PRESS RELEASE
04.2024

Reinigungsoptimierter Niveauausgleich

Wo strenge hygienische Standards gelten, sind entsprechend optimierte Bauelemente der Standard. Doch auch in weniger sensiblen Bereichen zahlt sich ihr Einsatz aus. Und das fängt ganz unten an, bei den Stellfüßen.

Mit seinen Normelementen der Reihe Hygienic Design hat Elesa+Ganter Standards gesetzt – nicht nur für die hygiene-optimierte Konzeption von Produktionsanlagen im Lebensmittelsektor. Auch in anderen Bereichen ist die Nutzung entsprechender Bauteile sinnvoll – und wirtschaftlich interessant. Denn die Oberflächengüte der Edelstahl-Elemente, ihre besondere Konstruktionsweise mit Ablaufschrägen sowie Dichtungen und daraus resultierender Totraumfreiheit erleichtern die Reinigung generell. Das wiederum spart aggressive Reinigungsmedien, wertvolle Zeit und Energie.

Den Anfang machte der Edelstahl-Stellfuß GN 20 mit gedrehtem Fußteller, stoffschlüssig vulkanisierter Bodenauflage und Spindel-Dichtungen. Mit Befestigungsbohrungen ausgeführt, entspricht der Stellfuß den Richtlinien der EHEDG, dem 3-A Sanitary Standard und den DGUV-Prüfgrundsätzen.

Das Brudermodell GN 19 ist für geringere Lasten konzipiert, bildet bis auf die Bodenbefestigung das gleiche Leistungsspektrum ab und ist ebenfalls mit dem 3-A Sanitary Standard und den DGUV-Prüfgrundsätzen konform. Der Fußteller wird nicht spanabhebend, sondern per Tiefziehen aus A4-Edelstahlblech hergestellt und von unten mit blauem Silikon-Elastomer unterfüttert. Somit ist auch hier ein sicheres Abdichten zum Boden hin gewährleistet. Der tiefgezogene Blechteller verschafft gegenüber dem Stellfuß GN 20 einen Kostenvorteil.

Neu hinzu kommen die beiden Stellfüße GN 17 und GN 18 – sie entsprechen nicht den strengen Elesa+Ganter-Vorgaben des Hygienic Design, verfügen aber dennoch über Werkstoffe mit FDA-Konformität, bzw. erfüllen die Vorgaben der EU 1935-2004.

Ihr Anwendungsgebiet finden die beiden Elemente dort, wo keine Nassreinigung verlangt wird – also zum Beispiel bei der Verpackung von Trockenware. Entsprechend angepasst sind die verwendeten Werkstoffe: Beim GN 17 nutzt man Edelstahl A2 für den Teller, für die um sechs Grad neigbare Verstellspindel und die Sechskantmutter zur Höheneinstellung. Statt eines blau durchgefärbten Silikon-Elastomers besteht die Dichtung zum Boden hin aus einem schwarzen, aufvulkanisierten und weichmacherfreien NBR-Gummimaterial. Edelstahl in A4-Qualität wiederum kennzeichnet den GN 18, während beide Stellfüße optimierte Ablaufschrägen, nicht-schöpfende Geometrien und gut zu säubernde Oberflächen bieten. Mit diesen beiden Stellfüßen baut Elesa+Ganter sein Normelemente-Portfolio für Anwendungen aus, die in produktionsnahen Bereichen der Lebensmittel- oder Pharmaindustrie ihren Platz haben.

Mehr Informationen unter: elesa-ganter.at

Kontakt:

ELESA+GANTER Austria GmbH
Franz Schubert-Straße 7 I 2345 Brunn am Gebirge
+43 2236 379 900 | verkauf@elesa-ganter.at

elesa-ganter.at

DESIGNED
FOR ENGINEERING