

TE HYGIENX NEW

NEUE PLATTFORMEN MIT EINER WÄGEZELLE SERIE TE HYGIENX®



Edelstahl AISI 316. Wägezelle aus **Edelstahl**. Schutzart **IP68** und **IP69K**.

Genauigkeitsklasse C3, C3MR, C3MI, **C6, C6MR**.

Die neue Plattform TE HYGIENX ist für den Einsatz in feuchten Umgebungen und in den Bereichen konzipiert, in denen besonders hohe Hygienestandards, die die HACCP-Anforderungen erfüllen, gelten.

Ideal für den Lebensmittel-, Chemie-, Pharma- und Kosmetiksektor.

UMWELT: HYGIENISCH, NASS, ÄTZEND

Vertrieb und Service:

HELGA B. KOCH UND GÜNTER KOCH GBR

DORFSTRASSE 7 - 94486 - OSTERHOFEN-GERGWEIS - GERMANY
Tel. 0049 8547 914232 Fax. 0049 8547 914233
info@waegetechnik-koch.de

Die ideale Lösung für
**fortschrittliche industrielle
Anwendungen**

- Die vollständig in Italien aus Edelstahl AISI 316 hergestellte Plattform, elektropoliert und mikro-gestrahlt, ist komplett abwaschbar und verhindert so die Ansammlung von Bakterien in kritischen Ecken.
- Da die Wägezelle die Schutzart IP68 und IP69K besitzt, kann die gesamte Waage mit einem Hochdruckwasserstrahl bei hoher Temperatur desinfiziert werden.

HÖHEPUNKTE

- HCV-EU zertifiziertes Produkt (C0553035-0001) für den Lebensmittelbereich, das die Hygieneanforderungen des HACCP-Systems erfüllt.
- Schutzart IP68 / IP69K, geeignet für den Einsatz in feuchten Umgebungen und für die vollständige Desinfizierung der Waage mit Wasserstrahl bei hoher Temperatur und hohem Druck.
- Überprüfbare Struktur aus Edelstahl AISI 316 mit abnehmbaren Dichtungen zur einfachen Desinfektion. Die Konstruktion verhindert die Ansammlung von Wasser und Schmutzrückständen.
- Integrierte Wasserwaage.
- Vier Endschalter zum Schutz vor Überlastungen.
- Rutschfeste Füße für Umgebungen mit hohen hygienischen Anforderungen, ideal für die Verwendung auf Edelstahltischen, auch bei vorhandenem Wasser.
- Lebensmittelgeeignete Gummidichtungen.
- 2 Transportblöcke zum Schutz der Wägezelle.

TECHNISCHE MERKMALE

- Gezogene Struktur, Mechanik, Kleinteile und Lastplatte aus Edelstahl AISI 316.
- Herstellung der Plattform mit durchgehender Schweißnaht an jedem Punkt.
- Hermetisch abgedichtete Wägezelle aus Edelstahl mit Schutzart IP68/IP69K, geeignet für den Einsatz in feuchter Umgebung. OIML R60 C6 zugelassen, mit 3 m langem geschirmtem Kabel. Hinweis: In Kombination mit der Säule HGXCL- reduziert sich die Kabellänge auf 1 m.
- Direkter Anschluss der Wägezelle an die Gewichtsanzeige, ohne Stecker, über Kabelverschraubung.
- Empfindlichkeit: 2mV/V +/- 10%.
- Max. Versorgung: 15 VDC.
- Oberflächengüte für den Lebensmittelbereich, elektropoliert und mikro-gestrahlt.
- HCV-Laserkennzeichnung zur Identifizierung des Produkts.
- HCV-EU zertifizierte Lastplatte für die Verwendung in direktem Kontakt mit Lebensmitteln.

WICHTIGSTE OPTIONEN

- Optionale Säule für die Dini Argeo-Gewichtsanzeige zur integrierten Installation; leicht zu reinigende Struktur mit praktischem Stützfuß und ergonomischem Tragegriff. Verkürzung des Kabels der Zelle von 3 m auf 1 m.
- Aufsatzrahmen aus Edelstahl AISI 304.
- Wagen aus Edelstahl AISI 304 für mobile Wägestationen.
- Gewichtsanzeige DFWX-HGX mit Gehäuse aus Edelstahl AISI 316.

Hinweis: Wenn die Plattform mit einer Gewichtsanzeige kombiniert wird, ist die Installation durch geschultes Personal erforderlich. Das System wird nicht einsatzbereit ausgeliefert.



Mehrteilungs-Version "-MI"

- Die Waagen der Serien HGX sind in einer 2x3000e geeichten Mehrteilungs-Version erhältlich, der besten Kombination aus Genauigkeit und Benutzerfreundlichkeit für eine geeichte Waage der Klasse C3.

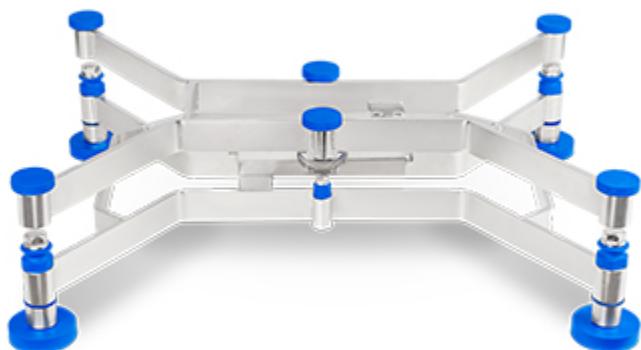
Im Vergleich zur häufigeren Mehrbereichseichung bietet die Mehrteilungswaage eine ADAPTIVE Messauflösung, die sich automatisch an das zu messende Gewicht anpasst.

ANMERKUNG: Die Mehrteilungs-Modellen sind mit dem Zusatz "-MI" gekennzeichnet und erfordern immer die Kombination mit einem Dini Argeo Indikator der Serien DFW oder 3590, dem DiniCal Kalibrierungsdienst und dem ECEM2MI Zulassungsdienst.

GMP-KONFORMES PRODUKT

- Bei diesem Produkt handelt es sich um eine Wägevorrichtung von hoher Qualität und Präzision, die für den Einsatz in der Lebensmittel-, Chemie- und Pharmaindustrie entwickelt und hergestellt wurde. Sie wird nach GMP-Standards (Good Manufacturing Practices oder Gute Herstellungspraxis auf Deutsch) aus Edelstahl hergestellt, mit spezieller Oberflächenbehandlung und anderen Konstruktionsmerkmalen, die im Lebensmittel-, Chemie- und Pharmabereich erforderlich sind.

BEISPIEL 1



BEISPIEL 2



BEISPIEL 3



BEISPIEL 4

Die HYGIENX-Reihe Entdecken

Verfügbare Versionen

Code	l x w x h (mm)	Max (kg)	d (g)	M (g)*	d HR (g)*
HGXS3	230x330x90	3	0,5	See table below	0,2
HGXS3-MI	230x330x90	3	--	0,5/1 (Multi interval)	--
HGXS6	230x330x90	6	1	See table below	0,5
HGXS6-MI	230x330x90	6	--	1/2 (Multi interval)	--
HGXS12-MI	230x330x90	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXS15	230x330x90	15	2	See table below	1
HGXT6	330x330x90	6	1	See table below	0,5
HGXT6-MI	330x330x90	6	--	1/2 (Multi interval)	--
HGXT12-MI	330x330x90	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXT15	330x330x90	15	2	See table below	1
HGXT30	330x330x90	30	5	See table below	2
HGXT30-MI	330x330x90	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXQ12-MI	400x400x115	12	--	2/5 (Multi interval)	--
HGXQ15	400x400x115	15	2	See table below	1
HGXQ30	400x400x115	30	5	See table below	2
HGXQ30-MI	400x400x115	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXQ60	400x400x115	60	10	See table below	5
HGXQ60-MI	400x400x115	60	--	10/20 (Multi interval)	--
HGXM30-1	400x500x115	30	5	See table below	2
HGXM30-MI-1	400x500x115	30	--	5/10 (Multi interval)	--
HGXM60-1	400x500x115	60	10	See table below	5
HGXM60-MI-1	400x500x115	60	--	10/20 (Multi interval)	--