

Hygienisch einwandfrei, kompakt, leistungsstark und kostensparend.

AKM™ Washdown und Washdown Food für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Neue lebensmitteleugliche AKM Synchronservomotoren, aufbauend auf den AKM Baugrößen 2 bis 6. Dieser AKM-Typ sieht u. a. einen hoch effektiven Schutzüberzug, bestehend aus einer 2-Komponenten-Beschichtung, Dichtungsausführungen nach IP67 sowie die minimierte Verwendung des teuren Edelstahls vor.

Applikationen, die strengen hygienischen Vorschriften unterliegen, in denen es Keimbildung und Korrosion zu vermeiden gilt und die zyklische Maschinenreinigung erfordern, profitieren von dieser Innovation. Vor diesem Hintergrund sind diese speziellen AKM Motoren durchaus auch für weitere Zielmärkte interessant, beispielsweise für die Verpackungsindustrie.

Vorteile der Lösung

- Hoher Reinhaltungsgrad
- Es ist keine zusätzliche Abdeckung oder spezielle Schutzvorkehrung für das Motoregehäuse erforderlich
- Einsatz des teureren Edelstahls reduziert sich auf Welle, Schrauben und Steckeranschlüsse
- Steigerung der Motoren-Lebensdauer
- Die Lösung bietet die Möglichkeit, für eine Vielzahl der Anwendungen auf den Einsatz von Motorgehäusen aus Edelstahl zu verzichten.

Spezifikationen

Leistungsvermögen

Basierend auf den AKM Baugrößen 2 bis 6 stehen die entsprechenden Leistungsdaten, z. B. Stillstandsmomente von 1 Nm bis 25 Nm bei Versorgungsspannungen von 75 bis 480 V zur Verfügung. Zur optimalen Leistungsauswahl sind unterschiedliche Baulängen, diverse Wicklungsvarianten, Rückführsysteme und Anschlusstechniken aus den Kollmorgen Katalogdaten abrufbar.

Einsatzkriterien

Beständigkeit gegen Chemikalien insb. Reinigungsmittel, in Bezug auf PH-Werte zwischen >2 und < 12 sowie Schutz gegen Korrosion.

Oberflächen

Das vorteilhafte Design des AKM mit abgerundeten und glatten Oberflächen vermeidet störende Schmutzecken, in denen sich Keime bilden können.

Gehäusebeschichtung

Das verwendete Beschichtungsmaterial des AKM Washdown ist im Edelstahl-Look erhältlich und ist resistent gegen Laugen und Säuren.

Das verwendete Beschichtungsmaterial des AKM Washdown Food erfüllt alle Anforderungen der FDA. Weiter ist die weiße Beschichtung auch resistent gegen Laugen und Säuren

Lager

Bei der AKM Washdown Food Version werden gemäß FDA nur lebensmittelechte Schmierstoffe verwendet.

Dichtung

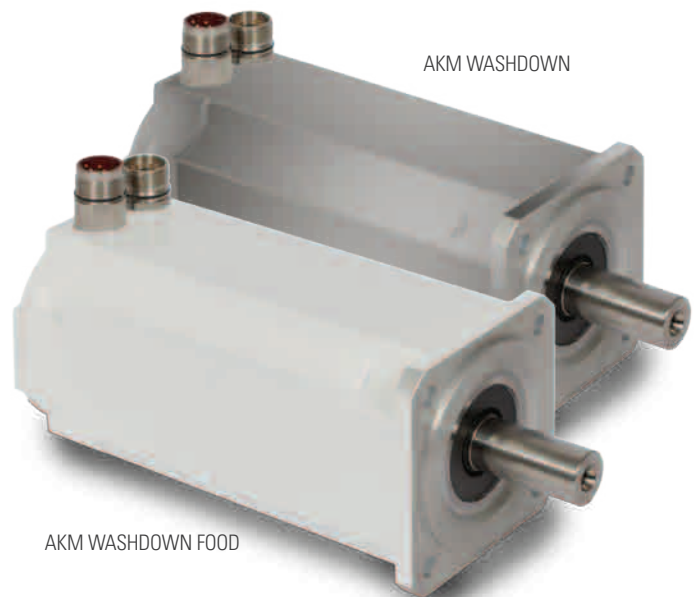
Bei beiden Washdown-Ausführungen wird die Schutzart IP 67 erfüllt. Es wird die bewährte AKM PTFE Wellendichtung verwendet.

Bei der AKM Washdown Food Version erfüllt der Wellendichtring die FDA-Anforderungen.

Welle

Aus Edelstahl

AKM WASHDOWN



Anschlüsse für Speisung und Feedback

Jeweils in Eurogröße 1.0 mit spezieller Edelstahlausführung und glatter Oberfläche

Kabel

Zum Einsatz kommen Kabel mit spez. Gegensteckern aus Edelstahl oder die der Lebensmittelqualität entsprechen. Die Kabel werden durch ein spez. Clamping-Verfahren eingespannt.

Umgebungs-Temperatur

0 bis 60 °C

Kühlung

Standardkühlung

Internationale Standards

UL, CE, FDA, RoHs und USDA

© 2010