

PR272011

22. novembre 2011

Technique d'entraînement

Page 1 sur 3

***Technique d'entraînement Beckhoff : servomoteurs pour applications dans l'industrie alimentaire, chimique et pharmaceutique***

## **Nouvelle gamme de servomoteurs inox AM8800 au design « hygiénique »**

La gamme AM8800 est une variante en inox qui vient compléter les servomoteurs hautement dynamiques de la nouvelle gamme Beckhoff AM8000. Ces moteurs en inox sont complètement « hygiénique » : Ils peuvent être utilisés dans des environnements extrêmement rudes ou présentant un risque de corrosion. Ils conviennent tout spécialement pour les applications dans les domaines de l'industrie alimentaire, chimique et pharmaceutique. Les moteurs de la gamme AM8000 ne nécessitent plus qu'un seul câble de raccordement de moteur, au lieu des deux habituels. Les informations du Feedback sont transmises de manière numérique à travers deux conducteurs dans le câble moteur. La technologie Feedback à un seul câble entraîne une nette réduction des frais de matériaux, et réduit les travaux de montage et d'ingénierie.

D'un point de vue technologique, la gamme de moteurs inox AM8800 repose sur la gamme de moteurs Beckhoff AM8000. Ces moteurs disposent en plus d'un boîtier inox entièrement en AISI 316L conçu conformément aux directives de la FDA, et d'un arbre moteur en inox. La gamme comprend trois modèles avec chacun trois longueurs de montage. La plage de puissance couvre un couple à l'arrêt de 1 à 8 Nm. Le moteur ne présente pas de coins et d'arêtes et peu de perçages et vissages, ceci afin d'exclure l'accumulation de crasses. Les brides présentent un format B5 et sont compatibles avec celles de la série AM8000. Ceci simplifie également le rééquipement des installations existantes.

PR272011

22. novembre 2011

Technique d'entraînement

Page 2 sur 3

La fixation optimale des stators au boîtier inox a permis de réduire les pertes de puissance. Ceci a permis à ces moteurs d'être utilisés sans système de refroidissement, malgré que la conductivité thermique de l'inox soit environ 14 fois inférieure à celle des boîtiers en aluminium des moteurs classiques. Pour la surveillance de température, tous les servomoteurs AM8000 sont dotés d'un capteur qui transmet les données au variateur par le biais du câble unique. Les données peuvent être régulées au sein de la commande principale de manière que le moteur puisse être contrôlé en fonction de sa température.

Cette fonction s'avère nécessaire pour le traitement de denrées alimentaires périssables comme p.ex. le poisson.

Le boîtier inox est extrêmement robuste et insensible aux rayures et autres détériorations mécaniques. Étanche IP 67 et en option IP 69K, les moteurs AM8800 résistent même au lavage haute pression, comme c'est habituellement le cas dans le domaine des industries alimentaire, chimique et pharmaceutique. La technique de raccordement met en œuvre des presse-étoupe inox qui assurent l'étanchéité durable des moteurs. Une des particularités des moteurs AM8800 est qu'ils peuvent être dotés d'un raccord air afin d'empêcher la formation de condensat au sein du moteur. Ils peuvent également être équipés d'un frein de maintien ou d'un capteur multitours, en fonction des exigences.

➔ [www.beckhoff.fr/AM8800](http://www.beckhoff.fr/AM8800)

PR272011

22. novembre 2011

Technique d'entraînement

Page 3 sur 3

## Photo de presse



## Légende de photo :

Les moteurs inox de la gamme AM8800 sont idéaux pour des applications dans les industries alimentaire, chimique et pharmaceutique. Les moteurs au design hygiénique se conforment aux exigences FDA.

## Télécharger les textes et les images :

[download.beckhoff.com/download/press/2011/french/  
pr272011\\_Beckhoff\\_fr.pdf](http://download.beckhoff.com/download/press/2011/french/pr272011_Beckhoff_fr.pdf)

[download.beckhoff.com/download/press/2011/presskit/  
pr272011\\_Beckhoff.zip](http://download.beckhoff.com/download/press/2011/presskit/pr272011_Beckhoff.zip)

## Veuillez adresser vos questions relatives au thème « AM8800 » à :

Beckhoff Automation SARL  
Immeuble "Le Montréal" - ZA de courtaboeuf  
19 bis, Avenue du Québec  
91951 COURTABOEUF Cedex, France  
tél : 01 69 29 83 75 / fax: 01 69 28 40 55  
e-mail: [info@beckhoff.fr](mailto:info@beckhoff.fr), Internet: [www.beckhoff.fr](http://www.beckhoff.fr)