

## Hygienische Verbindungskomponenten

Artikel vom 25. Juni 2025

Rohre, Schläuche, Leitungen

Eriks Deutschland hat Lösungen im Portfolio, um Hygienerisiken in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit der richtigen Verbindungstechnik auszuschließen.



Die passende Verbindungstechnik ist hygienisch und totraumfrei ausgelegt (Bild: Eriks Deutschland).

Ein oft übersehener Risikofaktor sind Toträume in Verbindungskomponenten, wodurch die Produktsicherheit gefährdet wird. Die Toträume bieten Mikroorganismen ideale Bedingungen zur Ansiedlung – selbst bei regelmäßiger CIP- oder SIP-Reinigung. Als Folgen treten Verunreinigungen, Produktionsstopps, kostspielige Rückrufaktionen und eventuell ein Reputationsverlust auf. Die Ursache ist häufig, dass Schlauchleitungen mit Klemmschalen oder unpassenden Armaturen eingesetzt werden – Systeme, die weder totraumfrei noch auf Langlebigkeit ausgelegt sind.

### »Goodall Duracrimp Food«

Mit »Goodall Duracrimp Food« hat Eriks Deutschland ein Verbindungskonzept entwickelt, das Toträume konsequent ausschließt. Schlauch, Armatur und Presshülse

sind dabei genau aufeinander abgestimmt und sorgen so für eine glatte, hygienisch sichere und mechanisch belastbare Verbindung. Der Hersteller verspricht dadurch kein Verrutschen, keine Torsion, keine Leckagen, keine Angriffsflächen für Keime sowie längere Standzeiten und geringeren Wartungsaufwand. Neben dem Verpressungssystem bietet das Unternehmen auch ein umfangreiches Servicepaket an. Dazu zählen die technische Beratung zur Auslegung und Auswahl geeigneter Komponenten, mobile Schlauchprüfungen direkt beim Anwender vor Ort sowie Hose-Management-Systeme zur Dokumentation und Wartungsplanung. Zudem werden auch Schulungen angeboten, um das Know-how rund um das Thema Industrieschlauchtechnik weiterzugeben. Damit soll für die Bedeutung abgestimmter Verbindungssysteme sensibilisiert und gezeigt werden, wie sich Hygienerisiken mit einfachen Mitteln reduzieren lassen. Mit dem Zusammenspiel aus Produkt, Service und Wissenstransfer möchte das Unternehmen vermitteln, dass Produktionssicherheit, Hygiene und Effizienz keine Gegensätze sind, sondern Hand in Hand gehen.

---

#### **Hersteller aus dieser Kategorie**

---

##### **Dr. Jessberger GmbH**

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

[info@jesspumpen.de](mailto:info@jesspumpen.de)

[www.jesspumpen.de](http://www.jesspumpen.de)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **Otto Ganter GmbH & Co. KG**

Triberger Str. 3

D-78120 Furtwangen

07723 6507-0

[info@ganternorm.com](mailto:info@ganternorm.com)

[www.ganternorm.com](http://www.ganternorm.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

##### **Flux-Geräte GmbH**

Talweg 12

D-75433 Maulbronn

07043 101-0

[info@flux-pumpen.de](mailto:info@flux-pumpen.de)

[www.flux-pumps.com](http://www.flux-pumps.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---