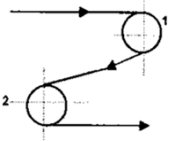
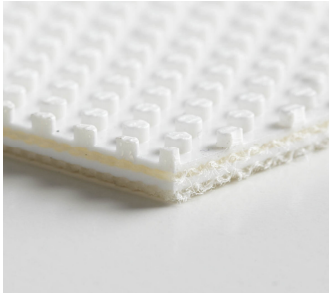
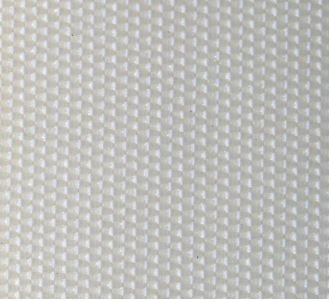


DATABLAD

POLYMAX 2M024W FDA P13

OPDATERET APRIL 2013

KONSTRUKTION			DATA		
DÆKLAG	Materiale	PVC	HÅRDHED	Dæklag	65 SHORE A
	Overflade	SMALL NIPPLE		Løbelag -	SHORE A
	Farve	HVID		ANTISTATISKE EGENSKABER	
MELLEMLAG	Materiale	PVC	TEMPERATUR OMRÅDE	Min.	-10 ° C
	Farve	HVID		Max.	110 ° C
LØBELAG	Materiale	IMPRÆGNERET	TROMLEDIAMETER		
	Overflade	DUG			
	Farve	-			
OVERDUG	Kæde	POLYESTER	ARBEJDSBELASTNING	20 [N/mm]	
	Skud	POLYESTER/MONOFIL	TRÆK VED 1% FORLÆNGELSE	10.5 +/- 2.5 [N/mm]	
MELLEMDUG	Kæde	-	VÆGT	3.0 [Kg/m ²]	
	Skud	-	FRIKTIONSKOEFFICIENT (STÅL)	-	
UNDERDUG	Kæde	POLYESTER	GODKENDT IHT. TIL	USDA og FDA iht. EU's 90/128/EU & EC1935/2004 alle opdaterede tillæg og regelsæt.	
	Skud	POLYESTER/MONOFIL			
DÆK LAGSTYKKELSE	1.70 [mm]				
LØBELAGS TYKKELSE	- [mm]				
TOTAL TYKKELSE	3.40 [mm]				

YDERLIGERE INFORMATION		
SÆRLIGE EGENSKABER		
APPLIKATIONER		
SAMLINGSMETODER	DOBBELT FINGERSAMLING OVERLAP SAMLING 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® 2M024W FDA P13

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