

Beschichtung – FEP 1236

Das Beschichtungsverfahren FEP 1236 ist eine hervorragende Antihafbeschichtung für technische Anwendungen und Lebensmittelkontakt...

- Merkmale:**
- gute Antihafteigenschaften
 - gute Gleiteigenschaften
 - für Lebensmittelkontakt zugelassen

- Einsatzgebiete:**
- Lebensmittel- und Süßwarenindustrie: Walzen, Backformen, Bleche, Mischer, Einfülltrichter, Förderschnecken.
 - Chemie- und Fördertechnik: Dosieranlagen, Förderrinnen, Rührwerke, Ventile, Behälter, Horden Bleche, Formen, Mischer.
 - Kunststoffverarbeitung: Schweiß- und Siegelwerkzeuge
 - Allgemeiner Maschinenbau

Eigenschaften:	Charakteristik:	Fluorkunststoff (Fluoriertes Ethylen-Propyläen)
	Farbton:	grün
	Schichtdicke:	ca. 20 µm – 50 µm
	Lebensmittelzulassung:	für Koch-, Brat- und Backwaren: Bundesamt für Risikobewertung Empfehlung L1 (Betriebstemperatur bis 140°C, bis zu 15 Minuten auch bis 180°C) Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Federal Food, Drug and Cosmetic (FDA) CFR 21. Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen liegt in der Verantwortung des Betreibers. Beachten Sie auch unsere Reinigungsempfehlungen.
	Einsatztemperatur:	bei technischer Nutzung max. 205°C
	Vorbehandlung:	thermische Reinigung, Korundstrahlung Sa3 (DIN EN ISO 12944-4)