

TF128

Marquage**CAS**

10024-97-2

Identification ADR

UN 1070 PROTOXYDE D'AZOTE, 2.2

(5.1), (C/E)

Identification bouteille



Couleur de l'ogive: Bleu clair (ral 5012), corps vert olive

Propriété essentielle

Gaz liquéfié, Narcotique, Oxydant, Incolore, Plus lourd que l'air

Symboles de risque**Propriétés physiques**

Masse volumique (0°C et 1,013 bar)	1,9781 kg/m ³
Masse moléculaire	44,013 kg/kmol
Pression de vapeur à 20°C	50,599 bar
Densité par rapport à l'air	1,5299

Pour des informations supplémentaires de sécurité voir la fiche de sécurité.**Vanne / Détendeur****Connexion**Bouteilles: DIN 477-1 Nr. 6 W21,8 x 1/14"RH
Cadres: DIN 477-1 Nr. 6 W21,8 x 1/14"RH**Détendeur préconisé**

Voir catalogue

Spécifications		Gourmet L	
Composition			
N ₂ O	≥	99	Vol.-%
Impuretés			
NOx	≤	10	ppmv
H ₂ O	≤	0,05	Vol.-%
CO	≤	30	ppmv
Capacité emballage			
F 10 7,5kg RPV		7,0	kg
F 40 28kg RPV		28,0	kg
F 50*12 450kg RPV		450,0	kg

Remarques

Le protoxyde d'azote est approuvé par l'UE en tant que denrée alimentaire (E942).

L'utilisation des bouteilles Gourmet L est uniquement autorisée pour les applications alimentaires.

Chaque cylindre a un numéro de lot.

La stabilité est de 3 ans à partir de la date de remplissage.

Température minimale de stockage et d'utilisation: -10°C.

La conformité du produit conditionné dans l'emballage est conforme à la spécification susmentionnée et basée sur notre système de gestion de la qualité conforme aux normes ISO 9001 et ISO 22000.