HanneFood-S

Type de revêtement:	Caoutchouc	
Applications possibles:	Rouleaux utilisés dans le domaine alimentaire : rouleaux de presse à bande, entraineurs, convoyeurs - distributeurs de farine - rouleaux de triage - produits à base de viande, déboyautage, production de boyaux naturels - rouleaux pour la production et la transformation du chocolat et des bonbons Rouleaux pour la conversion de produits hygiéniques avec besoin de certificat alimentaire ou sanitaire	
Gamme de dureté:	50, 60, 70 Shore A	
Couleurs disponibles:	beige	
Epaisseur conseillée:	min. 5 mm - max. 25 mm	
Résistance à la température:	Sec: Humide:	continu 90°C / en pointe 110°C 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 solvents chlorés et cétoniques	
Caractéristiques:	Agréé alimentaire	
Résistance chimique:	Solutions acides: Solutions alcalines: Eau chaude et vapeur: Ozone: Huiles et matières grasses: Solvants aromatiques (toluene, benzene,...): Solvants chlorés: Solvants polaires (MEC, éther, acétat,...):	Moyen Bon Moyen Bon Très bon Pas bon Pas bon 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	

HanneFood-S

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'artilce 12 de l'arrêté du 05 Août 2020 (selon Annexe V).

Le matériau est conforme aux exigences:
- du règlement (CE) n°1935/2004
- du réglement (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,