일메(ILME), 식음료 시장을 위한 Hygienic 커넥터 선보여

최고 IP69 등급에 ECOLAB, EHEDG 등 국제 주요 규정 모두 충족

[인더스트리뉴스 최종윤 기자] 식음료 가공 및 포장 산업의 생산라인은 전통적으로 쉴 새 없이 빠르게 돌아가는 산업 가운데 하나로 오늘날에는 도매 및 소매의 수요가 폭발적으로 증가함에 따라 생산시설 확충이 중요해지고 있다.

일메(ILME)의 T-Type Hygienic 커넥터는 식음료 산업을 Target 으로 개발됐다. [사진=일메]

식품산업은 위생적이고 깨끗한 식품을 원하는 소비자들의 높아진 요구에 따라 생산시설은 제품의 생산성 향상과 동시에 위생과 청결을 깨끗하게 유지하고 관리하는 부분이 더욱 중요해 지고 있다.

시장의 요구를 충족시키기 위해 일메(ILME)에서는 식음료 산업용 'T-Type Hygienic' 시리즈를 오래전 개발해 다양한 식음료 산업 현장에서 그 성능의 우수함을 입증하고 있다. 또한 지속적으로 제품 성능 및 품질 향상을 위해 노력해 오고 있다.

T-type Hygienic 시리즈의 엔클로저의 경우 제품 생산 중 식품에 부품이 유입될 수 있는 가능성을 막고자 금속 탐지기로 쉽게 검출 가능한 특수금속이 포함된 플라스틱 소재로 레버가 제작됐다. 이 특수소재는 아주 미세한 조각으로도 금속 탐지기에서 바로 검출이 가능하다.

또한 엔클로저와 마운팅 되는 부착면 사이에 갭을 완벽히 메울 수 있는 가스킷을 제공해, 틈 사이에 먼지 및 각종 이물질이 낄 수 있는 가능성을 막아 혹시 모를 식품의 오염까지도 예방할 수 있다.

일메(ILME)는 소형 사이즈의 Hygienic 시리즈도 생산중이다. [사진=일메]

T-Type Hygienic 엔클로저는 생산공정상 물이 튀는 환경이 많은 식료품 산업의 환경에 사용하기 적합하게 IP66 및 67, 최고 IP69 등급의 제품까지 라인업을 갖추고 있으며, ECOLAB, EHEDG 가이드라인과 같은 식음료 부분의 엄격한 국제 주요 규정

을 모두 충족하고 있다. 또 각종 세척제로부터 강한 내구성을 보유해 생산 라인에서 안심하고 장시간 사용 할 수 있다.

또한, 일메(ILME)에서는 갈수록 소형화되는 산업 트렌드에 맞게 '21.21' 크기의 CKH Hygienic 엔클로저도 개발해 식음료 산업에서의 활용성을 높이고 있다.

이 제품 역시 오염사고 방지를 위해 금속 탐지기로 검출 가능한 특수 금속이 포함된 플라스틱 소재로 레버가 제작됐으며, 최대 IP69 등급의 환경에서도 사용 가능한 제품이다.

더불어 자기소화 열가소성 수지 재질로 제작돼 세척이 쉽고 식음료 생산 환경에서 흔하게 사용되는 세정제 및 소독제에 대한 내구성이 강해 철저한 위생적 환경이 요구되는 식음료 환경에 최적의 솔루션이 될 수 있다.

[최종윤 기자 (news@industrynews.co.kr)]