



Sauber und hygienisch antreiben

WITTENSTEIN präsentiert auf der IFFA Getriebe, Kleinservomotoren und Servoaktuatoren im Hygiene Design

Die Messe IFFA vom 7. bis 12. Mai 2016 in Frankfurt am Main, die internationale Leitmesse für Fleischverarbeitung, steht für die WITTENSTEIN gruppe ganz im Zeichen korrosionsbeständiger und hygienegerechter Getriebe- und Antriebslösungen. Die Hygiene Design-Getriebe HDV der WITTENSTEIN alpha GmbH sind die derzeitigen Planetengetriebe ihrer Art mit EHEDG-Zertifikat. Kunden, die hygienegerechte Volledelstahl-Servoaktuatoren als komplette Motor-Getriebe-Einheiten aus einer Hand einsetzen möchten, steht mit der Baureihe axenia value der WITTENSTEIN motion control GmbH sogar ein nach EHEDG-Design-Richtlinien aufeinander abgestimmtes Gesamtsystem zur Verfügung. Die neue, skalierbare Servoaktuatoren-Plattform premo – ebenfalls von WITTENSTEIN motion control – bietet mit ihrem Branchenpaket „food“ eine korrosionsfeste und hygienegerechte Lösung für die Lebensmittel-, Abfüll- und Verpackungsindustrie. Die WITTENSTEIN cyber motor GmbH schließlich zeigt mit der Produktfamilie cyber dynamic line im Hygiene Design Kleinservomotoren für die hygienegerechte Antriebsautomatisierung in Produktions- und Verpackungsanlagen beispielsweise in der Fleisch verarbeitenden und verpackenden Industrie.

Die WITTENSTEIN gruppe hat den Trend zur Ausrüstung von Lebensmittel-, Fleisch- und Verpackungsindustrie mit hygienegerechter Antriebstechnik erkannt und eine besondere Kompetenz für Hygiene Design aufgebaut. Verantwortlich für die verstärkte Nachfrage nach Automatisierungskomponenten im Hygiene Design sind zum einen die sich wandelnden Verbrauchergewohnheiten, die schon jetzt zu einem ständig wachsenden Angebot an portionsverpackten Lebensmitteln wie z. B. Wurstaufschnitt führen. Aber auch die Industrie forciert das Thema: Immer mehr Maschinen für die Herstellung und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren werden offen ausgelegt, d. h. möglichst ohne Einhausung oder Kapselung einzelner Maschinenkomponenten. Hierfür werden hygienegerechte Komponenten gefordert, die sich auf einfache Weise integrieren und warten lassen. Als Mitglied der

7. Mai .2016

High-Tech-Produkte von WITTENSTEIN fliegen ins Weltall und gewinnen Formel-1-Rennen. Rund 1.900 Mitarbeiter entwickeln, produzieren und vertreiben intelligente Antriebssysteme – vom kleinsten Hochleistungs-Servoantrieb der Welt bis hin zu Hochtechnologie in der Medizintechnik. Mit Begeisterung und Leidenschaft setzen wir Maßstäbe – jeden Tag – weltweit.



Die Hygiene Design-Getriebe HDV von WITTENSTEIN alpha sind die derzeitigen Planetengetriebe ihrer Art mit EHEDG-Zertifikat.

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de

EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) kennt WITTENSTEIN die gesetzlichen und technischen Anforderungen an das Hygiene Design von Getrieben, Servomotoren und Servoaktuatoren und setzt dies in verschiedenen Produktportfolios um.

HDP und HDV: Hygiene Design-Getriebe für höchste Produktivität und Verfügbarkeit

Keimfrei, aseptisch, extrem dynamisch und kompakt – das Hygiene Design-Getriebe HDV der WITTENSTEIN alpha GmbH erfüllt als derzeit einziges Planetengetriebe mit EHEDG-Zertifikat perfekt die Anforderungen hygienegerechter Produktions- und Verpackungsanlagen. Das neue und am Markt weltweit einzigartige Hygiene Design-Planetengetriebe HDP mit Abtriebsflansch setzt zudem neue Maßstäbe im Hinblick auf Positioniergenauigkeit und Leistungsdichte in Verbindung mit Reinigbarkeit und Prozesssicherheit. Mit einem Verdrehspiel kleiner 1 arcmin und einem maximalen Beschleunigungsmoment von 760 Nm sind die HDP-Getriebe perfekt geeignet für hochdynamische und kompakte Applikationen wie z.B. in der Deltarobotik. Wie das HDV mit Abtriebswelle ist auch das HDP für den Einsatz in Steril- und Nassbereichen von Produktions- und Verpackungsanlagen z. B. im Umfeld der Lebensmittel- und Fleischverarbeitung, konzipiert. Ihre konstruktive und materialtechnische Ausführung gibt Keimen keine Chance. Maschinenbauer können die Antriebseinheiten per Plug-and-Play hygienegerecht in offene Maschinenstrukturen integrieren. Maschinenbetreibern bieten die leicht zu reinigenden Getriebe höchstmögliche Sicherheit gegen kontaminationsbedingte Produkt- und Prozessrisiken und gewährleisten dabei höchstmögliche Performance, Produktivität und Verfügbarkeit.

axenia value: Servoaktuatoren im EHEDG-gerechten Systemdesign

Motor und Getriebe als Einheit in Schutzart IP69K, als Gesamtsystem konsequent den Vorgaben der EHEDG entsprechend ausgelegt, Präzisionsaktuatorik mit höchster Leistungsdichte und Verfügbarkeit – diese Eigenschaften erfüllen die Servoaktuatoren der Baureihe axenia value von WITTENSTEIN motion control. Sie bestehen aus kompakten Hochleistungsmotoren mit direkt – d. h. kupplungsfrei und damit platzsparend – angebauten Präzisions-Planetengetriebe. Diese leistungsdichte Bauform vereint sich bei

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de

allen Varianten von axenia value mit konsequent umgesetztem Hygiene Design. Den Maschinenbauern spart dies kostenintensive Maßnahmen im Kampf gegen Keime, Mikroorganismen und Schmutznester – z. B. das Einhausen oder Kapseln kompletter, nicht hygienegerechter Aktuatoren zum Schutz vor Nassreinigung und Desinfektion. Statt Zusatzkosten ergeben sich dank axenia value zusätzliche konstruktive Freiheiten, z. B. für bauraumoptimierte Anlagen, die weniger Aufstellfläche benötigen. Durch die optional verfügbare Einkabeltechnologie ergeben sich zudem Einsparungen im Verkabelungsaufwand, das Risiko von eindringender Flüssigkeit wird so halbiert. Die Maschinenbetreiber ihrerseits profitieren zum einen von einer höheren Leistungsdichte der Servoaktuatoren, d. h. von mehr Performance. Die hohe Zuverlässigkeit führt zudem zu einer besseren Effektivität der gesamten Anlage (OEE). Ein weiterer Vorteil ist die verbesserte Prozess- und Produktsicherheit, da sich durch den Wegfall von Schutzhauben oder Aktuator-Abdeckungen keine versteckten Schmutznester, korrosive Stellen oder Undichtigkeiten bilden können.

premo „food“: Skalierbare Servoaktuatoren in korrosionsfestem und lebensmittelgerechtem Design

Individuelle Flexibilität durch ein ausgeklügeltes Baukastensystem, verdoppelte Leistungsdichte auf minimiertem Bauraum, mehr Produktivität und das branchenspezifische Ausstattungspaket „food“ – die voll skalierbare Servoaktuatoren-Plattform premo von WITTENSTEIN motion control eröffnet neue Möglichkeiten in der mechatronischen Antriebstechnik für Lebensmittel-, Abfüll- und Verpackungsanlagen. Das lackierte und somit korrosionsbeständige Gehäuse besitzt weder Spalten, Vertiefungen, Hinterschnitte oder Toträume noch sichtbare Schraubenköpfe, in denen sich Bakterien oder Mikroorganismen einnisten könnten. Die glatten, abgerundeten Kanten und das Vermeiden horizontaler Flächen unterstützen das vollständige Abfließen von Flüssigkeiten. Das Dichtungskonzept erreicht die „Spritzwasser“-Schutzart IP65, das Schmiermittel ist als lebensmitteltauglich zertifiziert. Die Ausführung premo „food“ erfüllt zusätzliche Anforderungen eines hygienegerechten Designs: Die Lackierung beispielsweise ist mit den Anforderungen der Food and Drug Administration (FDA) konform. Auch das Branchenpaket „food“ bieten durch die optional verfügbare Einkabeltechnologie Einsparungen beim Verkabelungsaufwand und halbiert so das Risiko eindringender Flüssigkeit.

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de

cyber dynamic line: korrosionsbeständige oder hygienegerechte Kleinservomotoren für Produktions- und Verpackungsanlagen

Die Kleinservomotoren der Produktfamilie cyber dynamic line im Hygiene Design decken einen Leistungsbereich bis 335 Watt ab und wurden für die hygienegerechte Antriebsautomatisierung in Produktions- und Verpackungsanlagen, beispielsweise der Fleisch verarbeitenden und verpackenden Industrie, konzipiert. Sie entsprechen den Designrichtlinien der EHEDG und sind konsequent auf das Umfeld der hygienischen Produktion und Verpackung ausgelegt. Der große Vorteil bei der Integration der kompakten Servomotoren besteht darin, dass sie nicht mehr aufwändig gekapselt oder im Unterbau einer Maschine versteckt werden müssen, sondern ohne mechanischen Zusatzaufwand direkt mit den Achsen z. B. eines Pick & Place-Roboters verbunden werden können. Dies eröffnet Kosten- und Flexibilitätsvorteile bei der Maschinenkonstruktion, vermeidet thermische Probleme durch das Kapseln und ermöglicht den Ersatz aufwändiger Pneumatik-Antriebslösungen. Im Anlagenbetrieb zeichnet sich die Hygiene Design-Lösung von WITTENSTEIN cyber motor durch verbesserte Reinigungs- und Wartungsfreundlichkeit sowie eine hohe Verschmutzungs- und Prozesssicherheit aus.

Für Anwendungen, die sich nicht im direkten Produktkontakt befinden, sondern im Wesentlichen die Robustheit und Dichtigkeit der Antriebe entscheidend ist, verfügt WITTENSTEIN cyber motor zusätzlich über eine Produktvariante der cyber dynamic line in IP66/67. Diese Servomotoren sind ebenfalls komplett in Edelstahl ausgeführt, jedoch nicht nach hygienischen Richtlinien konstruiert. Dank ihrer hohen Schutzklasse können sie in Bereichen eingesetzt werden, in denen mit Strahlwasser gereinigt werden muss, das hygienische Design jedoch nicht zwingend erforderlich ist. Diese Kleinservomotoren können zudem mit Planetengetrieben in ein- bis dreistufiger Ausführung kombiniert werden, welche ebenfalls stoffschlüssig verschweißt werden. So bietet WITTENSTEIN cyber motor hochintegrierte Motor-Getriebe-Einheiten, die nahezu unbegrenzte Einsatzmöglichkeiten eröffnen.

Für Lösungen mit System sorgen die Antriebsverstärker der Baureihe simco drive von WITTENSTEIN motion control. Sie passen nicht nur perfekt zur Leistung der cyber dynamic line, sondern können in der Ausführung in Schutzart IP65 dezentral im Feld, d. h. in Nähe zu den Antrieben im Produktions- bzw. Verpackungsumfeld

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de

montiert werden. Dies spart im Vergleich zur Schaltschrankmontage Verkabelungsaufwand und ermöglicht es, die gesamte antriebstechnische Lösung flexibel in die Struktur unterschiedlichster Maschinen zu integrieren.

Hygiene Design von WITTENSTEIN – Vorsprung bei EHEDG-gerechten Getrieben, Servomotoren und Servoaktuatoren

Bildmaterial:

1. Die Hygiene Design-Getriebe HDV von WITTENSTEIN alpha sind die derzeit einzigen Planetengetriebe ihrer Art mit EHEDG-Zertifikat.

2. Hygiene Design-Getriebe HDP von WITTENSTEIN alpha: die optimale Lösung für hochdynamische und kompakte Anwendungen wie z. B. Delta-Roboter

3. Mit axenia value bietet WITTENSTEIN motion control hygienegerechte Volledelstahl-Servoaktuatoren für den Einsatz in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie.

4. Mit dem branchenspezifischen Ausstattungspaket „food“ der ersten voll skalierbaren Aktuatoren-Plattform premo bietet WITTENSTEIN motion control Servoaktuatoren, die speziell für den Einsatz in Umgebungen mit zyklischen Reinigungsprozessen und indirektem Kontakt mit Lebensmitteln konzipiert wurden.

5. Mit der cyber dynamic line im Hygiene Design (im Bild hinten) hat WITTENSTEIN cyber motor industrietaugliche Kleinservomotoren für die hygienegerechte Antriebsautomatisierung in Produktions- und Verpackungsanlagen entwickelt. Eine korrosionsbeständige Produktvariante der cyber dynamic line in Volledelstahlausführung (im Bild vorne) eignet sich dagegen für Anwendungen, die sich nicht in direktem Produktkontakt befinden, sondern bei denen die Robustheit und Dichtigkeit der Antriebe entscheidend ist.

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de

Text- und Bildmaterial in printfähiger Qualität finden Sie unter presse.wittenstein.de

WITTENSTEIN AG – eins sein mit der Zukunft

Mit weltweit rund 1.900 Mitarbeitern und einem Umsatz von rund 300* Mio. € im Geschäftsjahr 2015/16 (*voraussichtlicher Wert) steht die WITTENSTEIN AG national und international für Innovation, Präzision und Exzellenz in der Welt der mechatronischen Antriebstechnik. Die Unternehmensgruppe umfasst acht innovative Geschäftsfelder mit jeweils eigenen Tochtergesellschaften: Servogetriebe, Servoantriebssysteme, Medizintechnik, Miniatur-Servoeinheiten, innovative Verzahnungstechnologie, rotative und lineare Aktuatorssysteme, Nanotechnologie sowie Elektronik- und Softwarekomponenten für die Antriebstechnik. Darüber hinaus ist die WITTENSTEIN AG (www.wittenstein.de) mit rund 60 Tochtergesellschaften und Vertretungen in etwa 40 Ländern in allen wichtigen Technologie- und Absatzmärkten der Welt vertreten.

WITTENSTEIN AG

Walter-Wittenstein-Straße 1
97999 Igersheim · Germany

Kontakt: Sabine Maier
Pressesprecherin
Tel. +49 7931 493-10399
Fax +49 7931 493-10301
E-Mail: sabine.maier@wittenstein.de
www.wittenstein.de