

Edelstahl-Servomotoren

Artikel vom **10. Juli 2025** Antriebe und Motoren

Heidrive bietet Edelstahl-Servomotoren für hygienekritische Produktionsumgebungen, etwa in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, mit Schutzart IP69K und FDA-konformen Materialien. Die Motoren sind totraumfrei, für Hochdruckreinigung geeignet und benötigen keine zusätzliche Einhausung.



Die Edelstahl-Servomotoren sind mit einem intelligenten Dichtungskonzept ausgestattet (Bild: Heidrive).

Die Edelstahlmotoren von Heidrive wurden für Produktionsumgebungen mit hohen Ansprüchen an Korrosionsschutz, Sauberkeit und Hygiene entwickelt. Vor allem in der Getränke- und Lebensmittelindustrie sind diese Eigenschaften wichtig. Die Motoren in unterschiedlichen Ausführungen sind mit Edelstahlstecker und in vier verschiedenen Flanschgrößen (68, 88, 108 und 138 mm) verfügbar. Alle Edelstahl-Servomotoren besitzen ein ausgeklügeltes Dichtungskonzept, das die Schutzart IP69K gewährleistet. Dadurch ist auch die Reinigung mit einem Heißwasser-Hochdruckreiniger möglich. Weder Wasser noch Fremdkörper können so in das Innere der Antriebe gelangen. Am Edelstahlgehäuse bleibt durch die hygienische Gestaltung der Oberflächen keine Verunreinigung haften. Zudem sind der totraumfreie Wellendichtring sowie alle

Dichtungen und Materialien an der Edelstahloberfläche FDA-konform ausgeführt. Die Modelle der Edelstahl-Baureihe werden aus einem lebensmittelechten, korrosionsbeständigen Werkstoff gefertigt. Das Material ist außerdem weder absorbierend noch toxisch und gibt keine unerwünschten Gerüche, Farb- oder Geschmacksstoffe ab. Die Motoren lassen sich damit auch ohne Demontage reinigen. Dank des durchdachten Edelstahlkonzepts ist keine zusätzliche Einhausung erforderlich, die Motoren lassen sich direkt in die Maschine integrieren. Das spart Platz und vereinfacht zugleich das Anlagendesign. Passend zu den Motoren wurde auch ein kompakter M17-Gegenstecker aus dem Edelstahlwerkstoff entwickelt. Auf Wunsch kann der Gegenstecker mit einem Kabel aus lebensmittelechtem Material geliefert werden.



© 2025 Kuhn Fachverlag