

Gamma/Gamme/Range

Le fascette rilevabili sono disponibili in 7 misure: larghezza da 2,5 a 7,5 mm, lunghezza fino a 365 mm e valori di tenuta fino a 540 N.

Cod.	Dimensioni (mm)	Ø max di serraggio (mm)	Resistenza alla trazione (N - Kg)	Pz sacchetto	Pz imballo
5203/C DT	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
5209/C DT	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
5214/C DT	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
5215/C DT	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
5217 DT	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
5219 DT	4,5X360	79	220 - 22,44	100	3.000
5227 DT	7,5X365	100	540 - 55,08	100	1.500

Caratteristiche principali

Materiale: Poliammide 6.6 addizionato ad ossido di ferro
 Tenuta alla fiamma: UL 94 - HB
 Temperatura di montaggio: -5° C + 60° C
 Temperatura di esercizio: -40° C + 85° C



Les colliers détectable sont disponibles en 7 tailles : largeur de 2,5 à 7,5 mm, longueur jusqu'à 365 mm et valeur de tenue jusqu'à 540 N.

Réf.	Dimensions (mm)	Ø max de serrage (mm)	Résistance (N - Kg)	Pcs sachet	Pcs carton
5203/C DT	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
5209/C DT	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
5214/C DT	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
5215/C DT	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
5217 DT	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
5219 DT	4,5X360	79	220 - 22,44	100	3.000
5227 DT	7,5X365	100	540 - 55,08	100	1.500

Principales caractéristiques

Matière : Polyamide 6.6 avec ajouts d'oxyde de fer
 Tenue à la flamme : UL 94 - HB
 Température d'installation : -5° C + 60° C
 Température d'utilisation : -40° C + 85° C

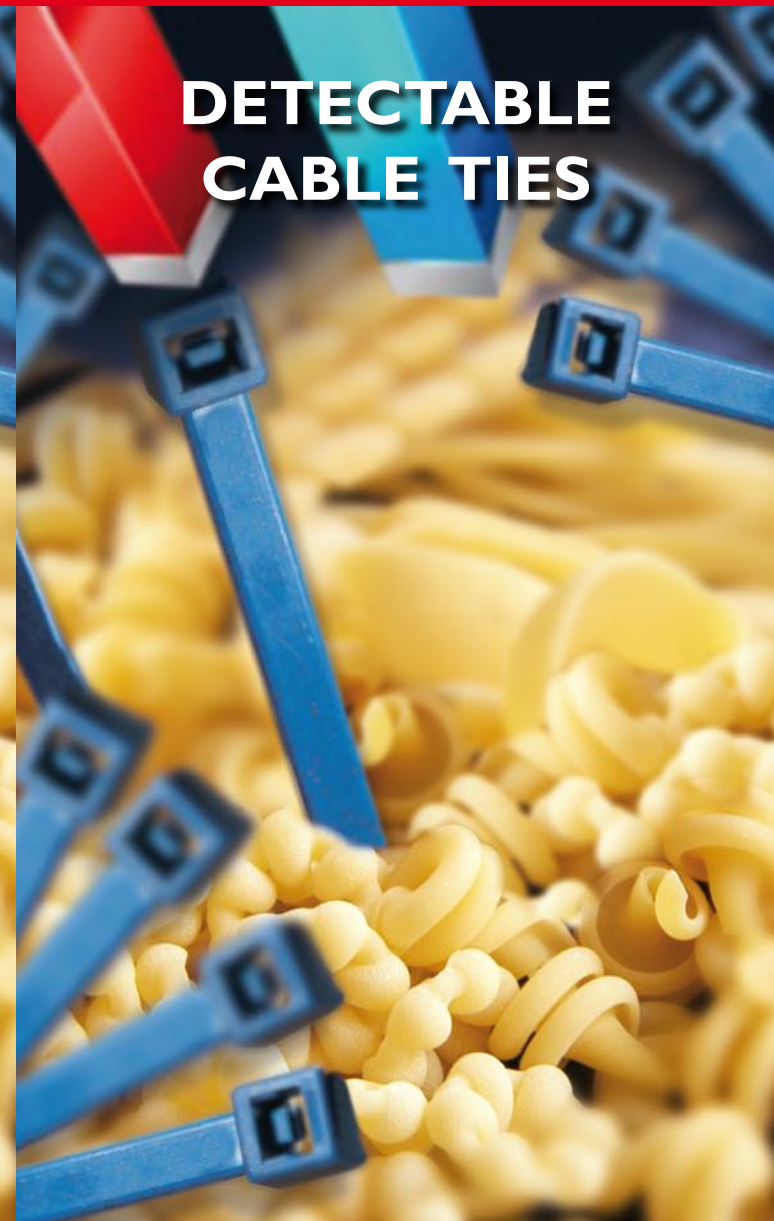


Detectable Cable Ties are available in 7 sizes: width from 2,5 to 7,5 mm, length up to 365 mm and tensile strength up to 540 N.

Code	Dimensions (mm)	Bundle Ø (mm)	Tensile strength (N - Kg)	Pcs bag	Pcs carton
5203/C DT	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
5209/C DT	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
5214/C DT	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
5215/C DT	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
5217 DT	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
5219 DT	4,5X360	79	220 - 22,44	100	3.000
5227 DT	7,5X365	100	540 - 55,08	100	1.500

Main characteristics

MATERIAL: Polyamide 6.6 additivated with iron oxide
 Flammability of raw material: UL 94 - HB
 Installation temperature: -5° C + 60° C
 Working temperature: -40° C + 85° C



ITW Construction Products Italy srl
 Viale Regione Veneto, 5 - 35127 Padova
 Tel. +39 049 8990 211

<http://www.elematiccablingsystems.com>



FASCETTE RILEVABILI

Queste fascette di cablaggio sono realizzate con materiale polimerico addizionato di ossido di ferro che fornisce proprietà magnetiche al prodotto; pertanto esse possono essere rilevate tramite un metal detector o un sistema di ispezione a raggi X, per rispettare le norme di sicurezza volte a ridurre la contaminazione del prodotto nell'industria farmaceutica, alimentare e delle bevande.

Realizzate in colore blu per una rapida identificazione visiva, queste fascette hanno bordi arrotondati, per la sicurezza dell'installatore e per prevenire danni all'isolamento elettrico del cavo; presentano inoltre un basso sforzo d'inserimento e la coda è progettata per facilitarne l'inserimento sulla testina.

Perché l'identificazione con metal detector o raggi X?

Nel settore alimentare oggi i produttori forniscono sempre più ai consumatori dei prodotti "pronti all'uso" aumentando la componente di lavorazione dei prodotti finiti. In questi processi, i rischi di contaminazione da corpi estranei sono in aumento e ciò può causare sprechi di prodotto, onerose operazioni di pulizia e manutenzione degli impianti produttivi, rallentamenti di processo ed essere dannoso per la reputazione dell'azienda. Questa gamma di fascette metalliche rilevabili aiuta i produttori a rispettare i criteri di analisi dei rischi e controllo dei punti critici secondo gli standard definiti dalla HACCP nel prevenire la contaminazione da corpi estranei.



Che cos'è HACCP?

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) è una metodologia che le aziende di produzione, imballo e distribuzione alimentare e farmaceutica devono utilizzare per identificare i potenziali pericoli che possono presentarsi durante la lavorazione dei prodotti. Inoltre, essa definisce come questi pericoli possono essere evitati, eliminati o ridotti a livelli accettabili di sicurezza definiti dall'Unione Europea. Le agenzie governative, responsabili del controllo della sicurezza alimentare dell'UE, verificano il rispetto delle procedure igieniche di cui sopra da parte degli operatori del comparto alimentare e farmaceutico, come descritto nel Regolamento.

COLLIERS DÉTECTABLES

Ces colliers de câblage, composé d'une matière en copolymère avec des ajouts d'oxyde de fer, fournissant des propriétés magnétiques dans tout le collier, permettent l'identification par un détecteur de métaux ou par un équipement d'inspection aux rayons X. Cela afin de respecter les normes de sécurité sur la réduction de la contamination des produits, dans l'industrie pharmaceutique, des boissons et de la nourriture. Ils sont fabriqués dans la couleur bleue pour une identification visuelle rapide.

De plus, ces colliers de câblage ont des bords arrondi pour la sécurité de l'utilisateur et pour empêcher tout dégâts sur l'isolation, un faible effort est nécessaire pour l'insertion et la fixation du collier, et la queue du collier est conçue pour permettre une insertion rapide.

Pourquoi une identification par des détecteurs des métaux ou des rayons X?

Dans l'industrie alimentaire aujourd'hui les fabricants fournissent au consommateur plus de produit "prêt à l'utilisation", augmentant le composant de traitement de leurs produits finis. Dans ces processus, les risques de contamination par un corps étranger sont en augmentation. Cela peut provoquer la perte de produits coûteux, le nettoyage et des coûts de maintenance élevés, un ralentissement des processus et peut en fin de compte être nuisible à la réputation d'une société sur le marché, avec des rappels chers.

Cette gamme de colliers de câblage détectables métalliques aide les fabricants à respecter l'Analyse des Dangers du FDA et des points de contrôle critiques des normes des systèmes (HACCP) en empêchant la contamination.



Qu'est ce que le HACCP?

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthodologie que la chaîne de nourriture, d'emballage et de distribution doivent utiliser pour identifier les dangers potentiels qui peuvent être présentés lorsque la nourriture est sous leur responsabilité. En outre, il détermine comment ces dangers peuvent être empêchés, éliminés aux niveaux acceptables de sécurité de l'Union européenne. Des agences gouvernementales responsables de la sécurité alimentaire dans l'Union Européenne contrôlent si les opérateurs alimentaires mentionnés ci-dessus respectent les procédures d'hygiène comme décrit dans le Règlement.

DETECTABLE CABLE TIES

These cable ties, made with copolymer material added with iron oxide, providing magnetic properties throughout, allow identification by metal detector or X-ray inspection equipment to meet food, beverage and pharmaceutical safety standard on reducing product contaminations.

They are produced in blue color for visual identification; moreover, these cable ties have rounded edges for user safety and to prevent insulation damage, require low insertion and pull-through force, and have an angled tail for fast insertion alignment, while tail finger grips allow easier handling and tightening.

Why Metal & X-ray detection?

Within the food industry today manufacturers are providing more "ready to use" products to the consumer increasing the processing component of their finished products. Within these processes the chances for foreign object contamination has increased, which may cause costly product loss, clean-up and maintenance costs, processing down-time and ultimately can be detrimental to a company's reputation * in the marketplace with expensive recalls or litigation. This range of metal detectable cable ties help manufacturers comply with FDA's Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) systems standards by preventing contamination.



What is HACCP?

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) is a methodology which food processors, packagers and distributors must use to identify the potential hazards that can be introduced while the food is under their care. Furthermore, it determines how those hazards can be prevented, eliminated or brought down to EU acceptable safety levels. Governmental agencies responsible for food safety in the EU ('food safety authorities') control if the aforementioned food business operators indeed practice the hygienic procedures as described in the Regulation.

