

PRESSE-INFORMATION

SPS 2022: Neue Bediengeräte-Baureihe für Nahrungsmittelmaschinen

Im Fokus der Entwicklung: Hygiene, Ergonomie und Sicherheit

Wuppertal, 27. Oktober 2022. Mit der H-Baureihe stellt Schmersal auf der SPS 2022 - Smart Production Solutions – in Nürnberg ein komplettes Programm an neuen Befehls- und Meldegeräten für hygienesensible Einsatzbereiche vor – insbesondere für die Nahrungsmittelverarbeitung.

Zu den charakteristischen Eigenschaften der Befehls- und Meldegeräte dieses Programms gehören spaltfreie Übergänge von Dichtelementen und Flächen sowie das Fehlen von vorstehenden Teilen. Die Bedienelemente sind leicht zu reinigen, und sie sind so gut abgedichtet, dass sie der regelmäßigen Reinigung z.B. mit Hochdruckreinigern oder mit aggressiven Reinigungsmitteln standhalten.

Die neue Baureihe entspricht den Anforderungen der DIN EN ISO 14159 („Sicherheit von Maschinen – Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen“) sowie der Neufassung der EN 1672-2 („Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze“). Diese Norm macht sehr genaue Vorgaben für das hygienegerechte Design aller Bedienelemente an der Mensch-Maschine-Schnittstelle (HMI) von Nahrungsmittelmaschinen. Ebenfalls berücksichtigt wurde eine weitere neue Verordnung, die Anforderungen an die Werkstoffauswahl für diesen Einsatzbereich formuliert (Verordnung 10/2011/EU).

Die neue H-Serie ersetzt das N-Programm, das weltweit Verbreitung an der HMI von Nahrungsmittelmaschinen gefunden hat. In dem neuen Befehlsgeräteprogramm sind verschiedene Bauarten von Schaltgeräten verfügbar, darunter Drucktaster, Leuchtmelder, Wahlschalter, Hauptschalter und Not-Halt-Geräte.

Das neue H-Programm entspricht nicht nur den Anforderungen der Normen und dem Konstruktionsprinzip des „Hygienic Design“, sondern ist zudem vollständig modular aufgebaut. Dank Snap-On-Kontaktträgern und Einzelkontakten, die – auch im Huckepack-Prinzip – kombiniert werden können, ermöglicht dieses Konzept erstens eine sehr einfache und schnelle Montage, zweitens eine hohe Flexibilität und drittens bietet es die Voraussetzung für eine Vorverdrahtung.

Insgesamt stehen 147 verschiedene Geräte zur Auswahl, darunter allein 26 Pilzdrucktaster, 24 Wahlschalter mit zwei oder drei Positionen und vier Potentiometer-Drehschalter. Der Konstrukteur einer Nahrungsmittelmaschine kann also frei wählen, welche Art von Bedienelementen des H-Programms er für die Gestaltung der HMI verwendet. Mit seiner Vielfalt an unterschiedlichen hygienegerechten Schaltgeräten ist das H-Programm auf dem Markt einzigartig. Darüber hinaus – auch das ist neu – kann der Konstrukteur die Befehls- und Meldegeräte mit individueller Lasermarkierung bestellen, z.B. als OEM-Variante mit Logo.

Besuchen Sie Schmersal vom **8. bis 10. November 2022** auf der SPS - Smart Production Solutions – **in Halle 9, Stand 460.**

Druckfähiges Foto als Download:

https://products.schmersal.com/media/images/PHO_PRO_PRE_h-programm-01_SALL_AINL_V1.jpg

Bildunterschrift:

In der neuen H-Serie sind verschiedene Bauarten von Schaltgeräten verfügbar: Drucktaster, Leuchtmelder, Wahlschalter, Hauptschalter und Not-Halt-Geräte.

Presse-Kontakt:

Sylvia Blömker

Tel.: + 49 202 6474-895

sbloemker@schmersal.com

K.A. Schmersal GmbH & Co. KG

Möddinghofe 30

42279 Wuppertal

Über die Schmersal Gruppe

Im anspruchsvollen Aufgabenfeld der Maschinensicherheit gehört die Schmersal Gruppe zu den internationalen Markt- und Kompetenzführern. Auf der Basis des weltweit umfangreichsten Produktportfolios an Sicherheitsschaltgeräten entwickelt die Unternehmensgruppe Sicherheitssysteme und sicherheitstechnische Lösungen für die speziellen Anforderungen verschiedener Anwenderbranchen. Zum Lösungsangebot von Schmersal trägt der Geschäftsbereich tec.nicum mit seinem umfangreichen Dienstleistungsprogramm bei. Das 1945 gegründete Unternehmen ist mit sieben Produktionsstandorten auf drei Kontinenten sowie eigenen Gesellschaften und Vertriebspartnern in mehr als 60 Nationen präsent. Die Schmersal Gruppe beschäftigt weltweit über 1.900 Mitarbeiter.

www.schmersal.com

www.tecnicum.com

Wenn Sie sich aus unserem Presseverteiler austragen und Sie keine Pressemitteilungen mehr von Schmersal erhalten möchten, klicken Sie einfach auf diesen Link: [Abmeldung](#)

Informationen zu den Datenschutzbestimmungen der K.A. Schmersal GmbH & Co. KG finden Sie [hier](#)