

Hygiënische overwegingen bij kabels en wartels

Radak Kasparik is Marketing Manager Food & Beverage bij Lapp. De afgelopen jaren heeft hij veel fabrieken bezocht om te kijken en luisteren. Welke trends spelen er? Wat betekent dit voor de kabels en wartels die Lapp produceert? Hij kwam tot een aantal verrassende inzichten om die te vertalen in nieuwe producten.

“Hygiëne en reinigbaarheid zijn steeds belangrijkere thema’s in food & beverage”, trapt Kasparik af. “Maar de regels in het ene land zijn die in het andere niet en bovendien zijn er hele grote verschillen per applicatie. Wist je bijvoorbeeld dat worteltjes en PVC niet samen gaan? Of dat je brons of rvs voor wartels of connectoren moet gebruiken bij de productie van pasta omdat gassen die



ontstaan tijdens het gisten het messing zouden aantasten? Achter dit soort belangrijke, applicatie specifieke eigenaardigheden kom je alleen als je met de mensen op de vloer praat. Als Lapp gaan we dan ook nooit voor ‘one size fits all’. Liever zitten we met de klant om de tafel om te zoeken naar de beste oplossing. Waar ga je de kabels en wartels voor gebruiken? Komt het in contact met het voedsel? Hoe wordt er gereinigd en wat zijn de lokale eisen? En is het er nog niet? Dan maken we het toch gewoon?”.

Food & Beverage trends

Ondanks het maatwerk heeft Kasparik ook enkele algemene trends bespeurd. Nieuwe reinigingsmethoden bijvoorbeeld. En natuurlijk industrie 4.0 met alle zaken die daar uit voortvloeien. Kasparik: “Enerzijds komen er steeds meer nieuwe standaarden die wat zeggen over de manier waarop je voedsel produceert en welke eisen dit stelt aan de productiemiddelen. Denk alleen maar aan een organisatie als EHEDG die meer en meer door de industrie wordt omarmt. Maar ook reinigingsmiddelen en methoden zijn aan verandering onderhevig. Wij moeten als Lapp anticiperen op de chemische samenstelling van die nieuwe middelen en hier rekening mee houden met onze materiaalkeuze. Dat geldt ook voor nieuwe methoden waarbij gassen gebruikt worden om te ontsmetten of dry ice dat vuil bros maakt waardoor het gemakkelijker te verwijderen is. Onze kabels en wartels moeten natuurlijk wel tegen dat soort extreme invloeden bestand zijn.” En de 4.0 trend? “Dat heeft vooral te maken met de groeiende vraag naar datakabels in het primaire proces waar ook het voedselcontact plaatsvindt. Hiertoe hebben onder andere onze ETHERLINE® kabels en EPIC® connectoren voedselgeschikt gemaakt. Ook werken we aan manieren om in een vroeg stadium iets te kunnen zeggen over de gesteldheid van de kabels in het veld. Worden deze bijvoorbeeld aangetast en moeten we de kabels vervangen of misschien toch ons reinigingsproces aanpassen? We doen dit door kleine veranderingen die we in het signaal meten op de juiste manier te interpreteren. Toegegeven dat dit nog in de onderzoeksfase zit, kan ik me voorstellen dat deze typische 4.0 toepassing ook voor food & beverage waardevol is.”

Bron: <http://www.thefactoryfiles.com/>