

FOODSENSE® 1

AZOTO (E 941)

Colore ogiva



nero
RAL 9005

Proprietà

Incolore, inodore, gas asfissiante, compresso, più leggero dell'aria

A01

Classificazione secondo ADR



UN 1066
1/14" RH
Azotocompresso,
2.2 Classe 2, 1A

Valvola

DIN 477 No. 10 W 24.32 x

Riduttore consigliato

Riduttore RSD1 ALI
cod. 260001209

Per ulteriori informazioni sulla sicurezza consulta la scheda di sicurezza

Conforme ai requisiti di purezza previsti dal Regolamento UE 231/2012

DENOMINAZIONE	Grado	Titolo	Impurezze				
			H ₂ O	O ₂	THC*	CO	NO e NO ₂
			Vol-%	Vol-%	µl/l	µl/l	µl/l
FOODSENSE® 1	2.0	≥99,0%	≤0,05	≤1	≤100	≤10	≤10

*Totale Idrocarburi espressi come Metano

Considerazioni generali

Ogni prodotto alimentare ha requisiti diversi e le indicazioni sopra elencate sono da ritenersi di carattere generico.

La peculiarità dell'Azoto è quella di evitare il contatto con l'Ossigeno presente in aria, in modo da preservare le derrate alimentari dall'ossidazione, mantenendo intatte nel tempo le proprietà organolettiche. I nostri specialisti sono a disposizione per verificare le specifiche esigenze e necessità per i vostri prodotti.

FOODSENSE® 1

Indicato per tutte le inertizzazioni di alimenti solidi e liquidi, garantisce economicità di conservazione impedendo tutte le ossidazioni delle derrate alimentari.