

Fiche technique

Produits à conception
hygiéniques

Médical

Agroalimentaire

Cosmétique

Pharmaceutique



Pourquoi ?

Au sein des industries telles que l'agroalimentaire, la pharmaceutique, le cosmétique, le médical... La sécurité et la protection du consommateur deviennent extrêmement primordiaux.

Aujourd'hui, le problème majeur d'un industriel est de fabriquer ses produits, sans, ou avec le moins possible de micro-organismes néfastes.

Les éléments qui composent son environnement ne doivent pas permettre l'accumulation de corps nuisibles et doivent assurer une élimination facile de ces derniers.

La solution

Afin de pallier à l'ensemble de ces risques de contamination, la gamme à conception hygiénique vous offre des produits standard respectant les plus hautes normes sanitaires du marché.

La gamme hygiénique vous apporte une surface de très haute qualité, des rebords lisses, une tige de fixation scellée, des angles adaptés... tout a été pensé et normé pour vous apporter la meilleure solution du marché.

Les avantages

Un nettoyage sans effort et plus rapide correspondant jusqu'à 25% de votre temps de production !

- Plus de temps pour votre production
- Moins de consommation d'eau
- Coût total plus faible et économie sur les ressources.
- Moins de détergeant requis
- Moins d'énergie consommée

Les informations techniques, illustrations et photographies sont données à titre indicatif sans caractère contractuel. Certaines peuvent varier en fonction des tolérances admises dans la profession et des normes applicables. Les instructions d'utilisation, de montage et de maintenance constituent de simples recommandations. Elles peuvent également varier en fonction des conditions d'utilisation du produit, de l'environnement de montage et des besoins de l'acheteur dont ce dernier est seul responsable de la définition.

Normes et réglementations

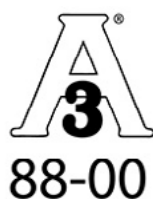
Les produits les plus performants du marché qui respectent les multiples normes en vigueur :

- EN 1672-2:2009 « fabrication alimentaire »
- Directive 2006/42/EC (nettoyage facile avant chaque utilisation ; aucun risque d'infections ou de maladies)
- DIN EN ISO 14519:2008-07 (Prérequis en terme d'hygiène pour la conception des machines)
- DIN EN 1672:2009-07 (Principes de conception général – fabrication alimentaire)



Label Européenne EHEDG pour les pieds 35-130

- European Hygienic Engineering and Design Group.
- Consortium Européen à but non lucratif de fabricants de machines agroalimentaires, ainsi que leurs fournisseurs, instituts de recherches, universités et agences de santé gouvernementales.
- Plus de 50 documentations techniques.
- Etudes de produits et émission des certificats.



Label Américaine 3-A pour les pieds 35-130.

- Association Américaine indépendante à but non lucratif.
- Participation d'agences de santé publique et gouvernementales et de fabricants de machines agroalimentaires.
- Plus de 70 standards sanitaires.
- Etudes du design et des processus, émission de certificats.

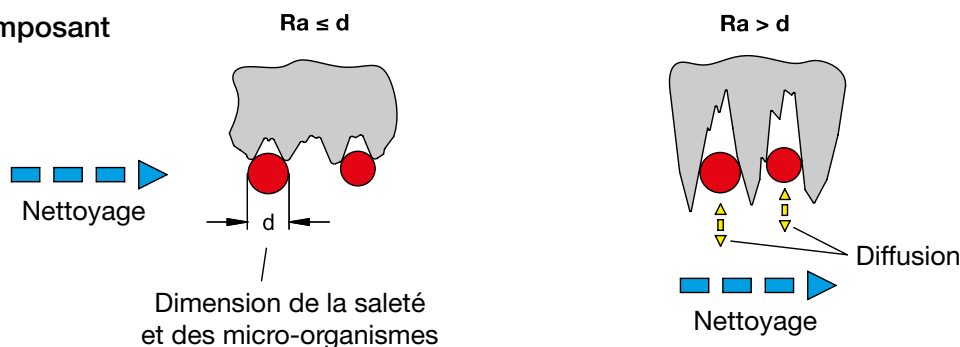
Design hygiénique

Matériau en inox 316 L ou inox 304.

Angles avec un rayon ≥ 6 mm et géométrie des produits étudiée afin d'assurer un écoulement continu des liquides et faciliter le nettoyage.

Surface facilement nettoyable grâce à sa rugosité $Ra < 0,8 \mu\text{m}$.

Surface du composant



Les informations techniques, illustrations et photographies sont données à titre indicatif sans caractère contractuel. Certaines peuvent varier en fonction des tolérances admises dans la profession et des normes applicables. Les instructions d'utilisation, de montage et de maintenance constituent de simples recommandations. Elles peuvent également varier en fonction des conditions d'utilisation du produit, de l'environnement de montage et des besoins de l'acheteur dont ce dernier est seul responsable de la définition.

Fiche technique

Les joints d'étanchéité

Pour les composants faisant partis des éléments à conception hygiénique, les joints ont une fonction essentielle afin d'éviter tous espacements et accès qui pourraient engendrer la pénétration de résidus ou de liquide de nettoyage.

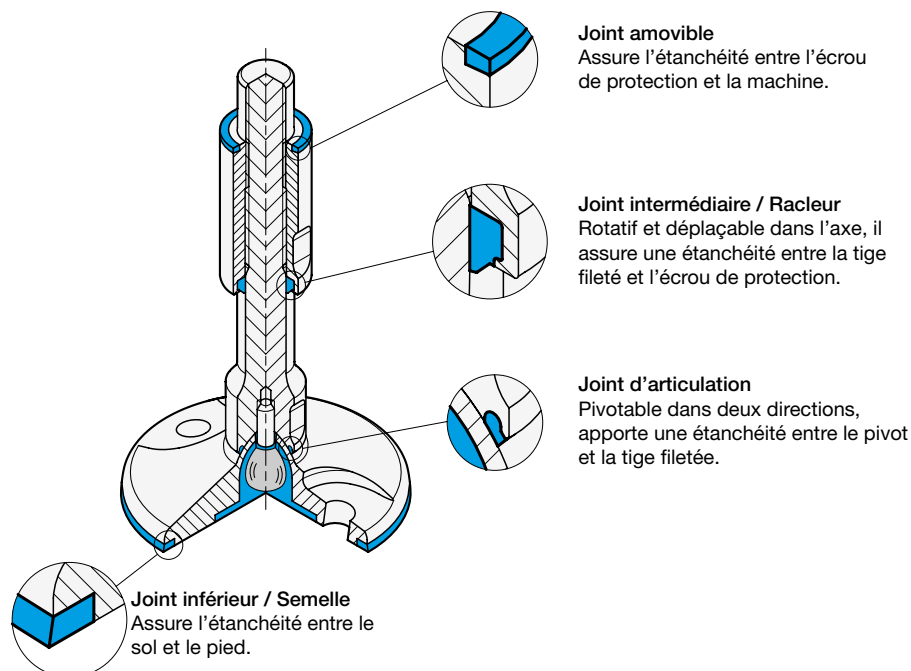
Pour ce faire, une tension et une pression définies des joints est nécessaire afin d'assurer une étanchéité fiable et permanente en conditions réelles. Au sein de la gamme de produits à conception hygiénique, les espaces de l'installation d'un joint sont calculés à l'aide de simulations informatiques. Ainsi, lors de l'installation, les joints occupent la surface nécessaire à une étanchéité parfaite et le matériel n'est pas sujet à un excès de pression.

Une différence fondamentale est noter entre les joints statiques et en mouvements :

Lors de l'assemblage, les **joints statiques** dans l'exemple ci-dessous sont compressés avec la surface de montage par le haut (**joint amovible**) et par le bas (**joint intérieur / semelle**). Il convient de s'assurer que toutes les surfaces qui rentrent en contact avec les joints aient une rugosité d'au minimum $R_a 0,8 \mu m$.

les joints en mouvements, installé en bas de l'écrou de protection ainsi qu'au niveau de l'articulation du pied sont conçus afin qu'il soit possible d'ajuster la hauteur et l'inclinaison.

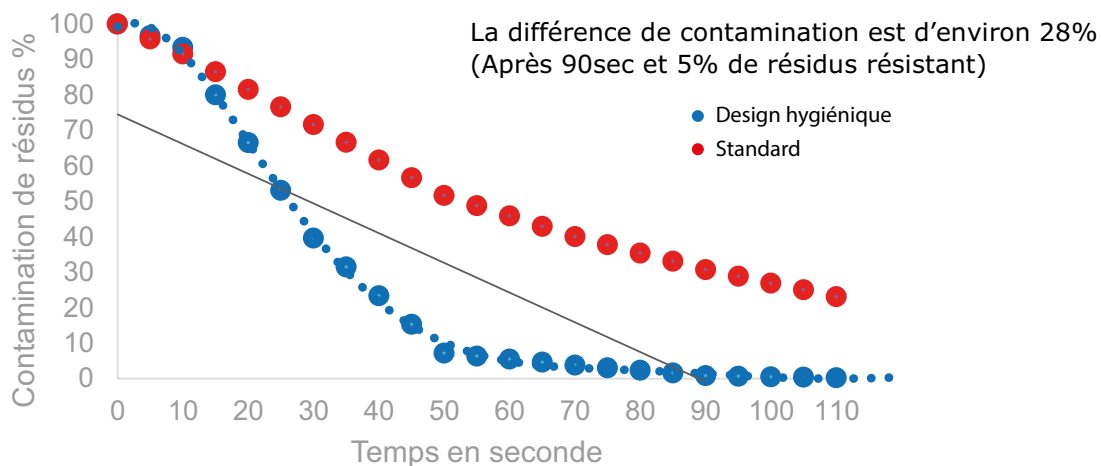
En fonction de la version et du type d'utilisation, il se peut que les joints aient besoin d'être remplacés en cas de dommage ou pour des raison de prévention. Ainsi, Emile Maurin Composants met à votre disposition en tant qu'accessoire les [joints 31-162](#).



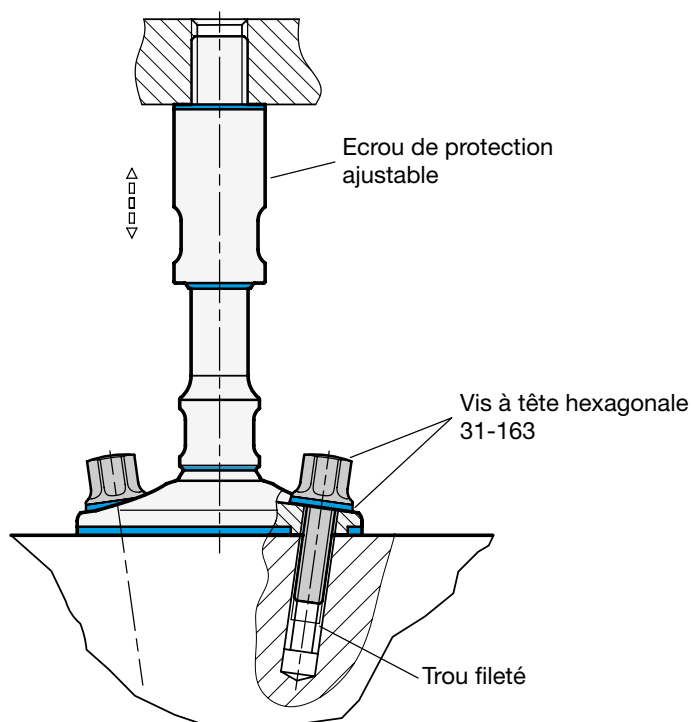
Les informations techniques, illustrations et photographies sont données à titre indicatif sans caractère contractuel. Certaines peuvent varier en fonction des tolérances admises dans la profession et des normes applicables. Les instructions d'utilisation, de montage et de maintenance constituent de simples recommandations. Elles peuvent également varier en fonction des conditions d'utilisation du produit, de l'environnement de montage et des besoins de l'acheteur dont ce dernier est seul responsable de la définition.

Test de nettoyage

Résultat du test de nettoyage entre le pied inox standard 35-208 et le pied de conception hygiénique 35-130.



Exemple de montage



Les informations techniques, illustrations et photographies sont données à titre indicatif sans caractère contractuel. Certaines peuvent varier en fonction des tolérances admises dans la profession et des normes applicables. Les instructions d'utilisation, de montage et de maintenance constituent de simples recommandations. Elles peuvent également varier en fonction des conditions d'utilisation du produit, de l'environnement de montage et des besoins de l'acheteur dont ce dernier est seul responsable de la définition.

Fiche technique

La gamme



Poignée étrier inox 316 L
11-118



Manette indexable inox,
insert taraudé 14-94



Manette indexable inox, à
tige fileté 14-96



Bouton étoile inox 316 L
15-132



Bouton à trois bras inox 316 L
15-133



Bouton champignon inox 316 L
15-134



Joint d'étanchéité H-NBR
ou EPDM 31-162



Vis à tête hexagonale inox 316 L
31-163



Ecroû hexagonal borgne
inox 316 L 31-164



Vis hexagonale basse, inox
316 L 31-165



Doigt d'indexage inox 316 L
avec blocage 32-170



Pied inox à tige fileté et écrou
de protection 35-130

Les informations techniques, illustrations et photographies sont données à titre indicatif sans caractère contractuel. Certaines peuvent varier en fonction des tolérances admises dans la profession et des normes applicables. Les instructions d'utilisation, de montage et de maintenance constituent de simples recommandations. Elles peuvent également varier en fonction des conditions d'utilisation du produit, de l'environnement de montage et des besoins de l'acheteur dont ce dernier est seul responsable de la définition.