



Hygienewaage HHK

einzigartig | vielseitig | hygiesicher

Das Multitalent für extreme Umgebungen

Hohe hygienische Anforderungen erfordern dafür geeignete Waagen.

- Bakteriell und kontaminationsfrei zu reinigende Waagenflächen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie
- Schnell und einfach zu reinigende Waagen für die Chemiebranche



- **Hygienewaage**
Schnell und einfach zu reinigen, gut zu kontrollieren.



Konstruiert mit unseren Kunden

Langjährige Erfahrungen in Zusammenarbeit mit unseren Kunden sind direkt in die konstruktive Arbeit unserer Ingenieure eingeflossen. Dieses Wissen gemixt mit der Hygienerichtlinie und der Hygiene-Design-Empfehlung EDEHG finden sich in der Hygienewaage wieder.

Bei der Konstruktion haben wir konsequent nur fest integrierte Bestandteile verarbeitet. Material

und Ausstattung erfüllen hohe Maßstäbe an Dichtigkeit und Raummittentiefe. Die extrem geringe Oberflächenrauigkeit unter $0,8\mu\text{m}$ bei elektrolytisch polierten Waagen wirkt abweisend gegen Keime und Bakterien.

Durch die speziell entwickelte, offene Bauform ist eine schnelle und einfache Reinigung sogar im laufenden Produktionsprozess möglich. Alle Bauteile sind resistent gegen die meisten aggressiven

Vorteile

- das Original
- leicht zu reinigen
- kompakte, offene Bauweise
- extrem robust
- auch in rauen Umgebungen
höchster Schutz gegen Wasser
- Schutzart IP69K lieferbar
- leichte Reinigungskontrolle

Reinigungsmittel. Nässe, die beim Reinigen entsteht, wird direkt abgeleitet. Die Verwendung spezieller Wägezellen in IP69K ermöglicht sogar den Einsatz von Hochdruckreinigern.

Einfach einen Schritt weiter gedacht

Unser MEI-Work Entwicklungsprozess (Mechanik, Elektrik, Informatik) integriert die Waagen auch in Steuerungs- und Informatik-Prozesse. Als Basis dienen dafür unsere Anzeigergeräte mit den entsprechenden Schnittstellen und der kompatiblen Software, die genau wie die Mechanik in unserem Hause entwickelt und hergestellt wird.

Die Hygienewaage ist in der mobilen, akkubetriebenen Version und für die Netzwerkverbindung per Ethernet und WLAN mit serieller Schnittstelle lieferbar. Die Daten- oder Werteübermittlung erfolgt durch hauseigene Softwareprodukte – geeicht für die Fertigverpackungskontrolle. Die Hygienewaage ist je nach Bedarf mit unterschiedlichen Terminals kombinierbar (s. Datenblatt „Anzeigergeräte für Waagen“).



- Die Hygienewaage ist mit unterschiedlichen Terminals kombinierbar.

Eigenschaften

- Brücke inkl. 3m Messkabel (weitere Längen lieferbar)
- Kompaktwoage mit Stativ und Anzeigegerät
- geeicht gemäß §7c Eichordnung lieferbar
- Single Point Wägezelle aus Edelstahl
- 4 verstellbare Lastfüße, Nivellierungsvorrichtung
- 4 einstellbare Überlastsicherungen
- Schutzart der Wägebrücke: IP 68 und IP 69K
- Schutzart des Anzeigegeräts: IP 65 oder IP 67 (gerätespezifisch)
- Edelstahl V2A
- Betriebstemperatur: -10°C bis +40°C

Optionen

- ATEX-Ausführung für Zone 1/21 und 2/22
- Anzeigegerät nach Wahl anschließbar
- Edelstahl V4A
- Oberfläche: Glasperlengestrahlt oder elektropoliert
- Sonderbauformen der Wiegefläche

Wägebereiche	Teilungen	Plattformgrößen in mm			
		320 x 240	400 x 300	500 x 400	600 x 500
3 kg	1 g	■			
	0,1 g*	■			
3/6 kg	1/2 g	■			
6 kg	2 g	■	■	■	
	0,2 g*	■	■		
6/15 kg	2/5 g	■	■	■	
15 kg	5 g	■	■	■	■
	0,5 g*	■	■	■	■
15/30 kg	5/10 g	■	■	■	■
30 kg	10 g	■	■	■	■
	2 g*	■	■	■	■
30/60 kg	10/20 g		■	■	■
60 kg	20 g		■	■	■
	5 g*		■	■	■
60/150 kg	20/50 g			■	■
150 kg	50 g			■	■
	10 g*			■	■

Sondergrößen, andere Wägebereiche und Tragfähigkeit auf Anfrage möglich.

*gekennzeichnete Wägebereiche und Teilungen sind nur für die interne Verwiegung geeignet, da nicht geeicht lieferbar.



Wandhalterung
mit Schreibfläche



Schutzwanne



Untergestell



Elektropolierung

HÖFELMEYER
Waagen Prozesse Service

Höfelmeyer Waagen GmbH | Georgsmarienhütte | Hüfingen | Neuss | Hamburg | Berlin | Leipzig
Fon +49 5401 4977 0 | Fax +49 5401 4977 90 | waagen@hoefelmeyer.de | www.hoefelmeyer.de



Änderungen vorbehalten. Alle Waagen können in diesem Datenblatt mit Optionen dargestellt werden, diese sind im Standardpreis nicht enthalten.