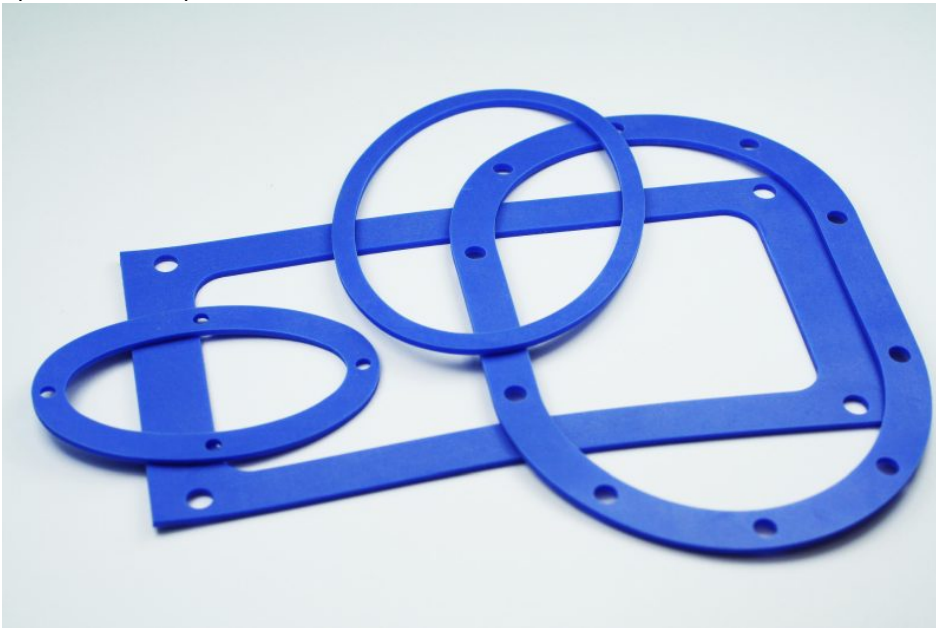


Flachdichtungen

Artikel vom **19. November 2020**

Speziell für Milchprodukte



Die blaue Flachdichtung sorgt dafür, dass die Dichtungsdefekte sofort erkannt werden können (Bild: Resogoo).

Immer wieder sorgen Rückrufaktionen für Aufsehen. Viele dieser Rückrufe wären vermeidbar, würde der Defekt eines Bauteils in der Produktionsanlage sofort erkannt. Die Flachdichtung »Sili Blue« von Resogoo setzt hier an: Blaue Partikel, die sich nach Überschreiten der Standzeit lösen, sind im Rahmen der Qualitätssicherung sehr leicht zu erkennen. Damit bietet die Dichtung Lebensmittelproduzenten mehr Sicherheit, denn weiße oder transparente Partikel, die sich von herkömmlichen Dichtungen lösen, wenn sie porös werden, lassen sich in Milch oder Milchprodukten kaum identifizieren. Die blaue Dichtung sorgt dafür, dass die Qualitätssicherung Dichtungsdefekte per Inaugenscheinnahme oder via Lasereinsatz sofort erkennt – noch bevor es zu gravierenden wirtschaftlichen und Imageschäden kommt. Die Flachdichtung besteht aus weichem Silikon und ist in einem Shorehärte-Spektrum von 20 °A bis hin zu 60 °A erhältlich. Das Blau ihrer Farbe entspricht RAL 5002. Temperaturbeständigkeit ist laut Hersteller von -40 bis +200 °C gegeben. Das Material verfüge zudem über eine hohe

Beständigkeit gegenüber Ozon, Oxidation, UV-Licht, Koronaentladung, ionisierende Strahlung und Verwitterung im Allgemeinen. Die Dichtung besitzt laut Herstellerangabe alle relevanten Lebensmittelzulassungen (FDA 177.2600, BfR XV, EG-Verordnung 1935/2004) und darüber hinaus die Trinkwasserzulassung »Water Regulations Advisory Service (WRAS)« nach dem britischen Standard BS 6920 in einem Temperaturbereich bis zu +85 °C. Die Dichtung mit Shorehärte 60 °A erfüllt laut Hersteller zudem die Vorgaben der Schweizer Bedarfsgegenstände-Verordnung SR 817.023.21 vom 16. Dezember 2016 (Stand 1. Mai 2017).

Hersteller aus dieser Kategorie
