

Schmersal presenta le nuove unità di comando e segnalazione serie H per il settore alimentare



La nuova serie H di Schmersal si compone di una gamma completa di dispositivi di comando e segnalazione per applicazioni che devono soddisfare i requisiti di hygienic design. La serie aggiorna e sostituisce il programma N, che ha trovato larghissimo impiego in tutto il mondo a bordo degli HMI nell'industria alimentare.

Schmersal, azienda leader mondiale che sviluppa e commercializza sistemi e soluzioni di sicurezza dedicati all'industria, presenta sul mercato la nuova serie H, una famiglia di dispositivi di comando e segnalazione espressamente progettata per soddisfare i requisiti di hygienic design. Presentata in anteprima alla scorsa SPS di Norimberga, la serie H comprende ben 147 dispositivi diversi, tra cui 26 pulsanti a fungo per l'arresto di emergenza, 24 selettori a due o tre posizioni e quattro potenziometri rotativi con interruttore.

Con la serie H, Schmersal ha sviluppato una famiglia di dispositivi che abbina alle funzionalità di safety le migliori caratteristiche tecniche per ottemperare alle severe norme regolatorie a cui devono fare riferimento i costruttori di macchine per il settore Food & Beverage.

La serie H soddisfa i requisiti della norma DIN EN ISO 14159 ("Sicurezza del macchinario - Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario") e della nuova versione della norma EN 1672-2 ("Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Parte 2: Requisiti di igiene"), in cui sono normate in maniera puntuale le specifiche tecniche relative agli elementi di comando di cui devono essere dotate le interfacce uomo-macchina (HMI) in ambito alimentare. E non solo. Si è infatti tenuto conto anche del Regolamento 10/2011/UE, che concerne le caratteristiche dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

La serie H si caratterizza per l'assenza di parti sporgenti e la presenza di raccordi senza fughe tra gli elementi di tenuta e le superfici. Gli elementi di comando risultano estremamente facili da pulire e, grazie all'alto grado di tenuta (IP 69) sono in grado di resistere ai lavaggi effettuati con detergenti aggressivi e getti ad alta pressione di idropulitrici.

La nuova serie H aggiorna e sostituisce il programma N, la nota famiglia di dispositivi di comando e segnalazione di Schmersal che da anni trova un vasto impiego in tutto il mondo a bordo degli HMI delle macchine utilizzate nel settore alimentare. Nella nuova gamma sono disponibili diversi tipi di interruttori - tra cui pulsanti, segnalatori luminosi, selettori, interruttori principali e dispositivi per l'arresto di emergenza - che consentono di far fronte pressoché a tutte le esigenze applicative che i costruttori di macchine si trovano normalmente ad affrontare.

Un plus della serie H è la modularità. I portacontatti a scatto e la possibilità di combinare tra loro i contatti, anche in modalità sovrapposta, semplificano e velocizzano il montaggio. La flessibilità è dunque elevata e offre anche la possibilità del pre-cablaggio.

Con la nuova serie H di Schmersal, i costruttori di macchine per l'industria alimentare potranno avvalersi a richiesta anche della marcatura laser individuale, ad esempio per personalizzazioni mediante scritte e/o loghi.

Didascalie

FOTO: La serie H di Schmersal è una famiglia di dispositivi di comando e segnalazione espressamente progettata per soddisfare i requisiti di hygienic design.