

Hamburg, 25. November 2009

Membran-Probenahmeventile

Nocado konstruiert neue Version mit Rückmeldung

Das Membran-Probenahmeventil von Nocado hat sich bereits tausendfach in den Prozessindustrien bewährt und ist zu einem Begriff für sichere Probenahme geworden. Jetzt haben die Konstrukteure des Spezialisten für hygienegerechte Flow Components eine neue Version mit Rückmeldung der Endlage vorgestellt. Damit wird die Probenahme mit Nocado-Ventilen noch sicherer und eindeutig kontrollierbar. Das ist ein klares Plus für die Getränke-, Molkerei- und Lebensmittelindustrie, die jeden hygiene-relevanten Schritt sicher überwachen muss.

Das Membran-Probenahmeventil mit Kugelgehäuse von Nocado erfüllt aufgrund konsequenter Umsetzung der Regeln des Hygienic Designs und die sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Werkstoffe höchste hygienische und aseptische Ansprüche. Das Ventil wird unter anderem zur Entnahme von flüssigen und viskosen Proben aus Behältern und Rohrleitungen, als Absperrventil, zum Dosieren kleiner Flüssigkeitsmengen oder als Be- und Entlüftungsventil eingesetzt. Die Restentleerung kann manuell oder automatisch erfolgen. Das Ventil ist optimal für Anlagen geeignet, die automatisch CIP-gereinigt werden. Die gesamte Konstruktion ist tottraumfrei gestaltet. Da das Ventil frontbündig zum Produkt absperrt, ist es frei von Strömungsschatten. Die optimale Reinig- und Sterilisierbarkeit (CIP/SIP) ist dadurch gegeben. Erhältlich ist die Baureihe zum Einschweißen in Rohrleitungen und Tanks mit Anschluss in DN25 in verschiedenen Versionen für pneumatische und manuelle Betätigung. Der Durchmesser der Probenahmeöffnung kann abhängig von der Fließfähigkeit des Probenmaterials von 8 bis 15 mm betragen.

Neue Variante mit Endlagen-Rückmeldung

Die Produktfamilie wurde jetzt um eine Ausführung mit Endlagen-Rückmeldung erweitert. An dieser überwacht ein Initiator die Ventilstellung (auch gemäß Namur). Zur automatischen Betätigung ist der Ventilkörper mit einem Hubzylinder ausgerüstet. Die Membrane des wartungsfreundlichen Ventils ist Dank ihrer integrierten Stützhülse druckfest bis 16

bar. Die mögliche Temperaturbelastung liegt abhängig vom Material der verwendeten Membran bei bis zu 200 °C. Der Dichtungswechsel kann an der durchdachten Konstruktion einfach und schnell durchgeführt werden. Membranen und Dichtungen sind in EPDM, HNBR oder FDA-konformem Viton erhältlich. Alle produktberührten Gehäusekomponenten bestehen aus Wst. 1.4435 und können auf Wunsch auch in anderen Edelstählen oder Sonderwerkstoffen wie Hastelloy oder Titan gefertigt werden. Die Oberflächenrauigkeit der Innenseiten beträgt $Ra < 0,8 \mu\text{m}$, außen liegt sie bei $Ra \leq 1,6 \mu\text{m}$. Der pneumatische Antrieb arbeitet mit Druckluft von fünf bis sechs bar.

Anwender sind von der Qualität begeistert

Viele Anwender in den Prozessindustrien hat das Meisterstück der Experten von Nocado schon begeistert. „Wir setzen das Membran-Probenahmeventil von Nocado seit 2007 hundertfach in den Produktionsanlagen unseres Hamburger Werkes ein und würden dies nach den Erfahrungen der letzten Jahre jederzeit wieder tun“, sagt Ingo Dralle von der Betriebstechnik der Beiersdorf Manufacturing GmbH. „Qualität, Hygiene und Zuverlässigkeit dieses Bauteiles haben uns nachhaltig überzeugt. Die automatische Reinigung verläuft ebenso problemlos wie die Probeentnahme“, so Dralle. Auf der drinktec 2009 in München zeigte Nocado die verschiedenen Bauarten seiner Membran-Probenahmeventile in Aktion: Aus einer Edelstahlsäule mit Probenahmeventilen, die reges Interesse fand, wurden die Messebesucher mit einem wohltuenden Kräuter-Halbbitter bewirtet.

(3.580 Zeichen)

Bildunterschrift:

Das CIP/SIP-fähige Membran-Probenahmeventil mit Kugelgehäuse von Nocado ist jetzt auch in einer Version mit Endlagen-Rückmeldung erhältlich.

Datei: MProbenahmeventil_Rückmeldung.jpg

Abbildung: Nocado GmbH & Co. KG

Informationen zur Nocado GmbH & Co. KG

Die Nocado GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg entwickelt und fertigt hochwertige Flow Components aus Edelstahl und liefert eine breite Produktpalette von Armaturen für alle Bereiche des Liquid Processing. Mit regionalen Niederlassungen setzt Nocado auf Kundennähe und kompetente Vor-Ort-Betreuung. Hergestellt werden die Nocado-Produkte in einem internationalen Netzwerk modernster Fertigungsbetriebe. Über ein effizientes Supply-Chain-Management stellt Nocado die zuverlässige und schnelle Versorgung mit dem gesamten Produktspektrum sicher. Die wichtigsten Erzeugnisse sind Ventile, Rohrleitungskomponenten, Verbindungen, Siebe, Schaugläser und Armaturen für die Molchtechnik. Die Produkte werden hauptsächlich aus Edelstahl gefertigt, auf Wunsch auch aus Titan oder Hastelloy. Der Jahresumsatz betrug im Geschäftsjahr 2008 ca. 20 Mio. Euro. Die Nocado GmbH & Co. KG gehört zur weltweit operierenden GroupInox-Unternehmensgruppe und ist EHEDG Company Member.
www.nocado.de

Pressekontakt:

Christian Teubler
presse@nocado.net
+49 (0)40/ 82 29 57 57

Bei Veröffentlichung Beleg erbeten an:

Nocado GmbH & Co. KG
z. H. Christian Teubler
Geschwister-Beschütz-Bogen 6
22335 Hamburg