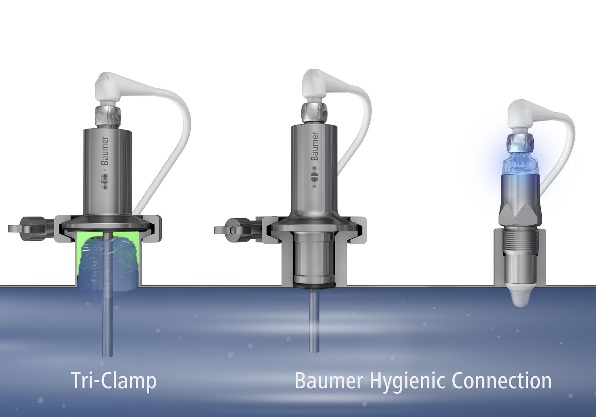
# Presse-Information

**Lebensmittelproduktion: Baumer Design lässt Bakterien keine Chance**

Für die Lebensmittelindustrie bietet Baumer eine einfache Lösung gegen bakterienbesiedelte Hohlräume in Leitungen und Tanks: das Sensordesign Baumer Hygienic Connection (BHC), das wirksam Keime verhindert. Die Sensoren sind an der Medienseite so geformt, dass sie Leerräume komplett ausfüllen. Da es bei dieser Einbauweise keine Hohlräume für Flüssigkeiten mehr gibt, finden Bakterien keinen Halt.

Dieses hygienische Design, das vor allem für Druck- und Durchflussmessung relevant ist, geht weit über die Empfehlungen der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) hinaus. Die Entwickler bei Baumer haben sich Gedanken gemacht, wie cleveres Design die Lebensmittelsicherheit erhöhen kann und Kunden Mehrwert bietet. Schwerpunkt der Überlegungen war der invasive Teil des Sensors, der in das Rohr oder in den Tank ragt und in Kontakt mit Milch, Limonade oder anderen Lebensmitteln kommt. Dort haben herkömmliche Anschlüsse Schwächen. Schweisst man eine Muffe auf ein Rohr und befestigt einen Sensor mit Tri-Clamp darauf, entsteht direkt unter dem Sensor ein Hohlraum, in dem sich Luft und Bakterien sammeln können. Diese unerwünschten Hygienefaktoren lassen sich dort nur durch den Einsatz von viel Wasser und Chemikalien herauswaschen. Das kostet nicht nur Ressourcen, sondern bedeutet auch teure Stillstandszeit. Denn während der Reinigung kann die Anlage nicht betrieben werden.

Die Lösung: Baumer Hygienic Connection. Bei diesem durchdachten Design sind Schweissmuffe und Sensor so aufeinander abgestimmt, dass der Sensor den Hohlraum vollständig ausfüllt und die Front des Sensors bündig mit der Rohrwand abschliesst. Hohlräume gibt es nicht, Bakterien finden dort keinen Halt. Das spart Wasser und Chemikalien sowie Zeit bei der Reinigung und letztendlich Geld.

Baumer Hygienic Connection ist EHEDG-zertifiziert und für Baumer Prozesssensoren erhältlich: für die Messung von Druck, Durchfluss, Temperatur und Füllstand.

**Baumer auf der drinktec: Halle A3, Stand 300**

Bild: Baumer Hygienic Connection schliesst durch die spezielle Sensorform Hohlräume in Rohren und Tanks und verhindert so Bakterien in der Lebensmittelproduktion. Bild: Baumer

Anzahl Zeichen (mit Leerzeichen): ca. 2000

Text und Bild Download unter: [**www.baumer.com/press**](http://www.baumer.com/press)

|  |
| --- |
| **Baumer Group**  Die Baumer Group gehört zu den weltweit führenden Spezialisten für leistungsfähige Sensoren und Sensorsysteme in der industriellen Automation. Ein einzigartig breites Produktportfolio, präzise Messwerte und smarte Sensorfunktionen ermöglichen intelligente Lösungen für die digitalisierte Produktion. Das Schweizer Familienunternehmen ist mit rund 2.800 Mitarbeitenden und 39 eigenen Entwicklungszentren, Produktionswerken und Vertriebsniederlassungen in 19 Ländern immer nahe beim Kunden. Als Innovationsführer schafft Baumer mit gleichbleibend hohen Qualitätsstandards seit 70 Jahren entscheidende Marktvorteile und messbaren Mehrwert. Weitere Informationen: www.baumer.com |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pressekontakt:**  Holger Thissen  Public Relations Manager  Baumer Group  Phone +41 (0)52 728 17 12  hthissen@baumer.com  www.baumer.com | **Firmenkontakt Deutschland/Österreich:**  Baumer GmbH  Phone +49 (0)6031 60 07 0  Fax +49 (0)6031 60 07 60 70  sales.de@baumer.com  [www.baumer.com](http://www.baumer.com) | **Firmenkontakt Schweiz:**  Baumer Electric AG  Phone +41 (0)52 728 11 22  Fax +41 (0)52 728 11 44  [sales.ch@baumer.com](mailto:sales.ch@baumer.com) [www.baumer.com](http://www.baumer.com) |