

HMXT-FS Informacja dotyczące bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością

| | |
|--|------------------|
| W kolejnych zamówieniach tego produktu podać numer części: | HD0980 |
| Wersja: | 1.0.0 |
| Data zmiany: | Czerwiec 2021 r. |

Prawa autorskie

Informacje zawarte w niniejszej dokumentacji i opisane w niej produkty nie mogą być w całości ani w części modyfikowane ani powielane w jakiegokolwiek postaci bez uprzedniej pisemnej zgody firmy Hydronix Limited, zwanej dalej firmą Hydronix.

© 2021

Hydronix Limited
Units 11 & 12 Henley Business Park
Pirbright Road
Normandy
Guildford
Surrey GU3 2DX
Zjednoczone Królestwo

Wszelkie prawa zastrzeżone

ODPOWIEDZIALNOŚĆ KLIENTA

W przypadku stosowania produktu opisanego w niniejszej dokumentacji klient przyjmuje do wiadomości, że jest to złożony, programowalny system elektroniczny, który może nie być całkowicie wolny od błędów. Klient przyjmuje zatem odpowiedzialność za zapewnienie właściwej instalacji, uruchomienia, obsługi i konserwacji produktu przez kompetentne i odpowiednio przeszkolone osoby zgodnie z wszelkimi instrukcjami i dostępnymi środkami ostrożności oraz ze sprawdzonymi procedurami inżynieryjnymi, a także za szczegółowe sprawdzenie możliwości stosowania produktu w konkretnej sytuacji.

BŁĘDY W DOKUMENTACJI

Produkt opisany w niniejszej dokumentacji jest stale rozwijany i udoskonalany. Jakiegokolwiek informacje techniczne i dane dotyczące produktu oraz sposobu jego użytkowania, w tym informacje zawarte w niniejszej dokumentacji, są dostarczane przez firmę Hydronix w dobrej wierze.

Firma Hydronix chętnie przyjmuje wszelkie komentarze i sugestie związane z produktem i niniejszą dokumentacją.

INFORMACJE PRAWNE

Hydronix, Hydro-Probe, Hydro-Mix, Hydro-Skid, Hydro-View i Hydro-Control są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Hydronix Limited.

INFORMACJE OD KLIENTÓW

Hydronix nieustannie szuka możliwości ulepszania nie tylko produktów, ale także usług oferowanych swoim klientom. Zapraszamy do zgłaszania wszystkich propozycji ewentualnych zmian i poprawek oraz wszelkich innych uwag i opinii dotyczących usprawniania naszej działalności za pośrednictwem krótkiego formularza dostępnego na stronie www.hydronix.com/contact/hydronix_feedback.php.

Jeśli informacja dotyczy produktu z certyfikatem Atex lub związanej z tym usługi, prosimy o podanie również, o ile to możliwe, swoich danych kontaktowych, modelu oraz numeru seryjnego urządzenia. Dzięki temu będziemy mogli skontaktować się z Państwem, aby przekazać wszelkie ewentualnie niezbędne informacje dotyczące bezpieczeństwa. Nie ma obowiązku podawania danych kontaktowych; niezależnie od tego wszystkie przekazane informacje będą traktowane jako dane poufne.

Biura firmy Hydronix

Siedziba główna w Wielkiej Brytanii

Adres: Units 11-12,
Henley Business Park
Pirbright Road
Normandy
Surrey
GU3 2DX

Tel.: +44 1483 468900

E-mail: support@hydronix.com
sales@hydronix.com

Witryna internetowa: www.hydronix.com

Biuro w Ameryce Północnej

Działalność biura obejmuje Amerykę Północną i Południową, terytoria Stanów Zjednoczonych, Hiszpanię i Portugalię.

Adres: 692 West Conway Road
Suite 24, Harbor Springs
MI 47940
USA

Tel.: +1 888 887 4884 (nr bezpłatny)
+1 231 439 5000

Faks: +1 888 887 4822 (nr bezpłatny)
+1 231 439 5001

Biuro w Europie

Działalność biura obejmuje Europę Środkową, Rosję i Afrykę Południową.

Tel.: +49 2563 4858

Faks: +49 2563 5016

Biuro we Francji

Tel.: +33 652 04 89 04

Historia zmian

| Nr zmiany | Data | Opis zmiany |
|------------------|---------------------|--------------------|
| 1.0.0 | Czerwiec 2021 r. | Pierwsze wydanie |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Spis treści

| | |
|--|----|
| Rozdział 1 Informacja dotycząca bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością | 11 |
| 1 Strefa bezpieczna w kontakcie z żywnością | 11 |
| 2 Dane techniczne..... | 11 |
| Załącznik A Odniesienia do dokumentów | 13 |
| 1 Odniesienia do dokumentów | 13 |

Spis rysunków

| | |
|---|----|
| Rysunek 1: Strefa bezpieczna w kontakcie z żywnością..... | 11 |
|---|----|

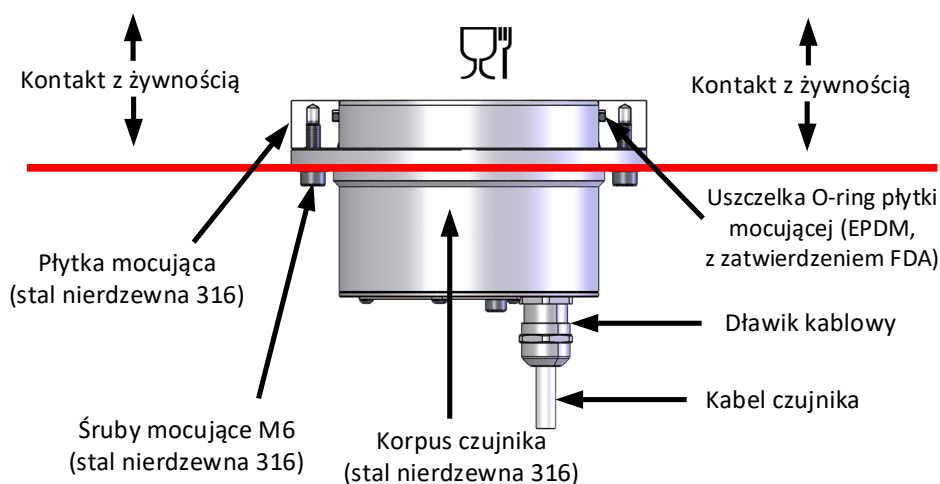
Niniejsza informacja dotyczy stosowania czujnika HMXT-FS w środowiskach, w których wymagane jest stosowanie sprzętu bezpiecznego w kontakcie z żywnością. Ten dokument nie zawiera szczegółowych informacji dotyczących instalacji lub konfiguracji czujnika. Szczegółowe instrukcje dotyczące eksploatacji czujnika są dostępne w Instrukcji instalacji mechanicznej czujników Hydro-Mix XT HD0773, Podręczniku instalacji elektrycznej czujnika HD0678 oraz Podręczniku konfiguracji i kalibracji czujników HD0679.

Wszystkie prace montażowe muszą być prowadzone zgodnie z wymogami obowiązujących norm lokalnych. Zapewnienie bezpieczeństwa każdego systemu wykorzystującego ten czujnik jest zadaniem montera danego systemu. Jeśli czujnik jest używany w sposób niezgodny z przeznaczeniem, może on nie zapewniać bezpieczeństwa na poziomie przewidzianym przez producenta.

Produkty opisane w tym dokumencie muszą być montowane zgodnie z instrukcją producenta.

1 Strefa bezpieczna w kontakcie z żywnością

Na poniższym rysunku zaznaczono części czujnika, które są bezpieczne w kontakcie z żywnością (Rysunek 1).



Rysunek 1: Strefa bezpieczna w kontakcie z żywnością

2 Dane techniczne

Czujnik HMXT-FS został zaprojektowany do stosowania w środowisku produkcji żywności zgodnie z rozporządzeniem PE i Rady nr 1935/2004.

1 Odniesienia do dokumentów

Ta sekcja zawiera wykaz wszystkich innych dokumentów przywołanych w niniejszym podręczniku użytkownika. Podczas czytania niniejszego podręcznika warto korzystać z tych materiałów.

| Numer dokumentu | Tytuł |
|-----------------|--|
| HD0773 | Instrukcja instalacji mechanicznej czujników Hydro-Mix XT |
| HD0678 | Podręcznik instalacji elektrycznej czujnika wilgoci Hydronix |
| HD0679 | Podręcznik konfiguracji i kalibracji |
| | |
| | |

Skorowidz

| | |
|---|----|
| Dane techniczne | 11 |
| Strefa bezpieczna w kontakcie z żywnością . | 11 |