



**Diese bahnbrechende,  
korrosionsbeständige  
Beschichtung besteht den  
Gesamtmigrationstest  
mit Essigsäure – sogar  
bei einer niedrigen  
Filmschichtdicke  
von 7 Mikron!**

**Whitford**

*Where good ideas come to the surface*



Konventionelle Beschichtung mit TFS von 6-8 µm nach 350 Std. heißem Salzsprühtest (ASTM B117). Starke Migration sichtbar. Gravierende Korrosion. Standard-Klebeband löst Beschichtung.



Skandia Xtreme Plus mit TFS von 7-9 µm nach gleichem Test. Keine evidente Migration. Korrosion nur wo Prüfplatte angeritzt wurde. Auch nach 5x Abziehen mit Klebeband hält Beschichtung.

## Kann Ihre Antihafbeschichtung auf Coil-Backgeschirr einen 3 x 4 Stunden Gesamtmigrationstest in Essigsäure bestehen? Skandia® Xtreme Plus schafft das...

Händler wissen, dass sämtliches Endverbraucher-Coil-Backgeschirr den Gesamtmigrationsanforderungen der Verordnung 1935/2004 entsprechen muss.

Dies ist nicht immer einfach aufgrund der Besonderheiten von Coil-Backgeschirr. Das extreme Pressen und Formen nach dem Auftrag der Antihafbeschichtung belastet diese oftmals bis zu dem Punkt, an dem Migration zu einem ernsthaften Problem wird.

Was Skandia Xtreme Plus von anderen Beschichtungen unterscheidet, ist die konstante Migrationsleistung des Produkts sowohl für den 3x2 Std. Standard Gesamtmigrationstest in 3%-Essigsäure (bei Trockenfilmstärke-Werten von lediglich 7 µm) als auch für den extremen, kundenspezifischen 3x4 Std. Test.

Und: Skandia Xtreme Plus (bei 12 µm) hat den erweiterten 3x4 Std. Globalmigrationstest auch bei den am heftigsten gezogenen Formteilen bestanden. Aber das ist nicht alles. Das neue Skandia Xtreme Plus bietet viele weitere Vorteile:

- Entspricht sämtlichen amerikanischen und europäischen Lebensmittelsicherheitsbestimmungen.
- IOS-MAT-0066-konforme Beschichtungsoptionen sind verfügbar.
- Vollkommen scherungsstabil.
- Bietet außergewöhnliche Trennwirkung (400% mehr Zyklen als die Mindestanforderungen des Steak- und Kuchentests).
- Exzellente Fleckenbeständigkeit (Tomatensauce, BBQ-Sauce, Englischer Senf, Sojasauce, Soja und Zucker, etc.).
- Außergewöhnliche Dehnbarkeit und Flexibilität ermöglichen die problemlose Herstellung komplexer Formen.

Für weitere Informationen zu unserem neuen Skandia Xtreme Plus kontaktieren Sie bitte Ihren Whitford-Repräsentanten oder Whitford direkt unter [salesde@whitfordww.com](mailto:salesde@whitfordww.com) oder besuchen Sie uns im Internet: [whitfordww.com](http://whitfordww.com).

**Whitford**

Where good ideas come to the surface

© Whitford 2016