nVent | HOFFMAN

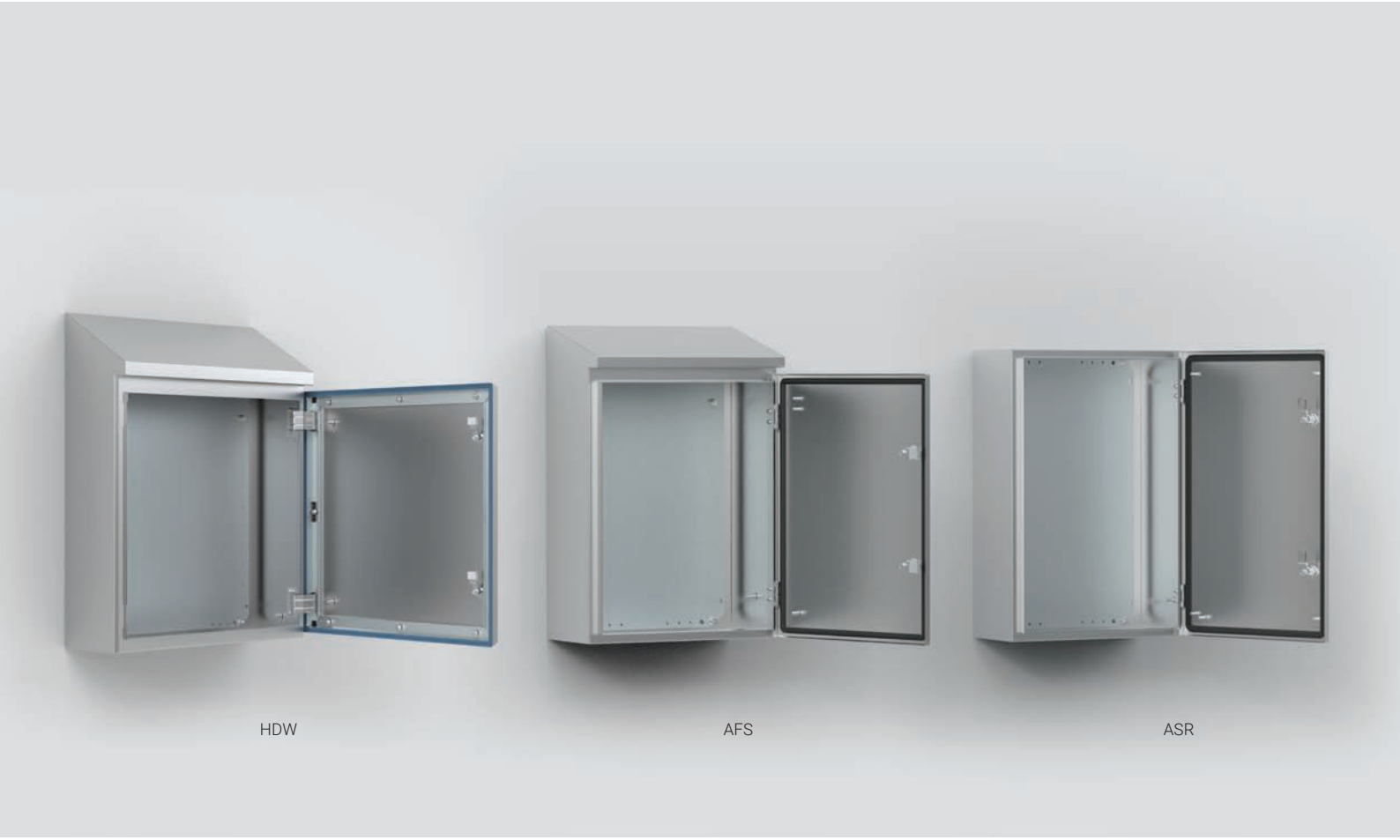
We connect and protect

Soluzioni Food & Beverage

nVent.com/HOFFMAN

Gamma completa di quadri elettrici Hygenic Design

Per proteggere le apparecchiature elettriche



Per anni, il personale addetto alla manutenzione delle applicazioni per il settore alimentare e delle bevande è stato costretto ad adottare misure supplementari, dispendiose in termini di tempo, per proteggere le apparecchiature elettriche durante le procedure di sanificazione, mettendo a rischio la sicurezza dei prodotti con eventuali ritardi di produzione dovuti all'intrusione dell'acqua e a punti di accumulo dei batteri.

Questi passaggi manuali aggiuntivi, tra cui il calafataggio, la copertura e il posizionamento di nastri isolanti, rallentano i processi snelli e gravano sul personale. Il settore ha bisogno di attrezzature migliori e nVent è in grado di fornirle.

Facendo affidamento sulle soluzioni di prodotto nVent HOFFMAN per la gamma più completa di quadri elettrici per sanificazione, è possibile proteggere le apparecchiature elettriche durante le procedure di lavaggio.

Queste soluzioni sono state appositamente studiate per preservare in modo rapido e semplice l'integrità delle condizioni sanitarie e delle apparecchiature, dagli impieghi più semplici a quelli più difficili.

Migliori pratiche di progettazione Hygenic Design

Principi di progettazione delle attrezzature Hygenic Design

- Finitura superficiale con rugosità media pari o inferiore a 0,8 µm
- I materiali devono essere compatibili con l'applicazione
- Costruiti con superfici autodrenanti
- Installati in modo da garantire un accesso completo durante la pulizia
- Resistenti alla manutenzione per la pulizia ad alta pressione e ad alta temperatura

Nella complessa catena di approvvigionamento globale odierna, una singola violazione della sicurezza alimentare può colpire milioni di consumatori in tutto il mondo.[1] Mentre il mondo diventa sempre più connesso, l'opinione pubblica, i media e le organizzazioni di regolamentazione a livello globale prestano sempre più attenzione alle pratiche sanitarie nel settore Food & Beverage. Allo stesso tempo, i potenziali rischi per la sicurezza e i costi dei richiami, delle responsabilità, delle multe e dei danni a lungo termine per i brand costringono le aziende ad adottare ulteriori misure per salvaguardare il benessere dei consumatori, tra cui l'intensificazione delle pratiche di lavaggio e l'utilizzo di applicazioni chimiche più concentrate. A loro volta, queste procedure hanno determinato una forte domanda di sanificazione.

nVent continua a fornire soluzioni innovative ed esclusive per la protezione delle apparecchiature, in grado di soddisfare le esigenze delle rigorose condizioni sanitarie. La gamma di soluzioni sanitarie nVent HOFFMAN è progettata per facilitare la manutenzione e ridurre il rischio di penetrazione di agenti estranei negli alimenti lavorati. Questi quadri appositamente progettati per le procedure di sanificazione incorporano i seguenti principi di progettazione igienica:

- Rispetto dei rigorosi standard industriali, tra cui le classificazioni per prodotti finiti di tipo 4X, IP66 e IP69, per prevenire l'ingresso di liquidi e resistere alla corrosione.
- Fornitura di una guarnizione sullo sportello che possa essere facilmente mantenuta e sostituita, se necessario.
- Robustezza e capacità di resistere alle operazioni di pulizia ad alta temperatura e ad alta pressione.
- Mantenimento affidabile della funzionalità anche dopo ripetuti cicli di pulizia.

[1]Fonte: Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD), "Global recalls: an enhanced co-ordination." https://www.oecd.org/about/impact/global-recalls-portal.htm Ultimo accesso: 18 ottobre 2022

Soluzioni di prodotto nVent HOFFMAN per l'industria alimentare e delle bevande

HDW: Protezione di livello alto

Progettata per garantire la massima protezione, la moderna gamma di quadri elettrici HDW è una delle soluzioni per il lavaggio sanitario totale più apprezzate del settore. I quadri elettrici HDW contribuiscono a proteggere le apparecchiature in applicazioni di pulizia sul posto e di lavaggio igienico-sanitario, ideali per i controlli su macchina e per le aree con grandi sbalzi di temperatura.

L'intera gamma di prodotti HDW soddisfa gli standard più elevati del settore per le procedure di pulizia ad alta pressione e ad alta temperatura, tra cui IP69 (IEC) e di tipo 4X, 12 e 13.

Il portafoglio HDW comprende 10 casse per montaggio a parete (HDW) e 6 casse di derivazione (HDTB), oltre a una serie di accessori con grado di protezione IP69.

PROMUOVE CICLI DI VITA PIÙ LUNGHI PER I CONTROLLI E GLI AZIONAMENTI

- La tenuta stagna e la resistenza alla corrosione migliorano la sicurezza dei controlli e degli azionamenti critici

ELIMINA I PUNTI DI ACCUMULO PER LA CRESCITA DEI BATTERI E RESISTE ALLA CORROSIONE

- Piano inclinato di 30° (HDW); lati inclinati di 3° (HDTB)
- Guarnizione sostituibile in silicone blu di grado FDA
- Struttura e telaio completi in acciaio inossidabile 304
- Design igienico e lineare

VELOCIZZA E SEMPLIFICA LA MANUTENZIONE

- Elimina le fasi manuali aggiuntive, prima e dopo il lavaggio
- La guarnizione in silicone di grado FDA è facile da sostituire, pulire, mantenere e installare
- Chiusure senza fessure

AFS: Protezione di livello medio

La gamma di quadri AFS contribuisce a proteggere le apparecchiature elettriche nelle procedure di sanificazione ed è ideale per le aree di lavorazione degli alimenti. WaterShed è stato appositamente progettato per facilitare il deflusso dei liquidi di lavaggio e soddisfa gli standard IP66, Tipo 4X e 12 per la protezione da lavaggi leggeri e dal contatto con sostanze chimiche.

Il portafoglio AFS offre 18 misure e un'ampia varietà di accessori consigliati.

FSEMPLICE DEFLUSSO DEI LIQUIDI DI LAVAGGIO

- Tetto inclinato
- Nessun foro di montaggio pre-tagliato per massimizzare la pulizia
- Nessuna flangia per ingresso cavi di serie per massimizzare la tenuta e la pulizia

DESIGN DALL'ECCELLENTE ESTETICA E FACILE DA PULIRE

- Guarnizione in schiuma autofissante
- Piegatura e saldatura in continuo
- Cerniere a scomparsa con perno prigioniero

ECCELLENTE RESISTENZA ALLA CORROSIONE

- Struttura in acciaio inossidabile 304

ASR: Protezione di livello base

Il portafoglio di quadri AFS contribuisce a proteggere le apparecchiature elettriche nelle applicazioni di lavaggio minori ed è ideale per le aree senza contatto con gli alimenti. I quadri ASR soddisfano gli standard IP66, Tipo 4X e 12 per la protezione di base da acqua e sostanze chimiche.

Il portafoglio ASR offre 22 misure e un'ampia varietà di accessori consigliati.

SEMPLICITÀ DI MANUTENZIONE

- Perni delle cerniere a clip senza accessori di fissaggio
- Nessun foro di montaggio pre-tagliato per massimizzare la pulizia
- Nessuna flangia per ingresso cavi di serie per massimizzare la tenuta e la pulizia

DESIGN DALL'ESTETICA ECCELLENTE

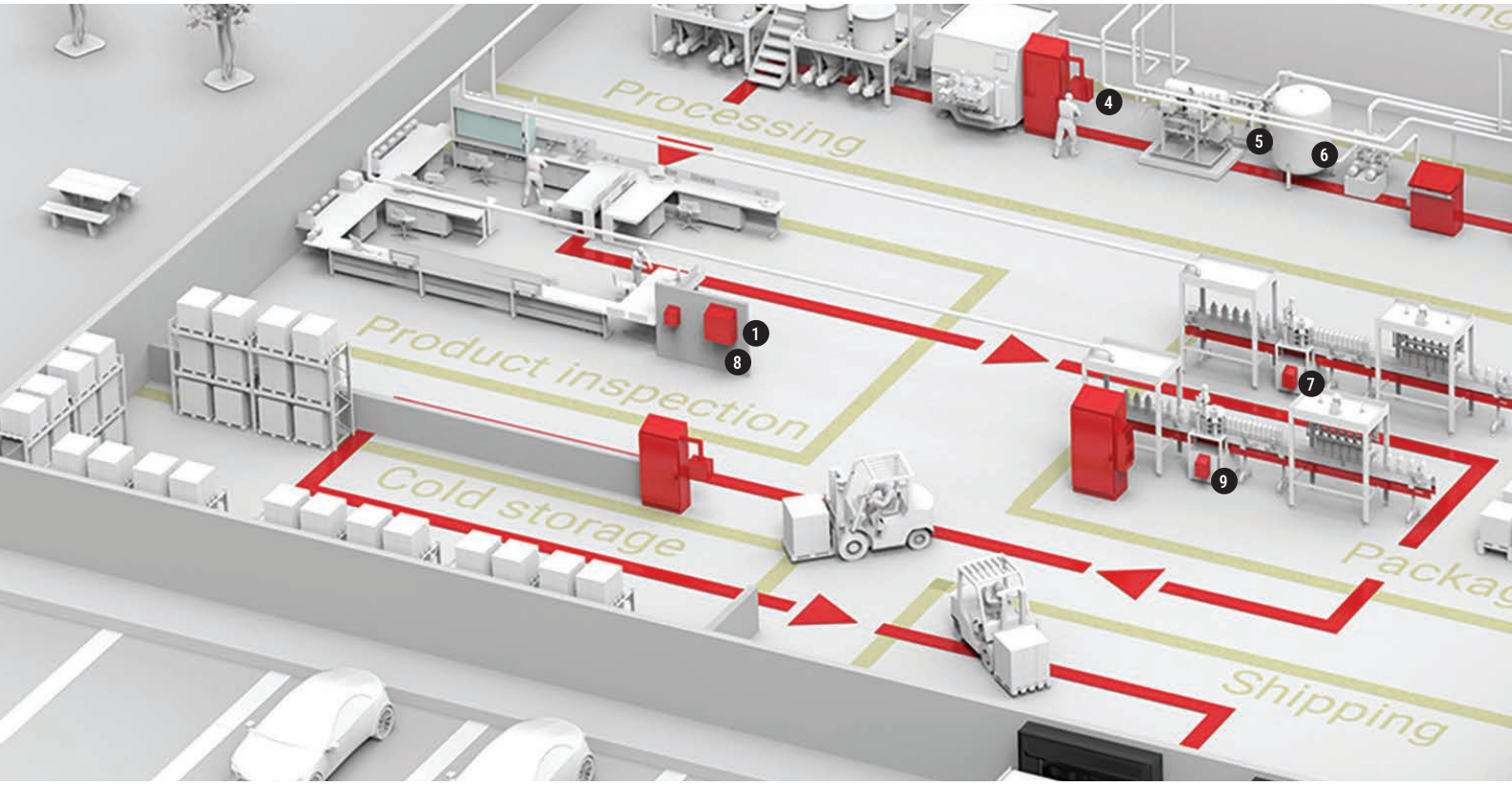
- Guarnizione in schiuma autofissante

ECCELLENTE RESISTENZA ALLA CORROSIONE

- Struttura in acciaio inossidabile 304

Per saperne di più sul portafoglio completo di soluzioni di lavaggio sanitario di nVent HOFFMAN, contattare il proprio rappresentante o distributore nVent HOFFMAN.
Inoltre, è possibile visitare: nVent.com/HOFFMAN

Protezione a ogni livello



QUADRI ELETTRICI

1. Casse ASR e SSTB

Ideale per proteggere le apparecchiature sottoposte a procedure di sanificazione minime.

Certificazioni e standard:
IP66, UL 508A e cULus, Tipo 4X e 12

2. Quadri AFS

Ideale per proteggere le apparecchiature sottoposte a importanti procedure di sanificazione e di pulizia sul posto.

Certificazioni e standard:
IP66, UL 508A e cUL, Tipo 4X e 12

3. Quadri HD (HDW, HDTB)

Ideale per proteggere le apparecchiature sottoposte a importanti procedure di sanificazione e di pulizia sul posto. Disponibile nei modelli per montaggio parete e di derivazione.

Certificazioni e standard:
IP66, IP69, UL 508A e cULus, Tipo 4X e 12

HMI/OI

4. Sistema di sospensione SS

Sistema di sospensione progettato per proteggere i dispositivi interfaccia uomo-macchina in ambienti di lavaggio ad alta pressione e temperatura.

Certificazioni e standard:
UL 508A e cUL Tipo 4X, 4, 12, IP66

GESTIONE TERMICA

5. Deumidificatore H2Omit

Rimuove l'umidità dall'aria all'interno del quadro per proteggere i componenti dalla condensa.

Certificazioni e standard:
UL 508A e cUL, CE

6. Sistema di scarico H2Omit

Consente il drenaggio dell'acqua dal fondo del quadro per ridurre gli effetti dannosi delle depressurizzazioni indotte dalla temperatura, che potrebbero attirare acqua e umidità all'interno.

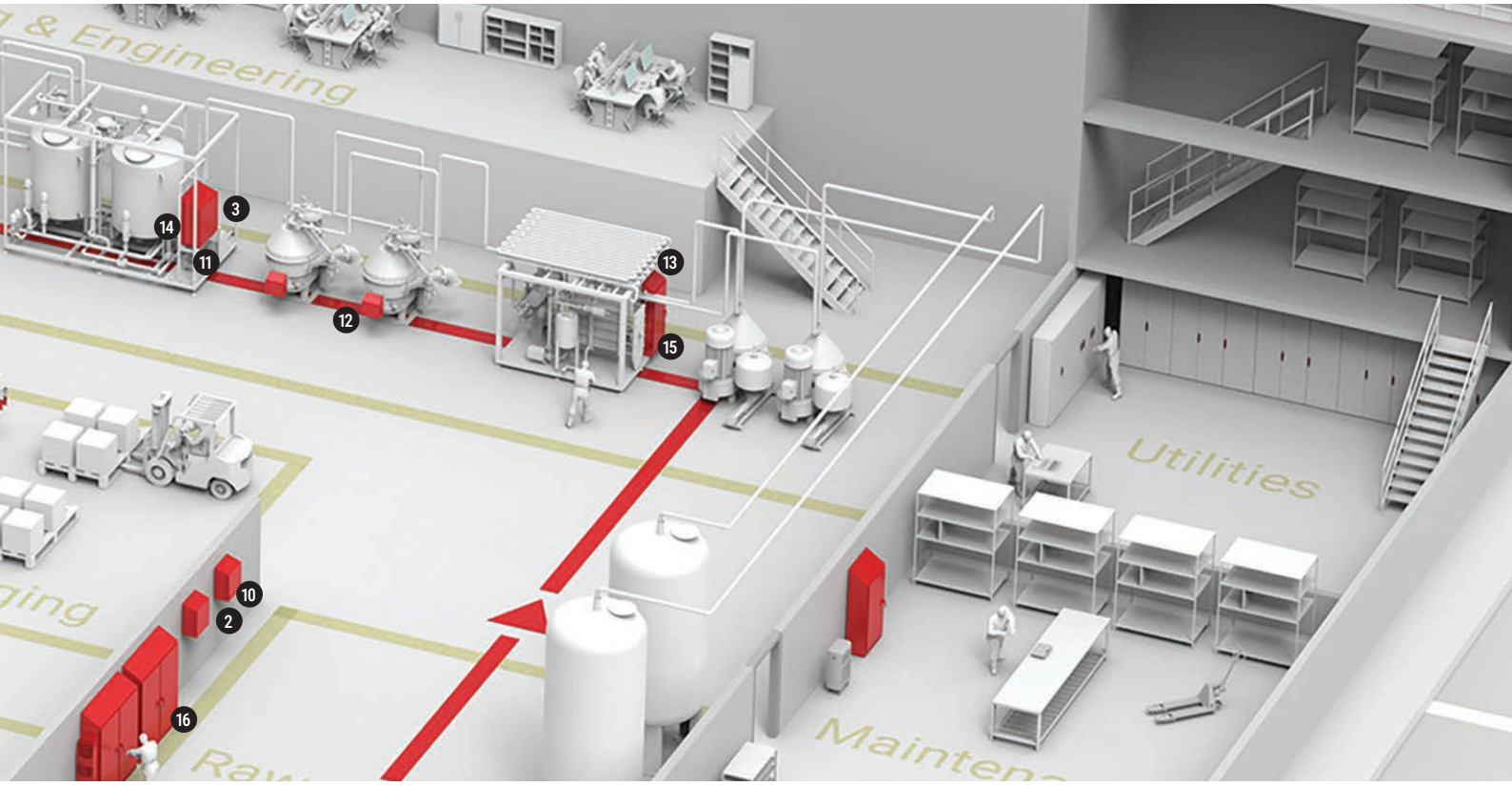
Certificazioni e standard:
UL 508A e cUL, CE, UL 508A e cUL Tipo 4X, 4, IP66

7. Condizionatore d'aria per ambienti gravosi

Progettati in ogni dettaglio per garantire durata e prestazioni elevate, i condizionatori d'aria sono dotati di una guarnizione in neoprene, approvata dall'FDA, una copertura completamente inclinata, per ridurre l'accumulo di liquidi e polveri, oltre alla proliferazione di batteri, e robusti componenti in acciaio inossidabile: tutti elementi che contribuiscono a ridurre i tempi di inattività e i costi di manutenzione.

Certificazioni e standard:
UL Tipo 4X, IEC IP66 e IP69

Per saperne di più sul portafoglio completo di soluzioni sanitarie di nVent HOFFMAN, contattare il proprio rappresentante o distributore nVent HOFFMAN. Inoltre, è possibile visitare: nVent.com/HOFFMAN



GESTIONE TERMICA

8. Refrigeratore termoelettrico

Rimuove il calore intorno ai componenti critici all'interno di un involucro.

Certificazioni e standard:
UR e cUR Tipo 4x, 4, 3R, 12, IP65, CE

9. Vortex

Mantiene i quadri freschi, puliti e protetti anche negli ambienti più difficili ed è ideale nelle aree con spazi limitati dove l'aria compressa è facilmente disponibile. Disponibile nei modelli Tipo 12 e Tipo 4/4X.

Certificazioni e standard:
UL 508A e cUL Tipo 4X, 4, IP54, IP66

ACCESSORI HD

10. AWHD - Staffe di montaggio a parete

Offre il giusto spazio tra il quadro e la parete per facilitare le operazioni di pulizia. Include rondelle di tenuta per garantire il grado di protezione IP.

11. LFHD - Piedini di livellamento

Piedini regolabili per il livellamento degli armadi posizionati su superfici irregolari. Riduzione del tempo necessario alle operazioni di pulizia delle filettature completamente coperte e sigillate.

ACCESSORI HD

12. CGHD - Ghiere per cavi

I raccordi per cavi Hygenic Design offrono un eccellente scarico delle tensioni e un'elevata classe di protezione.

13. ECHD - Copertura protettiva per ventola

Contribuiscono inoltre a proteggere le ventole di filtraggio in ambienti di lavaggio dall'ingresso di acqua. La copertura può essere rimossa facilmente per le operazioni di manutenzione e la sostituzione delle guarnizioni e può essere aperta con un angolo di 35° per facilitare la pulizia del filtro. La copertura spiovente evita l'accumulo di liquidi e altri detriti. Piegato e saldato in continuo.

14. HDSW - Interruttore a sportello

Interruttore porta per l'attivazione di eventuali dispositivi elettrici (luci, segnali, allarmi, eccetera) progettato per la gamma di quadri HDW.

15. Guarnizioni di ricambio

Le guarnizioni in silicone di grado FDA sono facili da sostituire, pulire, mantenere e installare. Sono disponibili anche guarnizioni in schiuma in posizione.

16. Maniglie

Maniglie alternative per sostituire il fermo HD standard.

nVent.com

Il nostro ricco portafoglio di marchi:

CADDY ERICO HOFFMAN ILSCO SCHROFF TRACHTE

©2025 nVent. Tutti i marchi e i logo nVent sono di proprietà di o concessi in licenza da nVent Services GmbH e consociate.
Tutti gli altri marchi di fabbrica appartengono ai loro rispettivi proprietari. nVent si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.
HOFFMAN-SB-H88778-FoodandBev-IT-2509