

## Gamma/Gama/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 DTE	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
5209/C DTE	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
5214/C DTE	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
5215/C DTE	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
5217 DTE	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
5219 DTE	4,5X360	100	220 - 22,44	100	3.000
5227 DTE	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



Wykrywalne opaski zaciskowe są dostępne w 7 rozmiarach: szerokość od 2,5 do 7,5 mm, długość do 365 mm, wytrzymałość na zerwanie 540 N.

Kod	Rozmiar (mm)	Ø max wiązki (mm)	Wytrzymałość (N - Kg)	Szt. opak.	Szt. karton
BMDT1025/5203	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
BMDT1436/5209	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
BMDT2036/5214	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
BMDT2048/5215	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
BMDT3048/5217	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
BMDT3748/5219	4,5X360	100	220 - 22,44	100	3.000
BMDT3776/5227	7,5X365	100	540 - 55,08	100	1.500

### Podstawowe parametry

Materiał: Poliamid 6.6 z dodatkiem tlenku żelaza  
 Klasa palności: UL 94 - HB  
 Temperatura montażu: -5° C ÷ 60° C  
 Temperatura pracy: -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 DTE	2,5X98	21	80 - 8,16	100	15.000
5209/C DTE	3,5X140	35	130 - 13,26	100	7.000
5214/C DTE	3,5X200	50	130 - 13,26	100	7.000
5215/C DTE	4,8X200	50	220 - 22,44	100	4.000
5217 DTE	4,5X290	79	220 - 22,44	100	3.500
5219 DTE	4,5X360	100	220 - 22,44	100	3.000
5227 DTE	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



# WYKRYWALNE OPASKI KABLOWE

**E** ELEMATIC®  
CABLING SYSTEMS



**E** ELEMATIC®  
CABLING SYSTEMS



## 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

**PRODOTTO NON ADATTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.**



## OPASKI WYKRYWALNE

Wykonane są z polimeru z dodatkiem tlenku żelaza, który zapewnia właściwości magnetyczne, dzięki czemu mogą być wykrywalne przez detektory metalu lub skanery pracujące w oparciu o system X-ray spełniający normy bezpieczeństwa mające na celu ograniczenie zanieczyszczenia produktu w przemyśle farmaceutycznym i spożywczym. Niebieski kolor opasek pozwala na ich szybką identyfikację wizualną, mają zaokrąglone krawędzie dla bezpieczeństwa pracy instalatora i aby zapobiec uszkodzeniom izolacji przewodu, dodatkowo charakteryzują się łatwością montażu dzięki odpowiednio zaprojektowanej główce zaciskowej.

### Dlaczego identyfikacja wykrywaczem metali lub X-ray?

W przemyśle spożywczym coraz więcej producentów zapewnia produkty "gotowe do użycia" - wysoko przetworzone. W procesach przetwarzania zwiększa się ryzyko zanieczyszczenia ciałami obcymi skutkujące odpadami, kosztownymi operacjami czyszczenia i spowolnieniem produkcji, może to także wpłynąć na reputację firmy. Ta gama wykrywalnych opasek kablowych pomaga producentom spełniać kryteria analizy ryzyka i kontroli krytycznych faz produkcji zgodnie z normami określonymi przez HACCP o zapobieganiu zanieczyszczeń przez ciała obce.

### Czym jest System HACCP?

HACCP (ang. Hazard Analysis Critical Control Points) - System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwany dalej "systemem HACCP" - postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System ten ma również na celu określenie działań korygujących. System HACCP pozwala na uzyskanie pewności, że zakład wykonał wszystko dla zapewnienia bezpieczeństwa wyrobu i konsumenta, w odniesieniu do przepisów, zasad dobrej praktyki produkcyjnej i potrzeb klientów.

**PRODUKT NIE JEST PRZYSTOSOWANY DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ**



## 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.

**PRODUCT NOT SUITABLE FOR FOOD CONTACT.**

