

Totraumfreie Schlauchverbindungen

Artikel vom **16. Juli 2026**

Rohre, Schläuche, Leitungen

Hygienisch optimierte Verbindungstechnik von Eriks trägt zu einer besseren Prozesssicherheit in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie bei. Das System »Goodall DuraCrimp Food« kombiniert tottraumfreie Schlaucheinbindungen mit einem Konzept zur vorbeugenden Instandhaltung.



V. I.: Klemmschalen, glatter verpresster Schlauchstutzen, »Goodall DuraCrimp Food« (Bild: Eriks).

In der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sorgen Schlauchleitungen für den sicheren Transport von Lebensmitteln, Getränken und Reinigungsmedien. Sie gehören damit zu den sicherheitsrelevanten Komponenten einer Produktionsanlage. Besonders die Übergänge zwischen Schlauch und Armatur können hygienekritische Toträume bilden, in denen Produktrückstände verbleiben und somit das Risiko mikrobieller Kontaminationen erhöhen. Mit dem Verbindungssystem »Goodall DuraCrimp Food« bietet Eriks eine hygienisch optimierte Einbindung an, bei der Schlauch, Armatur und Presshülse eine dauerhaft geschlossene Einheit bilden. Die glatten, tottraumfreien Übergänge verbessern die Reinigbarkeit und erhöhen die Betriebssicherheit. Das System wurde speziell für hygienekritische Anwendungen entwickelt, bei denen eine abgestimmte Verbindungstechnik entscheidend ist. Neben der Verbindungstechnik spielt die regelmäßige Prüfung von Schlauchleitungen eine wichtige Rolle für einen sicheren Anlagenbetrieb. Thermische, chemische und mechanische Belastungen führen im Laufe der Zeit zu Alterungserscheinungen, die äußerlich häufig nicht erkennbar sind. Durch regelmäßige Schlauchprüfungen lassen sich Verschleiß frühzeitig erkennen und ungeplante Anlagenstillstände vermeiden. Eine lückenlose Dokumentation bzw. digitale

Schlauchmanagement-Systeme unterstützen die Nachverfolgung von Wartungsintervallen und Prüfhistorien. Dadurch können Betreiber den Zustand ihrer Schlauchleitungen systematisch überwachen und Instandhaltungsmaßnahmen besser planen. Die Kombination aus hygienischer Verbindungstechnik und regelmäßiger Schlauchprüfung bildet somit die Grundlage für eine sichere, wirtschaftliche und regelkonforme Produktion in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH

Jägerweg 5-7

D-85521 Ottobrunn

089 666633-400

info@jesspumpen.de

www.jesspumpen.de

[Firmenprofil ansehen](#)
