Edelstahlmotoren

Artikel vom **20. November 2019**
Reinigungsgeräte



Für die Fleischverarbeitung punkten Edelstahlmotoren der Reihe »AKMH« im Hygienic Design von Kollmorgen.

Das saubere Äußere bringt Kollmorgen bei den Edelstahlservomotoren der Reihe »AKMH« in Einklang mit hoher Antriebsperformance, leichter Reinigung und hoher Verfügbarkeit. Konstruktive Details im Inneren führen beispielsweise die Verlustwärme

effektiv nach außen. Die bessere Wärmeabfuhr steigert im Praxiseinsatz die Antriebsperformance, da die Synchronservomotoren bei gleicher Baugröße mehr Leistung liefern. Das Zusammenspiel von Wärme und Kälte mit starken Temperaturwechseln und jeder Menge an Wasser führt gerade in der fleischverarbeitenden Industrie zu einem ernstzunehmenden Problem: der Bildung von Kondensat im Inneren des Motors. Das Unternehmen begegnet dem mit einer Entlüftungsfunktion über das Motorkabel. Damit erfolgt der Druckausgleich nicht vor Ort mithilfe der feuchten Luft des fleischverarbeitenden Betriebs, sondern aus der geschützten und wohltemperierten Atmosphäre des Schaltschranks heraus. Die Hygieneantriebe lassen sich mit Blick auf die Integration in bestehende Automationsstrukturen leicht anpassen. Damit kann die Auswahl des Motors unabhängig vom vorhandenen Frequenzumrichter erfolgen. Dies stellt einen Pluspunkt gerade auch bei der Modernisierung von Bestandsanlagen dar.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag