

Blau Manschetten für Nahrungsmittelanwendungen

Blau wird als Farbe in der Nahrungsmittelindustrie immer beliebter, weil dadurch mögliche kontaminierende Teile besser sichtbar sind. Abgebrochene Elastomerpartikel können während der Verarbeitung besser und schneller erkannt werden.

Blau Beschichtungen und Materialien erhalten einen immer höheren Anteil in verarbeitenden Betrieben, wie zum Beispiel Bäckereien, Molkereien und Metzgereien, weil sie sich farblich von den Nahrungsmitteln unterscheiden und die erforderlichen Hygienestandards erfüllen. Dadurch tragen sie zur Sicherheit in den Produktionslinien bei.

Blau Materialien reflektieren weniger Licht als weisse Flächen und werden vom Betreiber oder durch optoelektronischen Sensoren besser entdeckt.

Um diesen Anforderungen in Richtung Hygiene und Sicherheit zu erfüllen, hat InterApp eine Reihe von blauen Manschetten aus EPDM und NBR für die Nahrungsmittelindustrie entwickelt. Diese erfüllen die Anforderungen der FDA und der EG 1935/2004, und können für die Desponia und Desponia plus Reihe eingesetzt werden.

Erhältlich für nachfolgende Produkte und in den folgenden Eigenschaften:

- Absperrklappen Desponia und Desponia plus
- Können mit allen für die Nahrungsmittel zugelassenen Scheibenwerkstoffen, insbesondere mit den hochglanzpolierten Edelstahlscheiben, eingesetzt werden
- Insbesondere für Anwendungen in der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie mit geringer Abrasion zu empfehlen
- Nennweiten: bis DN 600
- Betriebsdruck:
 - 16 bar – DN 25 - 300
 - 10 bar – DN 350 - 600

Vorteile:

- Höhere Sicherheit dank besserer Erkennung von abgebrochenen Teilen in den Produktionslinien
- Mit FDA und EG 1935/2004 Zulassung
- Verbesserte Hygieneerfüllung
- Geringeres Produkthaftungsrisiko

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns: <https://www.interapp.net>

