheda.



gtm@sapio.it  
+39 039 8398286