

HanneFood-S



| | | |
|--|---|--------------------------------|
| Type de revêtement: | Caoutchouc | |
| Applications possibles: | Rouleurs utilisés dans le domaine alimentaire : rouleaux de presse à bande, entraîneurs, convoyeurs - distributeurs de farine - rouleaux de triage - produits à base de viande, déboyaillage, production de boyaux naturels - rouleaux pour la production et la transformation du chocolat et des bonbons Rouleurs pour la conversion de produits hygiéniques avec besoin de certificat alimentaire ou sanitaire | |
| Gamme de dureté: | 50, 60, 70 Shore A | |
| Couleurs disponibles: | beige | |
| Épaisseur conseillée: | min. 5 mm - max. 25 mm | |
| Résistance à la température: | Sec: | continu 90°C / en pointe 110°C |
| | Humide: | continu 60°C / en pointe 80°C |
| Propriétés et avantages: | Permet le contact alimentaire - voir détails ci-dessous Très pur et homogène Très bonne résistance aux huiles minérales et végétales et aux matières grasses Bonne résistance aux solutions acides et alcalines diluées Bonne résistance aux alcools - faible résistance aux solvants chlorés et cétoniques | |
| Caractéristiques: | Agréé alimentaire | |
| Résistance chimique: | Solutions acides: | Moyen |
| | Solutions alcalines: | Bon |
| | Eau chaude et vapeur: | Moyen |
| | Ozone: | Bon |
| | Huiles et matières grasses: | Très bon |
| | Solvants aromatiques (toluène, benzène,...): | Pas bon |
| | Solvants chlorés: | Pas bon |
| | Solvants polaires (MEC, éther, acétat,...): | Moyen |
| Produits de nettoyage conseillés: | Eau (chaude), savon, nettoyants industriels, nettoyants acides, alcool | |
| Remarque: | 1. Déclaration de conformité à la réglementation FDA - titre 21- § 177.2600 des articles a) à h) selon les rapports O2403205-28-1-1 / 2 | |

2. Déclaration de conformité à la réglementation CE relative aux objets en caoutchouc destinés à rentrer au contact avec les denrées alimentaires en application de l'article 12 de l'arrêté du 05 Août 2020 (selon Annexe V).

Le matériau est conforme aux exigences:

- du règlement (CE) n°1935/2004
- du règlement (CE) n° 2023/2006
- de l'Arrêté du 05 Août 2020 pour utilisation répétée en contact bref selon le rapport maximal de surface en contact avec la denrée alimentaire de:

* 5,5 dm²/kg de denrée pour tous les types de denrées alimentaires à une température jusqu'à 40°C et à l'exception des denrées acides

* 2,7 dm²/kg de denrée pour tous les types de denrées alimentaires à une température comprise entre 40°C et 80°C et à l'exception des denrées acides

Pour toute information complémentaire, la déclaration de conformité complète pourra être mise à disposition,
