

## Planetengetriebe im Hygienedesign

Artikel vom **30. November 2020**  
Antriebe und Motoren



Das Planetengetriebe erfüllt die international strengsten Hygienedesign-Standards (Bild: Neugart).

Mit »HLAE« bietet Neugart eine hygienegerechte Getriebelösung für den Einsatz in der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Seit Markteinführung im Jahr 2014 erfüllt es die Hygienedesign-Standards gemäß 3-A RPSCQC. Vor kurzem hat das US-

amerikanische Prüfinstitut 3-A Sanitary Standards, Inc. (3-A SSI) die Zertifizierung turnusgemäß erneuert. Die Dichtungen des Getriebes sind auch nach FDA zertifiziert und somit für den Einsatz im Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Die Schmierung ist durch die US-amerikanische National Sanitation Foundation (NSF) als H1 anerkannt und damit ebenfalls als lebensmitteltauglich freigegeben. Das Getriebe ist in runder Bauform mit glatten Oberflächen ausgeführt, die Schmutzanlagerungen und Mikroorganismen keinerlei Möglichkeiten zur Anhaftung bieten. Als Material kommt elektropolierter Edelstahl 1.4404 mit einer Oberflächengüte von  $R_a < 0,08 \mu\text{m}$  zum Einsatz. Die Flanschflächen des Getriebes sind laut Hersteller durch einen speziellen O-Ring so abgedichtet, dass keine Bakterien durch Kapillarwirkung in die Spalte gezogen werden können. Als Dichtungsmaterial stehen zwei lebensmittelkonforme Kunststoffe mit hoher Heißwasser- und Dampfbeständigkeit zur Auswahl. Das hygienegerechte Getriebe ist in drei Baugrößen für Übersetzungen  $i=3$  bis  $i=100$  sowie für Nenn-Drehmomente von 15 bis 170 Nm verfügbar. Es lässt sich in jeder beliebigen Einbaulage an B5- und B14-Motoren anbauen. Die Abtriebswelle kann wahlweise mit Passfeder oder glatt ausgeführt sein. Ein frei positionierbares Abdichtungskit bietet hygienischen Schutz für verschiedene Wandstärken.

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---