

Nachhaltiger Genuss

Kategorie: [? Drinktec](#), [Food](#), [Messen](#)

Erschienen am: 8. September 2022

Von der Herstellung bis zur Verpackung - während Genuss und Hygiene schon immer zwei wesentliche Merkmale der Getränkeindustrie waren, rückt zunehmend auch das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus. Ziel ist es, hochwertige Produkte zu produzieren und dabei Energie und Ressourcen zu sparen. Wie das der Branche gelingt, zeigt SMC vom 12. bis zum 16. September 2022 auf der drinktec in München. Der Spezialist für elektrische und pneumatische Automatisierung präsentiert auf der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie eine umfangreiche Auswahl an Lösungen zur sauberen und zugleich energieeffizienten Produktion: vom Bakterienfilter für Druckluft über einzigartig hygienische Fittings bis hin zum sicheren Einsatz von Ventilinseln sogar in der Splash Zone.

Ob keimbefreite Druckluft, leicht und gründlich zu reinigende Verbindungen oder widerstandsfähige Lösungen für pneumatische und elektrische Anwendungen: In der Lebensmittelindustrie sind die Anforderungen an Komponenten in Fragen der Hygiene und damit zum Einhalten der Lebensmittelsicherheit besonders hoch. Wie Anwender diese Ansprüche erfüllen können, zeigt SMC in Halle B3, Stand 305 in München auf der drinktec 2022 anhand einer umfassenden Auswahl innovativer Lösungen aus seinem Produktportfolio.

Unter den Highlights des Herstellers, Partners und Lösungsanbieters für pneumatische und elektrische Automatisierungstechnik befinden sich unter anderem der Bakterienfilter der Serie SFDA mit einer Filterleistung von 99,99 Prozent, die Fittings der Serien KFG2H-E und KFG2H-C und die Ventilinsel der Serie JSY5000-H, die dank ihres Clean Designs sogar in der Splash Zone eingesetzt werden kann.



PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Das Pneumatic-Fitting der Serie KFG2H-E erhielt die weltweit erste und einzige EHEDG-Zertifizierung.

Damit es Mikroorganismen schwer haben

Bei Pneumatikanwendungen in der Getränkeindustrie muss häufig eine hohe Druckluftreinheit gewährleistet sein, um Endprodukte vor einer zu starken Belastung mit Bakterien oder anderen Keimen zu schützen.



Als Lösung präsentiert SMC auf der diesjährigen drinktec seinen Bakterienfilter der Serie SFDA, der dank einer Filterleistung von LRV (Log Reduction Value)³ 9 die Menge an Bakterien in der Abluft um 99,99 Prozent verringert. Die aus FDA-konformen Materialien bestehende Serie ermöglicht zudem einen Durchfluss von 500 Litern pro Minute (ANR) bei einem geringen Druckabfall von 0,03 Megapascal (bei einem Eingangsdruck von 0,7 Megapascal bei maximalem Durchfluss). Durch die gleichbleibende Blaskraft wird Energie eingespart, was sowohl Kosten als auch den CO₂-Fußabdruck senkt. positiv auf die Nachhaltigkeit einzahlt. Neben den Vorgaben der FDA erfüllen die medienberührenden Kunststoff- und Gummiteile des Bakterienfilters auch die des japanischen Lebensmittelgesetzes. Außerdem können Anwender durch die Serie SFDA die ebenfalls wichtigen Normen wie die HACCP-Richtlinien und die FSSC 22000-Standards einhalten.

Sauber und nachhaltig verbinden

Auch bei Kleinkomponenten wie Fittings gilt im Bereich von Lebensmitteln, dass diese hohe Hygienestandards erfüllen müssen. Sie sollten daher zum einen aufgrund ihrer Materialien geeignet sein und zum anderen eine leichte und zugleich gründliche Reinigung ermöglichen.

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>



Zwei überzeugende Lösungen zeigt SMC auf der Messe anhand der FDA-konformen Klemmverbindungen der Serien KFG2H-E und KFG2H-C. Letztgenannte verhindert dank ihrer abgerundeten Konstruktion im Clean Design die Ansammlung von Flüssigkeiten nach der Reinigung – das gilt ebenfalls für andere Ablagerungen und Verschmutzungen. Ein besonderes Highlight ist die Serie KFG2H-E: Sie ist das weltweit erste und bisher einzige EHEDG-zertifizierte Pneumatik-Fitting nach Typ EL Class I Aux für besonders schnelles und effektives Reinigen. Ihr Hygienic Design verhindert, dass sich Flüssigkeiten und Schmutz ansammeln, was einen klaren Vorteil bei häufigen Reinigungsprozessen darstellt. Dank der leichten und zugleich gründlichen Reinigung der beiden Serien lassen sich Wasser und Reinigungsmittel für mehr Nachhaltigkeit einsparen.

Sicher auch in der Splash Zone

Ebenfalls hohe Anforderungen in der Lebensmittel- beziehungsweise Getränkeverarbeitung müssen etwa Ventilinseln erfüllen. Mit der Serie JSY5000-H stellt SMC am Stand 305 eine Ventilinsel vor, die nicht nur anhand ihrer Leistungskennziffern überzeugt, sondern dank ihres Clean Designs, der Schutzart IP69K und FDA-konformer Materialien eine ideale Lösung für die Getränkeindustrie darstellt. Die Serie kann sogar in der Splash Zone direkt und ohne Schaltschrank und damit nah an der Anwendung eingesetzt werden – und ermöglicht die Säuberung mit Hochdruckreiniger unter hohen Temperaturen bis 80 Grad Celsius. Dabei glänzt sie mit einem Durchfluss von bis zu 1600 Liter pro Minute (ANR) bei geringer Leistungsaufnahme in der Standardversion von nur 0,4 Watt, verfügt über ein kompaktes Design mit Abmessungen von 81 x 166 x 233 Millimeter (H/B/T) bei 5 Stationen und lässt sich einfach durch IO-Link anbinden, was ihr eine hohe Kommunikationsfähigkeit beschert. Neben der geringen Leistungsaufnahme, die den Stromverbrauch senkt, erleichtert das Clean Design die Reinigung – zusammen lassen sich so Ressourcen schonen und der CO₂-Fußabdruck verkleinern.

Fachbesucher finden SMC auf der drinktec 2022 in München in Halle B3, Stand 305.