

# FICHE TECHNIQUE PROTOXYDE D'AZOTE Alimentaire

## PROPRIETES

## PHYSIQUES ET CHIMIQUES



Masse molaire: 44,013 g/mol  
 Point de fusion : -91°C  
 Point d'ébullition (1,013 bar) : -88,5°C  
 Masse volumique de la phase gazeuse (1,013 bar et 15°C) : 1,872 kg/ma  
 Masse volumique de la phase liquide (1,013 bar au point d'ébullition) : 1,2228 kg/l  
 Masse volumique du gaz (1,013 bar au point d'ébullition) : 3,16 kg/ma  
 Chaleur latente de fusion (1,013 bar au point triple) : 148,53 kJ/kg  
 Chaleur latente de vaporisation (à 1,013 bar au point d'ébullition): 376,14 kJ/kg  
 Température critique: 36,4 °C  
 Pression critique : 72,45bar  
 Facteur de compressibilité (Z) (1,013 bar et 15°C) : 0,9939



**OUVERT  
24/7**



## APPLICATIONS :

Avec un siphon de cuisine et grâce aux cartouches de N2O, vous pourrez réaliser facilement de délicieuses mousses onctueuses pour garnir vos desserts ou vos entrées.

Avec une bombonne N2O faites découvrir le frisson de l'utilisation de chargeurs de crème pour la création de boissons et cocktails surprenants.

Dans les préparations sucrées ou salées, le N2O peut être utilisé comme agent propulseur et aérateur.

## INFOMATION TECHNIQUE

Pureté :	Impureté :		
N2O	CO	H2O	THC
≥ 99 %	≤ 10 ppm	≤ 50 ppm	≤ 100 ppm

## Conditionnement :

GN2O	LN2O
B50	Citerne Cryogénique



" We are what we repeatedly do , Excellence therefore is not an act but a habit " Dr Tazi