



Reg. CE 1935/2004

Molle industriali per l'igiene e la sicurezza alimentare

MOLINOX, da 30 anni leader nella produzione di molle industriali, ha realizzato una linea di molle idonee al **contatto con gli alimenti** e con l'**acqua** per il **consumo umano**.

M.O.C.A., MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei:

- Regolamento CE 1935/2004
- Regolamento CE 2003/2006 (sulle buone pratiche di fabbricazione)
- D.M. 21/03/1973 s.m.i.
- D.Lgs. n. 29 10 febbraio 2017
- D.M. 174/2004

Le molle industriali Molinox rispondono ai requisiti richiesti dalla **normativa M.O.C.A.** per il contatto con alimenti e bevande con specifica cura nell'esecuzione delle lavorazioni e finitura di superfici.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- ✓ Evitano il formarsi di punti di maggiore migrazione e/o cessione di sostanze chimiche.
- ✓ Impediscono fessurazioni, interstizi di ristagno che ostacolano il libero passaggio di liquido di processo e di lavaggio.
- ✓ Elevata rimovibilità batterica con bassa ritenività della stessa dopo il ciclo di pulitura.
- ✓ Ottima resistenza alla corrosione e ridotta porosità superficiale.
- ✓ Una corretta progettazione, scelta dei materiali, trasformazione e manipolazione riduce sensibilmente i tempi necessari alla rimozione batteriologica degli impianti durante l'esecuzione cicli CIP/SIP.



ACQUA



OLIO



VINO



POMODORI

Attenzione per la qualità e soluzioni personalizzate sono valori fondamentali per la nostra azienda. Lavoriamo al fianco dei nostri clienti con **prodotti altamente specializzati** e **in linea con le più rigorose normative** in materia di **SICUREZZA** e **TUTELA DELL'AMBIENTE**.

Per maggiori informazioni: www.molinox.it