

# MUNDO LAPP

Industria de alimentos y bebidas



# SOLUCIONES DE CONEXIÓN LAPP EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

## Cables de control y fuerza

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

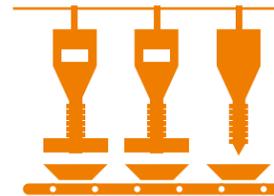
## Conectores industriales y conectores glándula

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

## Conduits y sistema de marcado

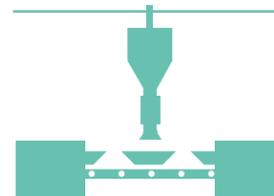
- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>15</b> <b>SILVYN® FG NM</b> - Conduit azul aprobado por la FDA, de fácil limpieza por la estructura de su superficie</p> <p><b>18</b> <b>TY-RAP® cintillo</b> - Cintillo detectable de color azul con el que se minimiza el riesgo de contaminación del producto</p> | <p><b>16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



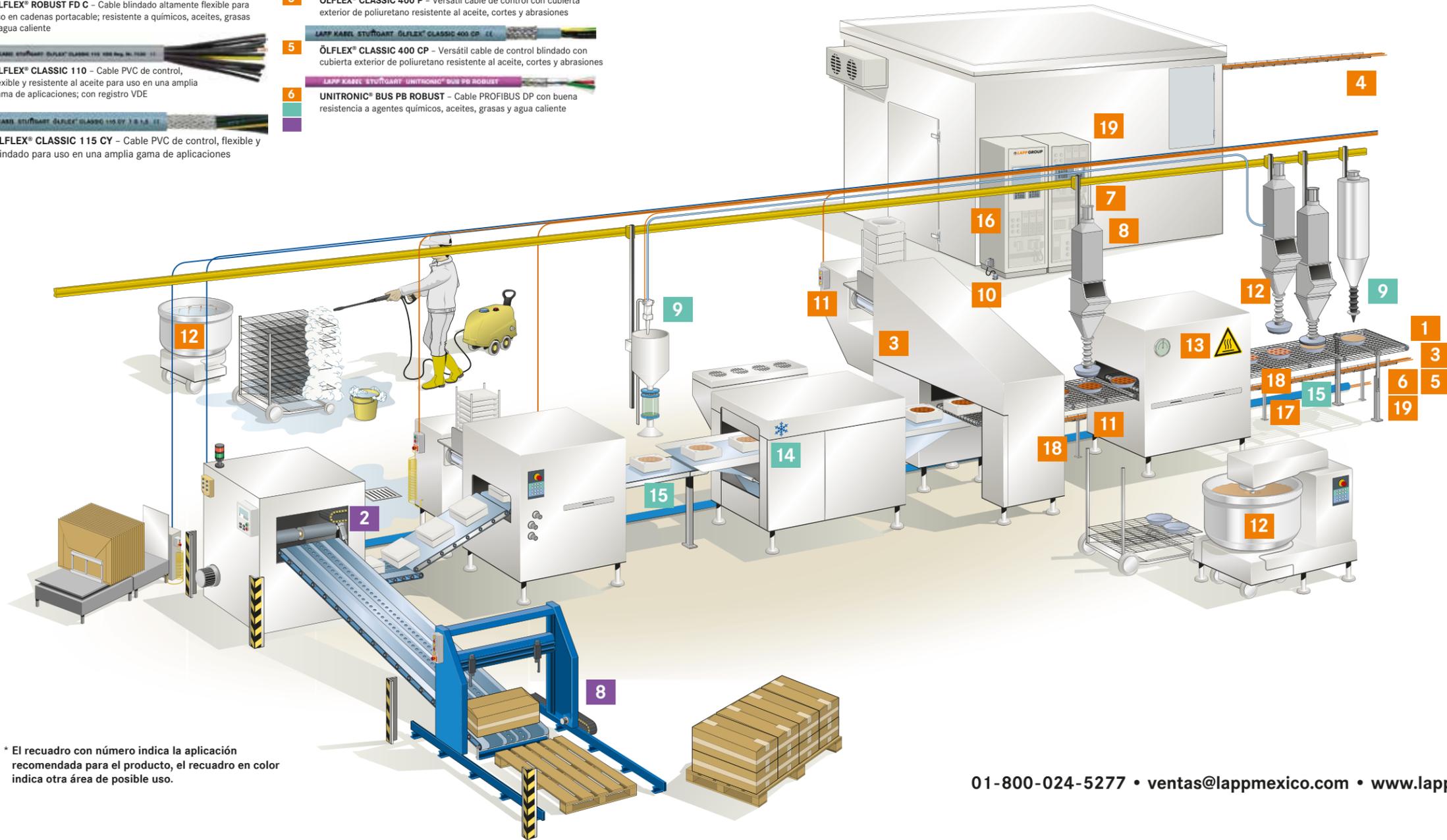
### Zona de salpicadura

- 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.

**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**

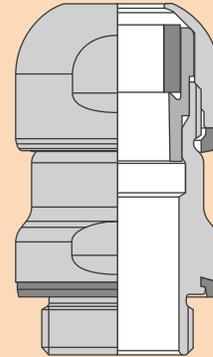


53105100	M 12 x 1.5
53105110	M 16 x 1.5
53105120	M20 x 1.5
53105130	M25 x 1.5

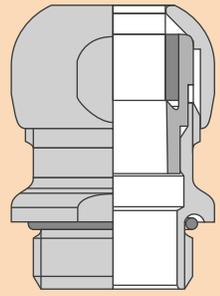


LOS PATÓGENOS AMAN LOS ESPACIOS PEQUEÑOS, OSCUROS Y HÚMEDOS. SE REQUIERE CONSIDERAR ÉSTO AL DISEÑAR O CONSTRUIR EQUIPO SANITARIO DE ALIMENTOS:

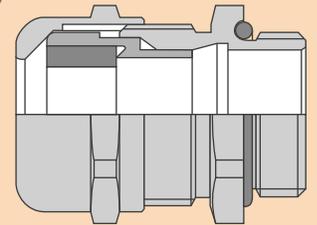
- **Materiales no corrosivos.** El acero inoxidable resiste desinfectantes y lavados sin ningún daño.
- **Superficies lisas y grandes radios en las esquinas.** Las áreas lavables pueden mantenerse limpias de forma rápida y sencilla.
- **No hay roscas expuestas.**
- **Cumplimiento de normas de la industria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

Ya sea en la producción de lácteos, en el procesamiento de carne o pescado, en la preparación de pan, en plantas de embotellamiento o para equipo de embalaje, **Lapp Group** 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.

