

Czyste, dokładne ważenie: higieniczna konstrukcja jest tego warta



Urządzenie wytwarzające jeden produkt spożywczy zawiera setki składników, w tym do 60 przetworników wagi. Istotne jest, by każdy komponent był zgodny z wytycznymi higienicznymi, zwłaszcza jeśli w całym łańcuchu produkcyjnym aspekt higieny nie może być narażony na ryzyko. Higieniczne przetworniki wagi firmy HBM spełniają te wymogi.

Czy to rzeczywiście możliwe, by zaprojektować przetwornik wagi, który jest łatwy do czyszczenia i posiada certyfikat zgodności z dyrektywami UE, a jednocześnie dokonuje dokładnych i szybkich pomiarów? Odpowiedź zdecydowanie brzmi "tak", tak długo jak Bernd Knöll, Menedżer Produktu firmy HBM, będzie nad tym pracował.



*Bernd Knöll
Menedżer Produktu
Przetworników wagi
typu single point*

"Okolo osiem lat temu, nasi klienci w przemyśle spożywczym zaczęli interesować się tematem stworzenia czujników aseptycznych. Są to przetworniki, które w łatwy sposób można poddać procesom czyszczenia wymagania, opracowaliśmy cylindryczne przetworniki wagi, których konstrukcja jest wolna od wszelkich narożników lub krawędzi, dzięki czemu są bardzo łatwe do czyszczenia. Wynikiem naszych starań jest PW27 i PW25 - przetworniki stosowane do systemów napełniania i dozowania oraz całej branży opakowań. "

Bernd Knöll był jedną z osób zaangażowanych w projektowanie cylindrycznych przetworników wagi w firmie HBM. "Producenci maszyn zostali uwzględnieni w procesie rozwoju, od samego początku. Międzynarodowy lider w produkcji maszyn rozlewniczych jest naszym kluczowym klientem dla tych produktów, który aktywnie uczestniczył w dyskusji w całym procesie rozwoju."

PW27: Bezpieczeństwo z certyfikatem

Przetwornik wagi PW27 został teraz certyfikowany przez Europejskie Stowarzyszenie Inżynierów Konstruktorów w zakresie higieny – (EHEDG) za jego konstrukcję zgodną z wymaganiami dotyczącymi higieny. Podstawą tych wytycznych jest Dyrektywa Maszynowa UE. Bierze się tu pod uwagę takie aspekty jak wykończenie powierzchni i jakości materiałów, a także kształt i konstrukcję elementów. PW27 jest, jak dotąd pierwszym i jedynym przetwornikiem wagi dla

niskich maksymalnych obciążeń, który został oficjalnie zatwierdzony przez EHEDG dla otwartych procesów produktów spożywczych."Przyznanie certyfikatu oznacza, że produkt spełnia w pełni wszystkie wymagania na naszej bardzo długiej liście kontrolnej. EHEDG jest niezależną instytucją, i także potwierdza, że projekt jest zgodny z dyrektywą maszynową UE. Tak dalece jak

producenci maszyn i żywności są zainteresowani tym rozwiązaniem, zapewnia się, że wszystkie komponenty nadają się do zastosowań w bardzo surowych wymogach dotyczących higieny żywności. Zgodność higieniczna konstrukcji rozpoczyna się wyborem właściwych składników ", komentuje dr Jürgen Hofmann, Ekspert Technologii Żywności w Institute for Hygienic Design at the Technical University w Monachium (TUM), i jeden z czołowych zwolenników EHEDG.



PW27C3 przetwornik wagi

Nowe podejście do projektowania

Nie wszyscy producenci technologii ważenia spełniają wymagania dla konstrukcji łatwej do czyszczenia lub nawet nie myślą o tym, że możliwe jest projektowanie produktów mających to na uwadze.

"Wymagało to całkowicie nowego podejścia do projektowania precyzyjnych przetworników wagi, dlatego to właśnie przetwornik firmy HBM PW27 stał się pionierem. Ma ogromny potencjał do wykorzystywania go w obszarach, które muszą być często czyszczone, i gdzie wysokie standardy higieny muszą być zapewnione, np. podczas produkcji artykułów spożywczych wrażliwych mikrobiologicznie. Przy konwencjonalnych czujnikach czyszczenie może trwać dwa lub trzy razy dłużej. Jeśli spojrzeć na częstotliwości, z jaką czyszczenie jest wymagane w tej branży, dzięki użyciu PW27 można zaoszczędzić dużo pieniędzy poprzez redukcję czasu przestoju."



Dr Jürgen Hofmann, ekspert technologii żywności i jeden z czołowych adwokatów EHEDG, - kampanii konstrukcji higienicznych i bezpieczeństwa żywności.

Zmniejszone koszty dzięki skróconym czasom czyszczenia

Dr Hofmann nie ma wątpliwości, że dla producentów żywności czas to pieniądz. "I zawsze polecam producentom żywności, by obliczyć TCO - całkowity koszt posiadania - przy zakupie nowych systemów produkcyjnych, ale tylko nieliczni z nich rzeczywiście to robią. Nasze badania pokazują, że można zaoszczędzić dużo pieniędzy, długoterminowo, jeśli używa się maszyn, które są łatwe do czyszczenia. Suma kosztów inwestycji na zakup maszyny to jednorazowy wydatek. W wielu przypadkach czyszczenie odbywa się trzy razy dziennie ", wyjaśnia dr Hofmann na zakończenie.



PW27 higieniczny przetwornik wagi jest używany w nowej, ultra czystej maszynie rozlewniczej dla chłodzonych, ciekłych produktów spożywczych wykonanej przez Serac.