

E 941 / E938 / E948 / E290

## Bezeichnung / Kennzeichnung

### Bezeichnung nach ADR

UN 1956 VERDICHTETES GAS,  
N.A.G. (ARGON, STICKSTOFF),  
2.2, (E)

## Wesentliche Eigenschaften

verdichtetes Gas, schwerer als Luft, farblos, geruchlos

### Behälterkennzeichnung



Schulterfarbe: leuchtend-grün,  
Körper oliv-gelb

### Gefahrensymbole



Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt [AT-GOUR-N73-AR15-O5](#)

## Ventil / Armaturen

### Ventilanschluss

DIN477 Nr. 10: W24,32 x 1/14

### Empfohlene Armaturen

Spectrolab FM 51 / FM 52exact



Spezifikation / Lieferformen			
		Gourmet N73 Ar15 O5	
<b>Zusammensetzung</b>			
Ar	=	15	Vol.-%
CO <sub>2</sub>	=	7	Vol.-%
O <sub>2</sub>	=	5	Vol.-%
N <sub>2</sub>	=	73	Vol.-%
<b>Nebenbestandteile</b>			
H <sub>2</sub> O	<	0,05	Vol.-%
KW (als CH <sub>4</sub> )	<	100	ppmv
<b>Behälter/Inhalt</b>			
F 50 200 bar		10,1	m <sup>3</sup>
F 50*12 200 bar		121,0	m <sup>3</sup>

## Hinweise

Herstelltoleranz: +/- 10% rel.

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. Argon, Kohlendioxid, Sauerstoff und Stickstoff sind in der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe. Jeder Behälter ist mit einer Losnummer gekennzeichnet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 3 Jahre.

Herstellung: Argon, Sauerstoff und Stickstoff werden durch Destillation aus verflüssigter Luft gewonnen. Kohlendioxid kommt in natürlichen Quellen vor oder wird industriell erzeugt.

Bei der Herstellung werden keine genetisch veränderten Organismen im Sinne der Richtlinie 2001/18/EG verwendet und es sind keine Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011 enthalten.

Weitere Informationen können von den Datenblättern Gourmet N, A, C, O entnommen werden.