

## [CP BN-DT] 7,6 X 370 (BNDT76370)

Precio sin IVA 51,08 €



- Triple detección. Evita que la brida de plástico se cuele en su totalidad o por partes en el proceso mediante el sistema de triple detección gracias a las partículas metálicas y la detección visual.
- Compatible como parte del proceso HACCP. Apto para garantizar cumplir con el sistema de inocuidad alimentaria en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos.

Azul



Las bridas detectables están especialmente diseñadas para la utilización en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y en todas aquellas que sean aplicaciones donde se deben cumplir los requisitos de la metodología HACCP\* o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Fabricadas en Poliamida 6.6 con partículas metálicas, disponen de propiedades magnéticas que permiten la detección con un detector de metales, así como por equipos de inspección de rayos X. Además, su particular color azul facilita su detección visual.

La gama está compuesta por varias medidas desde 2,5 x 100 cm hasta 7,6 x 370 cm. Son aptas para temperatura de trabajo entre -40 °C y +85 °C.

Triple detección. Evita que la brida de plástico se cuele en su totalidad o por partes en el proceso mediante el sistema de triple detección gracias a las partículas metálicas y la detección visual.

Compatible como parte del proceso HACCP. Apto para garantizar cumplir con el sistema de inocuidad alimentaria en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos.

\*La metodología HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ó APPCC (Análisis de peligros y puntos críticos de control) es el sistema de inocuidad alimentaria en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos.

