



Bezugstyp:	Gummi	
Mögliche Anwendungen:	Rollen für die Lebensmittelindustrie : Siebepresserrollen, Transport- und Antriebsrollen - Mehlstreurollen - Sortierrollen - Rollen für die Verarbeitung von Fleisch und Darmen - Walzen für die Herstellung und Verarbeitung von Schokolade und Süßwaren Rollen und Walzen für die Konversion von hygienische Produkten, wo ein Lebensmittelzertifikat erfordert ist	
Härtebereich:	50, 60, 70 Shore A	
Erhältliche Farben:	weiß	
Empfohlene Belagsstärke:	min. 5 mm - max. 25 mm	
Temperaturbeständigkeit:	trocken naß	kontinuierlich 90°C / Höchstwert 110°C kontinuierlich 60°C / Höchstwert 80°C
Eigenschaften und Vorteile:	Geeignet für Kontakt mit Lebensmitteln Sehr sauber und homogen Sehr gut Öl- und Fettwiderstand Gute widerstand gegen verdünnten Säuren und Basen Gute Alkoholwiderstand - Nicht geeignet für Kontakt mit Chlorenthaltenden und Ketonischen Lösungsmitteln	
Spezifische Eigenschaften:	Lebensmittelecht	
Chemische Widerstand:	Säuren: Basen: Heißwasser und Dampf: Ozon: Öle und Fette: Aromatische Lösemittel (Toluol, Benzol,...): Chlorhaltige Lösemittel: Polare Lösemittel (MEK, Ether, Acetat,...):	Mäßig Gut Mäßig Gut Sehr gut Nicht geeignet Nicht geeignet Mäßig
Empfohlene Reinigungsmittel:	(Heiss)Wasser, Seife, industrielle Reiniger, säure Reiniger, Alkohol	
Bemerkungen:	Lebensmittelgeeignet übereinstimmend Testzertifikaten Ref. 03/04857 vom 12.06.03 und 05/13056 vom 22.11.05 – Norm XP ENV 1186 Teil 1,2 und 3 Europäische Richtlinie EWG N° 85/572 vom 19.12.1985	

Europäische Richtlinie EWG N° 2002/72 vom 06.08.2002

Europäische Richtlinie EWG N° 97/48 vom 29.07.1997

Europäische Verordnung EG N° 1935/2004

Umschreibung : Gummiwerkstoff geeignet für Kontakt mit

- Tröckenen Lebensmitteln, mit oder ohne fetten Substanzen auf der Oberfläche

- Nassen Lebensmitteln, Alkohol- oder Fettenthaltend, aber nicht sauer

(Melasse, Konfektions- und Bäckereiprodukte, Schokolade, Fleisch und Fish)

Spezifische Anwendung für Walzengummierung : kurzfristiges Kontakt mit
Lebensmitteln bis zum 80 °C

Die Hannecard Arbeitspraktiken entsprechen die Verordnung der Europäischen
Kommission (EC) No. 2023/2006 bezüglich gutes Herstellungspraxis für
Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen.
