

Bridas sector alimentario

KOBAN



EG000049

EC000046

Estas bridas detectables están especialmente diseñadas para su uso en la industria alimenticia, farmacéutica y en todas aquellas aplicaciones sensibles a la contaminación. Su recubrimiento con polvo metálico hace que sean fácilmente detectables, cumpliendo con los sistemas de calidad y ayudando a cumplir con los requisitos de la **directiva HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Points).

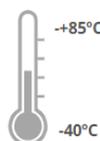


PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- ✓ **Temperatura de uso:** -40°C a +85°C
- ✓ **Temperatura de instalación recomendada:** -10°C a +85°C
- ✓ **Autoextinguibilidad:** UL94-HB
- ✓ **Color:** Azul
- ✓ Detectable con sensor metálico
- ✓ **Material:** Nylon con polvo de metal



Facilidad de montaje



Temperatura



Detección por metales



Detección visual



Tracción - Tipo 1

¿Qué es la directiva HACCP?



El **sistema HACCP** garantiza un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos e identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y en los distintos procesos de producción de los alimentos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Artículo	Código	Embalaje	Ø máx (mm) que abraza	Tensión de tracción (Kg)	Ancho(mm)	Largo(mm)
2,5 x 100 BD	0775912	100	22	8	2,5	100
3,6 x 150 BD	0775913	100	35	18	3,6	100
4,8 x 200 BD	0775914	100	53	22	4,8	200
4,8 x 300 BD	0775915	100	82	22	4,8	300
4,8 x 380 BD	0775916	100	105	22	4,8	380
7,6 x 350 BD	0775917	100	90	55	7,6	350



info@grupotemper.com
tec@grupotemper.com
www.grupotemper.com

Temper Energy International, S.L.
Polígono Industrial, Nave 18, E-33199 Granda Siero, Asturias, Spain
T: +34 985 793 204 / F: +34 985 986 341