

Presseinformation

Egelsbach, August 2022

Harte Zeiten für Mikroorganismen: Bakterienfilter der Serie SFDA mit besonders hoher Filterleistung von 99,99 %

Die Anforderungen an die Hygiene von Prozessen sind gerade in der Lebensmittelindustrie sehr hoch. Das gilt auch für den Bereich der Druckluftreinheit. Hier sollte die Konzentration mit Bakterien oder anderen Keimen möglichst gering gehalten werden, um unbelastete Endprodukte sicherzustellen. Dank des neuen Bakterienfilters der Serie SFDA von SMC können Anwender mit einer Filterleistung von 99,99 % das hohe Anforderungsprofil internationaler Normen im Lebensmittelbereich noch leichter erfüllen. Das gilt ebenso für die verwendeten FDA-konformen Materialien. Zudem hilft die neue Serie durch einen geringen Druckabfall bei gleichbleibender Blaskraft, Energie einzusparen.

Für eine Vielzahl von Anwendungen wird in der Lebensmittelindustrie auf Druckluft zurückgegriffen. In Fällen, in denen diese in direktem Kontakt mit Lebensmitteln steht oder zur Reinigung eingesetzt wird, muss sie eine möglichst geringe Keimbelastung aufweisen. Dazu hat der Automatisierungsspezialist SMC den Bakterienfilter der Serie SFDA entwickelt. Er verfügt unter anderem über eine Filterleistung von LRV (Log Reduction Value) ≥ 9 , ermöglicht einen Durchfluss von 500 l/min (ANR) bei einem geringen Druckabfall von 0,03 MPa und besteht aus FDA-konformen Materialien. Anwender können so wichtige Normen wie die HACCP-Richtlinien und die FSSC 22000-Standards erfüllen. Das gilt etwa für den Einsatz zum Öffnen oder Offenhalten beim Abfüllen von Verpackungen, der Reinigung von Nahrungsmittel-, Pulver- oder Teigrückständen, dem Einblasen von Stickstoff, um die Oxidation von Lebensmitteln zu verhindern, oder für Kühlvorgänge von gekochten oder gebackenen Nahrungsmitteln.

Fast keimfreie Druckluft

Mit einem Nennfiltrationsvermögen von 0,01 μm erreicht der Bakterienfilter der Serie SFDA eine Filterleistung von LRV ≥ 9 und gewährleistet damit, dass die Menge an Bakterien in der Abluft um 99,99 % verringert wird. Dieses durch eine unabhängige Forschungseinrichtung nachgewiesene Filterungsvermögen sorgt so für eine hohe Qualität der Druckluft (auch Stickstoff) und damit für eine geringe Keimbelastung – ideal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie. Um eine optimale

Filterleistung sicherzustellen, benötigt der Bakterienfilter eine bereits gereinigte Druckluft. Hierfür eignen sich: Hauptleitungsfilter, Trockner, Mikrofilter, Submikrofilter und Aktivkohlefilter.

Wichtige Vorgaben erfüllen

Neben der international bedeutenden FDA-Konformität erfüllen die medienberührenden Kunststoff- und Gummitteile der Serie SFDA auch die Vorgaben des japanischen Lebensmittelgesetzes. Insgesamt unterstützt der neue Bakterienfilter von SMC Anwender dabei, sowohl die HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) als auch die FSSC 22000-Standards (Food Safety System Certification) einzuhalten. Letztgenannte umfassen ein umfangreiches Zertifizierungssystem für Nahrungsmittelsicherheit, das unter anderem die Anforderungen der ISO 22000 beinhaltet.

Leistungsstark – und zugleich energiesparsam

Dank einer hocheffizienten Konstruktion erreicht die Serie SFDA einen Durchfluss von 500 l/min (ANR) mit einem Druckabfall von nur 0,03 MPa (bei einem Eingangsdruck von 0,7 MPa bei max. Durchfluss). Anwender profitieren so von einer gleichbleibenden Blaskraft und sparen zugleich Energie – was ebenso positiv auf die Kostenseite einzahlt. Der Betriebsdruckbereich liegt zwischen -100 kPa bis 1,0 MPa (0,99 MPa für Stickstoff). Erhältlich mit den Anschlussgrößen RC 1/4, NPT 1/4, G 1/4, RC 3/8, NPT 3/8 und G 3/8 liegt das Gewicht lediglich bei 450 (Anschlussgrößen 1/4) bzw. 430 g (Anschlussgrößen 3/8).



Abbildung: Der Bakterienfilter der Serie SFDA von SMC sorgt mit einer Filterleistung von 99,99 % für eine fast vollständig keimfreie Druckluft und ist damit ideal geeignet für verschiedene Anwendungen im Lebensmittelbereich.

Foto: SMC Deutschland GmbH

Weitere Informationen finden Sie auf der SMC-Webseite unter www.smc.de

Über SMC Deutschland

Führender Hersteller, Partner und Lösungsanbieter für pneumatische und elektrische Automatisierungstechnik – die SMC Deutschland GmbH bietet seit mehr als 40 Jahren ein umfassendes Produktspektrum vom Ventil bis zum Temperiergerät mit mittlerweile mehr als 12.000 Basismodellen und über 700.000 Varianten für unterschiedlichste Industriebranchen. Die innovativen Automatisierungslösungen des Unternehmens mit Sitz in Egelsbach bei Frankfurt am Main finden sich unter anderem im Automobil- und Werkzeugmaschinenbau, in der Automationstechnik, der Elektronik und der Robotik sowie in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie wie auch in den Bereichen Life Science und Medizintechnik. SMC erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2021/22 einen Umsatz von 185 Millionen Euro und beschäftigt bundesweit 735 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Darüber hinaus steht allen Kunden ein flächendeckendes, kompetentes Service- und Vertriebsnetzwerk zur Seite. Zudem forciert SMC das Thema Nachhaltigkeit in einem breiten Kontext aus Umwelt- und Klimaschutz, Gesundheitsfürsorge und Mitarbeiterförderung sowie gesellschaftlichem Engagement: von Produkten und Services über innerbetriebliche Maßnahmen bis hin zu Projekten für die Gemeinde.

Die SMC Deutschland GmbH gehört zur 1959 in Japan gegründeten SMC Corporation, die in 83 Ländern weltweit mit 31 Produktionsstätten vertreten ist. Der Weltmarktführer für pneumatische Automatisierungstechnik mit einem Marktanteil von 38 Prozent erzielte im Geschäftsjahr 2021/22 einen Umsatz von rund 5,6 Milliarden Euro und beschäftigt global 21.620 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.