



Kabelbinder

## MCT-Serie

Lokalisierbare Kabelbinder für  
sichere Produktionsprozesse

**HellermannTyton**

## MCT-Serie

Mit den Kabelbindern der MCT-Serie gehen Sie in der Nahrungsmittel- und Pharmaproduktion auf Nummer sicher. Verunreinigungen oder Kontaminierung des Produktionsgutes, verursacht durch Kabelbandabschnitte, können mit diesen Produkten nahezu ausgeschlossen werden.

### Hauptmerkmale

Die Kabelbinder der MCT-Serie wurden zusammen mit namhaften, internationalen Nahrungsmittelherstellern entwickelt und können die Produktkontamination durch Kunststoffabschnitte reduzieren. Die 3 verschiedenen Größen werden aus einem speziellem Polyamid-Compound mit Metallanteilen gefertigt. Durch diese im gesamten Produkt enthaltenen Metallpigmente ist eine Detektion von ganzen Kabelbindern, aber auch von Bandabschnitten möglich. Dies gilt besonders, wenn im Produktionsprozess auf das strenge HACCP System\* zur Vermeidung von Verunreinigungen vertraut wird. Die Farbgebung, ein kräftiges Blau, ermöglicht zudem bei der optischen Kontrolle ein schnelles und klares Erkennen.

### Anwendungen

MCT-Kabelbinder sind besonders geeignet für die Anwendung in der pharmazeutischen und chemischen Industrie sowie in der Lebensmittel- und Tierfutterproduktion. Die Kabelbinder eignen sich für das Verschließen von Transportbehältern, Gebinden und Säcken. Des Weiteren dienen die MCT-Binder zur Installation von Kabeln und Leitungen an Produktionsanlagen.

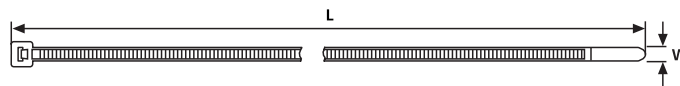


Sicherer und sauberer Produktionsprozess mit Kabelbindern der MCT-Serie.

Materialdaten	
Material	<b>Polyamid 6.6 mit Metallanteilen</b>
Farbe	<b>Blau (BU)</b>
Betriebstemperatur	<b>-40 °C bis +85 °C, kurzfristig bis +105 °C (500 h)</b>



Die MCT-Kabelbinder enthalten Metallanteile.



MCT-Serie

### Technische Daten

Art.-Nr.	Typ	Länge (L)	Breite (W)	Bündel Ø max.	Mindesthalte- kraft (N)	Verarbeitungs- werkzeug
111-00829	<b>MCT30R</b>	150	3,5	35	135	1-10
111-00830	<b>MCT50R</b>	200	4,6	50	225	1-10
111-00831	<b>MCT50L</b>	390	4,6	110	225	1-10

Alle Maße in mm. Technische Änderungen vorbehalten.

\*HACCP = Hazard Analysis Critical Control Points

Dieses System dient zur Identifizierung und Eliminierung von potenziellen Gefahren bei der Nahrungsmittel- und Pharmaproduktion. Die so genannten Critical Control Points (Kritische Kontrollpunkte) werden in jeder Phase der Produktion angewendet - von der Produktentwicklung bis zur Herstellung, vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt.

# HellermannTyton

HellermannTyton GmbH  
 Großer Moorweg 45  
 25436 Tornesch  
 Tel: +49 (0) 41 22/701-1  
 Fax: +49 (0) 41 22/701-400  
 E-Mail: info@HellermannTyton.de  
 www.HellermannTyton.de