



MCT-Serie metaalhoudende bundelbanden

Met de bundelbanden uit de MCT-serie kiest u in de voedingsmiddelen- en farmaceutische productie voor zekerheid. Verontreinigingen of contaminaties van het productiemateriaal, veroorzaakt door bundelbandgedeeltes, kunnen met deze producten nagenoeg worden uitgesloten.

Hoofdkenmerken

De bundelbanden uit de MCT-serie werden samen met gerenommeerde, internationale voedingsmiddelenfabrikanten ontwikkeld en kunnen de productcontaminatie door afgesneden kunststof delen reduceren. De vier verschillende maten worden vervaardigd van een speciaal polyamide-compound met een metaalaandeel. Dankzij deze in het complete product aanwezige metaalpigmenten is detectie van complete bundelbanden, maar ook van banddelen mogelijk. Dit geldt in het bijzonder als in het productieproces op het strenge HACCP-systeem* ter voorkoming van verontreinigingen wordt vertrouwd. De kleurstelling, een krachtig blauw, zorgt bovendien bij de visuele controle voor een snelle en duidelijke herkenning.

Toepassing

MCT-bundelbanden zijn bijzonder geschikt voor toepassing in de farmaceutische en chemische industrie en in de levensmiddelen- en dierenvoerproductie. De bundelbanden zijn geschikt voor het afsluiten van transportbakken, bundels en zakken. Verder dienen de MCT-bundelbanden voor de installatie van kabels en leidingen aan productie-installaties.

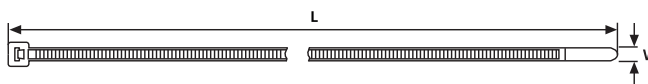


De MCT-bundelbanden bevatten een metaalaandeel.



Veilig en schoon productieproces met bundelbanden uit de MCT-serie.

Materiaalgegevens	
Materiaal	Polyamide 6.6 met metaal deeltjes
Kleur	Blauw (BU)
Gebruikstemperatuur	-40 °C tot +85 °C continu, (+105 °C voor 500 h)
Brandbaarheid	UL94 HB



MCT-serie

Technische specificaties

Artikelnr.	Type	Lengte (L)	Breedte (W)	Max. Ø	Min. spankracht (N)	Gereedschappen
111-00829	MCT30R	150	3,5	35,0	135	1-10
111-00830	MCT50R	200	4,6	50,0	225	1-10
111-00831	MCT50L	390	4,6	110	225	1-10
111-01136	MCT120R	380	7,6	100	535	6-10

Alle maten in mm. Technische wijzigingen voorbehouden.

*HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points
Dit systeem dient ter identificatie en eliminatie van potentiële gevaren in de voedingsmiddelen- en farmaceutische productie. De zogenaamde Critical Control Points (kritische controlepunten) worden in elke fase van de productie toegepast – van productontwikkeling tot aan productie, van ruw materiaal tot aan eindproduct.