

EL 90% DE TODAS LAS ENFERMEDADES CAUSADAS POR PATÓGENOS CONOCIDOS SON CAUSADOS POR SOLO SIETE DE ELLOS. ÉSTOS SON LOS MAYORES CULPABLES:



SALMONELLA

Se encuentra en todas partes dentro de plantas de alimentos, desde el pollo al apio y verduras de hoja verde hasta en la mayonesa.



CAMPYLOBACTER

Muy común en la leche sin pasteurizar y en plantas de procesamiento de aves de corral, en donde es usado un recubrimiento especial para el piso.



LISTERIOSIS

Un patógeno peligroso que ocurre con mayor frecuencia en plantas de productos lácteos, incluso en temperaturas de refrigeración.



ESTAFILOCOCO

Un patógeno común propagado por el trato a la comida, lo cual puede encontrarse en embutidos, pudines, ensaladas y emparedados.

LOS PATÓGENOS HAN ENCONTRADO A SU RIVAL. LOS CONECTORES GLÁNDULA SKINTOP® PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTÁN DISEÑADOS PARA LAVADOS A PRESIÓN, TEMPERATURAS ALTAS, Y PREVENCIÓN DE BACTERIAS.

SKINTOP® INOX



53806780	NPT 1/2"	53806739	M 12 x 1.5
53806781	NPT 3/4"	53806740	M 16 x 1.5
53806782	NPT 1"	53806741	M20 x 1.5
53806783	NPT 1 1/4"	53806742	M25 x 1.5
53806784	NPT 1 1/2"	53806743	M32 x 1.5

SKINTOP® INOX SC



53806720	M 12 x 1.5
53806722	M 16 x 1.5
53806724	M20 x 1.5
53806726	M25 x 1.5
53806728	M32 x 1.5

SKINTOP® HYGIENIC

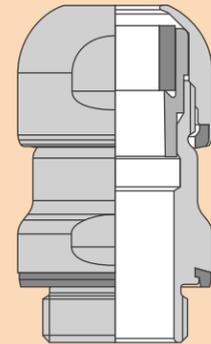


53105100	M 12 x 1.5
53105110	M 16 x 1.5
53105120	M20 x 1.5
53105130	M25 x 1.5

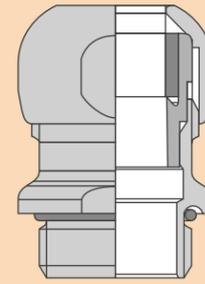
Ya sea en la producción de lácteos, en el procesamiento de carne o pescado, en la preparación de pan, en plantas de plantas embotelladoras o para equipo de embalaje, LAPP es el socio experto en soluciones de tecnología de cable y conexión garantizando el mayor grado de funcionalidad y seguridad a través de sus productos de marca.

LOS PATÓGENOS AMAN LOS ESPACIOS PEQUEÑOS, OSCUROS Y HÚMEDOS. SE REQUIERE CONSIDERAR ÉSTO AL DISEÑAR O CONSTRUIR EQUIPO SANITARIO DE ALIMENTOS:

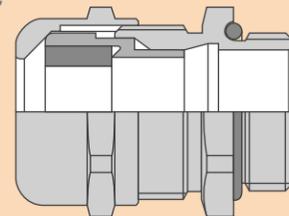
- **Materiales no corrosivos.** El acero inoxidable resiste desinfectantes y lavados sin ningún daño.
- **Superficies lisas y grandes radios en las esquinas.** Las áreas lavables pueden mantenerse limpias de forma rápida y sencilla.
- **No hay roscas expuestas.**
- **Cumplimiento de normas de la industria sanitaria para el diseño y fabricación**



SKINTOP® HYGIENIC



SKINTOP® INOX



CONECTOR GLÁNDULA ESTÁNDAR



SKINTOP®
Un registro impecable en alimentos y bebidas

SKINTOP® HYGIENIC

Sin bordes, sin huecos, sin contaminación

El diseño de su superficie lisa permite una limpieza higiénicamente ideal y previene la acumulación de fluidos o restos de comida así como la formación de micro organismos. **SKINTOP® HYGIENIC** cumple los más altos estándares de higiene.



MUNDO LAPP

Industria de alimentos y bebidas

SOLUCIONES DE CONEXIÓN LAPP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cables de control y fuerza

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 ÖLFLEX® ROBUST 200 - Cable de control con buena resistencia a agentes químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> <p>1 ÖLFLEX® ROBUST 210 - Cable de control con buena resistencia a agentes químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> <p>1 ÖLFLEX® ROBUST 215 C - Cable de control blindado con resistencia a agentes químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> <p>2 ÖLFLEX® ROBUST FD - Cable altamente flexible para uso en cadenas portacable; resistente a químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> <p>2 ÖLFLEX® ROBUST FD C - Cable blindado altamente flexible para uso en cadenas portacable; resistente a químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> <p>3 ÖLFLEX® CLASSIC 110 - Cable PVC de control, flexible y resistente al aceite para uso en una amplia gama de aplicaciones; con registro VDE</p> <p>3 ÖLFLEX® CLASSIC 115 CY - Cable PVC de control, flexible y blindado para uso en una amplia gama de aplicaciones</p> | <p>4 ÖLFLEX® 150 - Cable de control armonizado con aprobación UL/CSA AWM, flexible y resistente al aceite para uso en una amplia gama de aplicaciones</p> <p>4 ÖLFLEX® 150 CY - Cable de control armonizado con aprobación UL/CSA AWM, flexible, blindado y resistente al aceite para uso en una amplia gama de aplicaciones</p> <p>4 ÖLFLEX® CONTROL TM - Cable PVC de control, resistente al aceite, con aprobación UL TC-ER/WTTC/AWM para uso en charola portacable</p> <p>4 ÖLFLEX® CONTROL TM CY - Cable PVC de control, blindado, resistente al aceite, con aprobación UL TC-ER/WTTC/AWM para uso en charola portacable</p> <p>5 ÖLFLEX® CLASSIC 400 P - Versátil cable de control con cubierta exterior de poliuretano resistente al aceite, cortes y abrasiones</p> <p>5 ÖLFLEX® CLASSIC 400 CP - Versátil cable de control blindado con cubierta exterior de poliuretano resistente al aceite, cortes y abrasiones</p> <p>6 UNITRONIC® BUS PB ROBUST - Cable PROFIBUS DP con buena resistencia a agentes químicos, aceites, grasas y agua caliente</p> | <p>7 ETHERLINE® ROBUST PN FR - Cable PROFINET® Cat.5 y Cat.7 resistente al aceite y buena resistencia a agentes químicos</p> <p>7 ETHERLINE® ROBUST PN - Cable PROFINET® Cat.5 y Cat.7 resistente al aceite y buena resistencia a agentes químicos</p> <p>8 ETHERLINE® PN Cat.5 Y FLEX FC - Cable flexible Cat.5 con cubierta exterior de PVC y aprobación (UL)CMG para uso en aplicaciones PROFINET®</p> <p>8 ETHERLINE® PN Cat.6 Y FLEX - Cable flexible Cat.6, con cubierta exterior de PVC y aprobación (UL)CMG para uso en aplicaciones PROFINET®</p> <p>9 Cable S/A: Diseño higiénico para Alimentos y Bebidas
Diseño higiénico con conector de acero inoxidable M12 4-por en el extremo libre del cable</p> |
|---|---|--|

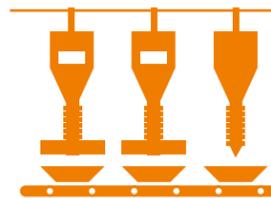
Conectores industriales y conectores glándula

- | | | |
|---|---|---|
| <p>10 EPIC® ULTRA - Conector resistente a la corrosión y EMC, con pernos y palancas en acero inoxidable</p> <p>12 SKINTOP® HYGIENIC - Conector glándula de acero inoxidable con diseño higiénico certificado, para uso en zona de productos</p> | <p>11 SKINTOP® INOX / SKINTOP® INOX-R - Conector glándula de acero inoxidable y diseño compacto para uso en zona de salpicaduras</p> <p>13 SKINDICHT® CN-M - Conector glándula con sello especial para altas temperaturas de hasta +200°C</p> | <p>11 SKINTOP® INOX SC - Conector glándula de acero inoxidable con óptima pantalla EMC altamente conductiva</p> <p>14 SKINTOP® COLD - Conector glándula para uso en temperaturas extremas sub-cero de hasta -70°C. Por ejemplo almacenamiento en frío</p> |
|---|---|---|

Conduits y sistema de marcado

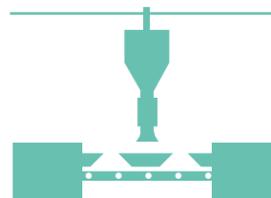
- | | | |
|--|--|--|
| <p>15 SILVYN® FG NM - Conduit azul aprobado por la FDA, de fácil limpieza por la estructura de su superficie</p> <p>18 TY-RAP® cintillo - Cintillo detectable de color azul con el que se minimiza el riesgo de contaminación del producto</p> | <p>16 SILVYN® ELT - Conduit flexible con un amplio rango de temperatura desde -20°C hasta +90°C</p> <p>19 FLEXIMARK® Cablelabel PUR - Etiquetas altamente flexibles de poliuretano con resistencia química garantizada</p> | <p>17 SILVYN® HYGIENIC - Conector glándula con diseño higiénico para uso en la zona de producto</p> <p>19 FLEXIMARK® Stainless steel FCC - Sistema de marcaje de acero inoxidable para cables y componentes; grabado personalizado</p> |
|--|--|--|

Las 3 zonas de importancia en la industria de a&b



Zona de comida

- Contacto directo con la comida
- Equipo eléctrico o componentes se lavan para mantenimiento
- Deben respetarse los estándares de diseño higiénico (ejemplo: EHEDG, DIN EN ISO 14159 ó DIN EN 1672-2)
- Se recomienda que se utilicen componentes fabricados con materiales que puedan soportar agentes de limpieza (químicos, ácidos, alcalis, agua caliente)



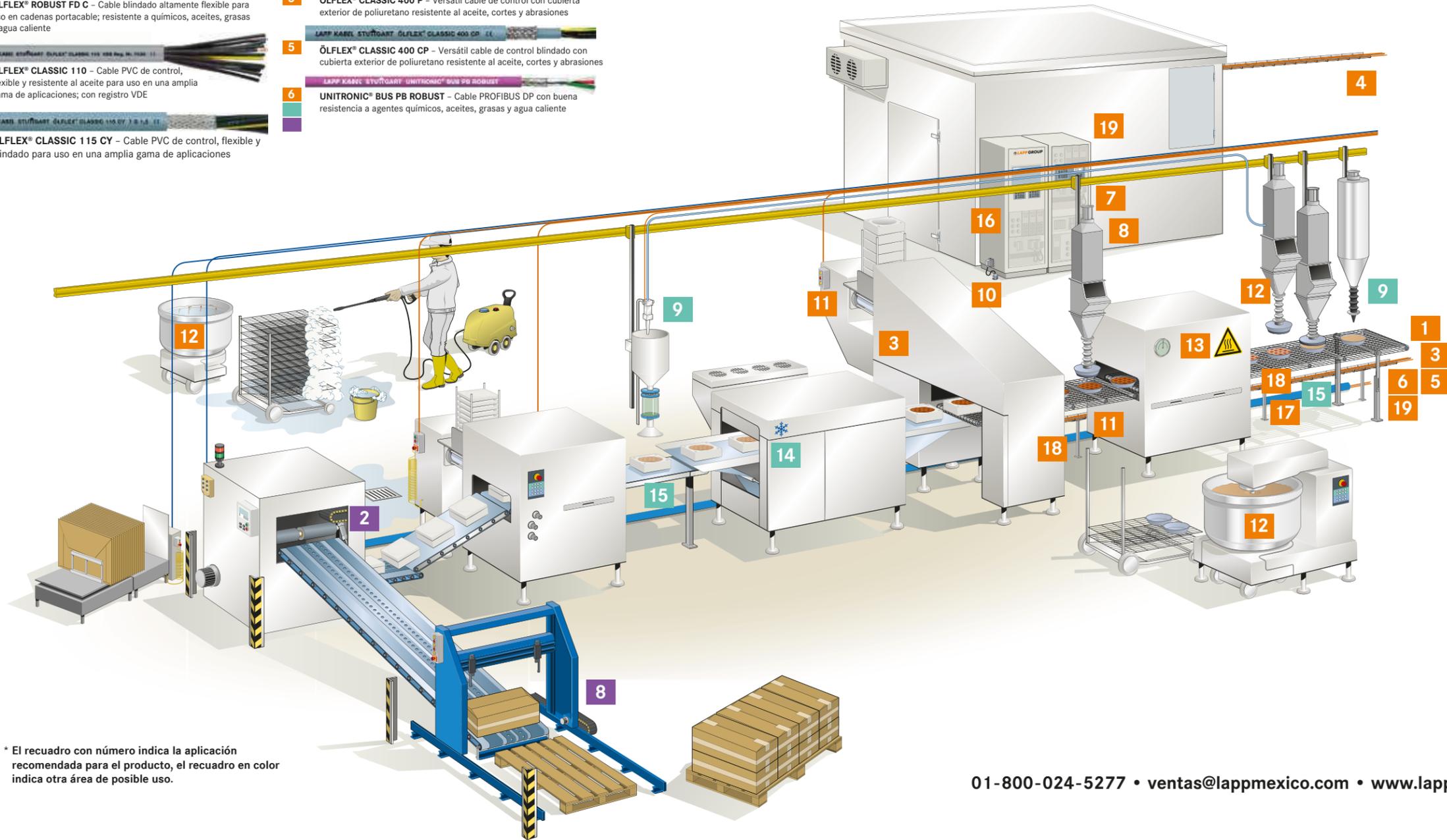
Zona de salpicadura

- Gotas o salpicaduras de la comida podrían caer dentro o cerca del proceso de fabricación de comida, causando contaminación
- Uso de materiales que resistan químicos, ácidos, alcalis y agua caliente



Zona libre de comida

- No hay contacto con la comida (ej: cinta transportadora para productos empacados)



* El recuadro con número indica la aplicación recomendada para el producto, el recuadro en color indica otra área de posible uso.