

ALIPAK SAPIOETIL 4

MISCELA

CARATTERISTICHE GENERALI

4% Etilene (C₂H₄), 96% E941 Azoto (N₂).

APPLICAZIONI

Maturazione frutta.

CARATTERISTICHE

Garantisce la maturazione di frutta stoccata in apposite celle.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Frutta.

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	8,00
50	1.540	227	56	10,00

PACCHI BOMBOLE

n. bombole	Altezza (mm)	Base (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
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
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)
C ₂ H ₄	4%	±0,4%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤ 100 ppm
N ₂	96%	±4,8%			

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 Sapiroetil 4
Azoto E941 96%/Etilene 4%
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 SAPIOETIL 4

- 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.