

# plyty gumowe spożywcze



## Zastosowanie i warunki pracy

Płyty gumowe spożywcze przeznaczone są do kontaktu z produktami spożywczymi zawierającymi tłuszcz roślinny (np.: olej słonecznikowy, sojowy, rzepakowy) i zwierzęcy (np.: tran) oraz nie zawierającymi tłuszczu (np.: owoce, warzywa, cukier, nasiona, mąka, kasza) w postaci sypkiej, w kawałkach i sztukach; w następujących zakresach temperatur:

- od -15°C do +60°C - dla płyty spożywczej przeznaczonej do kontaktu z produktami spożywczymi zawierającymi tłuszcz.
- od -25°C do +60°C - dla płyty spożywczej przeznaczonej do kontaktu z produktami spożywczymi nie zawierającymi tłuszczów.

Płyty gumowe spożywcze znajdują zastosowanie w przemyśle:

- rolnym,
- przetwórstwie owoców i warzyw,
- przechowywaniu i chłodnictwie,
- przetwórstwie rybnym i mięsnym,
- i innych, gdzie wymagany jest atest PZH-Warszawa na stosowanie do kontaktu z produktami spożywczymi.

## Oferowane płyty

- niewulkanizowane
- wulkanizowane
- wulkanizowane z przekładkami tkaninowymi.

## Standardowe wymiary płyt niewulkanizowanych

Grubość [mm]	Szerokość [mm]	Długość [mm]
0,5*; 1,0*; 2,0; 3,0; 4,0; 5,0; 6,0; 7,0; 8,0; 9,0; 10,0;	max. 1300	do uzgodnienia
Podstawowe tolerancje zgodnie z WT-29/02. Istnieje możliwość wyprodukowania płyt o wymiarach uzgodnionych z klientem. *) tylko dla płyt bez przekładek tkaninowych. Liczba przekładek do uzgodnienia.		

## Standardowe wymiary płyt wulkanizowanych

Grubość [mm]	Szerokość [mm]	Długość [mm]
0,5*; 1,0*; 2,0; 3,0; 4,0; 5,0; 6,0; 7,0; 8,0; 9,0; 10,0;	max. 1300	do uzgodnienia
6,0; 8,0; 10,0; 12,0; 15,0; 20,0; 25,0; 30,0; 40,0; 50,0; 60,0	1000	1000

Podstawowe tolerancje zgodnie z WT-29/02. Istnieje możliwość wyprodukowania płyt o wymiarach uzgodnionych z klientem.  
Masa 1m<sup>2</sup> płyty dla kl. A1 - 1,29 kg/1mm grubości, dla kl. A2 - 1,31 kg/1mm grubości.  
\*) tylko dla płyt bez przekładek tkaninowych.  
Liczba przekładek do uzgodnienia.

## Parametry dla gumy okładkowej na płyty gumowe wykonane wg WT-29/02

Parametr			Wartości parametru Klasa	
			A1	A2
Twardość	-	°Sh	65±5	65±5
Wytrzymałość na rozciąganie min.	Rr	[MPa]	10	10
Wydłużenie przy zerwaniu min.	Er	[%]	300	300
Odporność na przyspieszone starzenie w powietrzu, w temp. 70°C, po 144 godz. max.	DRr	[%]	±25	±25
	DEr	[%]	±35	±35
Odporność na działanie niskich temperatur		[%]	-25	-15
Odporność na działanie 10% kwasu octowego - zmiana masy w temp. 20°C w 24 godz.		[%]	+8,0	+8,0
Odporność na działanie tłuszczów - zmiana masy w temp. 20°C w ciągu 24 godz.				
- dla oleju sojowego		[%]	-	+5,0
- dla oleju słonecznikowego		[%]	-	+5,0
- dla tranu		[%]	-	+5,0