

Connectivity für die Lebensmittelindustrie

M8- und M12-Leitungen zur Anwendung in hygienisch anspruchsvoller Umgebung

Die Anwendung

Wenn es um den Umgang mit Lebensmitteln geht, steht die hygienische Sicherheit an oberster Stelle. Lebensmittel und deren Verpackungen dürfen unter keinen Umständen durch den Kontakt mit Anlagen- und Maschinenteilen verunreinigt werden. Die automatisierte Produktion und Verpackung von Lebensmitteln stellt dementsprechend besonders hohe Ansprüche an Maschinen und Anlagen. Sensorik und Aktorik – und die dazugehörige Verbindungstechnik müssen aggressiven Reinigungsmitteln und -prozeduren standhalten und dennoch einen reibungslosen Ablauf des Produktionsprozesses sicherstellen können.



Das Ziel

In der Lebensmittelproduktion gibt es mindestens zwei wichtige Zonen, die spezifische Anforderungen auch an die Verbindungstechnik stellen. Innerhalb der **Produktkontaktzone** sind die Hygieneanforderungen besonders hoch, da z.B. Flüssigkeiten mit Anlageteilen in Berührung kommen und danach wieder in den Verarbeitungsprozess zurück gelangen können.

Die **Spritzzone** hingegen, stellt etwas geringere Anforderungen, da die Verschmutzungen an Bauteilen nicht wieder mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Die Lösung

Die Food and Beverage Serie von Pepperl+Fuchs bietet individuelle Lösungen für die Verbindungstechnik in hygienisch anspruchsvollen Anwendungen im Umgang mit Lebensmitteln. Dabei erfüllt es jegliche spezifische Anforderungen der verschiedenen Zonen.

Die Steckverbinder im **Washdown Design** verfügen über Edelstahl-Verschraubung und eine glatte und einfach zu reinigende Oberfläche. Die 4- und 5-poligen Varianten der M8- und M12-Steckverbinder sind speziell an die Bedürfnisse der Spritzzone angepasst. Sie sind PVC-, halogenfrei, FDA konform und nach ECOLAB zertifiziert.

Um den hohen Anforderungen der Produktkontaktzone gerecht zu werden, bedarf es Steckverbindern im **Hygienic Design**. Die M12-Steckverbinder verfügen über Verschraubungen aus Edelstahl (V4A) und eine sehr glatte Oberfläche, an der Lebensmittel keine Möglichkeit zum Festsetzen haben. Durch ihre hochwertige Verarbeitung sind die M12 Steckverbinder speziell für den Einsatz in der Produktkontaktzone in Anlehnung an die EHEDG Richtlinie entwickelt worden.

Die Vorteile

Pepperl+Fuchs bietet zwei an die individuellen Gegebenheiten der Produktkontakt- und Spritzzone angepasste Produktserien an. Diese kommen speziell innerhalb der Lebensmittelindustrie in hygienisch anspruchsvoller Umgebung zum Einsatz. Sie werden den Anforderungen hinsichtlich der Schutzart, Korrosionsbeständigkeit und Hygiene gerecht und weisen zusätzlich eine hohe Temperaturbeständigkeit bis zu 105 °C auf. Zudem bestechen diese Produkte durch ihr spezifisches Design, sind PVC-, halogenfrei, FDA konform und nach ECOLAB zertifiziert.

Mehr Informationen unter
www.pepperl-fuchs.de/connectivity-fb



Highlights

- Varianten im Washdown und Hygienic Design: Connectivity Lösung für alle Bereiche mit hygienisch anspruchsvollen Anwendungen
- Glatte Konturen für minimale Lebensmittelanhaftung und einfachste Reinigung
- Umfassender Korrosionsschutz durch Edelstahl (V4A) und IP69
- ECOLAB zertifiziert, EHEDG und FDA konform für den weltweiten Einsatz
- Erweiterter Temperaturbereich: -40 bis 105 °C