



## Buntband med metallinnehåll MCT

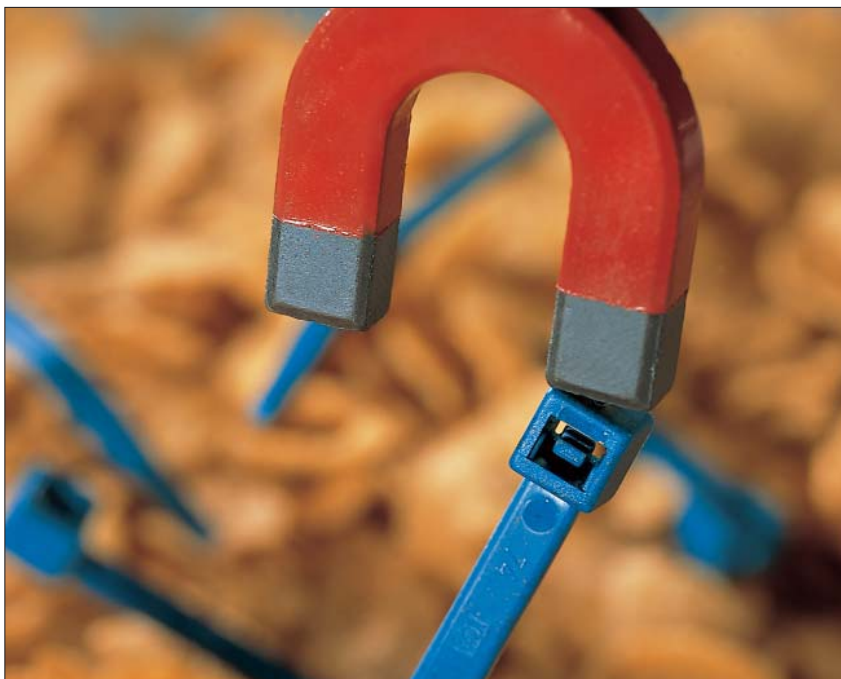
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) metoden ökar i användning inom livsmedelsindustrin över hela världen. HACCP principen är utvecklat av Codex Alimentarius Of The World Health Organisation, som kräver att effektiva säkerhetssystem för livsmedel används genom systematiska riskanalyser.

### Egenskaper och fördelar

Med en jämn spridning av metallen i hela bandet kan det användas som en del av HACCP processen. Den unika blå färgen underlättar den visuella detekteringen och reducerar risken för förorening.

### Användningsområde

Det metallinnehållande buntbandet är speciellt utvecklat för användning inom livsmedels- och läkemedelsindustrin. En unik tillverkningsprocess med inblandning av metallpigment gör det möjligt att även små bitar från bandet kan detekteras av en metalldetektor. Det gör banden lämpliga att användas för installationer i och omkring tillverkningsprocessen.

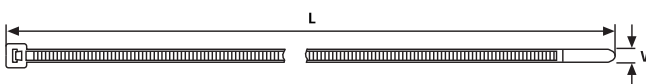


MCT med metallinnehåll.



En säker och oförorenad produktionsprocess med MCT.

Materialdata	
Material	Polyamid 6.6 med metallpartiklar
Färg	Blå (BU)
Temperaturområde	-40°C till +85°C (+105°C i 500 tim.)
Brännbarhetsklass	UL94 HB



MCT

### Teknisk tabell

Art-nr	E-nr	Typ	Längd (L)	Bredd (W)	Bunt Ø max	Min draghållf (N)	Verktyg
111-00829	15 162 72	MCT30R	150	3,5	35	135	1-10
111-00830	15 162 73	MCT50R	200	4,6	50	225	1-10
111-00831	15 162 71	MCT50L	390	4,6	110	225	1-10

Alla dimensioner i mm. Med reservation för tekniska ändringar.

\* HACCP = (Hazard Analysis Critical Control Points)

Det är en metod för identifiering och eliminering av potentiella risker i livsmedelsproduktion. De risker som inte kan elimineras är kontrollerade på ett sådant sätt att konsumenten är skyddad.

Dessa kontroller är kända som Critical Control Points (CCPs) De är kritiska på grund av att om de fallerar, eller inte tas om hand, ökar risken för att produkten skadar konsumenten.