

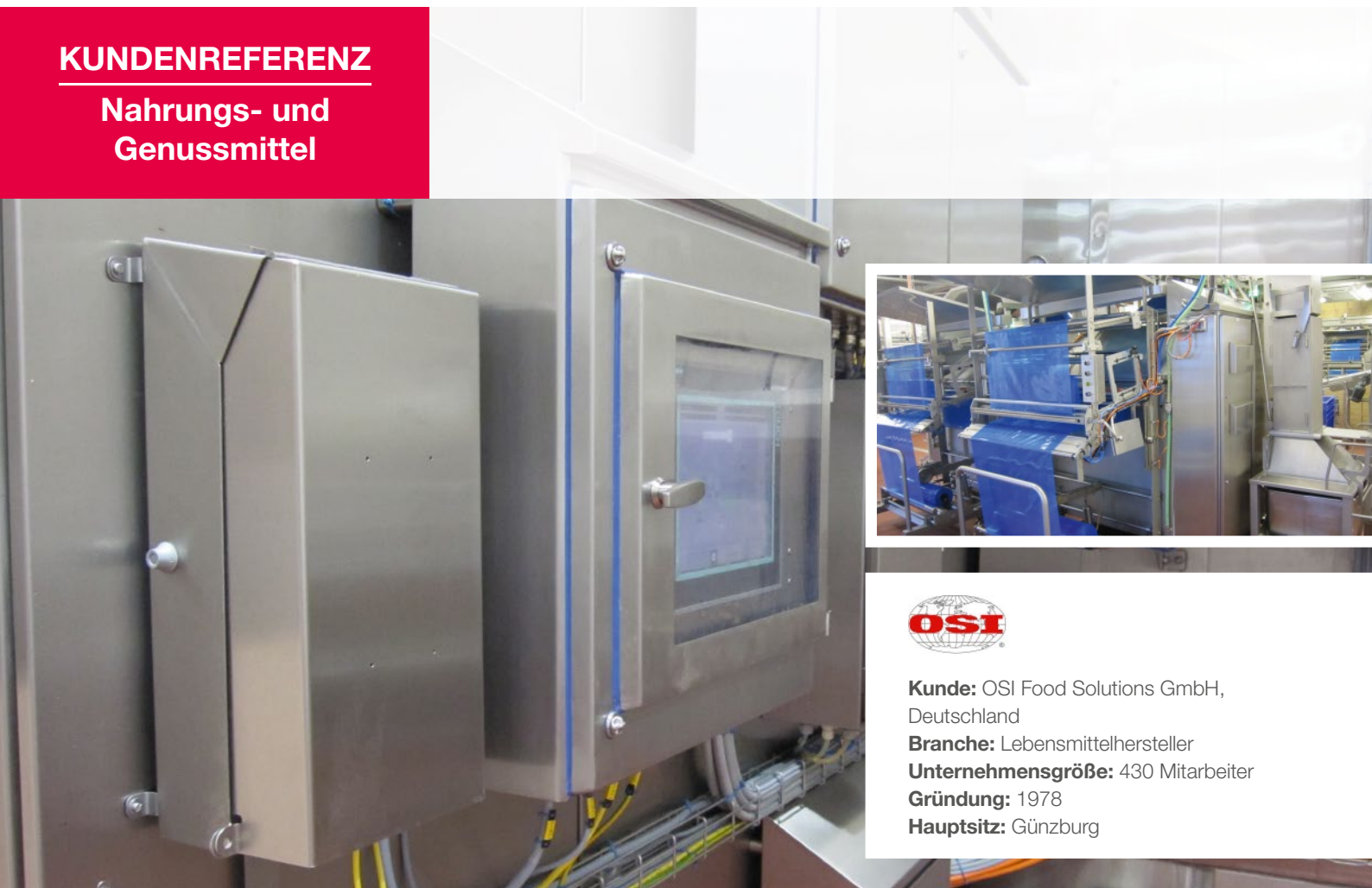
Rittal – Das System.

Schneller – besser – überall.

OSI Food Solutions: Hohe Hygienestandards

KUNDENREFERENZ

Nahrungs- und
Genussmittel



Kunde: OSI Food Solutions GmbH,
Deutschland
Branche: Lebensmittelhersteller
Unternehmensgröße: 430 Mitarbeiter
Gründung: 1978
Hauptsitz: Günzburg

Hygiene pur – exakt das hat sich OSI Food Solutions Germany auf die Fahne geschrieben und setzt dabei neueste Technik ein. Mit der modernsten Hamburgerlinie der Welt produziert OSI in Günzburg täglich 5,5 Millionen Patties, die vor allem für McDonald's in Deutschland bestimmt sind. Um die Produktion hygienegerecht zu optimieren, sucht OSI permanent nach innovativen Lösungen.

Bereits seit Jahren ein Muss bei OSI sind die Hygienic Design (HD)-Gehäuse von Rittal. Quer durch die Produktion schützen Kompaktschränke und Klemmenkästen der Rittal HD-Serie die sensible Steuerungstechnik zuverlässig vor Wasser und Reinigungsmitteln – und sorgen für wirksamen Schutz vor Mikroorganismen und gefährlicher Kreuzkontamination.

SCHALTSCHRÄNKE

STROMVERTEILUNG

KLIMATISIERUNG

IT-INFRASTRUKTUR

SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP





„Um unserer Sorgfaltspflicht umfassend nachzukommen, kümmern wir uns von Haus aus intensiv um die hygienegerechte Auslegung sämtlicher Maschinen und Anlagen für unsere Fertigung.“

Wolfgang von Vegesack,
Engineering Support Officer Europe, OSI

DAS PROJEKT

Die Herausforderung

- Strenge Hygienevorschriften
- Sicherer Schutz der sensiblen Steuerungstechnik
- Effektive Reinigung des Gehäuses

Die Lösung

- Kompakte Schaltschränke und Klemmenkästen im Hygienic Design (HD), zum Teil kundenspezifische Ausführung



Produkte speziell für die Lebensmittelindustrie

Schon seit Jahren setzt OSI bei der hygienegerechten Auslegung seiner Produktion auf Schutzgehäuse der von Rittal 2007 gestarteten Hygienic Design (HD)-Serie, die von A bis Z auf die Bedürfnisse des Lebensmittelbereichs ausgelegt sind. Voll punkten können die auf Hygiene getrimmten HD-Gehäuse vor allem bei offenen Prozessen – also da, wo sensible Lebensmittel wie Frischfleisch, Fisch oder Milchprodukte noch unverpackt und unversiegelt bearbeitet werden.

Alles ist Hygiene-optimiert

Markenzeichen bei HD ist die blaue, außen liegende Silikon-dichtung. Sie dichtet spaltfrei ab und schützt die im Gehäuse installierte Elektronik vor Feuchtigkeit und kriechender Nässe. Die Dichtung besteht aus einem Stück und kann im Handumdrehen ausgetauscht werden. Abgerundet wird der HD-Baukasten durch spezielles Zubehör, das hygienetechnisch optimiert ist. Das Spektrum reicht von einem Schließsystem mit gerundeten Oberflächen bis zu speziellen Nivellierfüßen und Kabelverschraubungen, bei denen sämtliche Gewinde gezielt nach innen verlegt wurden.

Hygienic Design im Pflichtenheft

„Schon die ersten HD-Kompaktschränke, die wir auf der Hannover Messe 2007 sahen, sorgten für Neugier – und inspirierten uns zu Praxistests“, erinnert sich OSI Technik-Chef Thomas Schnitzler. Eindrucksvoll konnten die mitten im Prozessfeld installierten HD-Gehäuse sowohl ihre Dichtheit als auch die guten Reinigungseigenschaften unter Beweis stellen – und fanden rasch Eingang in das Pflichtenheft von OSI. „Immer wenn bei uns neue Maschinen und Anlagen auf dem Plan stehen, werden automatisch Kompaktschränke bzw. Klemmenkästen aus dem Hygienic Design-System spezifiziert,“ ergänzt Schnitzler.

RITTAL GmbH & Co. KG
Postfach 1662 · D-35726 Herborn
Phone + 49(0)2772 505-0 · Fax + 49(0)2772 505-2319
info@rittal.de · www.rittal.de



SCHALTSCHRÄNKE

STROMVERTEILUNG

KLIMATISIERUNG

IT-INFRASTRUKTUR

SOFTWARE & SERVICE

FRIEDHELM LOH GROUP