



Hygienic Design für ein optimales Reinigungsergebnis; Glatte Oberflächen und keine Kanten verhindern die Ansammlung von Flüssigkeiten sowie Bildung von Mikroorganismen

- Optimal für hygienekritische Bereiche - resistent, kantenfrei, robust und zuverlässig
- Keine Spalten, Hohlräume oder aussenliegende Gewinde - dadurch kein Kontaminationsrisiko an Nahrungsmittelmaschinen, -anlagen oder Komponenten.

## [Versand und Lieferung](#)



## Produktbeschreibung

### Anwendungsgebiete

- Lebensmittelmaschinen, -anlagen und -komponenten
- Für die Verwendung in der Produktzone
- Pharmaindustrie

### Nutzen

- Hygienic Design für ein optimales Reinigungsergebnis
- Glatte Oberflächen und keine Kanten verhindern die Ansammlung von Flüssigkeiten sowie Bildung von Mikroorganismen

### Aufbau

- Material und Form bieten eine einfache und sichere Reinigung
- Durch die blaue Einfärbung des Dichtungsmaterials klar von Lebensmitteln unterscheidbar
- Metrisches Anschlussgewinde gem. DIN EN 60423
- Ein komplettes Bauteil erlaubt die einfache Montage von aussen

## Norm-Referenzen / Zulassungen

- EHEDG (TYPE EL Class I AUX)  
Gestaltungskriterien für hygienegerechte Maschinen, Apparate und Komponenten (in Prüfung)
- ECOLAB®  
Industriestandard im Bereich der professionellen Reinigung und Desinfektion
- FDA 21 CFR 177.2600  
Dichtungselemente speziell für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Nordamerika
- DIN EN 1672-2  
Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze
- DIN EN ISO 14159  
Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen

## Bemerkung

- Weitere Größen auf Anfrage erhältlich
- EMV-Ausführung auf Anfrage
- Montageschlüssel für sehr hohe Packungsdichte auf Anfrage

## Technische Daten

Klassifikation	ETIM 5.0 Class-ID: EC000441
Material	Körper: Edelstahl - V4A (1.4404 / 316L) Einsatz: Polyamid Dichtungsmaterialien: Spezial Elastomer
Schutzart	IP 68 - 10 bar IP 69
Temperaturbereich	-20°C bis +100°C