

### 식품 애플리케이션용 블루 라이너

파란색은 잠재적인 오염 물질 부품의 가시성이 높아 식품 가공 산업에서 선호되는 색상이 되고 있습니다. 이는 공정 라인에 남아있는 고무 잔여물 등의 오염 물질이 더 잘 보이게 되어 오염 물질을 빠르게 감지할 수 있다는 이점을 제공합니다.

파란색 코팅과 소재는 최근 제빵, 비스킷, 유제품, 육류, 생선, 가금류 가공 공장에서 더 높은 점유율을 보이고 있습니다. 이는 제조되는 대다수의 식품과 색상이 다양하기 때문에 더 높은 위생 기준을 충족시키며, 생산 라인의 전반적인 안전에 기여하고 있습니다.

파란색 소재는 매끄러운 흰색 표면만큼 빛을 반사하지 않아 작업자나 광전자 장치에 의해 더 쉽게 감지할 수 있습니다.

InterApp은 고객에게 추가적인 위생과 안전을 제공하기 위해 식품 산업을 위한 다양한 블루 라이너를 개발했습니다. 이 라이너는 NBR 및 EPDM 기반으로 제작되었으며 FDA 및 EC 1935/2004 규정을 준수합니다. Desponia와 Desponia plus 제품군과 함께 사용할 수 있습니다.

다음 범위와 특성에서 사용할 수 있습니다:

- Desponia와 Desponia plus 버터플라이 밸브
- 모든 식품 승인 디스크와 함께 사용 가능, 특히 스테인리스 스틸 미러 폴리싱 디스크와 함께 사용 권장.
- 마모 조건이 제한된 식품 가공 시스템에 특히 권장.
- 크기: 최대 DN 600
- 사용압력
  - 16 bar - DN 25 - 300
  - 10 bar - DN 350 - 600

이점:

- 공정 라인에서 파손된 부품을 쉽게 감지하여 추가적인 안전 기능 제공
- FDA 및 EC 1935/2004 규정에 따른 승인
- 위생 개선
- 제품 책임 문제에 대한 위험 감소

더 자세한 정보는 홈페이지로 문의 바랍니다: <https://www.interapp.net>

