



Katalog produktów

System rur osłonowych w przetwórstwie żywności i produkcji napojów Antyseptyczna ochrona do kabli

Adaptaflex

ABB

System rur osłonowych ABB w przetwórstwie żywności i produkcji napojów

Rozwiązania antyseptycznej ochrony do kabli

Systemy rur osłonowych ABB w przetwórstwie żywności i produkcji napojów zostały zaprojektowane na potrzeby ochrony złożonych urządzeń do przetwarzania żywności wyposażonych w delikatne systemy okablowania elektrycznego, sterowania i automatyki. Dzięki tym rozwiązaniom urządzenia do przetwarzania żywności i napojów umożliwiają zwiększenie przychodów, stabilności zakładu, bezpieczeństwa żywności i wartości marki.

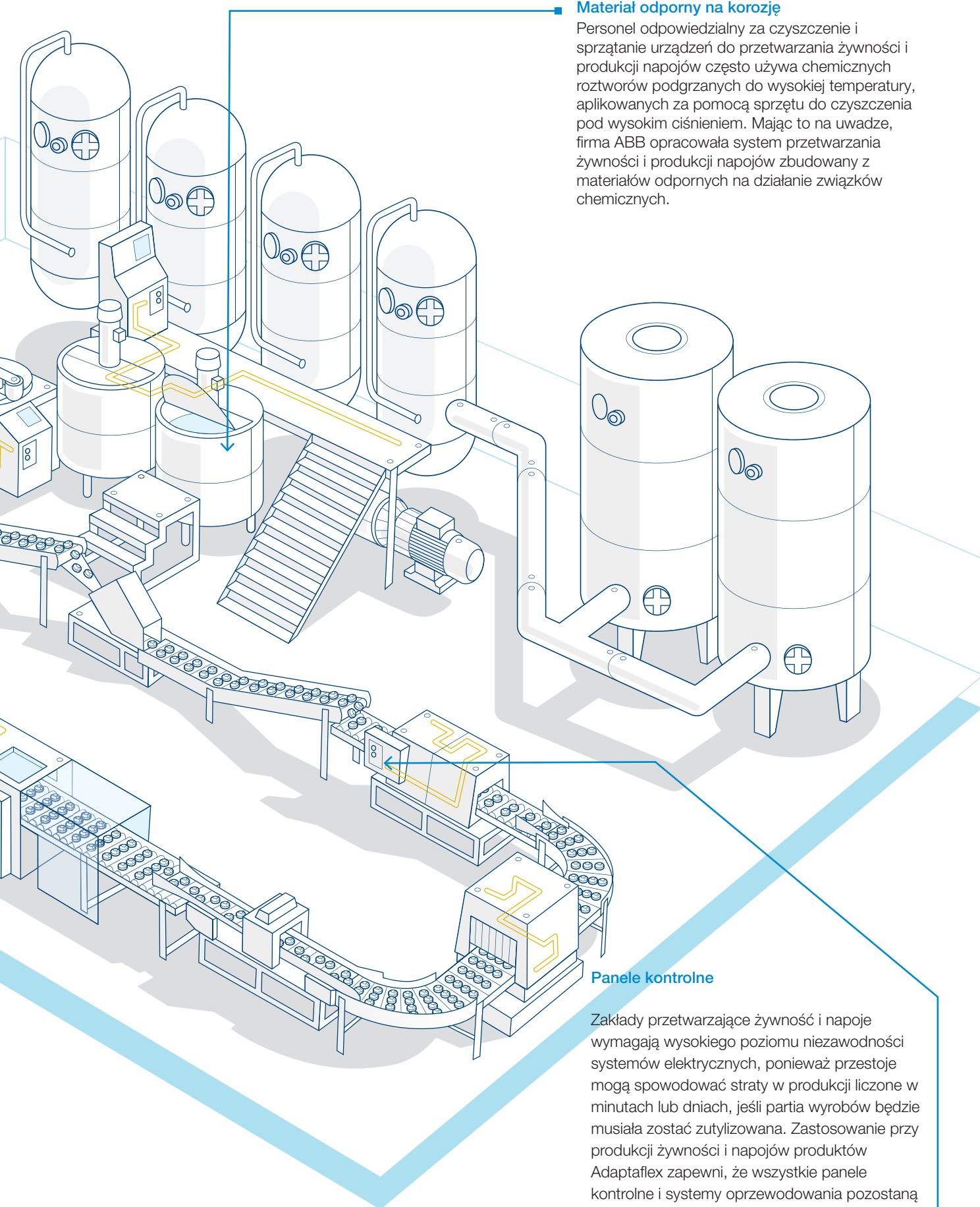
Zwiększająca się liczba mechanicznych urządzeń przetwórczych działających w przemyśle spożywczym i przy produkcji napojów oraz tendencja prowadząca do zwiększania automatyzacji w systemach przenośników i linii zasilających powoduje, że ochrony wymagają często tysiące kabli zasilających i przesyłających dane. Jednak same systemy ochrony kabli, takie jak rury osłonowe i złącza, mogą być siedliskiem bakterii i mogą stanowić potencjalne zagrożenie w procesie przetwarzania żywności.

Rozwiązaniem zaprojektowanym wspólnie z partnerem technologicznym, firmą BioCote, okazało się zintegrowanie ochrony antyseptycznej z nieprzepuszczającym płynów rurą osłonową nowej generacji. Rura osłonowa, która jest otoczona gładką, dopuszczoną do kontaktu z żywnością, termoplastyczną osłoną DuPont Hytrel®, współpracuje z zastosowanymi po raz pierwszy w branży jednoczęściowymi złączami nieprzepuszczającymi płynów zbudowanymi ze stali nierdzewnej. Nowy system stanowi opłacalną alternatywę dla innych typów systemów rur osłonowych i nadaje się doskonale do ochrony urządzeń przetwórczych i przyległej strefy przetwarzania.



Wewnętrzne sieci oprzewodowania

Właściwości systemu, takie jak nieprzepuszczalność dla płynów (do IP69), stalowy rdzeń, ochrona antyseptyczna i nowe, jednoczęściowe złącza ze stali nierdzewnej, zabezpieczają znajdujące się wewnątrz kable zasilające i przesyłające dane, umożliwiając efektywne, bezpieczne i higieniczne działanie urządzeń bez uszczerbku dla produkcji i systemów.



Materiał odporny na korozję

Personel odpowiedzialny za czyszczenie i sprzątanie urządzeń do przetwarzania żywności i produkcji napojów często używa chemicznych roztworów podgrzanych do wysokiej temperatury, aplikowanych za pomocą sprzętu do czyszczenia pod wysokim ciśnieniem. Mając to na uwadze, firma ABB opracowała system przetwarzania żywności i produkcji napojów zbudowany z materiałów odpornych na działanie związków chemicznych.

Panele kontrolne

Zakłady przetwarzające żywność i napoje wymagają wysokiego poziomu niezawodności systemów elektrycznych, ponieważ przestoje mogą spowodować straty w produkcji liczone w minutach lub dniach, jeśli partia wyrobów będzie musiała zostać zutylizowana. Zastosowanie przy produkcji żywności i napojów produktów Adaptaflex zapewni, że wszystkie panele kontrolne i systemy przewodowania pozostaną sprawne i nietknięte.

Kiedy sama czystość nie jest wystarczająco czysta

Ochrona kabli w przemyśle produkcji żywności i napojów



Znaczenie antyseptycznej ochrony kabli w przemyśle produkcji żywności i napojów

W przemyśle produkcji żywności i napojów infekcja bakteryjna stanowi ciągłe zagrożenie, a urządzenia mechaniczne stanowią potencjalny obszar ryzyka. Firma ABB dostrzega ten problem i proponuje rozwiązania zapobiegające skażeniu.

Przepisy prawne dotyczące zdrowia i bezpieczeństwa w przemyśle spożywczym są bardzo rygorystyczne, a użytkownicy końcowi toczą nieustanną walkę o zapewnienie sprawnego, bezpiecznego i higienicznego działania urządzeń bez marnowania cennych połączeń zasilania i danych.

Zwiększająca się liczba mechanicznych urządzeń przetwórczych działających w przemyśle spożywczym i przy produkcji napojów oraz tendencja prowadząca do zwiększania automatyzacji, na przykład w systemach przenośników i linii zasilających, powoduje, że ochrony wymagają często tysiące kabli zasilających i przesyłających dane. Jednak same systemy ochrony kabli, takie jak rury osłonowe i złącza, mogą być siedliskiem bakterii i

mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie w procesie wytwarzania żywności.

Aby zapewnić, że mikroorganizmy, takie jak listeria, e-coli czy salmonella, zostaną zabite, zanim dostaną się do procesu produkcji żywności, wymagane jest stosowanie rygorystycznych przepisów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa, a także podejmowanie działań w ramach kontroli epidemiologicznej. Jak można było zauważyć w ostatnich latach, pojedyncza infekcja bakteryjna może podważyć budowane przez dekady zaufanie klientów i doprowadzić firmy do niewydolności finansowej, wklajając je w kosztowne batalie sądowe.

W przemyśle przetwórstwa żywności i produkcji napojów są używane różne typy systemów rur osłonowych. Każdy z nich ma swoje słabe strony. Wiadomo powszechnie, że bakterie mogą adoptować się do przeżycia na różnych powierzchniach, dlatego zapewnienie czystości urządzeń i bezpieczeństwa żywności wymusza stosowanie dokładnego i zorganizowanego reżimu czyszczenia. Aby zminimalizować potencjalne ryzyko infekcji, urządzenia ze stali nierdzewnej są zwykle czyszczone do pięciu razy dziennie. Stosowana jest tu przeważnie metoda zmywania wysokociśnieniowym strumieniem pary lub gorącej wody ze środkami chemicznymi (zwykle stosowana jest temperatura od 50°C do około 130°C).

„Pojedyncza infekcja bakteryjna może podważyć budowane przez dekady zaufanie klientów”

Powtarzany proces czyszczenia może wpływać negatywnie na integralność kabli i przewodowania, dlatego, aby zapewnić efektywność systemu, konieczna jest ich okresowa wymiana. Z tego względu producenci okresowo przeprowadzają prace konserwacyjne i instalują systemy rur osłonowych do ochrony kabli, aby zmniejszyć wpływ powtarzających się cykli czyszczenia, ścierania, uderzeń, wnikania pyłu i cieczy.

Urządzenia, w tym systemy rur osłonowych do ochrony kabli, powinny być czyszczone regularnie, ponieważ czyszczenie tylko tymczasowo zmniejsza ryzyko wystąpienia infekcji. Zwiększa to jednak prawdopodobieństwo wniknięcia cieczy i wystąpienia korozji materiału. Podczas zmywania następuje natychmiastowe zabicie bakterii, ale ten proces jest zatrzymywany po usunięciu czynnika roboczego (zmywania pod wysokim ciśnieniem lub środka chemicznego) i wyschnięciu urządzenia. Wywołuje to oczywistą sprzeczność między koniecznością zapewnienia suchego środowiska w celu zapobieżenia wniknięciu cieczy a wykonywaniem czynności koniecznych do zahamowania rozwoju bakterii.

Rozwiązaniem zaprojektowanym wspólnie z partnerem technologicznym, firmą BioCote, okazało się zintegrowanie ochrony antyseptycznej z nieprzepuszczającym płynów rury osłonowej nowej generacji. Rura osłonowa, która jest otoczona gładką, dopuszczoną do kontaktu z żywnością, termoplastyczną osłoną DuPont Hytrel®, współpracuje z zastosowanymi

po raz pierwszy w branży jednoczęściowymi złączami nieprzepuszczającymi płynów zbudowanymi ze stali nierdzewnej typu 316. Nowy system stanowi opłacalną alternatywę dla innych typów systemów rur osłonowych i nadaje się doskonale do ochrony urządzeń przetwórczych i przyległej strefy przetwarzania.

„Naukowe podstawy ochrony antyseptycznej są fascynujące”

Dodatek antyseptyczny zawiera biernie jony srebra, co oznacza, że nie reagują one z produktem końcowym ani nie zmieniają jego wyglądu. Poza tym dodatek ten nie jest dezaktywowany w ekstremalnych temperaturach (zarówno wysokich, jak i niskich). Istotne jest też, że ochrona antyseptyczna nie zużywa się ani nie jest wymywana, ponieważ nie znajduje się jedynie na powierzchni, tylko jest wkomponowana w strukturę i w procesie produkcji stanowi integralną część produktu. Najistotniejsze jest jednak to, że bakterie nie mogą przeżyć kontaktu z jonami srebra znajdującymi się w ochronnej warstwie antyseptycznej, ponieważ zmieniają one podstawowe właściwości bakterii.

Naukowe podstawy ochrony antyseptycznej są fascynujące. Jony srebra znajdujące się na powierzchni materiału potraktowanego dodatkami antyseptycznymi wiążą się z mikroorganizmami mającymi z nimi kontakt i nieodwracalnie je uszkadzają. Prowadzi to do zakłócenia normalnego funkcjonowania komórki, zatrzymania procesu reprodukcji drobnoustrojów i w końcu śmierci samej komórki.

Wyniki testów przeprowadzonych przez firmę BioCote wskazują, że w ciągu pierwszych 15 minut populacja bakterii została zmniejszona o 80%, a w ciągu dwóch godzin o 99%. Wyniki prac i materiały udostępnione firmie ABB przez firmę BioCote oraz nasze wewnętrzne testy udowodniły, że efektywność ochrony antybakteryjnej nie zmniejsza się wraz z upływem czasu, podczas magazynowania ani z powodu regularnego zmywania.

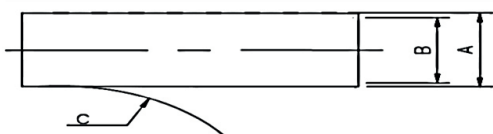
Mając na uwadze wielkość rynku żywności i napojów, firma ABB oferuje różnorodne rozwiązania rur osłonowych w przetwórstwie żywności i produkcji napojów. Zapewnia w ten sposób końcowym użytkownikom wymierne zwroty z inwestycji i pomaga wyeliminować ryzyko skażenia bakteryjnego, co mogłoby spowodować w branży straty zarówno czasowe, jak i finansowe.



„... w ciągu pierwszych 15 minut populacja bakterii została zmniejszona o 80%, a w ciągu dwóch godzin o 99%”

Podniesienie standardów czystości w przetwórstwie żywności i produkcji napojów

Typ SAMHL i SSAMHL — antyseptyczna, nieprzepuszczająca płynów rura osłonowa



Antyseptyczna, nieprzepuszczająca płynów elastyczna rura osłonowa ze stali pokrywanej w wysokiej temperaturze. Odpowiednia do stosowania wewnątrz pomieszczeń w strefach rozprysku wody i w urządzeniach do przetwarzania żywności.

Cechy

- **Typ SAMHL** — Rdzeń z galwanizowanej stali z opłotem strunowym i warstwą antyseptyczną wkomponowaną w termoplastyczną, dopuszczoną do kontaktu z żywnością osłonę DuPont Hytrel®
- **Typ SSAMHL** — Rdzeń ze stali nierdzewnej i warstwą antyseptyczną wkomponowaną do osłony termoplastycznej, dopuszczoną do kontaktu z żywnością osłonę DuPont Hytrel®
- Zgodne z normami IP40 - IP69
- Zakres temperatury: od -50°C do +130°C
- Homologacje: CE, BS EN 61386-1,-23, NSF 14159-1-2014 i NSF 169-2009

Homologacje



Zgodność typu SAMHL

Dyrektywa niskonapięciowa
NSF14159-1-2014
NSF169-2009
BSI Kitemark KM35161

Zgodność typu SSAMHL

Dyrektywa niskonapięciowa
NSF14159-1-2014
NSF169-2009
BSI Kitemark KM35161

Stopień ochrony mechanicznej

Wysoka odporność na korozję
Duża wytrzymałość zmęczeniowa
Wysoka odporność na czynniki chemiczne
Duża elastyczność

Klasyfikacja IP

Do użytku z: Złącze typu SAM

Klasyfikacja IP	Odpowiednie złącze
IP40	Tak
IP65	Tak
IP68	Tak (10 barów, 30 minut)
IP69	Tak

Materiał

Rdzeń z galwanizowanej stali z opłotem strunowym (opłot o długości do 32 mm)

Rdzeń ze stali nierdzewnej z opłotem strunowym (opłot o długości do 32 mm), większe rozmiary są podwójnie splątane

Dopuszczona do kontaktu z żywnością termoplastyczna osłona DuPont Hytrel® z dodatkiem substancji antyseptycznej

Antyseptyczny dodatek wkomponowany w osłonę Hytrel®

Zakres temperatur

Zastosowania statyczne: od -50°C do +130°C
Zastosowania ruchome: od -5°C do +150°C

Odporność na działanie ognia

Standard testów	Klasyfikacja odporności
IEC61386-1	Samogasnące

Nr części:	Nr części: (certyfikat UL)	Rozmiar rury		Wymiary			Długość szpuli
		Metryczny (mm)	USA (NPT)	Średnica zewnętrzna (A)	Średnica wewnętrzna (B)	Promień zgięcia (C)	
SAMHL16	SSAMHL16	16	3/8"	17,8 mm	12,5 mm	50 mm	10 / 25 / 50
SAMHL20	SSAMHL20	20	1/2"	21,1 mm	15,9 mm	80 mm	10 / 25 / 50
SAMHL25	SSAMHL25	25	3/4"	26,4 mm	21,0 mm	110 mm	10 / 25 / 50
SAMHL32	SSAMHL32	32	1"	33,1 mm	26,7 mm	144 mm	10 / 25 / 50
SAMHL40	SSAMHL40	40	1 1/4"	41,8 mm	35,4 mm	180 mm	10 / 25
SAMHL50	SSAMHL50	50	1 1/2"	47,5 mm	40,4 mm	240 mm	10 / 25
SAMHL63	SSAMHL63	63	2"	59,7 mm	51,6 mm	345 mm	10 / 25

Przykładowy numer części: SAMHL20/50M.

Aby uzyskać wsparcie dotyczące rur osłonowych, należy użyć przykładowego numeru części SSPC20.

Podniesienie standardów czystości w przetwórstwie żywności i produkcji napojów

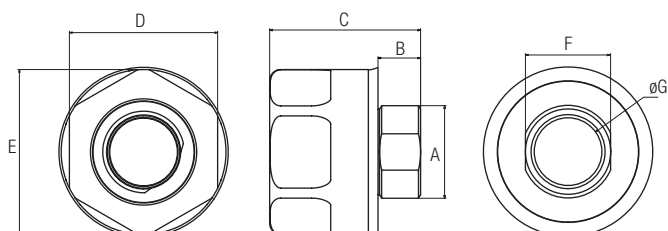
Typ SAM – jednoczęściowe, nieprzepuszczające płynów złącze ze stali nierdzewnej



Jednoczęściowe, nieprzepuszczające płynów, odporne na wysoką temperaturę złącze ze stali nierdzewnej nadające się do stosowania wewnątrz pomieszczeń w strefach rozprysku wody i w urządzeniach do przetwarzania żywności

Cechy

- Niepowtarzalna jednoczęściowa konstrukcja
- Złącze wykonane z materiałów do kontaktu z żywnością
- Uszczelnienia wykonane z materiału do kontaktu z żywnością
- Zabezpieczenia IP67, IP68 i IP69
- Homologacje: CE, BS EN 61386-1,-23, NSF 14159-1-2014, NSF 169-2009. Oczekujące na homologację: UL514b
- Występują z wieloma typami gwintów (metrycznych i NPT)



Homologacje



Klasyfikacja IP

Odpowiednie złącze

Do użytku z: Rurą typu SAMHL i SSAMHL

IP40	Tak
IP65	Tak
IP68	Tak (10 barów, 30 minut)
IP69	Tak

Zgodność

Dyrektywa niskonapięciowa
UL514b (oczekujące)
NSF14159-1-2014
NSF169-2009
BSI Kitemark KM35161

Materiał

Uszczelki Grade TPE żywności
Ze stali nierdzewnej

Zakres temperatur

Zastosowania statyczne: od -50°C do +130°C
Zastosowania ruchome: od -5°C do +150°C

Stopień ochrony mechanicznej

Bardzo wysoka odporność na korozję
Bardzo wysoka odporność na czynniki chemiczne
Bardzo duża wytrzymałość zmęczeniowa

METRYCZNY Nr części:	Pasujący rozmiar rury		Wymiary nominalne						
	Metryczny (mm)	USA (NPT)	B	C	D	E	F	G	Masa (g)
SPL16/M16/SAM	16	3/8"	7,0	32,8	30,0	31,9	14,0	10,5	9,98
SPL20/M20/SAM	20	1/2"	10,0	35,6	32,0	35,0	18,0	14,5	11,34
SPL25/M25/SAM	25	3/4"	14,0	43,0	38,0	41,0	23,0	18,3	16,78
SPL32/M32/SAM	32	1"	15,0	51,5	45,0	49,0	30,0	24,1	29,94
SPL40/M40/SAM	40	1 1/4"	16,0	53,3	57,0	61,5	38,0	32,7	39,92
SPL50/M50/SAM	50	1 1/2"	18,0	60,2	64,0	69,0	48,0	37,7	45,36
SPL63/M63/SAM	63	2"	20,0	71,4	80,0	87,0	61,0	49,0	52,16

NPT Nr części:	Pasujący rozmiar rury		Wymiary nominalne						
	USA (NPT)	Metryczny (mm)	B	C	D	E	F	G	Masa (g)
SPL16/038/SAM	3/8"	16	16,0	43,0	30,0	31,9	14,0	10,5	9,98
SPL20/050/SAM	1/2"	20	16,0	43,2	32,0	35,0	18,0	14,5	11,34
SPL25/075/SAM	3/4"	25	16,0	46,3	38,0	41,0	23,0	18,3	16,78
SPL32/100/SAM	1"	32	21,0	57,9	45,0	49,0	30,0	24,1	29,94
SPL40/125/SAM	1 1/4"	40	21,0	60,4	57,0	61,5	38,0	32,7	39,92
SPL50/150/SAM	1 1/2"	50	21,0	64,7	64,0	69,0	48,0	37,7	45,36
SPL63/200/SAM	2"	63	21,0	74,1	80,0	87,0	61,0	49,0	52,16

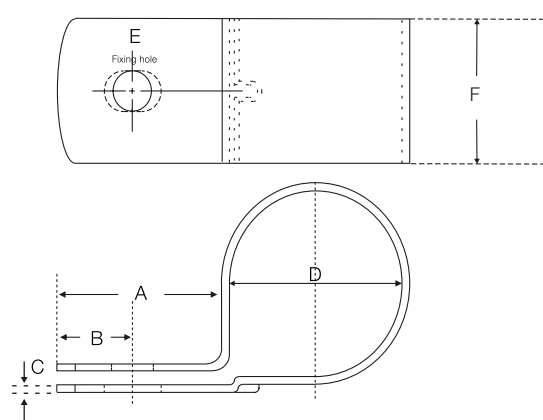


Podniesienie standardów czystości w przetwórstwie żywności i produkcji napojów

Podpora typu P i nakrętka zabezpieczająca ze stali nierdzewnej



Podpora wykonana ze stali nierdzewnej typu 316 do mocowania rur osłonowych typu SAMHL/SSAMHL. Odpowiednia do stosowania wewnątrz pomieszczeń w strefach rozprysku wody i w urządzeniach do przetwarzania żywności.



Nr części:	Rozmiar rury		Wymiary (mm)					
	Metryczny (mm)	USA (NPT)	A	B	C	D	E	F
SSPC16	16	3/8"	19,0	9,0	0,7	16	6,0	12,7
SSPC20	20	1/2"	19,0	9,0	0,7	20	6,0	12,7
SSPC25	25	3/4"	19,0	9,0	0,7	25	6,0	12,7
SSPC32	32	1"	19,0	9,0	0,7	32	6,0	12,7
SSPC40	40	1 1/4"	19,0	9,0	0,9	40	6,0	12,7
SSPC50	50	1 1/2"	19,0	9,0	0,9	50	6,0	12,7
SSPC63	63	2"	19,0	9,0	0,9	63	6,0	12,7

Zakres temperatur

Zastosowania statyczne: od -50°C do +130°C

Zastosowania ruchome: od -5°C do +150°C

Stopień ochrony mechanicznej

Bardzo wysoka odporność na korozję

Bardzo wysoka odporność na czynniki chemiczne

Bardzo duża elastyczność

Bardzo duża wytrzymałość zmęczeniowa



Wykonana ze stali nierdzewnej typu 316, odpowiednia do stosowania wewnątrz pomieszczeń w strefach rozprysku wody i w urządzeniach do przetwarzania żywności.

Zakres temperatur

Zastosowania statyczne: od -50°C do +130°C

Zastosowania ruchome: od -5°C do +150°C

Stopień ochrony mechanicznej

Bardzo wysoka odporność na korozję

Bardzo wysoka odporność na czynniki chemiczne

Bardzo duża elastyczność

Bardzo duża wytrzymałość zmęczeniowa

Nr części:	Rozmiar rury
	Metryczne
LNSS16	M16
LNSS20	M20
LNSS25	M25
LNSS32	M32
LNSS40	M40
LNSS50	M50
LNSS63	M63

Nr części:	Rozmiar rury
	USA (NPT)
LNSS038	3/8"
LNSS050	1/2"
LNSS075	3/4"
LNSS100	1"
LNSS125	1 1/4"
LNSS150	1 1/2"
LNSS200	2"



Podniesienie standardów czystości w przetwórstwie żywności i produkcji napojów

Innowacyjne partnerstwo z firmą BioCote



Opis partnerstwa firmy ABB z globalnym dostawcą rozwiązań antyseptycznych — firmą BioCote

W 2008 r. globalny sektor żywności i napojów został wyceniony na 5,7 bilionów USD, a w roku 2014 jego wartość wzrosła do prawie 7 bilionów USD, co czyni go największym na świecie sektorem przemysłu. Wybór nieodpowiedniej ochrony kabli przez wytwórców przyczynia się do powstania milionowych kosztów związanych z występowaniem skażeń bakteryjnych, a w konsekwencji przestojów w produkcji.

Starając się działać zgodnie z restrykcyjnymi standardami ochrony zdrowia i bezpieczeństwa w wymagających środowiskach (zarówno w niskich, jak i wysokich temperaturach) pracownicy branży przetwórstwa żywności i produkcji napojów toczą nieustanną bitwę, aby zapewnić efektywne, bezpieczne i higieniczne działanie urządzeń bez uszczerbku dla cennych połączeń zasilania i danych.

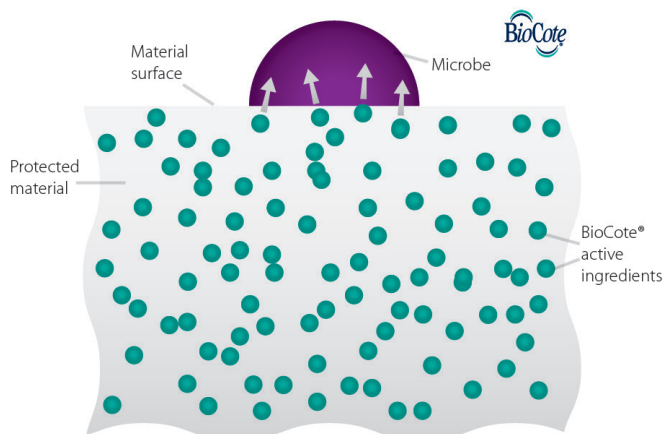
Jednak same systemy ochrony kabli, takie jak rury osłonowe i złącza, mogą być siedliskiem bakterii i mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie w procesie wytwarzania żywności. Wiadomo powszechnie, że bakterie mogą adoptować się do

przeżycia na różnych powierzchniach, dlatego zapewnienie czystości urządzeń i bezpieczeństwa żywności wymusza stosowanie dokładnego i zorganizowanego reżimu czyszczenia.

Urządzenia powinny być czyszczone regularnie, ponieważ czyszczenie tylko tymczasowo zmniejsza ryzyko wystąpienia infekcji. Zwiększa to jednak prawdopodobieństwo wnikięcia cieczy i wystąpienia korozji materiału. Podczas zmywania następuje natychmiastowe zabicie bakterii, ale ten proces jest zatrzymywany po usunięciu czynnika roboczego (zmywania pod wysokim ciśnieniem lub środka chemicznego) i wyschnięciu urządzenia. Wywołuje to oczywistą sprzeczność między koniecznością zapewnienia suchego środowiska w celu zapobieżenia wnikięciu cieczy a wykonywaniem czynności koniecznych do zahamowania rozwoju bakterii.

Aby rozwiązać ten problem, firma ABB nawiązała ścisłą współpracę komercyjną z ekspertami od ochrony antyseptycznej — firmą BioCote. Dzięki tej współpracy powstało rozwiązanie do ochrony kabli wytrzymujące ekstremalne warunki środowiskowe

występujące w przemyśle produkcji żywności i napojów. Udowodniono, że za jego pomocą można zwalczyć do 99,9% bakterii powodujących skażenie. Nowa, nieprzepuszczająca płynów rura osłonowa firmy Adaptaflex jest otoczona gładką, dopuszczoną do kontaktu z żywnością, termoplastyczną osłoną DuPont Hytrel® tworzącą integralną ochronę antyseptyczną dzięki zastosowaniu dodatku z jonami srebra. W skład systemu wchodzi też zastosowane po raz pierwszy w branży jednoczęściowe złącza nieprzepuszczające płynów zbudowane ze stali nierdzewnej typu 316.



Bazujący na strukturze proszku szklanego i srebra dodatek antyseptyczny powoduje powolne uwalnianie jonów srebra do powierzchni produktu, chroniąc przed skażeniem bakteryjnym i wzrostem pleśni. Jednocześnie charakteryzuje się on wysoką odpornością na czynniki chemiczne.

Właściwości systemu, takie jak nieprzepuszczalność dla płynów (do IP69) i ochrona antyseptyczna, zabezpieczają znajdujące się wewnątrz kable zasilające i kable przesyłające dane przed ekstremalnymi temperaturami i zużyciem spowodowanym przez regularne, codzienne zmywania. Co bardzo istotne, integralna ochrona antyseptyczna, która się nie zużywa ani nie zmywa, jest skuteczna względem bakterii zarówno Gram-ujemnych, jak i Gram-dodatnich, takich jak MRSA i E.coli. Badania wskazują na zmniejszenie populacji bakterii w ciągu 15 minut w porównaniu z powierzchnią kontrolną.

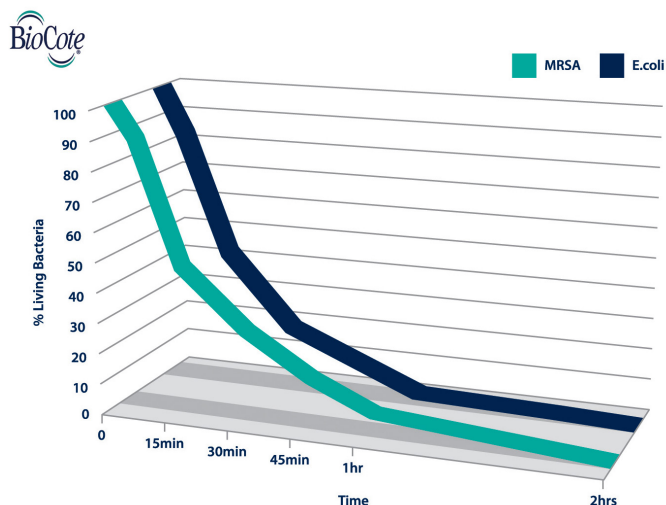
„Biobójcza powłoka atakuje bakterie, które wejdą z nią w kontakt, eliminując do 99% drobnoustrojów w ciągu kilku godzin...”

Guy Charteris, menedżer ds. rozwoju sieci partnerów w firmie BioCote Ltd komentuje: „Zwiększająca się liczba mechanicznych urządzeń przetwórczych działających w przemyśle spożywczym i przy produkcji napojów, na przykład pomp i silników, oraz tendencja prowadząca do zwiększania automatyzacji powoduje, że ochrony wymagają często tysiące kabli zasilających i przesyłających dane. Największym i występującym stale zagrożeniem dla producentów żywności i napojów są bakterie.

Częstymi praktykami są kontrole dotyczące warunków zdrowotnych i bezpieczeństwa, codzienne zmywania urządzeń — często z użyciem środków chemicznych i wysokiej temperatury”.

„...integralna ochrona antyseptyczna, która się nie zużywa ani nie zmywa, jest skuteczna względem bakterii zarówno Gram-ujemnych, jak i Gram-dodatnich, takich jak MRSA i E.coli”

„Jak można było zauważyć w ostatnich latach, pojedyncza infekcja bakteryjna może podważyć budowane przez dekady zaufanie klientów i doprowadzić firmy do niewydolności finansowej. Mimo że antyseptyczna technologia nie powinna być postrzegana jako zamiennik czyszczenia, antyseptyczny dodatek zwiększa integralność systemu, co zostało udowodnione w naszych wielokrotnych badaniach i obserwacjach. Wyniki wskazują, że w ciągu 15 minut w testowanym systemie rur osłonowych liczba bakterii zmniejszyła się o 80% względem systemu kontrolnego. Po dwóch godzinach zmniejszenie liczby bakterii sięgnęło 99%”.



Meirion Buck, starszy menedżer techniczny projektu w firmie ABB for Adaptaflex komentuje: „Mimo że nieprzepuszczające płynów systemy rur osłonowych są używane we wszystkich fabrykach wytwarzających żywność i napoje, razem z firmą BioCote opracowaliśmy nowy system, aby pomóc producentom w ochronie przed infekcjami. Biobójcza powłoka atakuje bakterie, które wejdą z nią w kontakt, eliminując do 99% drobnoustrojów w ciągu kilku godzin. Powoduje to zmniejszenie potencjalnego ryzyka skażenia, co w efekcie prowadzi do zredukowania przestojów i kosztów materiałowych związanych z konserwacją systemów ochrony kabli. Mając na uwadze wielkość rynku żywności i napojów, nowy produkt może zapewnić końcowym użytkownikom wymierne zwroty z inwestycji i pomóc wyeliminować ryzyko skażenia bakteryjnego”.

ABB Contact Center

Tel.: +48 22 22 37 777

E-Mail: kontakt@pl.abb.com

ABB Sp. z o.o

Siedziba spółki

ul. Żegańska 1

04-713 Warszawa

Adres e-mail do wsparcia technicznego: cmg.conduitsystems@tnb.com

www.abb.pl

Uwaga: Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych oraz modyfikowania tego dokumentu bez wcześniejszego powiadomienia. W odniesieniu do zamówień priorytet mają ustalone konkretne warunki. ABB nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za potencjalne błędy lub brak informacji w tym dokumencie.

Zastrzegamy sobie wszelkie prawa do tego dokumentu oraz zawartych w nim ilustracji. Reprodukowanie, przekazywanie stronom trzecim albo inne wykorzystanie zawartości, w całości lub w części, bez wcześniejszego uzyskania pisemnej zgody firmy ABB, jest zakazane.

Copyright © 2017 ABB
Wszelkie prawa zastrzeżone