



Opaski kablowe do przemysłu spożywczego, wykrywalne

• Seria MCT

Techniki HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) są coraz powszechniej stosowane w przemyśle spożywczym na świecie. Zasady HACCP wprowadzone przez Kodeks Spożywczy Światowej Organizacji Zdrowia określają, że efektywny system bezpieczeństwa żywności opiera się na systematycznym badaniu ryzyka, analizie i określaniu sposobów eliminacji ryzyka.

Właściwości

Opaski MCT zostały opracowane przy współpracy ze znanymi, międzynarodowymi producentami produktów żywnościowych w celu redukcji zanieczyszczeń produkcyjnych kawałkami tworzyw sztucznych. MCT są wykonane ze specjalnej mieszanki poliamidowej z dodatkiem cząstek metalu. Poprzez taki dodatek możliwe jest wykrycie czujnikiem magnetycznym zarówno całej opaski jak i jej kawałków. Jest to szczególnie ważne w przypadku stosowania w procesach produkcyjnych systemu HACCP. Unikalna niebieska barwa umożliwia szybkie i łatwe wykrycie zanieczyszczenia w przypadku kontroli optycznej.

Zastosowanie

Opaski z dodatkiem metalu zostały specjalnie opracowane do wykorzystania w procesach produkcyjnych w przemyśle farmaceutycznym, chemicznym i spożywczym. Opaska nadaje się znakomicie jako zamknięcie pojemników transportowych i worków. Ponadto stosuje się je w instalacjach przewodów i kabli w maszynach produkcyjnych przeznaczonych dla tych branż.

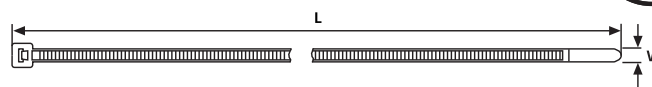


MCT z zawartością cząstek metalu.



MTC - bezpieczeństwo i produkcja bez zanieczyszczeń.

| Dane materiału | |
|-------------------|---|
| Materiał | Poliamid 6.6 z dodatkiem cząstek metalu (PA66MP) |
| Kolor | Niebieski (BU) |
| Temperatura pracy | -40 °C do +85 °C, krótkotrwale do +105 °C (przez 500 h) |
| Palność materiału | UL94 HB |



MCT

| Dane techniczne | | | | | | |
|-----------------|-----------|-------------|---------------|--------------|-------------------------------|--------------------|
| Nr art. | Typ | Długość (L) | Szerokość (W) | Wiązka Ø max | Min. wytrzym. na rozciąg. (N) | Zalecane narzędzie |
| 111-01225 | MCT18R | 100 | 2,5 | 22 | 80 | 1-3, 5 |
| 111-00829 | MCT30T | 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 | 387 | 7,6 | 100 | 535 | 6-10 |
| Rozpinalne | | | | | | |
| 111-00937 | MCTRELK2M | 250 | 4,6 | 65 | 225 | 1-10 |

Wszystkie dane w mm. Zastrzegamy sobie prawo do ewentualnych zmian technicznych.

* HACCP (Hazard Analysis Critical Point). Jest to metoda identyfikacji i eliminacji potencjalnych zagrożeń w produkcji żywności. Zagrożenia, których nie można wyeliminować, są tak kontrolowane, że konsument jest w pełni zabezpieczony. Ten rodzaj kontroli jest znany jako Critical Control Points (CCPs). Punkty te są dlatego krytyczne, że ich brak lub niedostateczne zdefiniowanie powoduje wzrost ryzyka szkodliwości produktu dla człowieka.