

Gourmet N liquide

N₂

E 941; Azote liquide

Marquage

CAS 7727-37-9

Identification ADR UN 1977 AZOTE LIQUIDE
RÉFRIGÉRÉ, 2.2, (C/E)

Propriété essentielle

Gaz liquéfié réfrigérés, Inodore, Plus lourd que l'air

Symboles de risque



Propriétés physiques

Densité par rapport à l'air	0,9671
Masse moléculaire	28,0134 kg/kmol
Masse volumique (0°C et 1,013 bar)	1,250 kg/m ³

Pour des informations supplémentaires de sécurité voir la fiche de sécurité. CH-N2-089B



Spécifications		Gourmet N Liquide	
Composition			
Azote, liquéfié, réfrigérés	≥	99	Vol.-%
Impuretés			
NOx	≤	10	ppmv
H ₂ O	≤	0,05	Vol.-%
Monoxyde de carbone	≤	10	ppmv
Ethylene oxide (incl. 2-Chloroethanol)	≤	0,1	ppmw
O ₂	≤	1	Vol.-%
HC totaux (exprimé en CH ₄)	≤	100	ppmv

Remarques

L'utilisation de conteneurs Gourmet C est uniquement autorisée pour une utilisation dans l'industrie alimentaire.
Règlement 231/2012 de la Commission européenne du 9 mars 2012.

Gourmet N liquide

N₂

E 941; Azote liquide

Marquage

Identification ADR

UN 1977 AZOTE LIQUIDE
RÉFRIGÉRÉ, 2.2, (C/E)

Propriété essentielle

Gaz liquéfié réfrigéré, Inodore, Plus lourd que l'air

Symboles de risque



Pour des informations supplémentaires de sécurité voir la fiche de sécurité. CH-N2-089B

Description

Produit

Propriétés physiques			
Masse moléculaire	28,0134 kg/kmol	Pression de vapeur à 20°C	
Point Critique		Masse volumique (0°C et 1,013 bar)	1,250 kg/m ³
Température	126,260 K	Densité par rapport à l'air	0,9671
Pression	34,10 bar	Densité à 15°C et 1 bar	1,1694 kg/m ³
Densité	0,3140 kg/l	Facteur de conversion	
Point triple			0,691
Température	63,150 K	Coefficient Viriel	
Pression	0,1246 bar		-0,47*10 ⁻³ bar ⁻¹
Point d'ébullition			-0,17*10 ⁻³ bar ⁻¹
Température	77,36 K; -196 °C	Etat gazeux à 25°C et 1 bar	
Densité liquide	0,8085 kg/l	Capacité thermique spécifique cp	1,040 kJ/kg K
Température d'évaporation	198,6 kJ/kg	Conductivité thermique	256,6*10 ⁻⁴ W/m K
Viscosité dynamique	17,9*10 ⁻⁶ Ns/m ²		