

## Karta katalogowa powłoki Food Coat

Przeznaczenie:	Przemysł spożywczy. Agresywne i wilgotne środowiska wewnętrzne. <b>Dopuszczenie do kontaktu z żywnością.</b>
Kod powłoki	EC
Właściwości:	
Grubość blachy	0,50 mm
Powłoka metaliczna	Cynk – 225 g/m <sup>2</sup> (obustronnie)
Powłoka organiczna	Kolaminat: - grunt 15 mikronów - podkład 20 mikronów - powłoka zewnętrzna
Odporność mechaniczna:	
Przyczepność powłoki	≤ 1 T
Elastyczność powłoki	≤ 1 T
Odporność na uderzenia	18J
Twardość powierzchni (skala ołówkowa)	2H
Odporność na zarysowanie (Clemen)	–
Odporność korozyjna:	
Próba w komorze solnej	360 godzin
Odporność na działanie wilgoci (kondensacja) (QCT)	1000 godzin
Klasa odporności korozyjnej	–
Odporność na temperaturę:	
Ekspozycja ciągła	-20°C do 100°C
Maksymalna temperatura chwilowa	200°C
Minimalna temperatura chwilowa	-40°C
Odporność chemiczna:	
Odporność na działanie kwasów i zasad	Bardzo dobra
Odporność na działanie rozpuszczalników:	
Związki alifatyczne i alkohole	Bardzo dobra
Ketony	Bardzo dobra
Związki aromatyczne	Bardzo dobra
Odporność na oleje mineralne	Bardzo dobra
Odporność na amoniak	–
Odporność w kontaktach z wyrobami używanymi w gospodarstwie domowym	Bardzo dobra
Estetyka:	
Wykończenie powierzchni	Gładkie
Połysk (Gardner 60°)	30 GU
Kolory:	
STANDARD 1	9010
STANDARD 2	–
Pozostałe	Wymaga ustaleń z producentem
Pozostałe cechy:	Odporna na zaplamienia i zabrudzenia w kontakcie z różnymi substancjami chemicznymi oraz większością agresywnych środków czyszczących