

## **Kleine Dinge – große (Aus)Wirkung**

### **Dichtungen in Maschinen der Lebensmittel- und Pharmaindustrie**

**Wer mit der Lebensmittel- und Pharmaindustrie arbeitet, muss ein Höchstmaß an Fachkompetenz, Verantwortungsbewusstsein und Sensibilität erfüllen. Die Seal Concept GmbH hat viel Erfahrung in diesem Bereich und ist durch eine Unternehmensstruktur, in der Wissen, Schlagkräftigkeit und Flexibilität zur gelebten Unternehmenskultur zählen in der Lage, in kürzester Zeit individuelle Dichtungslösungen für jede Produktions- und Verpackungsmaschine zu entwickeln und zu realisieren. So wird die Herstellung produktkonformer Verpackungen für die Pharmaprodukte, Kosmetika, Getränke, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Tee, Gebäck, Kaffee, Zucker, Salz, Gewürze u.v.m. sichergestellt. Dabei kann die Produktion der erforderlichen Dichtungen – sowohl von Einzelstücken als auch von Großserien innerhalb weniger Tage hausintern realisiert werden. Die Erfüllung von Aspekten, wie Reinigungsfähigkeit, Sterilisation und hygienische Auslegung versteht sich dabei von selbst.**

Seit vielen Jahren ist die Seal Concept GmbH in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie als kompetenter Partner bekannt, der schnell und zuverlässig die vielen besonders hohen Anforderungen an Dichtungen und Kunststoffteile erfüllt.

Zum einen geht es darum, dass Dichtungslösungen, die in diesen Branchen zum Einsatz kommen, eine hohe chemische Beständigkeit gegenüber aggressiven Chemikalien und Reinigungsmethoden aufweisen müssen - zum anderen muss auch die Beständigkeit gegenüber hohen Temperaturen, welche bei der Reinigung und Sterilisation unverzichtbar sind, gewährleistet sein. Ebenso müssen außergewöhnliche Reibungs- und Verschleißesigenschaften berücksichtigt werden. Eine spezielle Farbgebung der Dichtungen (weiß/blau/rot/natur) ermöglicht das frühzeitige Erkennen der Abriebspartikel.

Hygiene ist in diesen Industriezweigen ein Aspekt, dem eine absolut übergeordnete Bedeutung zukommt. Sämtliche am Prozess beteiligten Unternehmen und Zulieferfirmen sind durch strengste Auflagen verpflichtet, die straff geregelten Bedingungen zu erfüllen und kontinuierlich an der Optimierung zu arbeiten. Die Gefahr mikrobieller Verunreinigung durch nicht sterilisierbare Hinterschnitte kann durch eine besondere Formgebung ausgeschaltet werden. Die Seal Concept GmbH achtet auch mit Vehemenz darauf, bei jeder neuen Produktentwicklung leicht zu reinigende und einfach zu sterilisierende Oberflächen zu schaffen, die einem erhöhten Reinigungs- und Sterilisationsaufkommen problemlos und ohne langfristige Schäden zu nehmen gerecht werden. Auch der Einsatz ungiftiger Werkstoffe ist bei Dichtungen, welche in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie zum Einsatz kommen, eine Grundvoraussetzung.

Viele nationale und internationale Lebensmittelgesetze und Verordnungen für den pharmazeutischen Gebrauch regeln einen verantwortungsvollen Gestehungsprozess.

Die Lebensmittelindustrie ist der drittgrößte Industriezweig in Deutschland, auch die Pharmaindustrie ist ein bedeutender Wirtschaftsfaktor- und Arbeitgeber. Beide Industriezweige sind einer enormen Dynamik unterworfen, was Flexibilität und Innovationsbereitschaft zwingend erforderlich macht. Für die unterschiedlichsten Produktionsmaschinen konzipiert, produziert und liefert Seal Concept GmbH moderne Dichtungssysteme. Im Bereich Pharmaprodukte und Kosmetika liegt der Schwerpunkt in Abfüll- und Dosiermaschinen sowie Tablettenpressen, während im Getränkesektor Abfüllmaschinen und komplette Produktionseinheiten, Konservenherstellung, Zentrifugen, Separatoren und Wärmetauscher im Fokus stehen. Auch in Produktionseinheiten für Molkereien finden sich Dichtungslösungen von Seal Concept:

Produktionseinheiten für Käse, Kochanlagen für Schmelzkäse, Abfüllmaschinen für Margarine, Butter, Quark, Joghurt, Fruchtmus, Homogenisatoren, Milchseparatoren, Füllmaschinen und Rohrleitungen funktionieren mit individuellen Dichtungskonzepten aus dem Hause Seal Concept GmbH.

Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren ist Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit der technischen Anlagen und Maschinen genauso wichtig wie in allen anderen vorgenannten Industriezweigen. Abfüllanlagen für Flüssigkeiten und Saucen, Maschinen zur Fleischzerkleinerung sowie Abfüllanlagen für Wurst- und Fleischbrät sind mit der entsprechenden Dichtung von Seal Concept ausgestattet. Auch das Bäckerhandwerk setzt auf Qualität – und somit bei seinen Maschinen zur Gebäckerstellung und Teigdosierung, Knetmaschinen, Kuchenfüllmaschinen sowie Wassermix- und Dosieranlagen auf Dichtungen vom Spezialisten. Selbst bei Verpackungsmaschinen für trockene Schüttgüter wie Tee, Kaffee, Zucker, Salz oder Gewürzen übernimmt Seal Concept die Aufgabe, aus entsprechenden Werkstoffen Dichtungssysteme in entsprechender Dimension zu fertigen.

Unterschiedliche Werkstoffe stehen zur Produktion von Dichtungssystemen zur Verfügung, die Wahl des Werkstoffes ist abhängig von seinem Einsatzbereich. Alle diese Werkstoffe haben selbstverständlich die jeweils erforderlichen Zulassungen. Und noch eines ist ihnen allen gemein – ihre Lebensmittelkonformität.

Kontakt:

**Seal Concept GmbH**  
Frau Nicole Grunwald  
Dichtungen & Hydraulik  
Hans-Sachs-Strasse 2  
86399 Bobingen  
Germany

Phone: +49 (0) 8234 9671 - 535

Fax: +49 (0) 8234 9671 - 890

[nicole.grunwald@sealconcept.com](mailto:nicole.grunwald@sealconcept.com)  
[www.sealconcept.com](http://www.sealconcept.com)



