



## Opaski 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. Dlatego opaski MCT mogą być częścią systemu HACCP i redukować zagrożenia związane z zanieczyszczeniem produkcji spożywczej elementami plastiku.

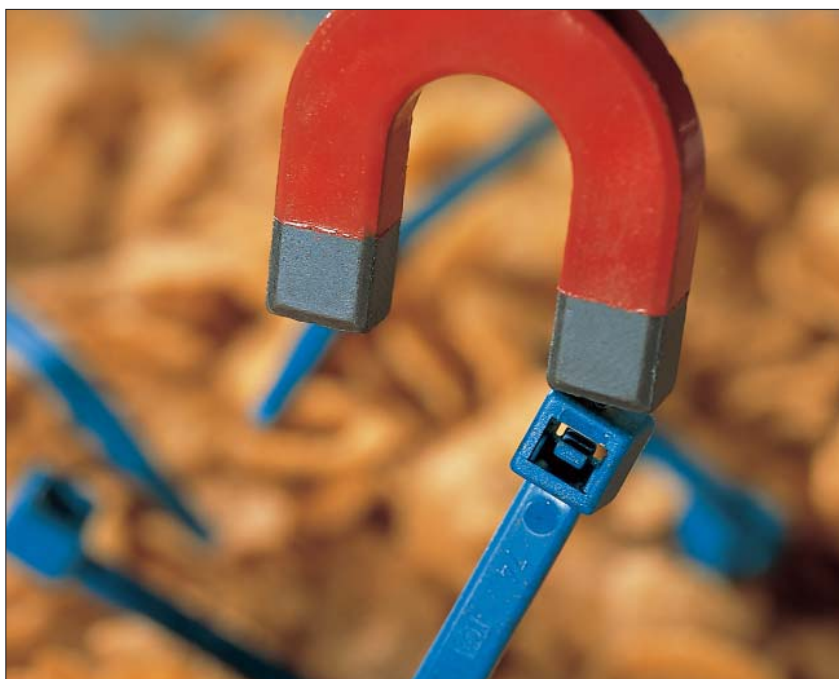
### Właściwości

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 10% dodatkiem pyłu metalowego. Poprzez taki dodatek metalu 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 umożliwi 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.

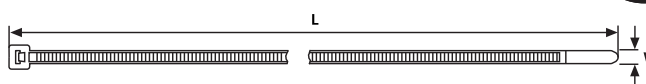


MCT z zawartością pyłu metalowego.



MTC - bezpieczeństwo i produkcja bez zanieczyszczeń.

Dane materiału	
Materiał	Poliamid 6.6 z zawartością pyłu metalowego
Kolor	Niebieski (BU)
Temp. pracy	-40 °C do +85 °C ciągle, (+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 zryw. (N)	Zalecane narzędzie
111-00829	MCT30R	150	3,5	35,0	135	1-10
111-00830	MCT50R	200	4,6	50,0	225	1-10
111-00831	MCT50L	390	4,6	110	225	1-10

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

\*HACCP (Hazard Analysis Critical Control 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 spełnienie powoduje wzrost ryzyka szkodliwości produktu dla człowieka.