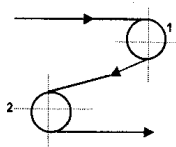




# DATABLAD

## POLYMAX 2T24W FDA GLAT AS CT FL

OPDATERET MAJ 2012

| KONSTRUKTION             |           |   | DATA   |                  |            |
|--------------------------|-----------|---|--|------------------|------------|
| <b>DÆKLAG</b>            | Materiale | PVC FL AS   | <b>HÅRDHED</b>   | Dæklag           | 80 SHORE A |
|                          | Overflade | GLAT  |  | Løbelag          | 80 SHORE A |
|                          | Farve     | HVID  | <b>ANTISTATISKE EGENSKABER</b> JA  |                  |            |
| <b>MELLEMLAG</b>         | Materiale | PVC FL AS   | <b>TEMPERATUR OMRÅDE</b>   |                  |            |
|                          | Farve     | HVID  |  |                  |            |
| <b>LØBELAG</b>           | Materiale | PVC FL AS   | Max.   | 70 ° C           |            |
|                          | Overflade | GLAT  | <b>TROMLEDIAMETER</b>  |                  |            |
|                          | Farve     | HVID  |  |                  |            |
|                          |           |  |  |                  |            |
| <b>OVERDUG</b>           | Kæde      | POLYESTER/CARBON  | <u>2: Back flex</u>  | min Ø = 200 [mm] |            |
|                          | Skud      | POLYESTER   | <b>ARBEJDSBELASTNING</b> 24 [N/mm]   |                  |            |
| <b>MELLEMDUG</b>         | Kæde      | -   | <b>TRÆK VED 1% FORLÆNGELSE</b> 15 +/-0.5 [N/mm]  |                  |            |
|                          | Skud      | -   | <b>VÆGT</b> 6.10 [Kg/m <sup>2</sup> ]  |                  |            |
| <b>UNDERDUG</b>          | Kæde      | POLYESTER/CARBON  | <b>FRIKTIONSKOEFFICIENT (STÅL)</b> 0.74 +/-0.1   |                  |            |
|                          | Skud      | POLYESTER   | <b>GODKENDT IHT. TIL</b> USDA og FDA iht. EU's 90/128/EU & EC1935/2004 incl. alle opdaterede tillæg og regelsæt. |                  |            |
| <b>DÆK LAGSTYKKELSE</b>  | 2.00 [mm] |   |  |                  |            |
| <b>LØBELAGS TYKKELSE</b> | 1.00 [mm] |   |  |                  |            |
| <b>TOTAL TYKKELSE</b>    | 5.00 [mm] |   |  |                  |            |

| YDERLIGERE INFORMATION    |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <b>SÆRLIGE EGENSKABER</b> | GODE ANTISTATISKE EGENSKABER (SPECIELLE PC/KULTRÅDE)<br>FLAMMEBESTANDIG<br>REDUCERET FEDT- OG OLIEBESTANDIGHED<br>NEM AT RENGØRE PGA. GLAT LØBELAG |  |
| <b>APPLIKATIONER</b>      | SUKKERINDUSTRI<br>METALINDUSTRI<br>STAMPNING (RULLEBANER)  |  |
| <b>SAMLINGSMETODER</b>    | DOBBELT FINGERSAMLING<br>OVERLAP SAMLING<br>MEKANISK SAMLING   |  |

# OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Ellegaard Components A/S  
Vennershåbvej 4  
8800 Viborg

bekræfter hermed, at vi er registreret hos Fødevarestyrelsen samt at transportbånd af typen

## POLYMAX® 2T24W FDA GLAT AS CT FL

har bestået gældende krav til migrationstest og er godkendt til transport af, og direkte kontakt med, uindpakkede fødevarer i henhold til bestemmelserne i EU forordning Nr.: 1935/2004 artikel 3.

samt EU forordning 10/2011 (Særforanstaltning efter artikel 5 stk. 1 i EU forordning 1935/2004) med undtagelse af:

frugt konserveret i olie (04.02-C1)

grøntsager konserveret i olie (04.05-C1)

fedtstoffer og olie (05)

fisk konserveret i olie (06.01-B1)

skaldyr bearbejdet eller konserveret i olie (06.02-B1)

marinerede kødprodukter i olie (06.03-C)

kød konserveret i fedt eller olie (06.04-A)

ost konserveret i olie (07.04-D1)

Friturestegte kartofler og lign. (08.02-A)

Ydermere bekræftes hermed at ovennævnte båndtype ikke indeholder blødgørere eller andre tilsætningsstoffer i form af phthalater.

Fremstilling og konfektionering af ovennævnte båndtype er sket under hensyntagen til kravene i EU forordning 2023/2006. Omhandlende god fremstillingsmæssig praksis for materialer og genstande bestemt til direkte kontakt med fødevarer, såkaldte FKM materialer.

Fornøden dokumentation på ovennævnte udleveres på forlangende.

**ELLEGAARD**  
CONVEYOR COMPONENTS

Henrik Hansen  
Divisionschef



VIBORG, MAJ 2012