



Bekledingstype:	Rubber
Mogelijke toepassingen:	<p>Rollen voor gebruik in direct of indirect contact met levensmiddelen : zeefband-, transport- en aandrijfrollen - meelstrooirollen - sorteerrollen - vlees- en darmverwerking - rollen voor de productie en de transformatie van chocolade en snoepgoed</p> <p>Rollen voor de conversie van hygiënische producten, waarbij een voedingskeuring of sanitaire keuring vereist is</p>
Beschikbare hardheden:	50, 60, 70 Shore A
Beschikbare kleuren:	beige
Aanbevolen laagdikte:	min. 5 mm - max. 25 mm
Temperatuurbestendigheid:	Droog: continu 90°C / piek 110°C Nat: continu 60°C / piek 80°C
Eigenschappen en voordelen:	<p>Geschikt voor contact met levensmiddelen - zie details onder</p> <p>Zeer zuiver en homogeen</p> <p>Zeer goede weerstand tegen minerale en plantaardige oliën en tegen (dierlijke) vetten</p> <p>Goede weerstand tegen verdunde zuren en tegen basische (alkalische) producten</p> <p>Goede weerstand tegen alcoholen - niet goed bestand tegen chloorhoudende oplosmiddelen en ketonen</p>
Specifieke eigenschappen:	Voedingsgekeurd
Chemische weerstand:	Zuren: Matig Basen: Goed Heet water en stoom: Matig Ozon: Goed Oliën en vetten: Zeer goed Aromatische oplosmiddelen (tolueen, benzene,...): Niet geschikt Chloorhoudende oplosmiddelen: Niet geschikt Polaire oplosmiddelen (MEK, ether, acetaat,...): Matig
Aanbevolen reinigingsproducten:	(Warm) water, zeep, industriële reinigingsmiddelen, zure reinigers, alcohol
Opmerking:	1. Declaration of compliance with FDA regulation – Title 21 – §177.2600, items

(a) to (h)

2. Declaration of compliance with EU regulations relating to rubber articles intended to come into contact with foodstuffs, in accordance with Article 12 of the French Order of 5 August 2020 (as per Annex V).
The material complies with the requirements of:

Regulation (EC) No. 1935/2004

Regulation (EC) No. 2023/2006

The French Order of 5 August 2020

for repeated use in brief contact under specified conditions. Please refer to the ANIA standard document (in French) for each coating to determine the maximum applicable surface to food contact ratios to be considered for the type of foodstuffs in the final application.

For any further information, the full declaration of compliance can be made available upon request.
