

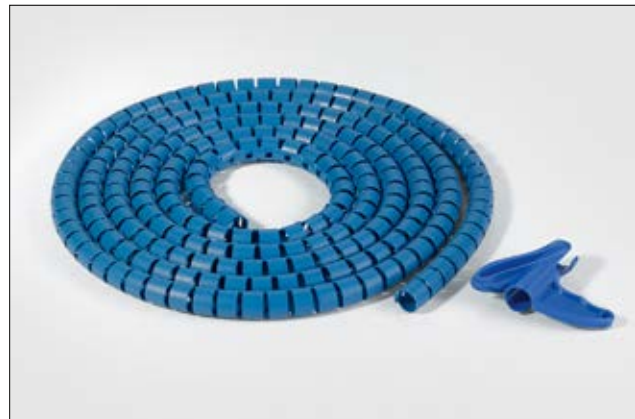
Organizador de Cables con Contenido Metálico

Helawrap HWPPMC

HWPPMC está particularmente diseñada para su uso en instalaciones, tareas de mantenimiento y maquinaria, en la industria de la elaboración y procesamiento de alimentos.

Características y Beneficios

- Alto contenido de metal para una detección fiable con los equipamientos usuales de detección, incluso en pequeños trozos
- Rápido y fácil de aplicar
- Metal: acero inoxidable para una buena resistencia a la corrosión
- De color azul para mejorar la visibilidad
- Solución ideal para agrupar y proteger cables y mangueras
- Altamente flexible
- Muy buena protección contra la abrasión
- Perfil especial diseñado que permite ramificar los cables en cualquier punto de su cuerpo
- Se puede quitar y volver a aplicar cuando sea necesario
- La herramienta/aplicador siempre va incluida



Protector de cable con contenido metálico HWPPMC.

MATERIAL	Polipropileno (PP), Acero Inoxidable (SS)
Temp. Trabajo	-60 °C a +100 °C, intermitente +140 °C
Flamabilidad	UL94 HB



Para más información sobre los Aplicadores HAT por favor ver página 319.



Compatible con los procesos de producción de productos alimenticios, tales como HACCP.*

HF ✓

RoHS ✓



¡En un solo paso a la Web!

TIPO	Apli. Ø max.	Color	Largo Rollo	Herramientas Recom.	Código
HWPPMC8	9	Azul (BU)	25 m	HAT8	161-66000
HWPPMC16	16	Azul (BU)	25 m	HAT16	161-66100
HWPPMC20	21	Azul (BU)	25 m	HAT20	161-66200
HWPPMC25	27	Azul (BU)	25 m	HAT25	161-66300
HWPPMC30	32	Azul (BU)	25 m	HAT30	161-66400

Todas las dimensiones están en mm y sujetas a posibles modificaciones técnicas.
Cantidad mínima de pedido (MOQ) puede diferir del contenido del embalaje.

*HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points

La directiva HACCP (Análisis del Punto de Control de Riesgo), es el método de identificar y eliminar potenciales peligros en la producción o manipulación de alimentos. Los productos peligrosos que no pueden ser eliminados deben ser controlados para que el cliente final esté protegido. Estos controles son conocidos como Puntos Críticos de Control (CCPs). Se llaman CRÍTICOS, debido a que si algo fallase o no pudieran ser controlados, el riesgo de un posible daño al consumidor final, se incrementaría enormemente.