

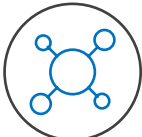
Equipos para la industria alimentaria

La seguridad alimentaria es un pilar esencial de cualquier proceso de fabricación. **SMC** ofrece una amplia gama de productos específicamente desarrollados para cumplir los más altos estándares de higiene de diversos entornos de producción alimentaria. Nuestras soluciones están diseñadas para facilitar una gestión eficiente de la higiene conforme a APPCC y otras normas internacionales, ayudándote a mantener la seguridad, la calidad y el cumplimiento regulatorio en todas sus operaciones.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) es un sistema reconocido para la identificación y el control de riesgos potenciales en la producción de alimentos.

El APPCC se basa en siete principios que sirven de base para el desarrollo y la implementación de un plan APPCC:

- 1**
Realizar un análisis de riesgos

- 2**
Determina los puntos de control críticos (CCP)

- 3**
Establecer límites críticos

- 4**
Implementar un sistema de monitorización

- 5**
Implementar acciones correctivas

- 6**
Establecer procedimientos de verificación

- 7**
Establecer procedimientos de registro




HF1

Cuando se usan, los lubricantes y agentes anticorrosivos son adecuados para maquinaria alimentaria.

Serie HF1-: No se usan lubricantes ni agentes anticorrosivos inhibidores de corrosión en las piezas en contacto con fluidos.

Serie HF1A-: No se usan lubricantes ni inhibidores de corrosión en las piezas externas.

Serie HF1B-: No se usan lubricantes ni agentes anticorrosivos en las piezas externas ni en las piezas en contacto con fluidos.

HF2

Cuando se usan, los lubricantes y agentes anticorrosivos son adecuados para maquinaria alimentaria. Además, se usan materiales conformes con la FDA norteamericana.

Serie HF2-: No se usan lubricantes ni agentes anticorrosivos en las piezas en contacto con fluidos.

Serie HF2A-: No se usan lubricantes ni agentes anticorrosivos en las piezas externas.

Serie HF2B-: No se usan lubricantes ni agentes anticorrosivos en las piezas externas ni en las piezas en contacto con fluidos.

HF3

Serie HF3-: Productos certificados por una organización externa.¹⁾

Serie HF3A-: Usa materiales que cumplen la legislación sobre superficies de contacto con alimentos y no usa lubricantes ni agentes anticorrosivos.

¹⁾ Consulta los estándares de certificación en el catálogo de cara producto.

Serie HF1



Serie HF2



Serie HF3



+ Descubre más sobre soluciones para la industria alimentaria