

## **Detektierbare Bedienteilen von Kipp**

Artikel vom **5. März 2024**Produktionsbereich allgemein

Die visuell- oder metalldetektierbaren Norm- und Bedienteile aus dem <u>Heinrich Kipp Werk</u> unterstützen die komplexen Sicherheitskonzepte der Lebensmittelindustrie. Das Unternehmen zeigt auf der <u>Anuga FoodTec 2024</u> in Halle 8.1, Stand A090, am Beispiel eines Metalldetektors von Bizerba, wie sich selbst kleinste Bruchstücke dieser Komponenten schnell und zuverlässig aufspüren und aus dem Prozess ausschleusen lassen.



Die detektierbaren Bedienteile sind sowohl visuell als auch metalldetektierbar (Bilder: Kipp).

Die visuell detektierbaren Bedienteile von Kipp sind ultramarinblau (ähnlich RAL5002) eingefärbt. Die Farbe Blau ist im Lebensmittelbereich eher untypisch, sodass sich diese Produkte bei Kontakt mit Nahrungsmitteln einfach identifizieren lassen. Darüber hinaus entsprechen die Bedienteile den erhöhten Hygieneanforderungen. »Unsere detektierbaren Bedienteile erfüllen alle relevante Normen und sind somit für den Kontakt mit Lebensmitteln bestens geeignet«, erklärt Samuel Rasch, Produktmanager bei Kipp. »Außerdem haben wir großen Wert auf reinigungsoptimierte Geometrien gelegt. Ein Beispiel dafür sind unsere Kreuzgriffe mit geschlossener Griffkontur mit glatter

### Metalldetektierbaren Bedienteile

Einen Schritt weiter gehen die metalldetektierbaren Bedienteile, deren Bestandteile sich mittels der Induktionstechnologie erfassen lassen. Gelangen Bruchstücke oder komplette Komponenten in den Prozess, können spezielle Detektieranlagen die Fremdkörper zuverlässig ausselektieren – auch wenn diese für das bloße Auge unsichtbar sind. So lassen sich Bruchstücke von bis zu 0,027 cm³ (Größe ca. 3 mm x 3 mm x 3 mm) erfassen und ausschleusen, sodass keine größeren Produktionsmengen entsorgt werden müssen. Alle detektierbaren Bedienteile bestehen aus EU10/2011- und FDA-konformem, glasfaserverstärktem Thermoplast, die Einlegeteile sind aus Edelstahl 1.4404 gefertigt. Die maximale Betriebstemperatur liegt bei 120 °C. Verfügbar sind sowohl Bügel-, Flügel-, Stern- und Kreuzgriffe als auch Rändelknöpfe und Klemmhebel. Die Anuga FoodTec findet vom 19. bis 22. März 2024 in Köln statt.

#### Hersteller aus dieser Kategorie

#### **ProMinent Deutschland GmbH**

Maaßstr. 32/1 D-69123 Heidelberg 06221 842-1800 info@prominent.com www.prominent.de Firmenprofil ansehen

#### **Anton Paar Germany GmbH**

Hellmuth-Hirth-Str. 6 D-73760 Ostfildern 0711 72091-0 info.de@anton-paar.com www.anton-paar.com Firmenprofil ansehen

# Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50 D-74736 Hardheim 06283 51-0 eirich@eirich.de www.eirich.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag