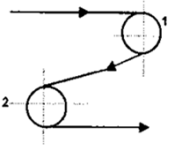


DATABLAD

POLYMAX 2M024W FDA P12

OPDATERET APRIL 2013

KONSTRUKTION			DATA		
DÆKLAG	Materiale	PVC	HÅRDHED	Dæklag	65 SHORE A
	Overflade	BIG NIPPLE		Løbelag -	SHORE A
	Farve	HVID		ANTISTATISKE EGENSKABER	
MELLEMLAG	Materiale	PVC	TEMPERATUR OMRÅDE		
	Farve	HVID	Min.	-10 ° C	
LØBELAG	Materiale	IMPRÆGNERET	Max.	110 ° C	
	Overflade	DUG	TROMLEDIAMETER		
	Farve	-			
OVERDUG	Kæde	POLYESTER	ARBEJDSBELASTNING		
	Skud	POLYESTER/MONOFIL	20 [N/mm]		
MELLEMDUG	Kæde	-	TRÆK VED 1% FORLÆNGELSE		
	Skud	-	10.5 +/- 2.5 [N/mm]		
UNDERDUG	Kæde	POLYESTER	VÆGT		
	Skud	POLYESTER/MONOFIL	4.7 [Kg/m ²]		
DÆK LAGSTYKKELSE		5.00 [mm]	FRIKTIONSKOEFFICIENT (STÅL)		
LØBELAGS TYKKELSE		- [mm]	GODKEND T IHT. TIL		
TOTAL TYKKELSE		6.70 [mm]	USDA og FDA iht. EU's 90/128/EU & EC1935/2004 incl. alle opdaterede tillæg og regelsæt.		

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 P12

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