

ALIPAK 520

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

20% E290 Anidride Carbonica (CO₂), 80% E938 Argon (Ar).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva e inertizzazione.

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

Tutti (in particolare settore vitivinicolo).

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI*

Fornito in bombole e pacchi bombole dotati di tubo pescante e caricati alla pressione di 200 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	9,20

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	147,20
16 x 50	1.920	1.020 x 1.020	1.200	184,00
20 x 40	1.300	950 x 1.600	1.100	184,00
20 x 50	1.300	950 x 1.600	1.300	230,00

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
VIII - UNI 11144	24,51	destrorso	1,814	femmina

SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			O ₂	H ₂ O	Idrocarburi totali (come CH ₄)
CO ₂	20%	±2%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm
Ar	80%	±4%			

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 520 - MISCELA Ar E938/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.



gtm@sapio.it
+39 039 8398286

ALIPAK 520

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2013/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.