



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:	beige	
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:	1. Declaration of conformity with FDA regulations - title 21- § 177.2600 of articles a) to h) according to reports O2403205-28-1-1 / 2	

2. Declaration of conformity with CE regulations relating to rubber objects intended to come into contact with foodstuffs in application of article 12 of the decree of August 5, 2020 (according to Appendix V).

The material complies with the requirements:

- Regulation (EC) No. 1935/2004
- Regulation (EC) No. 2023/2006
- Decree of August 5, 2020 for repeated use in brief contact according to the maximum surface ratio in contact with the foodstuff of:

* 5.5 dm²/kg of food for all types of food at a temperature up to 40°C and with the exception of acidic foods

* 2.7 dm²/kg of food for all types of food at a temperature between 40°C and 80°C and with the exception of acidic foodstuffs

For any additional information, the complete declaration of conformity may be made available,
