

Eine Alternative zu Edelstahl

Artikel vom **1. Dezember 2021**
Anlagenzubehör

Mit einer neuen Serie an Griffen erweitert das [Heinrich Kipp Werk](#) sein Programm um Lösungen mit antibakterieller Wirkung, die den hohen Hygienestandards in der Lebensmittelindustrie entsprechen.



Das neue Sortiment an antibakteriellen Produkten umfasst Bügel-, Flügel- und Sterngriffe sowie Pilzknöpfe und Klemmhebel (Bild: Kipp).

Die antibakteriellen Bedienteile der neuen Produktreihe »Medi grip« wurden unter anderem für die Medizintechnik entwickelt, eignen sich aber auch für den Einsatz im lebensmitteltechnischen Bereich. Generell sind die Bedienteile immer dort eine gute Wahl, wo sehr hohe Hygienestandards gelten und einer Verbreitung von Keimen vorgebeugt werden muss. Die antibakterielle Wirkung basiert auf einem mit Micro-Silber angereicherten Kunststoff. Silber ist bereits seit langem für seinen antibakteriellen Effekt bekannt, da die Silberionen das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Pilzen stören und so ihre Ausbreitung verhindern. Zudem ist nach wenigen Stunden ein Großteil der Bakterien auf der Produktoberfläche abgebaut. Daher

wird auch zwischen den Reinigungszyklen die Zahl vorhandener Keime reduziert. Außerdem sind die robusten Komponenten beständig gegenüber Feuchtigkeit sowie einer Vielzahl von Reinigungsmitteln. »Wichtig für den Langzeiteinsatz ist, dass unsere »Medi grip«-Bedienelemente nicht nur oberflächlich beschichtet sind«, erläutert Franz Mayr, Vertriebsmitarbeiter bei Kipp. »Der Werkstoff ist komplett mit Silberpartikeln durchdrungen. Die Komponenten behalten also selbst bei Abnutzung ihre volle antibakterielle Wirkung.« Ihre Wirksamkeit ist somit über den gesamten Produktlebenszyklus hinweg gegeben – das hat laut Herstellerangabe ein akkreditiertes Prüflabor in mehreren ASTM-E-2180-Tests bestätigt.

Keine Chance für Keime

In der Lebensmittelproduktion können die Produkte ihre Vorteile zum Beispiel an Produktions- und Verpackungsmaschinen sowie Abfüllanlagen ausspielen. Gerade an Maschinen, bei denen Produkt austreten kann, machen die antibakteriellen Produkte Sinn: Wenn Griffe bei der Bedienung mit verderblichen Stoffen verunreinigt werden, so stellt dies bei regulären Produkten eine Quelle für eine weitere Besiedlung mit Keimen dar. Anders ist das bei »Medi grip«-Bedienteilen, die nach der Besiedlung die Keimvermehrung verhindern – laut Hersteller auch bei hohen Temperaturen: Sie können in einem Temperaturbereich von -30 bis +80 Grad Celsius eingesetzt werden, dabei bleibt die antimikrobielle Wirkungsweise uneingeschränkt bestehen.

Alternative zu Edelstahl

Edelstahl wird in der Lebensmittelindustrie oft verwendet. Der Werkstoff ist korrosionsarm und eignet sich für häufige Reinigungszyklen. Die chemische Beständigkeit von Edelstahl ist jedoch gegenüber vielen in der Lebensmittelbranche häufig verwendeten chemischen Stoffen nicht sehr hoch, zum Beispiel gegenüber Flüssigkeiten mit hoher Kochsalzkonzentration oder gegenüber Lebensmittelzusätzen wie Aluminiumsulfat. Die antibakteriellen Griffe sind eine kostengünstige Alternative zu Edelstahlprodukten. Der eingesetzte Kunststoff weist laut Hersteller eine allgemein gute Beständigkeit gegen eine Vielzahl von Reinigungsmedien und anderen chemischen Substanzen auf. Im direkten Vergleich zu Edelstahl sind die Griffe sehr leicht und eignen sich somit besonders für die Verwendung an mobilen Geräten oder Maschinen, bei denen ein möglichst geringes Gewicht gefordert ist.

Breites Produktprogramm

Das breitgefächerte Produktprogramm von Kipp umfasst mehr als 36.000 Teile, die durch das Logistikzentrum ständig schnell verfügbar sind. Speziell im Bereich der Griffe und Knöpfe hat das Unternehmen eine Vielzahl von Bauformen für unterschiedlichste Platzverhältnisse und Spannkkräfte im Programm. Mit den antibakteriellen Griffen erweitert der Betrieb seine bestehende Produktpalette um wichtige Einsatzbereiche – wie auch schon mit der Produktlinie »Nature grip«, die Bedienelemente aus Bio-Kunststoff umfasst. »Diese beiden Produktreihen sprechen zwar unterschiedliche Zielgruppen an, aber da wir die Bedienteile trotz der ungewöhnlichen Werkstoffe in Serie produzieren, sind sie auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine Alternative für Konstrukteure.« Die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Serienproduktion neuer Bedienteile sind laut Unternehmensangabe die hohe Fertigungstiefe, der große Maschinenpark und das Knowhow in Sachen Spritzguss, weshalb auch die neuen Produkte zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und mit kurzen Lieferzeiten angeboten werden können.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a

D-22083 Hamburg

040 513009-0

info@norka.de

www.norka.de

[Firmenprofil ansehen](#)
