

食品製造に 高い安全性を！

高い衛生管理が求められる飲食料品の
安全性を確保するLAPPソリューション

飲食料品産業では、生産工程で求められる条件が独特かつ複雑で、要求されるレベルも高度です。ご利用の機器に最適なケーブルシステムを使用することによって、運用および保守が効率化されるだけでなく、異物の混入などを回避します。



飲食料品製造における3つのゾーニング

1 清潔ゾーン



- 食品が装置や部品と直接接触します
- 衛生管理のために電気機器または部品を洗浄する必要があります
- 衛生基準を順守する必要があります (EHEDG、DIN EN ISO 14159またはDIN EN 1672-2など)
- 機器の素材は、強力な産業用洗浄剤(化学物質、酸、アルカリ、熱水)に耐える必要があります

2 スプラッシュゾーン

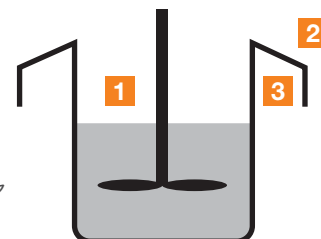


- 食品飛沫が他の跳ね返り、異物混入を引き起こします
- 洗浄が必要
- 化学物質、酸、アルカリおよび熱水に耐えられる素材の使用が推奨されます

3 汚染ゾーン



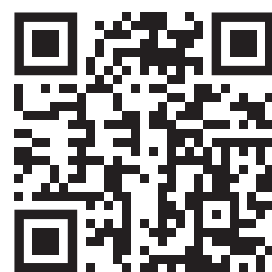
- 食品との接触がありません
- 例: 包装済みの製品を運ぶベルトコンベヤ
- 温度域、耐化学薬品性、機械的強度が重視されます



詳細はこちら

LAPPが飲食料品用途にもたらすメリットを
さらに詳しくご説明します

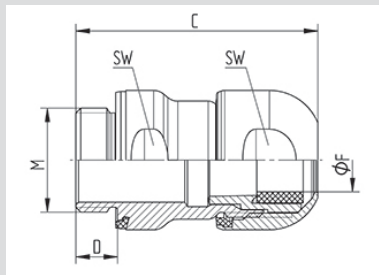
lappapac.lappgroup.com/cam/f&b/jp



海外規格対応、4万点のラインナップ！



究極の衛生的ケーブルグランド



SKINTOP® HYGIENIC

衛生面を考慮したコネクタデザインは、強力な洗浄に耐えることができるステンレス製です。また、シールには青色の材料を使用しており、破損により生じた破片を簡単に見つけることができます。精度が高いため、微生物が繁殖しやすい隙間や凹凸が少なく、洗浄が容易です。

LAPPは安心・安全を提供します

LAPPは、飲食料品産業に求められる特有の要件を熟知しています。弊社は、以下のような用途向けのケーブルシステムソリューションをご提供します。

- 乳製品の加工／酪農
- パンや菓子類の加工
- 梱包機器
- 魚肉類の加工
- 瓶詰工場

飲食料品産業における様々な用途向けに設計された製品

	洗浄環境 (洗剤/水/薬品/油等)	一般環境 (常温/固定部等)	過酷な環境 (高温/低温/可動部等)
ケーブル	 ÖLFLEX® ROBUST 200  UNITRONIC® ROBUST/ UNITRONIC® ROBUST C/ UNITRONIC® ROBUST C (TP)	 ÖLFLEX® CLASSIC 110/115/150  UNITRONIC® LiYY/LiYCY/LiYY(TP)/LiYCY(TP)	 ÖLFLEX® SERVO FD (796 CP)  ÖLFLEX® CLASSIC (400 CP, 440)
コネクタ	 EPIC® ULTRA  EPIC® CIRCULAR	多彩な製品	多彩な製品
ケーブルグランド	 SKINTOP® HYGIENIC  SKINTOP® INOX	 SKINTOP® ST	 SKINTOP® INOX  SKINTOP® COLD
ケーブルコンジットおよびキャリア	 SILVYN® FG NMNOX	 SILVYN® SI	 SILVYN® AS

注：写真や画像は原寸大でなく、個々の製品詳細を表しているものではありません。

海外規格対応、4万点のラインナップ！

ラップジャパン株式会社
 Tel. 03-4520-6245 eMail: Sales@lappgroup.jp