



Lokeren, november 2012

Rittal Hygienic Design

Nieuwe kastconcepten voor meer bedrijfshygiëne

Een professionele reiniging en desinfectering van productiemachines in de voedingsindustrie is essentieel bij de bescherming tegen de gevolgen van besmette voeding. Daarom moeten machines en onderdelen consequent voldoen aan de principes van een maximale hygiëne en mag de constructie geen zwakke plekken vertonen teneinde het ontstaan van kiemhaarden te voorkomen.

Rittal breidt zijn HD-gamma (Hygienic Design) uit met nieuwe kastconcepten. Het assortiment reikt nu van hygiënisch geconfigureerde grote kasten en bedieningspanelen tot kasten voor labelprinters en toebehoren.

Bij de productie van levensmiddelen is hygiëne het eerste gebod. Toepassing van traditionele schakelkastoplossingen in de voedingssector kan in bepaalde omstandigheden een risico inhouden. Zo vormen duisternis en warmteverlies in de kast, net als vocht - veroorzaakt door traditionele dichtingen - een ideale voedingsbodem voor het ontstaan van biofilms en contaminaties. Daarbij komen nog dode ruimtes tussen behuizing en deur, rug- en zijpanelen, of de zone tussen wand of machineframe en kast. Gewoon reinigen en ontsmetten van oppervlakken volstaat vaak niet. Externe scharnieren, schroeven, sloten en kabeldoorvoeren zijn uitstekende kweekvijvers voor micro-organismen.

Hygienic Design

De troeven van de Rittal HD-kasten komen in het bijzonder in de voedingsindustrie uitstekend tot hun recht. Typische ontwerpkenmerken zoals de 30° dakhelling of het overhangende dak met horizontale afdruiptak zorgen voor een snelle en veilige afvoer van vloeistoffen. Zo wordt voorkomen dat zich na elke reiniging resten op de kast ophopen. Spleten, externe scharnieren of moeilijk toegankelijke tussenruimtes worden doelbewust geëlimineerd. De HD-kasten zijn uitgerust met een gegarandeerd veilige blauwe siliconendichting, bestand tegen gewone reinigings- en ontsmettingsmiddelen. Ze bevindt zich aan de buitenkant, is vervaardigd uit één stuk en kan tijdens preventieve onderhoudsbeurten in een handomdraai worden verwijderd.

Dankzij de optimale reinigingsresultaten worden hygiënerisico's voor voedingsproducenten tot een minimum gereduceerd en zijn duidelijk minder reinigings- en ontsmettingsmiddelen nodig.

Persinformatie

Rittal België



RITTAL

Rittal GmbH & Co. KG met hoofdzetel in Herborn, Hessen (D) is een wereldwijd toonaangevende systeemaanbieder voor behuizings- en schakelkasttechnologie, stroomverdeelssystemen, systeemklimatisering en IT-infrastructuur. Systeemoplossingen van

Rittal worden toegepast in alle sectoren van de industrie, in de machine- en installatiebouw, alsook in de IT- en telecomsector.

Tot het ruime assortiment behoren ook totaaloplossingen voor modulaire en energie-efficiënte datacenters, van innovatieve beveiligingsconcepten (voorheen Litcos) tot de fysieke data- en systeembeveiliging voor IT-infrastructuren (voorheen Lampertz). De toonaangevende software providers Eplan en Mind8 - dochterondernemingen van Rittal - vullen de Rittal systeemoplossingen aan met interdisciplinaire engineeringoplossingen.

Rittal werd opgericht in 1961 en is momenteel wereldwijd actief vanuit 13 productiesites, 63 dochterondernemingen en 40 vertegenwoordigingen. Met een totaal van 9000 medewerkers is Rittal het grootste bedrijf van de Friedhelm Loh Group, gevestigd in Haiger, Hessen (D). De groep stelt in totaal meer dan 10.500 mensen tewerk en realiseerde in 2010 een omzet van meer dan 2 miljard euro. Meer informatie op www.rittal.com en www.friedhelm-loh-group.com.

Bijkomende info Rittal nv/sa - afd. Marketing
Lydia Nelde
Tel.: 09-353 91 11
Email: nelde.l@rittal.be