

HanneFood-XP



Type de revêtement:	Polyurethane spécial	
Applications possibles:	Rouleaux en contact direct ou indirect avec des aliments, entraîneurs et convoyeurs pour presses à bande ou en général pour l'industrie alimentaire Rouleaux utilisés dans la conversion de produits hygiéniques, rouleaux qui exigent un certificat alimentaire, rouleau en ambiance sanitaire	
Gamme de dureté:	60, 70, 80, 90 Shore A	
Couleurs disponibles:	blanc	
Épaisseur conseillée:	min. 10 mm - max. 20 mm	
Résistance à la température:	Sec:	continu 70°C / en pointe 90°C
	Humide:	continu 50°C / en pointe 60°C
Propriétés et avantages:	Permet le contact alimentaire - voir détails ci-dessous Haute pureté et homogénéité Excellente résistance aux huiles et aux graisses animales et végétales Bonne tenue aux produits de nettoyage industriels Très hautes propriétés physiques : résistance à la déchirure et à l'abrasion	
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,...):	Moyen
	Solvants chlorés:	Pas bon
	Solvants polaires (MEC, éther, acétat,...):	Pas bon
	Alcools (éthanol, IPA,...):	Bon
Produits de nettoyage conseillés:	Eau (tiède), savon, dégraissants industriels, IPA, en usage limité : autres alcools	
Remarque:	Agrégation alimentaire conforme à : - Norme FDA CFR 21 chap. 177-2600 (rapports lanesco n° RE-13/14968 - 14969 - 14970 - 14971) - Régulation EU 10/2011, concernant la migration globale (rapport lanesco n° 16/10609 - migration dans l'éthanol 10% (simulant A) - 2h/70°C, dans l'acide	

HanneFood-XP

acétique 3% (simulant B) - 2h/70°C et dans l'huile végétale (simulant D2) -
2h/70°C)
- Régulation EU 10/2011, concernant la teneur en 4,4' diphényl méthane
diisocyanate (rapport lanesco n° 16/10577-2)
