

E948/ E290

Bezeichnung / Kennzeichnung**Bezeichnung nach ADR**

UN 3156 VERDICHTETES GAS,
OXIDIEREND, N.A.G. (SAUERSTOFF,
KOHLENDIOXID), 2.2 (5.1), (E)

Behälterkennzeichnung

Schulterfarbe: hellblau, Körper
oliv-gelb

Wesentliche Eigenschaften

verdichtetes Gas, brandfördernd, geruchlos, farblos, schwerer als Luft

Gefahrensymbole

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt AT-CO2-O2-005

Ventil / Armaturen**Ventilanschluss**

DIN 477 Nr. 9: G 3/4, Restdruckventil (RPV)
Manipulationssichere Versiegelung

Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact



Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet O80	
Zusammensetzung			
Kohlendioxid	=	20	Vol.-%
Sauerstoff	=	80	Vol.-%
Behälter/Inhalt			
F50 200 bar		12,1	m³
F50*12 200 bar		145,0	m³

Hinweise

Unter dem Markennamen Gourmet liefert Messer eine breite Palette an reinen Gasen und Gasgemischen für die Lebensmittelindustrie. Gourmet Gase erfüllen die höchsten Qualitätsanforderungen, ihre Herstellung und Kennzeichnung erfolgt in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen des österreichischen und europäischen Lebensmittelrechts. Sauerstoff und Kohlendioxid sind in der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe für alle Lebensmittel ohne Höchstmengenbeschränkung (quantum satis). Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

- niedrigste Lager- und Verwendungstemperatur: -10°C
- Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet
- enthält keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011.
- frei von Ethylenoxid gemäß VO (EU) 231/2012

- Herstelltoleranz: +/- 5% abs.

Verwendung nur für Lebensmittelzwecke, zum Beispiel als Schutzgas für Erzeugnisse aus Frischfleisch