

## ケーブルエントリープレート KEL-DPZ-HD

### 食品業界向け

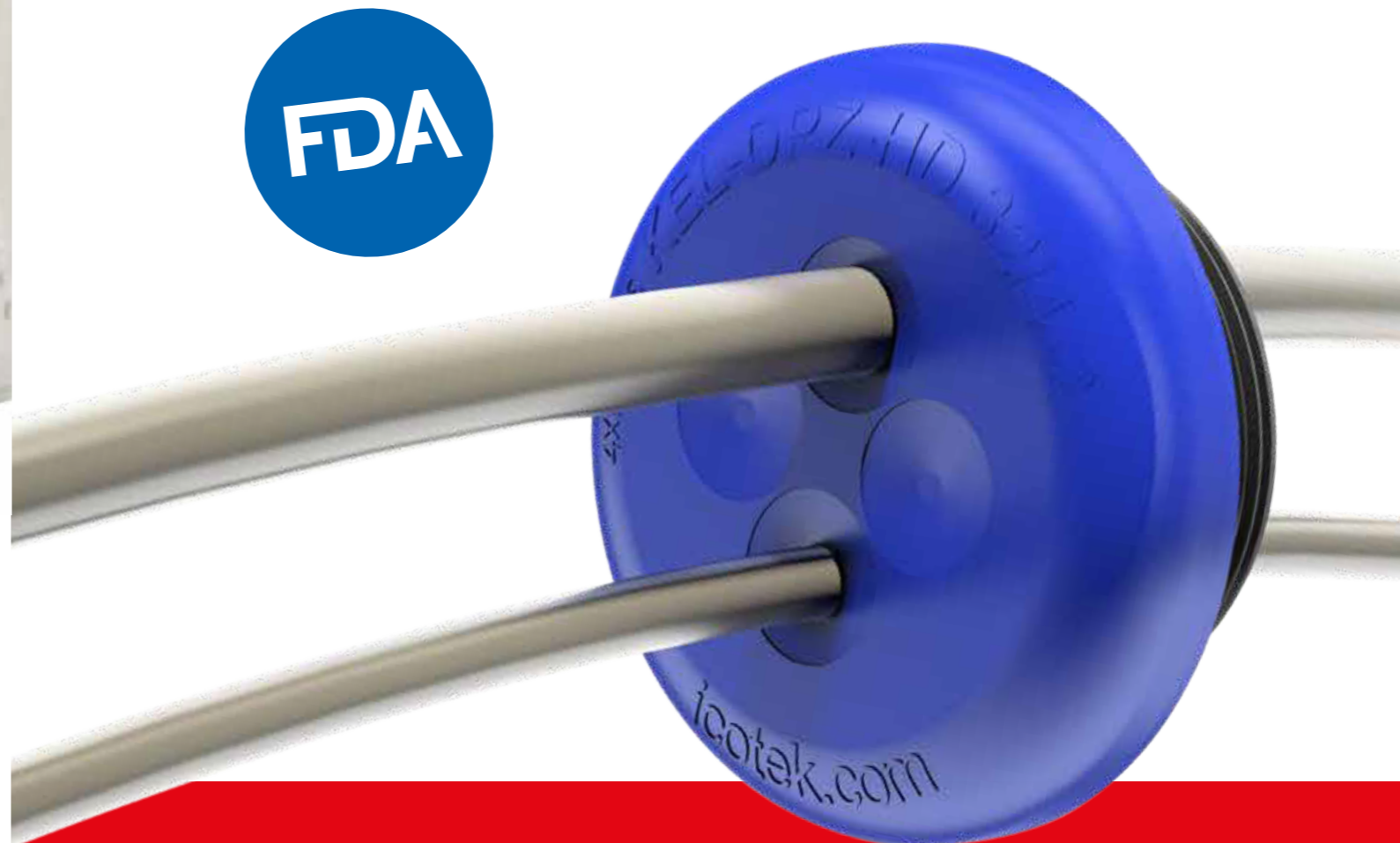
M32～M63までのメートルネジ付き新製品 ケーブルエントリープレート KEL-DPZ-HDは、食品の加工装置・包装機などへ使用するために開発されました。



- 青色素材：エラストマ, 1935/2004EG, (EU)10/2011に準拠
- FDA準拠
- 衛生的な製品設計：汚れが堆積する凹部なし
- Ecolab認定
- 非常に平坦な表面
- 表面仕上がり Ra 0.421μm
- 同梱ロックナットで締める簡単組立て
- ケーブル外径3.2mm～22.2mm
- 異径ケーブルを複合配線
- 高密度にケーブル配線
- 確実なストレインリリーフ機能
- 前面・背面の両面でシール(IP66/IP68)
- メートル取付穴径に適合
- 洗浄を必要とする衛生環境
- 非常に低い吸湿性
- 芳香族溶剤、油、グリス、ミネラル製品に対する高耐性
- 内部素材はプラスチック製、腐食無し
- メンテナンスフリー

## ケーブルエントリープレート用 プラグ（栓）

- 一度開けた穴を封止できるプラグ（栓）
- はっきりと視覚認識可能な青色
- ST-B-HDD：金属探知機、X線装置で検出可能
- 芳香族溶剤、油、グリス、ミネラル製品への高耐性



# Hygienic Design Line

## ケーブルエントリーシステム 食品分野向け

### 丸紅エレクトロニクス株式会社

〒530-0003 大阪市北区堂島1丁目6番20号 TEL : 06-6344-2111 FAX : 06-6346-6611  
URL : <https://www.m-elenext.co.jp>

特殊部品カンパニー  
新横浜支店 (045-474-9524) ・名古屋支店 (052-201-7071) ・大阪支店 (06-7656-3690)

事業所  
仙台支店・関東支店 川越オフィス・関東支店 新横浜オフィス・浜松支店・名古屋支店・北陸出張所(富山)  
京滋支店(京都)・大阪支店・姫路支店・四国支店(高松)・九州支店(福岡)

Marubeni  
Ele-Next



## ケーブルエントリーフレーム KEL-ER-BL

### 食品分野向け

シグナルカラーが青色のKEL-ER-BLは、食品に直接触れない食品包装や加工機械に使用できます。この青色製品は、製薬分野でも使用されることがあります。



- 分割フレームにより完全ハーネスの性能維持
- 改造、修理およびメンテナンスが簡単で迅速作業
- 高密度配線
- 保護等級 IP65 上蓋の強い締め付けと
- 付属ガスケットにより確実に防水防塵
- ケーブル径に合わせた多彩な分割グロメット
- EN 62444に準拠したストレインリリーフ
- 耐振動性、長期耐久性
- フレーム、グロメットは分割式システム
- 青色 (RAL 5005に類似)
- 簡単かつ素早いアセンブリ
- 角形コネクタと同じカットアウトとネジピッチ

## 分割型ケーブルグロメット KT-BL

- KEL-ER-BLを使用してコネクタ付き/コネクタ無しのケーブル問わず配線が可能
- 保護等級 IP65
- EN 62444に準拠したストレインリリーフ
- 1~35mmケーブル径に対応
- 食品業界におけるシグナルカラー青色により視覚的に明確な色分けが可能



## ケーブルエントリープレート KEL-DPU-HD

### 食品分野向け

KEL-DPU-HDケーブルエントリープレートは、食品の加工装置・包装機などに使用することを目的に開発されました。KEL-DPU24は、DIN規格の角形コネクタ製品 タイプ24シリーズの取付角穴と完全一致です。



- 青色素材：エラストマー, 1935/2004EG, (EU)10/2011に準拠
- FDA準拠製品
- Hygienic Design (衛生的なデザイン)
- ガイドラインに基づいた開発製品
- 表面の凹み部に汚れを溜めない
- 表面仕上がり Ra 0.421µm
- 保護等級 IP66 / IP68\*\*
- 高強度かつ長期耐久性
- 素早く簡単な組立
- 確かなストレインリリーフ機能
- 超高密度配線が可能
- ケーブル外径 3.2~20.5mmまでの配線が可能
- 繰り返しの洗浄工程にも使用可能
- 吸湿性が非常に低い
- 芳香族系、オイル、グリス 鋳物製品に対する高い耐性

## 金属検知可能な結束バンドとホルダー

- 結束バンド：芳香族溶剤、油、グリス、ミネラル製品に対する高耐性
- はっきりと視覚認識可能な青色
- ST-B-HDD：金属探知機、X線装置で検出可能
- 食品生産における品質保証のサポート (例、HACCPの枠組み)

