

Hygienische Edelstahl-Servomotoren

Artikel vom **28. August 2024**

Antriebe und Motoren



Die Edelstahl-Servomotoren sind hygienisch gestaltet und dank IP69K auch mit einem Heißwasser-Hochdruckreiniger reinigbar (Bild: Heidrive).

Die Servomotoren aus Edelstahl von [Heidrive](#) wurden speziell für Produktionsumgebungen mit hohen Ansprüchen an Korrosionsschutz, Sauberkeit und Hygiene entwickelt. Diese Eigenschaften sind vor allem in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sehr wichtig. Die Motoren sind mit Edelstahlstecker in vier verschiedenen Flanschgrößen (68, 88, 108 und 138 mm) sowie in unterschiedlichen Ausführungen verfügbar. Als Teil des firmeneigenen Baukastensystems sind kundenspezifische Anpassungen möglich. Die Edelstahl-Servomotoren besitzen ein ausgeklügeltes Dichtungskonzept, das nach ISO20653 und EN60529 die Schutzart IP69K gewährleistet. Dadurch ist z. B. die Reinigung mit einem Heißwasser-Hochdruckreiniger kein Problem, weder Wasser noch Fremdkörper können in das Motorinnere gelangen. Auch am Edelstahlgehäuse bleiben durch die hygienische Gestaltung der Oberflächen keine Verunreinigungen haften. Zudem sind der totraumfreie Wellendichtring sowie alle Dichtungen und Materialien an der Edelstahloberfläche FDA-konform ausgeführt. Als Werkstoff für die Edelstahl-Servomotoren wird Edelstahl 1.4404 verwendet, da dieser den sehr hohen Hygieneanforderungen für den Lebensmittelbereich entspricht. Die Produkte sind daher

sowohl lebensmittelecht als auch korrosionsbeständig. Das Material ist außerdem weder absorbierend noch toxisch und gibt keine unerwünschten Gerüche, Farb- oder Geschmacksstoffe an zu verarbeitende Lebensmittel ab. Zudem ist das Material langlebig und wartungsfrei. Ein weiterer Vorteil ist, dass sich die Motoren ohne größere Demontage reinigen lassen.



Heidrive GmbH

Infos zum Unternehmen

<https://youtu.be/S4p3baoi8Ww>

Heidrive GmbH

Starenstr. 23

D-93309 Kelheim

09441 707-0

info@heidrive.de

www.heidrive.com
