

Manicotti blu per l'industria alimentare

Il blu sta diventando il colore preferito per le applicazioni dell'industria alimentare, poiché rende maggiormente visibili eventuali parti potenzialmente contaminanti. I residui di gomma diventano, quindi, più facilmente identificabili nelle linee di processo, consentendo una rapida rilevazione degli elementi inquinanti.

Rivestimenti e materiali di colore blu stanno guadagnando consensi in diversi processi (pasticceria, prodotti da forno, industria casearia, carne, pesce, pollame) e soddisfano i più avanzati standard igienici grazie alla marcata differenza di colore con gli alimenti trattati, garantendo, nel contempo, maggior sicurezza sulle linee di produzione.

Il materiale di colore blu, non riflettendo la luce tanto quanto le superfici bianche e lisce, permette agli operatori una più facile rilevazione di eventuali agenti attraverso gli strumenti optoelettronici.

Per garantire alti standard igienici e di sicurezza ai propri clienti, InterApp ha sviluppato un'ampia gamma di manicotti di colore blu per l'industria alimentare. I liner sono, di base, in NBR e EPDM. Sono conformi alla certificazione FDA, rispettano le regolamentazioni EC 1935/2004 e possono essere installati sulle valvole modello Desponia e Desponia plus.

Caratteristiche del manicotto:

- Può essere montato su valvole a farfalla Desponia e Desponia plus
- Può essere utilizzato con tutti i dischi approvati per uso alimentare, in modo particolare se in acciaio inox lucidato a specchio
- Raccomandato per l'uso in sistemi con fluidi in caduta libera
- Misure: fino al DN600
- Pressione di esercizio
 - 16 bar – DN 25 - 300
 - 10 bar – DN 350 - 600

Benefici:

- Maggior sicurezza grazie al facile rilevamento di elementi estranei all'interno delle linee di processo
- Approvato secondo FDA e EC 1395/2004
- Innalzamento degli standard di igiene
- Minor rischio di incorrere in problemi legati all'affidabilità del prodotto

Per ulteriori informazioni: <https://www.interapp.net>

