

HanneFood-XP



Bekledingstype:	Speciale polyurethaan	
Mogelijke toepassingen:	Rollen en walsen in rechtstreeks of onrechtstreeks contact met levensmiddelen, aandrijf- en transportrollen voor zeefbandpersen en in het algemeen voor de voedingsindustrie Rollen gebruikt in de veredeling van hygiëne-producten, rollen waar een voedingskeuring vereist is, rollen in sanitaire omgeving	
Beschikbare hardheden:	60, 70, 80, 90 Shore A	
Beschikbare kleuren:	wit	
Aanbevolen laagdikte:	min. 10 mm - max. 20 mm	
Temperatuurbestendigheid:	Droog:	continu 70°C / piek 90°C
	Nat:	continu 50°C / piek 60°C
Eigenschappen en voordelen:	Geschikt voor contact met voedingsmiddelen - zie details onder Hoge zuiverheid en homogeniteit Uitstekende weerstand tegen dierlijke en plantaardige oliën en vetten Goede weerstand tegen de meeste industriële reinigingsproducten Zeer hoge mechanische eigenschappen zoals scheursterkte en slijtvastheid	
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,...):	Matig
	Chloorhoudende oplosmiddelen:	Niet geschikt
	Polaire oplosmiddelen (MEK, ether, acetaat,...):	Niet geschikt
	Alkoholen (ethanol, IPA,...):	Goed
Aanbevolen reinigingsproducten:	(Lauw) water, zeep, industriële ontvetters, IPA, in beperkte mate andere alkoholen	
Opmerking:	Voedingsgeschikt volgens : - FDA norm CFR 21 deel 177-2600 (testverslagen Ianesco n° RE-13/14968 - 14969 - 14970 - 14971)	

HanneFood-XP

- EU verordening 10/2011, betreffende de totale migratie (Test rapport IANESCO n° 16/10609 - migratie in 10% ethanol (simulant A) - 2u/70°C, in 3% azijnzuur (simulant B) - 2u/70°C en in plantaardige olie (simulant D2) - 2u/70°C)
 - EU verordening 10/2011, betreffende het gehalte aan 4,4' difenyl methaan diisocyaan (Testverslag IANESCO n° 16/10577-2)
-