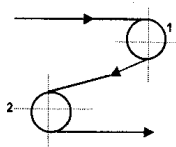

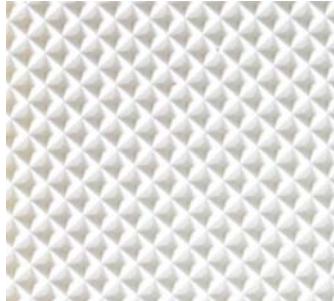


# DATABLAD POLYMAX 2M24W FDA

OPDATERET MAJ 2012

KONSTRUKTION			DATA		
<b>DÆKLAG</b>	Materiale	PVC	<b>HÅRDHED</b>	Dæklag	65 SHORE A
	Overflade	SMOOTH		Løbelag	90 SHORE A
	Farve	WHITE		<b>ANTISTATISKE EGENSKABER</b>	
<b>MELLEMLAG</b>	Materiale	PVC	<b>TEMPERATUR OMRÅDE</b>		
	Farve	WHITE	Min.	-10 ° C	
<b>LØBELAG</b>	Materiale	PVC - HARD	Max.	70 ° C	
	Overflade	NEGATIV PYRAMID	<b>TROMLEDIAMETER</b>		
	Farve	WHITE			
<b>OVERDUG</b>	Kæde	POLYESTER	<u>1: Normal flex</u> min Ø = 50 [mm]		
	Skud	POLYESTER/MONOFIL	<u>2: Back flex</u> min Ø = 80 [mm]		
<b>MELLEMDUG</b>	Kæde	-	<b>ARBEJDSBELASTNING</b>		
	Skud	-	24 [N/mm]		
<b>UNDERDUG</b>	Kæde	POLYESTER	<b>TRÆK VED 1% FORLÆNGELSE</b>		
	Skud	POLYESTER/MONOFIL	.5 +/- 0.5 [N/mm]		
<b>DÆK LAGSTYKKELSE</b>	0.70 [mm]		<b>VÆGT</b>		
<b>LØBELAGS TYKKELSE</b>	0.70 [mm]		3.45 [Kg/m <sup>2</sup> ]		
<b>TOTAL TYKKELSE</b>	3.10 [mm]		<b>FRIKTIONSKOEFFICIENT (STÅL)</b>		
			0.25 +/- 0.5		
			<b>GODKENDT IHT. TIL</b>		
			USDA og FDA iht. EU's 90/128/EU & EC1935/2004 alle opdaterede tillæg og regelsæt.		

YDERLIGERE INFORMATION	
<b>SÆRLIGE EGENSKABER</b>	GRUNDBÅND FOR POLYFLEX
<b>APPLIKATIONER</b>	STORT SET ALLE TYPER AF ALMINDELIGE FØDEVARER FISK OG FJERKRÆ KØDBEARBEJDNING BAGERIER FRUGT OG GRØNTSAGER
<b>SAMLINGSMETODER</b>	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® 2M24W FDA

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 blodgørere 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



Ulrik F. Jensen  
COO+CFO



VIBORG, MAJ 2012