

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, déboyautage, production de boyaux naturels Rouleurs pour la conversion de produits hygiénique avec besoin de certificat alimentaire ou sanitaire	
Gamme de dureté:	50, 60, 70 Shore A	
Couleurs disponibles:	blanc	
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:	Alimentarité conforme au rapport 03/04857 du 12 Juin 2003 – Norme XP ENV 1186 parties 1,2 et 3 Directive européenne CEE N° 85/572 du 19/12/1985 Directive européenne CEE N° 2002/72 du 6/8/2002	

Directive européenne CEE N° 97/48 du 29/07/1997

Règlement (CE) n°1935/2004

Description : caoutchouc destiné à entrer en contact avec :

- des aliments secs présentant ou non des matières grasses en surface
- des aliments aqueux, alcoolisés et gras non acides (mélasses, produits de la confiserie, de la boulangerie et de la pâtisserie, chocolats, viandes, poissons)

Utilisation spécifique pour le garnissage de rouleaux : contact bref avec les aliments à des températures inférieures à 80 °C

La méthodologie de HanneCard répond au règlement de la commission européenne (CE) No. 2023/2006 concernant les bonnes pratiques de fabrication pour les matières et les produits destinés au contact alimentaire.
