

Ventile für die Lebensmittelproduktion

Artikel vom 9. Juni 2022

Ventile



Die Aseptik- und Hygiene-Eckventile sind gut zu reinigen und daher für die Lebensmittelherstellung geeignet (Bild: Schubert & Salzer).

Die präzisen Stellventile und zuverlässigen Absperrventile für zahlreiche Prozesse in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie von [Schubert & Salzer Control Systems](#) werden am

Unternehmenssitz in Ingolstadt gefertigt. Als Charakteristisch für die Aseptik-Eckventile »6051« und das neue, 3A-konforme Hygiene-Eckventil »6052« nennt das Unternehmen die sehr gute Reinigbarkeit beim Einsatz in der Lebensmittelherstellung und in der Getränketechnik. Diese gute Eigenschaft werde v. a. durch das optimierte Strömungsverhalten und das Ventilgehäuse aus porenfreiem Edelstahl-Vollmaterial mit minimalen Rautiefen erreicht. Eine PTFE-beschichtete Membran trennt Prozessraum sowie Ventilantrieb und zeigt sich auch gegenüber den hohen Temperaturen bei SIP- oder CIP-Prozessen als unempfindlich. Das Gleitschieberventil des Typs »8028« dient der präzisen Regelung flüssiger, gas- oder dampfförmiger Medien und bietet sich v. a. bei beengten Raumverhältnissen an: Bei Nennweite DN100 beträgt die Einbauhöhe der kompaktesten Ausführung »GS1« lediglich 487 mm. Die Gleitschiebertechologie regelt den Durchfluss in Millisekunden, indem zwei senkrecht zur Strömungsrichtung angeordnete, geschlitzte Dichtscheiben linear übereinander verschoben werden. Der Antrieb muss so ausschließlich die Gleitreibung zwischen beiden Scheiben überwinden, was laut Hersteller die Stellkraft um 90 % gegenüber Sitzkegelventilen gleicher Nennweite bei gleichem Differenzdruck reduziert und zudem sehr verschleißarm ist.

Hersteller aus dieser Kategorie

TLV Euro Engineering GmbH

Daimler-Benz-Str. 16-18

D-74915 Waibstadt

07263 9150-0

info@tlv-euro.de

www.tlv.com

[Firmenprofil ansehen](#)
