

Oberfläche aus PET-Folie

FS 3000[®] und FS 4000

// FS 3000[®] – 25 µm Beschichtung

Besonders für den Einsatz in der Lebensmittelverarbeitung bietet ems die Spezialbeschichtung Food Safe 3000[®] mit einer Nennschichtdicke von 25 µm an. Durch die spezielle Zusammensetzung dieser Einbrennlackierung auf Polyesterbasis erreicht ems die notwendige physiologische Unbedenklichkeit, die vom Institut Wesseling in Altenberge mit entsprechendem Zertifikat bestätigt ist. Wir unterstützen Sie bei der Wahl und haben in Zusammenarbeit mit unserem Partner FINKTec Reiniger getestet und können Ihnen daher für jedes Beschichtungssystem das passende Mittel empfehlen.

// FS 4000 – matte 40 µm Beschichtung

Ideal für den Inneneinsatz im Lebensmittelbereich, bei hohen Ansprüchen an Umformbarkeit und Resistenz gegen mechanische Belastungen und besondere chemische Einflüsse.

// Beschichtungsaufbau

- Dreischicht-Aufbau bestehend aus einem oberflächenveredelten Feinblech, einem farbgebenden Decklack und einer transparenten PET-Folie als Deckschicht. Die PET-Folie geht einen dauerhaften Verbund mit dem Untergrund ein.
- Halogen- und PVC-freier Beschichtungsaufbau.



// Produkteigenschaften PET-Folie

- Nur für den Inneneinsatz im Lebensmittelbereich bei hohen Ansprüchen an Umformbarkeit und Resistenz gegen mechanische Belastungen und besondere chemische Einflüsse.
- Sehr gute Beständigkeit gegen mechanische Beschädigung der Oberfläche.
- Sehr gute Chemikalien- und Fleckenbeständigkeit durch verletzungsunempfindliche Oberfläche.
- Zertifiziert als physiologisch unbedenklich, nach Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LFBG sowie Bedarfsgegenstandsverordnung (BGV) durch ein unabhängiges Institut.
- Im Gegensatz zu FS 3000[®] 25 µm und LMF 150 µm vielfältige Farbvarianten möglich, da sie durch die PET-Folie lebensmitteltauglich ist
- Einsetzbar von -40 °C bis + 50 °C.

Die einzelnen Angaben in diesem Datenblatt gelten nur dann als zugesicherte Eigenschaft, soweit sie jeweils im Einzelfall ausdrücklich als solche schriftlich bestätigt sind. Technische Änderungen vorbehalten. 09/2018. www.ems-bau.de