



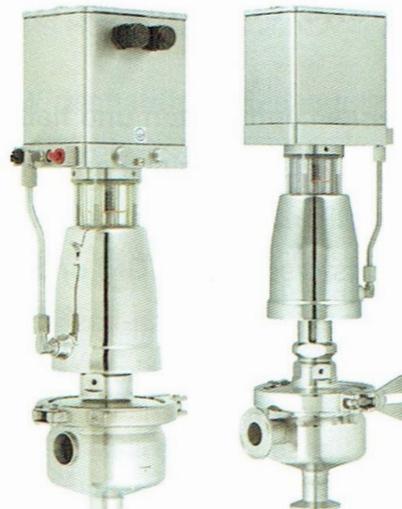
Schubert & Salzer Control Systems GmbH	
Titel	Hygiene Report
Ausgabe	2/2022, 19.04.2022
Seite	17
Auflage	17.800



Schubert & Salzer

An Armaturen werden bei der Lebensmittelverarbeitung strenge Anforderungen gestellt. Auf der Anuga FoodTec präsentiert Schubert & Salzer Control Systems (Ingolstadt) hochpräzise Stellventile und zuverlässige Absperrventile für zahlreiche Prozesse in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Im Fokus: das EHEDG-zertifizierte Aseptik-Eck-Ventil 6051 und das neue 3A-konforme Hygiene-Eck-Ventil 6052. Beide Sterilventile können als Absperr- oder Stellventil ausgeführt werden. Optimiertes Strömungsverhalten und ein Ventilgehäuse aus po-

renfreiem Edelstahl-Vollmaterial mit minimalen Rautiefen sorgen für leichte Reinigbarkeit. Eine PTFE-beschichtete Membran trennt Prozessraum und Ventiltrieb und ist auch gegenüber



Das Aseptik-Eck-Ventil 6051 (links) und das neue Hygiene-Eck-Ventil 6052. Fotos: Schubert & Salzer

hohen Temperaturen bei SIP- oder CIP-Prozessen unempfindlich. Auch das neue besonders kompakte Gleitschieberventil Typ 8028 mit Membrantrieb für flüssige, gas- oder dampfförmige Medien wird präsentiert.

Halle 5.1, Stand D055

www.controlsistemas.schubert-salzer.com