

Manchettes bleues pour l'industrie alimentaire

La couleur bleue devient de plus en plus appréciée dans l'industrie alimentaire du fait que des particules potentiellement contaminantes sont mieux visibles. Les particules d'élastomères cassées sont mieux et plus rapidement détectables pendant la production.

Revêtements et matériaux bleus gagnent de l'importance dans les exploitations alimentaires, comme boulangeries, laiteries et boucheries, du fait que le bleu se laisse distinguer des produits alimentaires et sont conformes aux standards hygiéniques. De ce fait, ils contribuent à la sécurité dans les lignes de productions.

Les matériaux bleus reflètent moins de lumière que les surfaces blanches et sont de ce fait mieux détectables par les opérateurs ou par les appareils optoélectroniques.

Afin de couvrir ces demandes en relation avec l'hygiène et la sécurité, InterApp a développé une gamme d'élastomères bleus en EPDM et NBR. Ceux-ci sont agréés suivant FDA et CE 1935/2004 et sont utilisables dans la gamme des Desponia et Desponia plus.

Disponibles pour la gamme suivante et avec les caractéristiques ci-dessous:

- Robinets à papillon Desponia et Desponia plus
- Utilisables avec tous les matériaux de papillon agréés pour l'alimentaire et en particulier avec papillons inox poli-miroir
- Spécialement recommandé pour l'industrie alimentaire avec peu de risque d'abrasion
- Diamètres nominaux : jusque DN600
- Pressions de service:
 - 16 bar – DN 25 - 300
 - 10 bar – DN 350 - 600

Avantages:

- Meilleure sécurité grâce au fait que particules cassées sont mieux détectables dans les lignes de production
- Agréé FDA et CE 1935/2004
- Hygiène améliorée
- Risque de responsabilité du fait des produits défectueux réduit

Pour plus d'informations contactez-nous: <https://www.interapp.net>

