



Kabelbinder für die Lebensmittelindustrie, detektierbar

• MCT-Serie

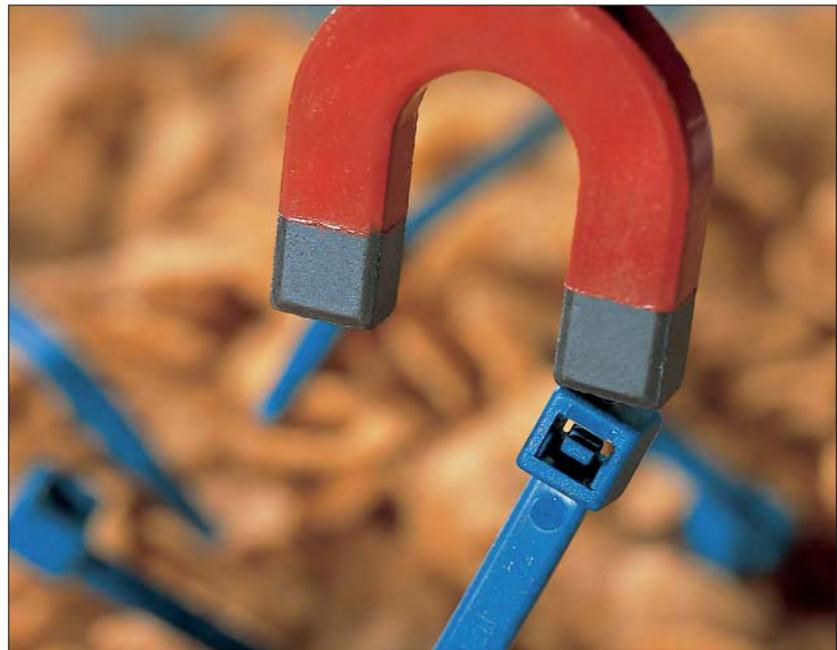
Mit den Kabelbindern der MCT-Serie gehen Sie in der Nahrungsmittel- und Pharmaproduktion auf Nummer sicher. Verunreinigungen oder Kontaminierung des Produktionsgutes, verursacht durch Kabelbandabschnitte, können mit diesen Produkten nahezu ausgeschlossen werden.

Hauptmerkmale

Die Kabelbinder der MCT-Serie wurden zusammen mit namhaften, internationalen Nahrungsmittelherstellern entwickelt und können die Produktkontamination durch Kunststoffabschnitte reduzieren. Die 3 verschiedenen Größen werden aus einem speziellen Polyamid-Compound mit Metallanteilen gefertigt. Durch diese im gesamten Produkt enthaltenen Metallpigmente ist eine Detektion von ganzen Kabelbindern, aber auch von Bandabschnitten möglich. Dies gilt besonders, wenn im Produktionsprozess auf das strenge HACCP-System* zur Vermeidung von Verunreinigungen vertraut wird. Die Farbgebung, ein kräftiges Blau, ermöglicht zudem bei der optischen Kontrolle ein schnelles und klares Erkennen.

Anwendungen

MCT-Kabelbinder sind besonders geeignet für die Anwendung in der pharmazeutischen und chemischen Industrie sowie in der Lebensmittel- und Tierfutterproduktion. Die Kabelbinder eignen sich für das Verschließen von Transportbehältern, Gebinden und Säcken. Des Weiteren dienen die MCT-Binder zur Installation von Kabeln und Leitungen an Produktionsanlagen.

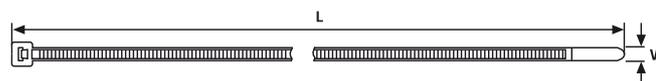


Die MCT-Kabelbinder enthalten Metallanteile.



Sicherer und sauberer Produktionsprozess mit Kabelbindern der MCT-Serie.

Materialdaten	
Material	Polyamid 6.6 mit Metallanteilen (PA66MP)
Farbe	Blau (BU)
Betriebstemperatur	-40 °C bis +85 °C, kurzfristig bis +105 °C (500 h)
Brandschutzeigenschaften	entspricht UL94 HB



MCT-Serie

Technische Daten		Länge (L)	Breite (W)	Bündel Ø max.	Mindesthaltekraft (N)	Verarbeitungswerkzeug
Art.-Nr.	Typ					
111-01225	MCT18R	100	2,5	22	80	1–3, 5
111-00829	MCT30R	150	3,5	35	135	1–10
111-00830	MCT50R	200	4,6	50	225	1–10
111-00831	MCT50L	390	4,7	110	225	1–10
111-01136	MCT120R	380	7,6	100	535	6–10
Lösbar						
111-00937	MCTRELK2M	250	4,6	65	225	1–10

Alle Maße in mm. Technische Änderungen vorbehalten.

*HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points
Dieses System dient zur Identifizierung und Eliminierung von potenziellen Gefahren bei der Nahrungsmittel- und Pharmaproduktion. Die sogenannten Critical Control Points (Kritische Kontroll-Punkte) werden in jeder Phase der Produktion angewendet – von der Produktentwicklung bis zur Herstellung, vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt.