

Edelstahlzylinder für aggressive Einsätze

Kategorie: [Herstellung](#)

Datum: 14. März 2019

Die neuen Edelstahlzylinder der Serie CG5-X2977 von SMC sind für den Einsatz in feuchter oder aggressiver Umgebung konzipiert. Alle Außenteile sind aus rostfreiem Edelstahl und halten Angriffen durch Säuren, Laugen und aggressiven Reinigungsmitteln dauerhaft stand. Das Edelstahlgehäuse der Zylinder ist rund und durchgängig im Clean-Design ausgeführt, das zeigt sich an der hygienischen Dämpfungseinstellschraube, dem abgeflachten Anschlussbereich zur Montage von Fittingen mit geradem Gewinde und, dass anstelle eines Etiketts eine Lasermarkierung zur Produktbezeichnung auf der Oberfläche dient. Ohne Ecken und Kanten ist der Zylinder schnell und effizient zu reinigen. Schmutz oder Keime haben keine Chance. Durch die kurze Reinigungszeit profitieren die Anwender von einer hohen Anlagenverfügbarkeit.

Die Zylinder der Serie CG5-X2977 besitzen einen blauen Spezialabstreifer nach FDA und EU 1935/2004. Der verhindert das Eindringen von Wasser ins Gehäuse und erfüllt die Anforderungen des amerikanischen und des europäischen Lebensmittelrechts. Daher sind die neuen Edelstahlzylinder perfekt für den Einsatz in den Nassbereichen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie in weiten Teilen der Chemie- und Pharmaindustrie geeignet.

Für jeden Zweck die richtige Lösung

Das Sortiment der neuen Edelstahlzylinder der Serie CG5-X2977 umfasst 8 Ausführungen mit Kolbendurchmesser im Bereich von 20 bis 100 mm. Die beiden kleineren Varianten mit 20 und 25 mm Kolbendurchmesser leisten Hübe bis 300 mm. Ab 32 mm Kolbendurchmesser sind Hübe bis 600 mm möglich. Der maximale Betriebsdruck beträgt 1 MPa. Als Medium dient Druckluft. Die Endlagendämpfung kann mit rein elastischen Dämpferscheiben erfolgen. Für alle, die höhere Ansprüche an die Dämpfung stellen, bietet SMC zusätzlich eine pneumatische Endlagendämpfung für diese Edelstahlzylinderserie an.

Produktionskosten senken – global nutzen

„Glatte Oberflächen ohne Ecken und Vertiefungen erlauben eine schnelle und effiziente Reinigung. Das sorgt für eine hohe Anlagenverfügbarkeit und niedrige Produktionskosten. Dazu ist durch die Verwendung FDA- und EU-1935/2004-konformer Materialien eine globale Nutzung möglich. Maschinenhersteller brauchen sich also keine Gedanken um den Einsatzort ihrer Maschinen zu machen oder gar umzurüsten.“

Torsten Klein, Strategic Market Manager Food bei SMC