

Produktdatenblatt

basi food N₂ (Stickstoff, E 941)



Farb- und geruchlos, nicht brennbar, nicht giftig

Bezeichnung nach ADR UN 1066 , STICKSTOFF, VERDICHET, 2.2, (E)
CAS-Nummer 7727-37-9

Schulterfarbe: RAL 9005 SCHWARZ
Flaschenmantel: rotviolett

Physikalische Eigenschaften (bei 15°C / 1 bar)
Dichteverhältnis zu Luft 0,967
Gasdichte 1,169 kg / m³
Molare Masse 28,013 g / mol



Gefahrensymbole



Das Sicherheitsdatenblatt für basi food N₂ finden Sie auf unserer Website: portal.basigas.de

Spezifikation u. Gebindegrößen

Reinheit [VOL.-%]	basi food N ₂ 4.0
N ₂	≥ 99,99
Nebenbestandteile	Reinheit gemäß Verordnung (EU) Nr. 231/2012
Gebindegrößen / Füllinhalt [m³]	
10 L, 200 bar	1,9
20 L, 200 bar	3,8
50 L, 200 bar	9,5
50 L, 300 bar	13,1
Bündel 12 x 50 L, 200 bar	114,0
Bündel 12 x 50 L, 300 bar	157,2

Andere Flaschengrößen, Abmessungen und Gewichte finden Sie auf unserer Webseite: portal.basigas.de

Haltbarkeit

36 Monate

Ventilanschlüsse

200 bar W 24,32 x 1/14 nach DIN 477 Nr. 10
300 bar W 30 x 2 nach DIN 477 Nr. 54

Anwendungen

Der Einsatz von Stickstoff in der Lebensmittelindustrie erfolgt als Packgas. Oxidationsempfindliche Lebensmittel werden unter einer Stickstoffatmosphäre verpackt. Der Sauerstoff wird durch den Stickstoff verdrängt; damit werden alle durch Sauerstoff ausgelösten Verderbnisprozesse unterbunden. Die geringe Löslichkeit von Stickstoff in Wasser und Fett kann eine unerwünschte Schaumbildung verhindern. Stickstoff wird daher auch als Treibgas eingesetzt. Ein weiteres wichtiges Anwendungsgebiet für Stickstoff ist die Gefriertrocknung. Der Kontakt zwischen flüssigem Stickstoff und Lebensmittel führt zu einem schnellen Tiefgefrieren (Kontaktgefriermittel).

Mengeneinheiten

Die Umrechnung zwischen den Mengeneinheiten Normkubikmeter, Kilogramm und Liter können Sie einfach und schnell in unserem Rechner unter gaserechner.basigas.de durchführen.