

Für eine verbesserte Lebensmittelsicherheit

SKF Food Line Kugellagereinheiten – Blue Range



FÜR HOHE ANFORDERUNGEN IN DER LEBENSMITTEL- UND GETRÄNKE-INDUSTRIE



Erhöhung der Lebensmittelsicherheit

Die Zahl der Rückrufaktionen nimmt zu, die Sicherheitsvorschriften werden weltweit immer strenger und proaktive Programme zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit sind zum Standard geworden. Unternehmen stehen damit in der Pflicht, all ihre Anlagen zur Lebensmittelverarbeitung hygienetechnisch auf dem neuesten Stand zu halten – und dabei gleichzeitig leistungsfähig, kosteneffizient und nachhaltig zu arbeiten.

Die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten bieten ein umfangreiches Sortiment an hygienischen und hochleistungsfähigen Lagereinheiten für die anspruchsvollen Anforderungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Ihre Entwicklung zielte speziell darauf ab, Verunreinigungen zu vermeiden und die Verbreitung von Bakterien zu reduzieren, weshalb die Lagereinheiten eine Lösung für eine Vielzahl an Problemen der Lebensmittelsicherheit bieten. Die neuen Lagereinheiten sind lebensdauergeschmiert und für häufige Waschgänge ausgelegt und lösen viele Probleme, die mit der herkömmlichen Wartung verbunden sind.

Erfahren Sie, wie Sie mit SKF:



die Lebensmittel-
sicherheit erhöhen



höhere Zuverlässigkeit
und Verfügbarkeit
erzielen



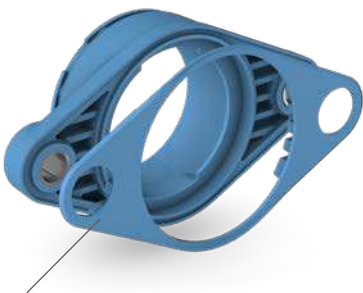
Instandhaltungs-
und Reparaturkosten
senken



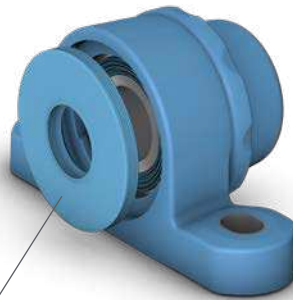
wirklich nachhaltig
arbeiten

Ideale Bauweise für erhöhte Hygiene

Die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten wurden von Grund auf speziell dafür entwickelt, die Hygiene zu erhöhen und Vorschriften der Lebensmittelsicherheit zu erfüllen – Komponente für Komponente.



Abdichtung der Gehäuseanlagefläche



Rückseitige Dichtung



Enddeckel

Weniger Bakterienbildung bei der Lebensmittelproduktion

Abdichtung der Gehäuseanlagefläche: bei der Montage verformt sich die gummierte Gehäuseanlage-bzw. -aufstandsfläche und dichtet so zuverlässig gegen die Aufspannfläche ab.

Rückseitige Dichtung: dichtet statisch gegen das Gehäuse und dynamisch gegen die Welle ab und verhindert, dass Prozessmaterial von hinten in das Gehäuse gelangt.

Gehäuse: der ausgefüllte Gehäusefuß und die glatten Oberflächen bieten Staub und Bakterien keine Angriffsflächen und sind außerdem gut zu reinigen.

Enddeckel: dichtet die Einheit wirksam ab, während ein patentierter Sicherungsmechanismus verhindert, dass er sich versehentlich löst.

Auf Lebensdauer geschmiert: hilft, überschüssiges Fett in den Enddeckeln zu vermeiden, wo sich Bakterien entwickeln können, wenn sie den Prozessmedien und Flüssigkeiten ausgesetzt sind.



Nassreinigung im Vergleich: links fallen Lebensmittelreste in Spalten und anderen Bereichen auf, die sich durch eine typische industrielle Nassreinigung nicht entfernen lassen. Rechts ist die neue, gut zu reinigende Einheit zu sehen.

Da keine Nachschmierung erforderlich ist, sammelt sich kein überschüssiges Fett in den Enddeckeln an.

Erhöhte Hygiene bei der Nassreinigung

Abgeschrägte Flächen: fördern ein rückstandsloses Abfließen des Wassers von der Gehäuseoberfläche und wirken Verschmutzungen entgegen – unabhängig von der Einbaulage.

Extrem glatte Oberflächen: verbessern die Reinigungsmöglichkeit, vergleichbar mit der inneren Oberflächenbeschaffenheit von Hygieneschläuchen und -rohren.

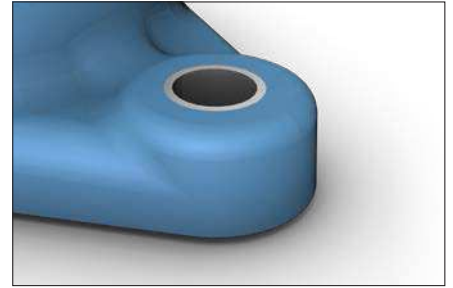
Kein überschüssiges Fett: verunreinigtes Lagerfett kann sich bei der Hochdruckreinigung nicht auf den Lebensmittelbereich übertragen.

Proaktiver Schutz und Regelkonformität

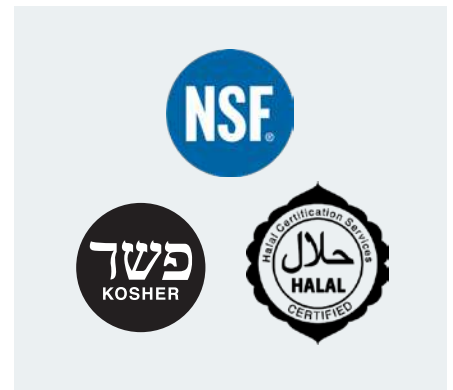
Konforme Komponenten: Gehäuse und Enddeckel erfüllen die FDA-Vorschriften. Lagerdichtung, Abdichtung der Gehäuseanlagefläche aus lebensmittelverträglichem synthetischem Kautschuk sind FDA- und EG-konform.

Lebensmittelverträgliches Lagerfett: allergenfrei und im versehentlichen Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich.

Blauer Dichtungs- und Gehäusewerkstoff: leichte optische Identifizierung bei Verdacht auf Verunreinigung.



Abgeschrägte Oberflächen fördern ein rückstandsloses Abfließen des Wassers und wirken Verschmutzungen entgegen.



Lebensmittelverträgliches Schmierfett der Klasse NSF H1, zugelassen von der American Halal Foundation (AHF) und 1K Kosher zertifiziert.

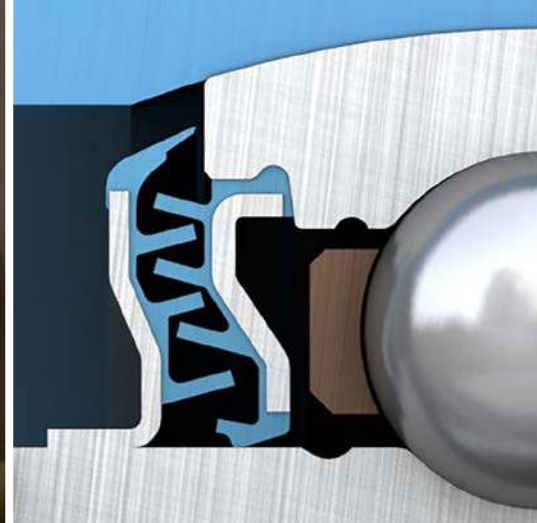


Mit der Lösung von SKF besteht keine Gefahr, dass sich verunreinigtes Lagerfett bei der Hochdruckreinigung auf den Lebensmittelbereich überträgt.

Erhöhung von Zuverlässigkeit und Verfügbarkeit

Die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten sind technisch so konzipiert, dass Stillstandszeiten für Instandhaltung und Reinigung reduziert werden. Das patentierte Lagerdichtungssystem und das Hochleistungs-Schmierfett steigern zusätzlich die Zuverlässigkeit und die Gebrauchsdauer der Lager.

Die Dichtigkeit der kompletten Einheit und die leistungsstarken Lager tragen zur Erhöhung der Anlagenverfügbarkeit bei.



Längere Lagergebrauchsdauer

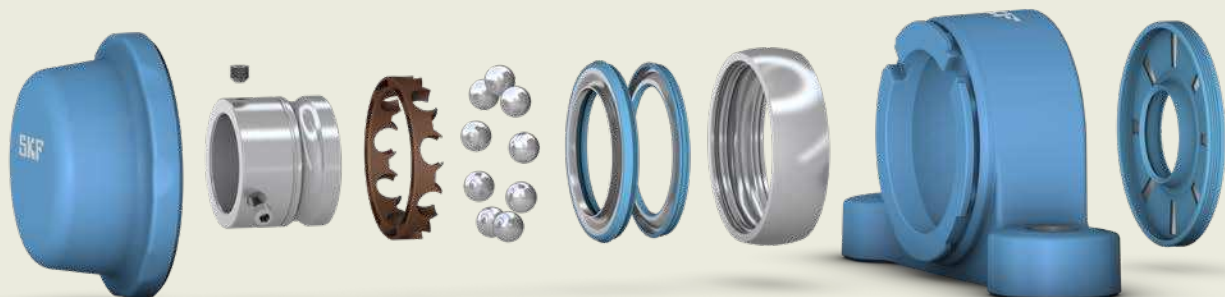
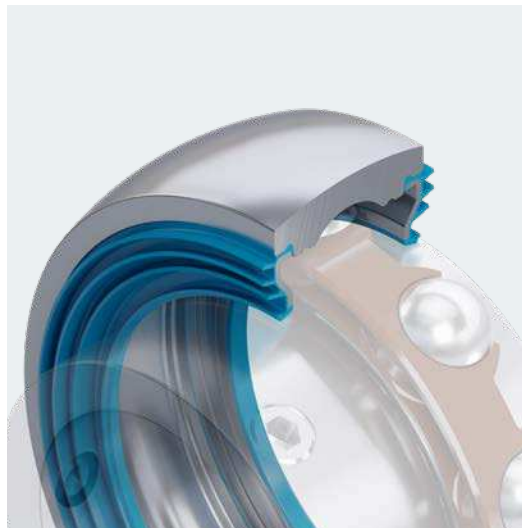
- **Patentiertes Lagerdichtungssystem:** ein vollkommen neuer Ansatz zur Vermeidung von Schäden durch Eindringen von Wasser in das Lager.
- **Dichtheit der kompletten Einheit:** dichtet statisch gegen das Gehäuse und dynamisch gegen die Welle ab und hilft so, das Eindringen von Prozessmaterial oder Reinigungsmitteln zu verhindern. Der Enddeckel sorgt für Abdichtung an der Vorderseite des Gehäuses.
- **Lebensmittelverträgliches und allergenfreies Hochleistungs-Schmierfett:** bietet eine gute Beständigkeit gegen möglicherweise vorhandene Reinigungsmittel.

- **Korrosionsbeständiges Lager:** Innenring, Außenring und Kugeln sind entweder aus Edelstahl ANSI-Klasse 420 oder verzinkt erhältlich.

Weniger Stillstand für Reinigung und Instandhaltung

- **33 % schnellere Reinigung:** dank hygienefreundlicher Ausführung aller Komponenten und Schmierung auf Lebensdauer.

33 %
SCHNELLERE
REINIGUNG

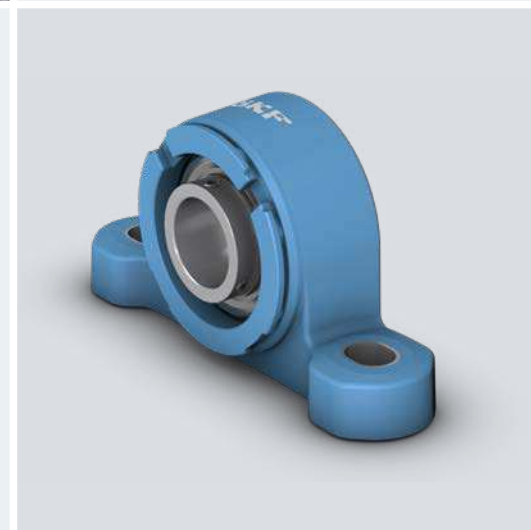




Nachschmierkosten am Beispiel erläutert

Für 100 Lagerstellen werden folgende Schmierfettmengen veranschlagt:

- 15 g pro Lagerreinigung, das entspricht
- 1,5 kg pro wöchentlichem Instandhaltungszyklus bzw. insgesamt
- 78 kg Schmierstoff im Jahr.



Kostensenkung

Da die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten lebensdauergeschmiert sind und für eine erhöhte Leistung selbst in anspruchsvollen Umgebungen konzipiert wurden, bieten sie gleich mehrere Möglichkeiten zur Senkung der Kosten für Instandhaltung.

Senkung der Instandhaltungskosten

- **Auf Lebensdauer geschmiert:** hierdurch sind Einsparungen bei Schmiermittel und Arbeitsaufwand möglich.
- **Verlängerte Lagergebrauchsdauer:** mehr Leistung pro Lager.

Reduzierung der Kosten für Betriebsunterbrechungen

- **Geplante Stillstandszeiten:** lassen sich mit auf Lebensdauer geschmierten Lagern reduzieren oder sogar vermeiden. Für die Produktion bedeutet dies eine Optimierung.
- **Ungeplante Stillstandszeiten:** können auch reduziert oder verhindert werden, indem Vorfälle rund um die Lebensmittelsicherheit vermieden und die Verletzungsgefahr reduziert wird.

Reduzierung der Kosten und der Umweltbelastung

- **Wassersparnis:** 33% weniger Warmwasser erforderlich, da das Entfernen von überschüssigen Fett an Lagereinheiten ohne Enddeckel entfällt.
- **Weniger Abfall:** geringere Kosten für Einkauf und Entsorgung von Absorptionsmittel für überschüssiges Fett.

Mehr Sicherheit am Arbeitsplatz

Neben der höchstmöglichen Leistung von Anlagen ist auch die Sicherheit der Mitarbeiter entscheidend. Und das Nachschmieren an schlecht zugänglichen Stellen erhöht die Unfallgefahr – ebenso wie rutschige Böden in Bereichen, die häufig gereinigt werden müssen.

Mit lebensdauergeschmierten SKF Lagern reduzieren Sie das Schmierfett auf dem Boden und eliminieren manuelle Nachschmierarbeiten an den Lagerstellen. Zusätzlich schützt der festsitzende Enddeckel die Mitarbeiter vor dem Berühren gefährlicher Teile. Somit wird die Unfallgefahr deutlich gesenkt.



Umweltziele erreichen

Mit den blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten sind Sie besser positioniert, um Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit der Vermeidung, Reduzierung und dem Recycling der nachfolgend beschriebenen Ziele zu erreichen. Die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten unterstützen eine proaktive und entsorgungsorientierte Umweltkultur, reduzieren die CO₂-Emissionen und ersparen die Müllentsorgung auf Deponien.

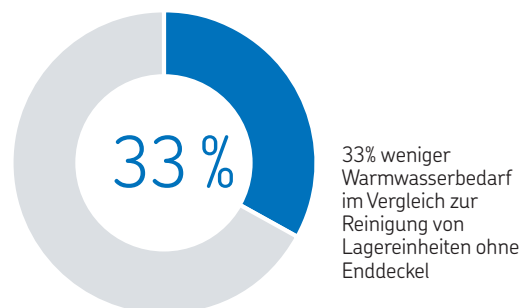
Vermeidung von

- Produktionsverlusten durch ungeplante Stillstände
- Abwasserverunreinigung durch überschüssiges Lagerfett
- Entsorgung von Reinigungs- und Papiertüchern



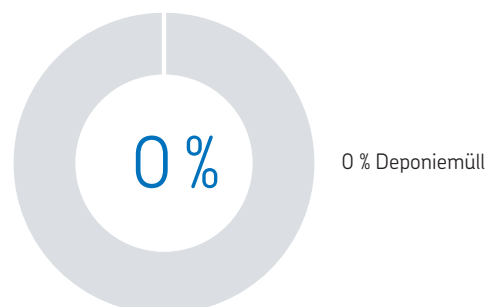
Reduzierung von

- 33% des Warmwasserbedarfs, da das Entfernen von überschüssigen Fett an Lagereinheiten ohne Enddeckel entfällt.
- CO₂-Emissionen durch geringeren Stromverbrauch für den Antrieb der Lager und längere Wechselintervalle



Recycling und Vermeidung von Deponiemüll

- 0 % Deponiemüll
- 59 % des Produktes kann recycelt werden*
- 41 % Energierückgewinnung



* Angaben aus Produkt-Wiederverwertbarkeitsanalyse von Stena Recycling, 2018

WENIGER FETT
IM ABWASSER



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Vorbeugung von Wasserverschmutzung – durch effizienteren Verbrauch von Wasser und anderen Ressourcen

Die blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten helfen beim Vorbeugen von Wasserverschmutzung und senken den Wasserverbrauch in Anlagen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Sie ermöglicht eine längere Betriebsdauer, ist besonders recyclingfähig und erhöht die Ressourceneffizienz – sowohl im Betrieb als auch über den Lebenszyklus des Produkts.

Dies ist nur ein Beispiel dafür, wie Kundenlösungen von SKF einen Beitrag zum Erzielen der globalen Umweltziele leisten.

Unter skf.com/foodandbeverage

- erfahren Sie, was andere Kunden mit den blauen SKF Food Line Kugellagereinheiten erreicht haben
- können Sie den Katalog der SKF Food Line Kugellagereinheiten Blue Range herunterladen
- finden Sie Ihren Händler

skf.com

© SKF ist eine eingetragene Marke der SKF Gruppe.

© SKF Gruppe 2019

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit unserer vorherigen schriftlichen Genehmigung gestattet. Die Angaben in dieser Druckschrift wurden mit größter Sorgfalt auf ihre Richtigkeit hin überprüft. Trotzdem kann keine Haftung für Verluste oder Schäden irgendwelcher Art übernommen werden, die sich mittelbar oder unmittelbar aus der Verwendung der hier enthaltenen Informationen ergeben.

PUB 65/P2 18007 DE · Januar 2019

Bestimmte Aufnahmen mit freundlicher Genehmigung von Shutterstock.com