

# Deutlich einfachere Reinigung

Maschinenbauer setzen verstärkt auf hygienegerechte Schaltschränke

Schaltschränke aus Edelstahl haben sich in der Lebensmittelindustrie als Standard etabliert. Für den Fall, dass mit hohen Drücken gereinigt werden muss, gibt es entsprechende Gehäuse, die in Schutzart IP 69K konzipiert sind. Eine Alternative sind Schaltschränke, die aufgrund ihrer hygienischen Konstruktion per se einfacher zu reinigen sind als herkömmliche Edelstahlgehäuse.

Als Anbieter für Gehäuse- und Schaltschranktechnik setzt Rittal in der Lebensmittelindustrie mit seiner Hygienic Design-Gehäuseserie seit einigen Jahren Standards im Bereich Schaltschränke. Der Hersteller bietet eine komplett entwickelte Gehäuseserie aus Edelstahl, die optimale Oberflächeneigenschaften aufweist und sich schnell und einfach reinigen lässt. So gibt es an den Gehäusen keine Spalten oder außen liegende Scharniere, in denen sich Bakterien oder andere Mikroorganismen festsetzen oder gar vermehren können. Selbst Details wie Nivel-



lierfüße wurden so konstruiert, dass nach der Installation sämtliche Gewindeteile im Gehäuse

verborgen sind. Zuletzt wurde das Programm an Hygienic Design-Gehäusen um Reinigungs-

## Edelstahlmöbel

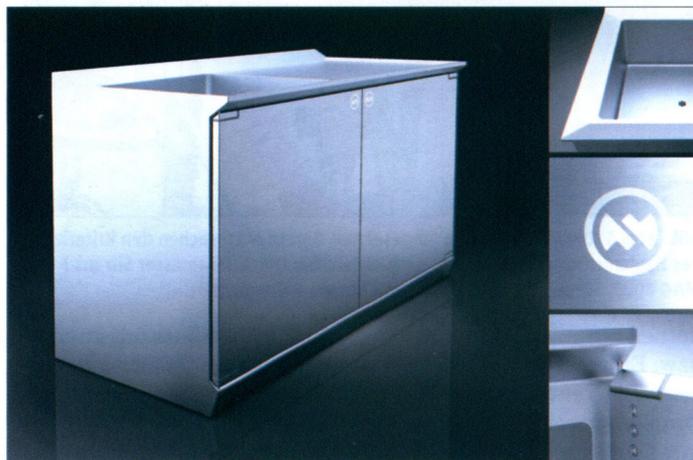
### Hygienic Design in Perfektion

Bereits seit 85 Jahren entwickelt und produziert die Friedrich Sailer GmbH Einrichtungen und Technik für Lebensmittelbetriebe und kombiniert dabei Erfahrung mit hoher Innovationsbereitschaft und dem Streben nach optimalen hygienischen Lösungen für seine Kunden. In seiner modernen Edelstahlverarbeitung am Stammsitz Neu-Ulm mit der 2010 in Betrieb genommenen Laserschweißanlage produziert das Unternehmen eine selbst entwickelte Produktreihe von Edelstahl-Hygienemöbeln, die neue Standards setzt und eine besonders hohe Produktionssicherheit gewährleistet. Die hygieneoptimierte Konstruktion der neuen Produktreihe verhindert versteckte Risiken und stellt so die Hygiene und Reinheit von Produktionsumgebungen sicher, in denen die Hygieneigenschaften marktüblicher Edelstahlmöbel nicht mehr ausreichen. Die in

Neu-Ulm gefertigten Edelstahlmöbel wurden vom Fraunhofer Institut für Produktionstechnik und Automatisierung (IPA) getestet und überzeugten durch besondere Hygieneigenschaften wie große Radien, eine geschlossene, komplett verschweißte Bauform und innovative Lösungen bei

Beschlägen und Scharnieren. Die Hygienemöbel sind konform gemäß der Anforderungen von FDA und European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) und entsprechen der GMP Reinheitsklasse A. Zusätzlich gewährleistet die Stabilität und Verarbeitungsqualität eine lange

Lebensdauer der Edelstahltische, -spülen, -lagermöbel und -spinde. Doch nicht nur bei Standardprodukten wird Wert auf hygienisches Design gelegt. Auch bei Sonderkonstruktionen und Individualanfertigungen profitieren Kunden vom umfangreichen Wissen der Neu-Ulmer im Hinblick auf Hygienic Design, Lebensmitteltechnik und innovative Blechverarbeitung. Dies nutzen auch verschiedene Maschinen- und Anlagenbauer, die ihre Blechkonstruktionen bei Friedrich Sailer fertigen lassen. TW  
[www.friedrich-sailer.de](http://www.friedrich-sailer.de)



Der Edelstahlpültisch von Sailer wurde mit dem red dot award: product design 2010 ausgezeichnet