

Festo in der Nahrungsmittel- und Verpackungsindustrie

Presse Mitteilung

603/02

Clean Design – Pneumatik im neuen Look

180 Kinder im Kindergarten durch den Genuss von Schinkennudeln erkrankt, 13.000 Japaner durch mangelhafte Hygiene in einer Molkerei mit Vergiftungserscheinungen im Krankenhaus – Ereignisse, die in den letzten Jahren für Schlagzeilen und für Verunsicherung sorgten. Trotz hoher Hygienestandards in den Industrieländern scheint die Gefahr bakterieller Verseuchungen in der Lebensmittelindustrie noch nicht vollständig gebannt zu sein. Ganz zu schweigen vom Imageschaden des vom Bakterienbefall betroffenen Nahrungsmittelherstellers.

Datum/date

Dezember 2002

Abteilung/department

Marketing

Gefahrenquellen für Verunreinigungen in der Lebensmittelfabrik lauern überall – durch Bakterien, chemische Einflüsse oder Korrosionspartikel. Doch schon mit einigen konstruktiven Details lassen sich viele Gefahrenquellen beseitigen. Dazu gehört das Oberflächenfinish, um raue Oberflächen zu vermeiden, sowie Verbindungselemente, die keine offenen Gewinde haben dürfen. Die Radien der Komponenten sollten möglichst groß ausgeführt sein, Ecken, Kanten und Zwischenräume vermieden werden.

Die Festo AG & Co. setzt hier Maßstäbe: Mit Clean Design und korrosionsbeständigen Pneumatik-Komponenten. Sie erfüllen die Anforderungen an Hygienestandards im Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinenbau. Die Pneumatik-Zylinder, -Ventile und -Ventilinseln sind aus korrosionsbeständigen Materialien, haben glatte Oberflächen und erfüllen die weltweiten Standards.

Bisher galt: Wichtigstes Merkmal eines Festo Standardantriebes ist sein funktionelles Design und seine einfachen Fixiermöglichkeiten für Zubehör wie Befestigungselemente oder Näherungsschalter. Doch in der Lebensmittelindustrie steht ein anderes Merkmal im Vordergrund – die Reinigungsfreundlichkeit. Die Produktentwickler von Festo verwandelten daher kurzerhand einen funktionellen Standardantrieb in einen Antrieb im Easy-to-clean-Design. Daraus entstand der weltweit erste Aktuator mit integrierten Zylinderschaltern – mit völlig glatter korrosionsbeständiger Oberfläche.

Festo AG

Moosmattstr. 24
CH-8953 Dietikon
Internet www.festo.com/ch
Phone ++41 (0) 1 744 55 44
Fax ++41 (0) 1 744 55 00
E-mail info_ch@festo.com

Ähnlich die Entwicklungen bei Ventilinseln: Festo entwickelte weltweit die ersten Ventilinseln für nasse Umgebungen, die völlig ohne einen schützenden Edelstahl-Schaltschrank auskommen. Viele global agierende Unternehmen der Nahrungsmittel- und Verpackungsindustrie arbeiten daher eng mit Festo zusammen, um durchgängige individuelle Systemlösungen nutzen zu können. Der internationale Verpackungs-hersteller Tetra Pak hat Festo als „Preferred Supplier“ ausgewählt. Festo hat damit die Komplettverantwortung für alle neu zu entwickelnden Pneumatik-Lösungen. Dies gilt besonders bei Verpackungsmaschinen für Getränkekartons, da Festo sowohl Lösungen für die Nahrungsmittelverarbeitung als auch für die Verpackung parat hat.

Festo Pneumatik-Systeme erfüllen in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie eine Vielzahl von Funktionen wie das Antreiben von Klappen, Befüllen, Schneiden, Spannen, Sortieren oder Schließen. Damit liegt der Hersteller von Automationslösungen mit Pneumatik voll im Trend: Schließlich erwartet die Branche heute immer die richtige Lösung – sowohl für Anwendungen in den kritischen Nassbereichen der Nahrungsmittelherstellung als auch für Anwendungen im nachgelagerten Verpackungsbereich – alles innerhalb einer einzigen hochintegrierten Produktionslinie.



Clean- und Hygiene-Design-Produkte von Festo erfüllen strengste Hygienestandards und Normen für höchste Wirtschaftlichkeit – zum Beispiel in der Milchverarbeitung



Hygiene- und korrosionsbeständig: Der Clean Design Zylinder Typ CDN.



Clean Design Ventilinsel CDVI: Die hoch widerstandsfähige Kunststoff-Vollkapselung reduziert den Reinigungsbedarf auf ein absolutes Minimum und macht den Schaltschrank überflüssig.