

ALIPAK 170

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

30% E941 Azoto (N₂), 70% E290 Anidride Carbonica (CO₂).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE

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

Impedisce la disidratazione.

Svolge un'azione meccanica di sostegno della confezione evitando lo schiacciamento dei cibi.

Limita il proliferare della flora batterica naturalmente presente sui cibi.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Cibi cotti, pastorizzati e combinati, prodotti dolciari, prodotti caseari, ecc.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI*

Fornito in bombole e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 50 bar con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (l H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
40	1.530	203	46	2,60

PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
16 x 40	1.920	1.020 x 1.020	1.050	42,00
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	52,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	52,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	65,00

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

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

SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			O ₂	H ₂ O	Idrocarburi totali (come CH ₄)
CO ₂	70%	±3,5%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm
N ₂	30%	±3%			

CARATTERISTICHE TECNICHE

CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2

Codice classifica ADR

1 A

Etichetta ADR

Etichetta 2.2 gas

non infiammabile, non tossico



NATURA DEL RISCHIO

ASFISSIANTE

COLORAZIONE RECIPIENTE

Ogiva VERDE BRILLANTE RAL 6018

Corpo bombola

GRIGIO ARDESIA 7015

ETICHETTATURA

ALIPAK 170 - MISCELA N₂ E941/CO₂ E290

ad uso alimentare

* Per capacità 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.

SAPIO

gtm@sapio.it
+39 039 8398286

ALIPAK 170

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2012/CE del 09/03/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in accordo al quale è applicato un processo di autocontrollo basato sui principi HACCP;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002, che ne garantisce la loro rintracciabilità;
- non contiene materie prime di origine animale, glutine, allergeni e organismi geneticamente modificati.