



Rittal News Release 2009 #6

2009年11月12日

リタール株式会社、ステンレス製ラック「ハイジェニック」の営業を本格開始

食品工場など厳格な衛生環境向けに最適、

11月25日からの「システムコントロールフェア 2009」で日本初公開

産業用エンクロージャー分野で世界トップシェアのドイツ・リタール社の日本法人であるリタール株式会社（本社：茨城県猿島郡、代表取締役社長 吉原正志）は、食品工場など高い衛生環境が必要なニーズに対応したステンレス製の「ハイジェニックデザイン」エンクロージャーを開発、日本でも本格的に営業を開始しました。ハイジェニック製品は、11月25日（水）から28日（土）まで東京ビッグサイトで開催されるシステムコントロールフェア 2009のリタールブース（1-05：西1ホール）で国内初公開される予定です。システムコントロールフェアオフィシャルサイト：<http://scf.jp/> もご参照ください。

リタールのハイジェニックデザインは、高衛生構造を採用したステンレス製エンクロージャーで EHEDG* に対応しており、すでに欧米では高い評価を得て肉、水産加工、惣菜、飲料、果物、乳製品、パン、菓子などの食品工場などで採用が進んでいます。

ハイジェニックデザインの主な特徴は以下の通りです。

- ステンレス製：防錆性に優れたステンレスで作られたエンクロージャーです。
- メンテナンス時間を短縮：トップパネルとドアの間に十分な隙間を作り、またドアの端にも傾斜をつけたことで掃除が容易です。
- 衛生環境の維持：凹面がなく、雑菌が繁殖しにくい構造です。またトップパネルの傾斜で、埃の堆積を防ぎ、液体を流し落とします。
- 高い安全性：安全な青色のシリコンパッキングを使用することで、交換しやすく、かつ食品との見分けが容易です。
- 高い生産性：生産ラインの切り替え時のメンテナンスが容易で、生産性の向上を実現します。

*EHEDG（欧州衛生工学設計グループ）ガイドライン 13 オープンプロセスにおける設備の衛生デザイン（3-A および NSF：国際衛生科学財団との共同開発）

リタール株式会社代表取締役社長の吉原は「これまでさまざまな産業で評価をいただいていたリタールのエンクロージャーのノウハウや国際規格対応を活かした製品を食品産業分野に提供できることを嬉しく思います」と述べています。

また、システムコントロールフェアでは、エンクロージャー本体同様、高衛生を保持するための各部品・アクセサリなども展示いたします。さらに詳しい説明も可能です。

【システムコントロールフェア 2009 概要】

- ・日程：2009年11月25日（水）～28日（土）
- ・会場：東京ビッグサイト西1・2ホール
- ・リタールブース 1-05（西1ホール）



【製品価格】

販売代理店経由の販売活動に注力していくため、価格は非公表(オープン価格)となっています。

リタールについて

1961年創業のリタール(Rittal GmbH & Co. KG、本社:ドイツ・ヘルボルン市)は、グローバル企業として成長しており、なかでもエンクロージャーおよびハウジング技術において世界屈指のシステムサプライヤーです。リタールの提供する製品群は、産業向けエンクロージャー、エレクトロニクス・パッケージング、温度管理システム、分電・配電、ITソリューション、通信システム、そしてグローバルなサービスと多岐の分野にわたっています。世界市場に最高のサービスを実現するため、60以上の現地法人を有し、19のハイテク生産施設から世界中に製品を供給しています。世界で1万200人の従業員を擁する Rittal International は Friedhelm Loh Group (本社:ドイツ・ハイガー(Haiger))傘下の最大の企業です。日本法人のリタール株式会社は1988年10月に設立、2008年に設立20周年を迎えました。さらに詳しい情報はWebサイト<http://www.rittal.co.jp/>をご参照ください。

<この件に関するメディアの皆様からのお問い合わせ先>

リタール株式会社 マーケティング部
マーケティングコミュニケーション課長 大山 葉奈
電話 045-478-6891

株式会社 井之上パブリックリレーションズ
リタール株式会社広報担当 鈴木 孝徳
電話 03-5269-2301 suzuki@inoue-pr.com