

Hygienic Rundum-Schutz für Industrie-Computer

Kategorie: [Food](#)

Erschienen am: 7. September 2021

Um den hohen Hygienevorschriften bei der Herstellung von Lebensmitteln (HACCP konform) gerecht zu werden, werden die Anlagen und die Hardware oft mehrmals täglich gereinigt. Industrie-PCs in der Produktion sollten einfach zu reinigen sein, ohne dass sie vorher zusätzlich abgedeckt werden müssen. Dies spart nicht nur Zeit, sondern minimiert ebenfalls die Kosten im täglichen Umgang mit den Industrie-PCs und sichert das Unternehmen bei Audits ab. Im Lebensmittelbereich ist der Ausfall der Technik gleichzusetzen mit dem Verlust von Zeit, Geld und Erfolg. Der Ausfall der Hardware sollte von Anfang an ausgeschlossen werden, sodass zusätzlich anfallende Kosten vermieden werden. Aus diesem Grund entscheiden Unternehmen beim Kauf der Industrie-PCs nicht nur nach dem Preis.

Die Industrie-PCs von noax sind mit lebensmittelechten Dichtungen ausgestattet und besitzen keinerlei Fugen oder Toträume, in denen sich Schmutz, Bakterien oder Ähnliches ansammeln kann. Durch diese Bauweise stellt die tägliche Reinigung der Industrie Computer mit Wasser, Säuren oder Laugen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben keine Herausforderung mehr dar. Bevor eine Entscheidung für neue Industrie Computer gefällt wird, sollten diese in Form von Testgeräten unter den alltäglichen Bedingungen in der Produktion auf Herz und Nieren geprüft werden. Der Arbeitsalltag sollte also nicht von der Hardware bestimmt werden. Ganz im Gegenteil sollte der Arbeitsalltag viel mehr über die Wahl der richtigen Hardware bestimmen. Die entscheidenden Eigenschaften, die Industrie-PCs haben sollten sind ein zertifizierter 2 x 360 Grad Rundum-Schutz, Hygienic Design (gemäß HACCP), Zertifizierung der Schutzklasse bis zu IP69K, eine einfache Reinigung und eine Handschuhbedienbarkeit. Diese Eigenschaften erfüllen die Industrie-PCs von noax.