

UMSO SCHLICHTER DIE FORM, DESTO BESSER

Das von Eles+Ganter angebotene Produktsortiment wächst und wächst. Mittlerweile sind bereits mehr als 80.000 verschiedene Artikel vom Spezialisten für standardisierte Normteile und Bedienungselemente erhältlich – darunter zahlreiche Komponenten, die mit besonderen Eigenschaften aufwarten. Für die Nahrungsmittelindustrie beispielsweise sei laut Ing. Almedin Candic, Gebietsleiter für Ostösterreich, ein leicht zu reinigendes, hygienisches Design von Bedeutung, aber es gibt auch noch andere wichtige Auswahlkriterien, wie er im nachfolgenden Interview verrät. **Das Gespräch führte Sandra Winter, x-technik**

Herr Candic, was sind in der Welt der Normteile die Innovationstreiber?

Einerseits geht es auch im Bereich der Normteile um mehr Automatisierung. Gute Beispiele dafür wären die MPI-R10-RF-Längenmesssysteme mit magnetischem Sensor, die – wie schon die DD51-E-RF und DD52R-E-RF-Stellungsanzeiger – über Funk mit einer Kontrolleinheit kommunizieren oder die GN 817.6-Edelstahl-Rastbolzen, bei denen die Position des Raststifts dank eines entsprechenden Sensors elektronisch abgefragt werden kann.

Andererseits hat die Bedeutung von Sicherheit und Nachhaltigkeit ganz klar zugenommen – und zwar nicht nur in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Für uns als Hersteller von Standard- und Normteilen bedeutet das, dass

wir unsere Produkte immer strapazierfähiger und resistenter gegen Umwelteinflüsse bzw. Abnutzung machen müssen. Dabei geht es nicht nur darum, die verwendeten Materialien zu optimieren, sondern auch die Designs und Funktionalität so anzupassen, dass beim Kunden ein möglichst ungestörter Produktionsprozess garantiert ist. Diesen Themen widmen sich die Forschungsabteilungen beider Muttergesellschaften, Eles und Ganter, intensiv und in einem ständigen Entwicklungsprozess.

Inwieweit gibt es auch von einem Normteile-Anbieter „Maßgeschneidertes“?

Diesbezüglich ist sehr vieles möglich: Wir bieten unsere Produkte in speziellen Formen, Größen, Farben, mit unterschiedlichen Oberflächenbehandlungen (Pulverbeschichtung, Zink, Nickel, Chrom, Anodisieren) und kundenindividueller Produktkennzeichnung (Logos, Hinweise mittels Tamponprint, Lasergravur und Prägung) an. Bei den Werkstoffen beobachten wir derzeit eine vermehrte Nachfrage nach V4A – einem Edelstahl mit sehr hoher Korrosionsbeständigkeit – sowie nach mechanisch außergewöhnlich belastbaren Supertechnopolymeren. Die meisten Sonderwünsche beziehen sich allerdings auf Farben, Größen oder die Aufbringung eines kundenspezifischen Logos am Normteil.

Mit welchen Produkten ist Eles+Ganter in der Nahrungsmittelindustrie vertreten?

Einerseits wären hier unsere Hygienic-Design-Normteile zu nennen, die sich durch eine hohe Oberflächengüte, Totraumfreiheit und nichtschöpfende Außenflächen sowie gedichtete Anschraubbereiche auszeichnen. Das bedeutet, dass diese sehr einfach und rasch zu reinigen sind.

Andererseits sind für diesen Anwendungsbereich unsere SAN- bzw. CLEAN-Produkte sehr interessant. Bei



Alle Artikel aus der Hygienic-Design-Produktfamilie von Eles+Ganter sind aus rostfreiem Edelstahl und verfügen über eine hohe Oberflächengüte, nichtschöpfende Außenflächen und gedichtete Anschraubbereiche.



Bei einem Normteil für die Nahrungsmittelindustrie gilt: Umso schlichter die Form, desto besser. Denn überall da, wo es Unebenheiten oder versteckte Ecken gibt, können sich Bakterien und andere Mikroorganismen sammeln – und das muss vermieden werden.

Ing. Almedin Candic, Gebietsleiter für Ostösterreich bei Elesa+Ganter

den CLEAN-Produkten setzt man auf ein Hochglanzfinish in Weiß, das Staub und Schmutz leicht erkennbar macht. Zusätzlich sind die Normteile dieser Produktlinie sehr kompakt und hohlraumfrei in ihrem Design. Bei den SAN-Produkten unterscheiden wir zwischen Normteilen aus Thermoplast mit einer Silberionenbeschichtung und Komponenten aus Metall mit einer Pulverlackbeschichtung auf Zinkmolybdat-Basis. Das Ziel von beiden Produktgruppen ist jedoch dasselbe – die Vermehrung von Bakterien, Pilzen und Mikroben zu unterbinden und somit für absolute Sauberkeit zu sorgen.

Noch relativ neu in unserem Sortiment sind die VD- und MD-Normteile, wobei VD für Visually Detectable und MD für Metal Detectable steht. Die Abkürzung VD bezieht sich auf Normteile aus Kunststoff in einem sehr intensiven Blauton, welcher mit dem menschlichen Auge äußerst leicht zu erkennen ist. Und MD beschreibt Normteile aus einem Kunststoff mit speziellen Zusätzen, die ab einer Größe von fünf Millimetern mittels Metalldetektor aufspürbar sind. Sollten also, aus welchen Gründen auch immer, VD- oder MD-Normteile unbeabsichtigt in den Produktionsprozess gelangen, sind diese problemlos zu erkennen und rauszufiltern.

Was sind bei den HD-Produkten die Bestseller?

Die am häufigsten nachgefragten Normteile aus der Hygienic-Design-Produktlinie sind die GN 1580- und GN 1581-Edelstahl-Schrauben, die GN 429-Edelstahl-Bügelgriffe und die GN 20-Edelstahl-Stellfüße, die nach den Richtlinien der 3-A Sanitary Standards Inc. zertifiziert und daher für den Einsatz in Hygienebereichen geeignet sind. Zusätzlich ist die Version mit Befestigungsbohrung (Form B) nach EHEDG-Richtlinien zertifiziert. EHEDG steht für „European Hygienic Engineering & Design Group“ und ist ein europäisches Konsortium von Maschinen- und Lebensmittelherstel-

lern und deren Zulieferern, das für sensible Bereiche gedachte Produkte genau geprüft und entsprechende Zertifikate erteilt. Ähnlich ist es bei der 3-A Sanitary Standards Inc. Dies ist eine gemeinnützige und unabhängige Gesellschaft in den USA, die sich aus drei Interessensvertretungen zusammensetzt – der öffentlichen und staatlichen Gesundheitsstelle und aus Maschinen- und Lebensmittelherstellern. Auch hier werden Konstruktionen geprüft und Zertifikate erteilt.

Welchen Design- oder auch anderen Ansprüchen gilt es in der Nahrungsmittelindustrie gerecht zu werden?

Beginnen wir beim verwendeten Material: Es kommen hier nur rostfreie Edelstähle und FDA- und EU-konforme Kunststoffe und Elastomere zum Einsatz. Selbstverständlich ist auch die Oberflächentopologie – also geschliffen, gedreht, gefräst oder poliert – entscheidend. Die Oberflächenrauheit Ra muss kleiner als 0,8 µm sein.

Beim Design der Normteile ist zu beachten, dass die Radien in den Ecken zumindest drei Millimeter haben, es Ablaufschrägen und keine schöpfenden Geometrien gibt. Außerdem ist darauf zu achten, dass es keine Toträume gibt, in denen sich Mikroorganismen ansiedeln können. Kurz zusammengefasst kann man sagen, überall da, wo es Unebenheiten oder versteckte Ecken gibt, können sich Bakterien und andere Mikroorganismen sammeln – und das muss vermieden werden. Deshalb gilt: Umso schlichter die Form, desto besser. Und je weniger Dichtstellen ein Normteil aufweist, desto besser. Denn immer da, wo gedichtet werden muss, entstehen Schwachstellen.

Herr Candic, vielen Dank für das aufschlussreiche Gespräch!

www.elesa-ganter.at