



Joachim Uhing GmbH & Co. KG
Kieler Straße 23
24247 Mielkendorf
Ansprechpartner: Herr Wolfgang Weber

Tel.: +49 (0) 4347 – 906 – 0
Fax: +49 (0) 4347 – 906 – 40
Tel.: +49 (0) 4347 – 906 – 22
e-Mail: weber@uhing.com

Uhing Wälzmutter RS: Der Linearantrieb für höchste Hygieneanforderungen

Industrielle Produktion ist fast immer mit Verunreinigungen verbunden. Diese Tatsache stellt die Lebensmittelindustrie vor besondere Herausforderungen. Einerseits können Schmierfette in das Produktionsgut gelangen. Andererseits besteht die Gefahr, dass Partikel des verarbeiteten Materials in der Maschine zurückbleiben und verderben. Mit der Wälzmutter RS, einem kraftschlüssigen Linearantrieb, bietet die Joachim Uhing GmbH & Co. KG eine Lösung an, die für diese Branche geradezu prädestiniert ist.

„Nicht nur die Lebensmittelmaschine selbst, sondern auch alle darin eingesetzten Komponenten müssen höchste Hygieneanforderungen erfüllen“, erklärt Jörg Wadehn, der als Geschäftsführer bei Uhing den Bereich Technik verantwortet. „Für unsere Wälzmutter RS, die vorwiegend in die Produktionsmaschinen verschiedener Branchen integriert wird, haben wir Ausstattungsmerkmale entwickelt, mit denen sie sich für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie hervorragend eignet.“

Um welche Merkmale geht es konkret? Es beginnt bei der kompakten Bauform des Linearantriebs mit ihren glatten Flächen. Für besondere Hygieneansprüche stehen Gehäuse aus Edelstahl oder aus Aluminium mit speziellen Oberflächenbeschichtungen zur Verfügung. Auch das Material der glatten Welle, auf der sich das Gehäuse der Wälzmutter hin und her bewegt, ist für den Einsatz in der Lebensmittelproduktion gut geeignet.

Zieht man den Vergleich mit den sonst üblichen Gewindespindeln, so stellt man fest: Auf der Oberfläche der glatten Welle setzen sich Lebensmittel deutlich schwerer ab. Vor allem aber lässt sich die Welle rückstandslos reinigen.

Ein weiteres Ausstattungsmerkmal, das für den Einsatz in der Lebensmittelbranche besonders nützlich ist, ist der Abstreifer. Er wird zwischen das Gehäuse und die verschließende Platte montiert und verhindert, dass bei der Bewegung der Welle Lebensmittelpartikel in das Gehäuse eindringen. Darüber hinaus sorgt dieses spezielle Abdichtungssystem dafür, dass die Wälzmutter RS gegen das Eindringen

Joachim Uhing GmbH & Co. KG
Kieler Straße 23
24247 Mielkendorf
Ansprechpartner: Herr Wolfgang Weber

Tel.: +49 (0) 4347 – 906 – 0
Fax: +49 (0) 4347 – 906 – 40
Tel.: +49 (0) 4347 – 906 – 22
e-Mail: weber@uhing.com



von Flüssigkeiten einschließlich Spritzwasser resistent ist. So können selbst aggressive Reinigungsmittel bedenkenlos verwendet werden.

Schließlich ist auch dafür gesorgt, dass keine Schmiermittel in das Produktionsgut gelangen. Die Wälzmutter RS wird werkseitig über einen Schmiernippel befüllt; für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie wird ein eigens dafür angepasstes Schmierfett gewählt. Anschließend wird das Gehäuse vollständig abgedichtet. Die Wälzmutter schmiert das Stück der Welle, das sie zur Fortbewegung nutzt.

Mit all diesen Ausstattungsmerkmalen gibt die Wälzmutter RS, einer der bewährten Klassiker des weltbekannten schleswig-holsteinischen Maschinenbauunternehmens Uhing, den Produzenten die Sicherheit, dass die von ihnen hergestellten Lebensmittel weder durch Schmierfett verunreinigt werden noch im oder am Linearantrieb haften bleiben und verderben können.

„Die Ausstattungsmerkmale, die die Wälzmutter RS für die Lebensmittelproduktion prädestinieren, gelten für alle verfügbaren Größen dieses Produktes“, betont Wolfgang Weber, als Geschäftsführer bei Uhing für das Marketing zuständig. „Natürlich empfiehlt sich die Wälzmutter RS auch als Komponente in Maschinen anderer Branchen, in denen spezielle Reinheitsanforderungen für das Produktionsgut bestehen oder in denen die Maschinenkomponenten selbst vor dem Eindringen von Schmutz- oder Wasserpartikeln geschützt werden müssen.“