

HAUPTSACHE HYGIENISCH

N wie Nahrungsmittelindustrie: Für diese und andere hygienesensible Bereiche hat die Schmersal Gruppe eine spezielle Baureihe mit einer Vielzahl an Befehls- und Meldegeräten entwickelt: das N-Programm im Hygienic Design.

TEXT: Schmersal BILDER: Dominik Gierke

Besondere Dichtung

Die hygienesensiblen Kreuzschalter der NK-Baureihe verfügen über ein spezielles Abdichtkonzept.



Besonderer Schutz

Ein Berührungsschutzkragen in hygienegerechter Edelstahlausführung sorgt dafür, dass man den Not-Halt-Taster nicht versehentlich betätigt.



Besondere Verbindung

Aufwändige Umhausung überflüssig: Durch eine spezielle, feuchtigkeitsdichte Steckverbindung können Positionsschalter direkt mit einem Befehlsgerät kombiniert werden.



Das N-Programm von Schmersal besteht aus einem vielfältigen Angebot unterschiedlichster Befehls- und Meldegeräte - vom Drucktaster bis Leuchtmelder.



Der neue NK-Kreuzschalter (r.) verfügt über ein innovatives Abdichtkonzept und es gibt ihn in einer Sonderausführung (l.), die sich mit dem Knie bedienen lässt.

EINE SAUBERE SACHE

Hygienegerechtes Design ist eine zentrale Anforderung in der Food-Industrie. Die Schmersal Gruppe bietet für diese Branche eine eigene Produktreihe an hygienegerechten Bedienelementen und -systemen an.

TEXT: Schmersal BILDER: Dominik Gierke

Speziell für die Nahrungsmittelherstellung und andere hygiesensible Anwendungsbereiche hat die Schmersal Gruppe ihr N-Programm entwickelt. Die Produktfamilie besteht aus einem großen Angebot an Befehls- und Meldegeräten und einer Vielzahl an Zubehörteilen: Not-Halt-Schlagtaster, Pilzschlagtaster, Drucktaster, Leuchttaster und Leuchtmelder, Wahlschalter, Hauptschalter etc. Alle Bedienelemente entsprechen den Grundsätzen des Hygienic Design. Das heißt: Die Bediengeräte sind so konstruiert, dass sich keine Verunreinigungen absetzen können, weil ihre Geometrie keine Ecken und Kanten aufweist und sich somit besonders gut reinigen lässt.

In nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben ist die tägliche Reinigung der Maschinen mit Hochdruck- oder Dampfstrahler ein absolutes Muss. Daher sind die Bedienelemente mit einem Abdichtkonzept ausgestattet sein, das nicht nur gegenüber Strahlwasser und hohem Wasserdruck in Kombination mit hohen Temperaturen resistent ist, sondern auch unempfindlich gegenüber besonders aggressiven Reinigungsmitteln.

Eine ganz neue Entwicklung sind die hygienegerechten Kreuzschalter der NK-Baureihe, die dem Maschinen-Designer völlig neue Möglichkeiten bei der Maschinenkonstruktion bieten. Durch ein spezielles Abdichtkonzept können die Kreuz-

schalter, abhängig von der Applikation, vollkommen offen verbaut werden – eine aufwendige innere Umhüllung der Schaltkontakte ist überflüssig.

Typischerweise werden die Befehls- und Meldegeräte des N-Programms an den Bedientableaus im Arbeitsbereich der Nahrungsmittelmaschine verbaut oder - wenn es sich z.B. nur um einen Ein-/Ausschalter und eine Meldeleuchte handelt - direkt am Maschinengehäuse. Für die Bedienelemente bietet Schmersal aber auch anschlussfertige NBG-Aufbaugeschäfte.

Die Bedienelemente des N-Programms erfüllen die Anforderungen der Schutzart IP 69K und sind von der Prüf- und Zertifizierungsstelle "Nahrungsmittel und Verpackung" des DGUV auf ihre Eignung für hygiesensible Anwendungen geprüft worden. Die Prüfungen zeigen, dass die Bediengeräte zum Beispiel in Fleischbe- und -verarbeitungsmaschinen eingesetzt werden können, ohne dass ein Hygienierisiko von ihnen ausgeht. Die Prüfbescheinigung wird regelmäßig aktualisiert, denn auch die Anforderungen an die Geräte werden stetig angepasst und verschärft. Die Befehls- und Meldegeräte des N-Programms von Schmersal eignen sich auch für den Einsatz in Reinräumen der Luftreinheitsklasse 2 gemäß ISO14644-1 und hygienischen Bereichen bis GMP-Klasse C gemäß EU GMP Annex 1. □