

HanneFood-XP



Bezugstyp:	Sonderpolyurethan	
Mögliche Anwendungen:	Rollen und Walzen direkt oder indirekt in Kontakt mit Lebensmitteln, Transport- und Treiberrollen für Siebandpressen und allgemein für die Lebensmittelindustrie Rollen angewendet in der Konversion von Hygiene-Produkten, Rollen wo einen Lebensmittelzertifikat erfordert ist, Rollen in sanitärer Umgebung	
Härtebereich:	60, 70, 80, 90 Shore A	
Erhältliche Farben:	weiß	
Empfohlene Belagsstärke:	min. 10 mm - max. 20 mm	
Temperaturbeständigkeit:	trocken naß	kontinuierlich 70°C / Höchstwert 90°C kontinuierlich 50°C / Höchstwert 60°C
Eigenschaften und Vorteile:	Geeignet für Kontakt mit Lebensmitteln Sehr hohe Homogenität und Sauberkeit Gutes Verhalten im Kontakt mit industriellen Reinigungsmitteln Sehr gute physikalische Eigenschaften, wie die Abriebfestigkeit und die Weiterreißwiderstand	
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,...): Alkohole (Äthanol, IPA,...):	Mäßig Gut Mäßig Gut Sehr gut Mäßig Nicht geeignet Nicht geeignet Gut
Empfohlene Reinigungsmittel:	(Warm) wasser, Seife, industrielle Entfetter, IPA, beschränkt : sonstige Alkohole	
Bemerkungen:	Lebensmittelgeeignet nach : - FDA CFR 21 Teil 177-2600 (Testzertifikate Ianesco n° RE-13/14968 - 14969 - 14970 - 14971) - EU-Verordnung 10/2011 zur Gesamtmigration (Prüfbericht Ianesco Nr. 16/10609 – Migration in 10 % Ethanol (Simulanz A) - 2U/70°C, in 3 % Essigsäure	

(Simulanz B) - 2U/70°C und in Pflanzenöl (Simulanz D) - 2U/70°C)

- EU-Verordnung 10/2011 über den Gehalt an 4,4'-Diphenylmethandiisocyanat
(Ianesco-Testbericht Nr. 16/10577-2)
