

Edelstahlzylinder

Artikel vom 21. September 2018



Die hygienischen Anforderungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sind hoch. Um sie zu erfüllen, müssen sich Anlagen gründlich reinigen lassen. Die Edelstahlzylinder der Serie »CG5« von SMC sind für saubere Prozesse und niedrige Produktionskosten durchgängig im Clean Design konzipiert. Die Zylinder mit Kolbendurchmessern von 20 mm bis 100 mm und einem maximalen Hub von 600 mm sind aus rostfreiem Chrom-Nickelstahl in SUS 304-Qualität gefertigt. Das macht sie beständig gegen säure- und laugehaltige Reinigungsmittel und Schaumreiniger. Zudem erfüllen sie die Normen FDA und EU 1935/2004 und sind damit in den meisten Ländern für den Einsatz im Lebensmittelbereich zugelassen. Die Zylindergehäuse verfügen darüber hinaus über keine Ecken und Kanten. Sie kommen ohne Etiketten aus, denn die Produktbezeichnung ist gelasert. Damit können sich am Gehäuse keine Mikroorganismen oder Lebensmittelreste festsetzen. Die außenliegenden Kunststoffteile sind reinigungsmittelbeständig und der nach außen gerichtete Kunststoffabstreifer schützt das Innere des Zylinders effektiv vor Wasser und aggressiven Reinigungsmitteln. Insgesamt gesehen zielt das komplette Design der Zylinder darauf ab, dass sie schnell und einfach zu reinigen und dabei robust und langlebig sind, um die

Verfügbarkeit zu erhöhen und die Produktionskosten zu senken.

Hersteller aus dieser Kategorie
