

HBM hotnote

Hygienische Produktion mit aseptischen Wägezellen: Keine Chance für Bakterien und Schmutz

Saubere Lebensmittel und Medikamente sind unverzichtbar, wenn es um die Gesundheit geht. Ihre Produktion wird immer stärker automatisiert – ein Trend, der sich auch bei der Anlagenreinigung fortsetzt. Gut, wenn das Design der Anlagenteile den Hygieneanforderungen entspricht. Das EHEDG*-Zertifikat bestätigt die Einhaltung der Hygienic-Design-Vorschriften. Entsprechend zertifizierte Komponenten dürfen in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie eingesetzt werden und ermöglichen Anlagenbauern, die EU-Maschinenrichtlinie für Hygiene zu erfüllen.

Frisch zubereitet und ohne Konservierungsstoffe – so wünschen sich Verbraucher Obstsäfte oder Smoothies. Doch gerade solche Lebensmittel sind besonders anfällig für Bakterien und Mikroorganismen. Durch sorgfältiges Reinigen der Anlagen werden Ablagerungen entfernt, die ideale Nährböden für Mikroorganismen und Quelle für Cross-Kontaminationen sind. Strenge Hygiene bei der Produktion und Abfüllung ist daher Pflicht.

Auf das Design kommt es an

Der Trend in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie geht hin zu automatisierten Reinigungsprozessen. Dabei sollten Anlagenteile und Komponenten in eingebautem Zustand einfach und gründlich zu reinigen sein, was hygienisches Design unverzichtbar macht. Ecken, Kanten, Nischen und Spalten sind ideale Plätze für Ablagerungen.

Aus diesem Grund sehen hygienische Designs runde, glatte Oberflächen und strömungsgünstige Geometrien vor. Doch auch das Material beeinflusst die Hygiene. So haben Korrosion und Kontamination z. B. bei elektropoliertem, vergütetem Edelstahl und sauberen Laserschweißnähten keine Chance.

Herkömmliche Wägezellen...

...verfügen über Ecken, Kanten und Einbuchtungen, die schwierig zu reinigen sind – selbst, wenn sie aus Edelstahl gefertigt sind. Ein Nachteil, wenn es auf Hygiene ankommt.



* = European Hygienic Engineering & Design Group

Lesen Sie weiter... ►►

Wägezellen für die aseptische Produktion

Mit den aseptischen Wägezellen PW25 und PW27 lässt sich moderne Wägetechnik in aseptische oder hygienische Produktionsvorgänge einbinden. Durch kürzere Reinigungszeiten und weniger Anlagenstillstand wird die Effizienz der Produktion gesteigert.

PW27

Hygienisches Design zertifiziert nach EHEDG*

Die weltweit erste Wägezelle mit EHEDG-Zertifikat wird erfolgreich in Multihead Combination Weighern der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Dank ihres Designs ohne Kanten und Spalten lässt sie sich problemlos reinigen. Mit Silber-Nanopartikeln dotiert und somit antibakteriell wirksam, bietet selbst das Kabel der Wägezelle große hygienische Sicherheit. Der integrierte Überlastschutz ist vor Schmutz geschützt und macht PW27 nahezu unzerstörbar. Darüber hinaus verfügt die hermetisch abgeschlossene Wägezelle über die Schutzart IP68/IP69.



PW27

- ___ EHEDG-zertifiziert
- ___ Design nach hygienischen Gesichtspunkten
- ___ Aseptische Ausführung für höchste Sicherheit
- ___ Integrierter, gekapselter Überlastanschlag
- ___ Für feuchte, aggressive Umgebung geeignet
- ___ Edelstahlgehäuse mit Schutzart IP68/IP69K
- ___ Nennlast 10 kg und 20 kg
- ___ Leicht zu reinigen

PW25

Eine saubere Sache

Easy-to-clean – das trifft auch auf die Wägezelle PW25 zu. Denn ebenso wie PW27 verfügt auch PW25 über ein Design ohne Kanten und Spalten. Ähnlich im Design, aber ohne EHEDG-Zertifikat, ist PW25 ein Garant für sauberes Verwiegen. Die Wägezelle ist unempfindlich gegenüber extrem feuchten und aggressiven Umgebungsbedingungen. Darüber hinaus sind ihre Abmessungen kompatibel zum Industriestandard PW15 Footprint, sodass sich bestehende Anlagen problemlos aufrüsten lassen.



PW25

- ___ Integrierter, gekapselter Überlastanschlag
- ___ Einbaukompatibel zur Industriestandardwägezelle SP-4
- ___ Edelstahlgehäuse mit Schutzart IP68/IP69K
- ___ Nennlast 10 kg und 20 kg
- ___ Leicht zu reinigen

mehr unter www.hbm.com/hygienisch

HBM Test and Measurement

www.hbm.com

E-Mail: info@hbm.com

Tel. +49 6151 803-0

Fax +49 6151 803-9100

measure and predict with confidence

