

Hygienisch einwandfrei, kompakt, leistungsstark und kostensparend

AKM™ Washdown und Washdown Food für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Neue lebensmitteltaugliche AKM Synchronservomotoren, in den AKM Baugrößen 2 bis 6. Diese AKM-Typen sind mit einer hoch effektiven 2-Komponenten-Schutzbeschichtung ausgestattet und entsprechen der Schutzart IP67. Der Einsatz von teurem Edelstahl beschränkt sich auf Welle, Schrauben und Steckanschlüsse.

AKM Washdown eignet sich besonders für den Einsatz in rauen Umgebungen und korrosionsgefährdeten Anlagen, die häufig gereinigt werden müssen sowie für Anwendungen im Außenbereich. Washdown Food wurden speziell für Anwendungen mit strengen hygienischen Vorschriften, in denen es Keimbildung zu vermeiden gilt und die zyklische Maschinenreinigung erfordern, entwickelt und eignen sich für Anwendungen in der Lebensmittelverpackungsindustrie.

Vorteile der Lösung

- Hoher Reinhaltungsgrad
- Keine zusätzliche Abdeckung oder spezielle Schutzvorkehrung für das Motorengehäuse erforderlich
- Einsatz des teuren Edelstahls reduziert sich auf Welle, Schrauben und Steckeranschlüsse
- Höhere Motor-Lebensdauer
- Ersetzt Motoren aus Edelstahl in vielen Anwendungen



Spezifikationen

Leistungsdaten

Basierend auf den AKM Baugrößen 2 bis 6 stehen die entsprechenden Leistungsdaten, zum Beispiel Stillstandsmomente von 1 Nm bis 25 Nm bei Versorgungsspannungen von 75 V bis 480 V zur Verfügung.

Einsatzkriterien.

Beständigkeit gegen Chemikalien insbesondere Reinigungsmittel, in Bezug auf pH-Werte zwischen 2 und 12 sowie Schutz gegen Korrosion.

Oberflächen

Das vorteilhafte Design des AKM mit abgerundeten und glatten Oberflächen vermeidet Ecken, in denen sich Keime bilden könnten.

Gehäusebeschichtung

Das Beschichtungsmaterial des AKM Washdown ist im Edelstahl-Look erhältlich und ist resistent gegen aggressive Reinigungsmittel.

Die Beschichtung des AKM Washdown Food erfüllt zusätzlich die globale Migrationsanforderung gemäß FDA und erlaubt den Kontakt mit Lebensmitteln.

Skalierbar und flexibel - typisch AKM!

Spezifikationen

Dichtung

Bei beiden Washdown-Ausführungen wird die Schutzart IP 67 erfüllt. Es wird die bewährte AKM PTFE Wellendichtung verwendet. Bei der AKM Washdown Food Version erfüllt der Wellendichtring die FDA-Anforderungen

Lager

Bei der AKM Washdown Food Version werden gemäß FDA nur lebensmittelechte Schmierstoffe verwendet.

Welle

Aus Edelstahl

Anschlüsse für Speisung und Feedback

Jeweils in Eurogröße 1.0 in spezieller Edelstahlausführung und glatter Oberfläche.

Kabel

Zum Einsatz kommen Kabel mit speziellen Gegensteckern aus Edelstahl oder in einer der Lebensmittelqualität entsprechenden Ausführung. Die Kabel werden durch ein spezielles Clamping-Verfahren eingespannt.

Umgebungstemperatur

0 °C bis 60 °C

Kühlung

Konvektionskühlung

Internationale Standards und Zertifizierungen

Erfüllt die globale Migrationsanforderung der FDA (Food and Drug Administration)

ECOLAB geprüft

UL, CE, RoHS

Leistungsdaten und Ausstattungsoptionen

	AKM Washdown und Washdown Food Servomotoren					Servoregler			
	Stillstands- moment [Nm]	Spitzen- moment [Nm]	Feedbackoptionen	Bremse	Einkabel- Option	AKD Standard	AKD BASIC	AKD PDMM	S700
AKM2	1,42	4,82	Digitaler Resolver SFD, EnDat, Hiperface®, Hiperface®DSL, BiSS, Resolver	✓	✓	✓	✓	✓	✓
AKM3	2,88	10,22		✓	✓	✓	✓	✓	✓
AKM4	6,00	20,40		✓	✓	✓	✓	✓	✓
AKM5	14,30	38,40		✓	✓	✓	✓	✓	✓
AKM6	24,50	65,20		✓	✓	✓	✓	✓	✓



AKM Washdown Food Servomotoren erlauben auch den Kontakt mit Lebensmitteln.



AKM Washdown Servomotoren sind für nasse und oft zu reinigende Bereiche ausgelegt.



Die AKM Washdown und AKM Washdown Food Motoren sind auch in der Ausführung mit Einkabelanschluss lieferbar und ergänzen die Einkabelpaket-Lösungen von Kollmorgen.