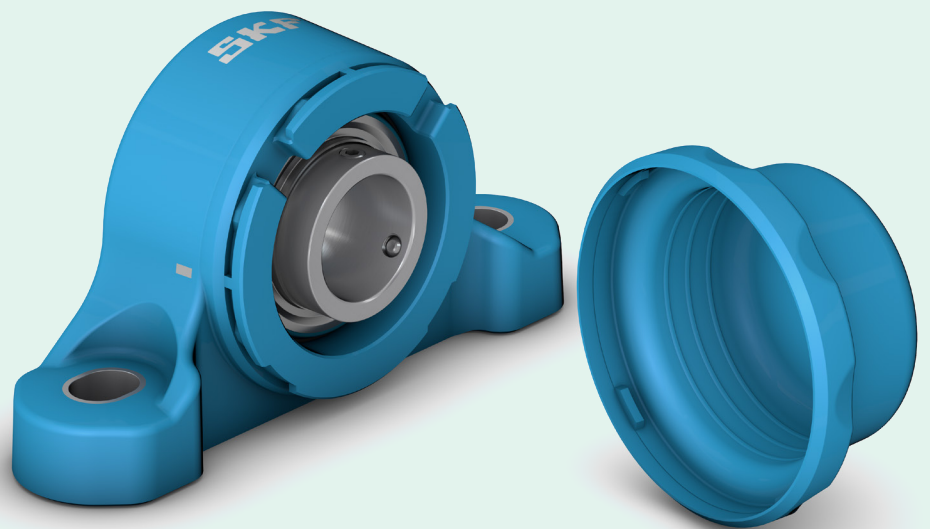
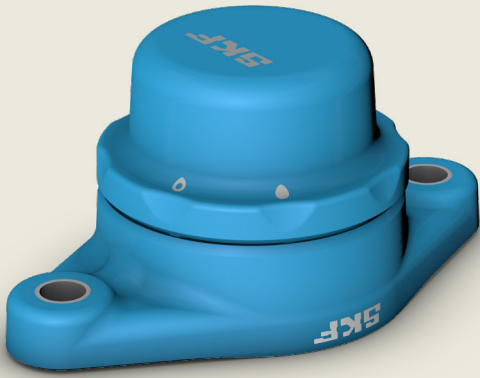


Voor proactieve voedselveiligheid

SKF Food Line kogellagerunits



VOOR DE
VEELEISENDE
VOEDINGSMIDDELEN-
EN DRANKENINDUSTRIE



Verminder de risico's voor de voedselveiligheid

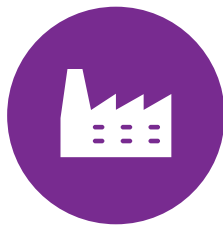
Nu het aantal terugroepacties voor levensmiddelen toeneemt en de veiligheidsvoorschriften wereldwijd strenger worden, zijn proactieve voedselveiligheidsprogramma's de norm geworden. Daarom moeten bedrijven de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van hygiënisch ontwerp integreren in al hun productiemiddelen voor voedselverwerking. Tegelijkertijd moeten ze ook hun belangrijkste doelen op het gebied van prestaties, kosten en duurzaamheid ondersteunen.

De SKF Food Line kogellagerunits zijn ontwikkeld om een compleet assortiment hygiënische en hoogwaardige lagerunits te bieden voor de meest veeleisende omgevingen in de voedingsmiddelen- en drankenindustrie. Ze zijn speciaal ontwikkeld om verontreinigingen te voorkomen, de verspreiding van bacteriën te verminderen en een oplossing te bieden voor veel kwesties op het gebied van voedselveiligheid. De nieuwe lagerunits zijn levensduurgesmeerd en bestand tegen veelvuldig afspoelen onder hoge druk. Bovendien lossen ze veel van de problemen op die bij traditioneel onderhoud horen.

Wat levert het u op?



Verminderd risico voor de voedselveiligheid



Toename prestaties en uptime



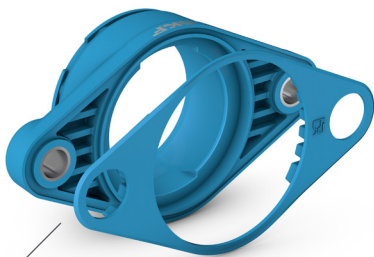
Verminderde onderhouds- en gerelateerde kosten



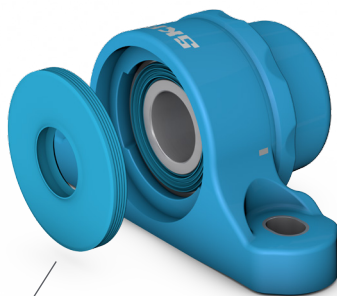
Bevordering duurzame cultuur

Verbeterde hygiëne door het ontwerp

SKF Food Line kogellagerunits zijn vanaf de basis, component na component, speciaal ontworpen voor verbeterde hygiëne en naleving van de voorschriften voor voedselveiligheid.



Voetafdichting



Achterafdichting



Eindeksel

Voorkom bacterievorming tijdens voedselverwerking

Voetafdichting: tijdens montage vervormt de omtrek van een omgespoten rubber zodanig zodat een volledige afdichting tussen het huis en het montageoppervlak wordt gecreëerd.

Achterafdichting: De achterafdichting sluit statisch af tegen de behuizing en dynamisch op de as, waardoor wordt voorkomen dat het procesmateriaal en de reinigingsmiddelen het lager vanaf de achterkant binnendringen.

Lagerhuis: geen breuken of uitsparingen waar zich vuil en bacteriën kunnen ophopen, inclusief een gevulde voet.

Eindeksel: sluit de unit effectief af, terwijl een gepatenteerd vergrendelingsmechanisme de einddeksel op zijn plaats houdt.

Onderhoudsvrij: waardoor overtollige vetophoping in einddeksels wordt voorkomen. Wanneer deze worden blootgesteld aan reinigingsmiddelen en andere vloeistoffen kunnen bacteriën groeien.



Vergelijkende afspoeltest: de linkerfoto toont niet-gladde oppervlakken en gebieden waar voedselresten niet correct zijn verwijderd na een industriële reinigingsbeurt. De rechterfoto toont de nieuwe, eenvoudig reinigbare lagerunit.



Omdat er geen nasmering nodig is, is er geen opeenhoping van overtollig vet in de einddeksels.

Betere hygiëne bij het afspoelen

Afgeronde oppervlakken: zelfreinigend, water en vuil lopen er automatisch af, ongeacht hoe de unit gemonteerd is.

Extreem glad oppervlak: zeer goed te reinigen, vergelijkbaar met de interne oppervlakteafwerking van hygiënische slangen en leidingen.

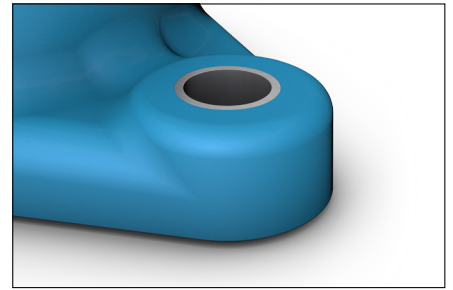
Geen overtollig vet: het risico op vervuild lagervet, dat zich naar de voedselzone verspreidt tijdens het reinigen onder druk, wordt sterk verminderd.

Bescherm uw producten proactief en zorg voor naleving van de regelgeving

Conforme componenten: FDA- en EG-conforme einddeksel en voedingsmiddelen synthetisch rubberen voetafdichting. Behuizing, flinger en rugafdichting voldoen ook aan de FDA-voorschriften.

Voedselveilig lagervet: allergeenvrij en goedgekeurd voor incidenteel contact met voedsel.

Blauwe afdichtingen en lagerhuizen: voor optische detecteerbaarheid bij het vermoeden van incidentele verontreiniging.



Afgeronde oppervlakken zodat water en vuil zelf weglopen.



Voedselveilig smeervet NSF H1, American Halal Foundation (AHF) en 1K Kosher gecertificeerd.



Met de SKF oplossing wordt het risico dat besmet lagervet zich tijdens hogedrukreiniging naar de voedselzone verspreidt, verminderd.

Toename prestaties en uptime

SKF Food Line kogellagerunits zijn ontworpen om stilstand ten behoeve van onderhoud en reiniging te verminderen. Het gepatenteerde lagerafdichtingssysteem en het hoogwaardige smeervet zorgen voor een hogere betrouwbaarheid en levensduur van uw lagers.

De combinatie van het afdichten van de complete units met de onderhoudsvrije lagers verhogen de machinebeschikbaarheid.



Langere lagerlevensduur

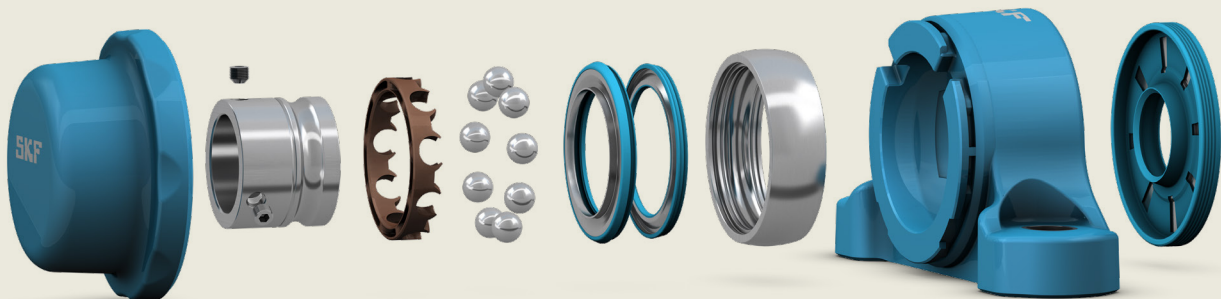
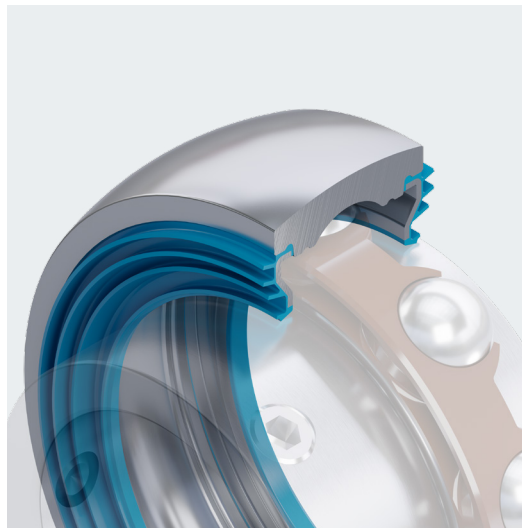
- Gepatenteerd lagerafdichtingssysteem: een radicaal andere aanpak die schade door het binnendringen van reinigingsmiddelen en water in het lager voorkomt.
- Afdichting van complete units: voorkomt het binnendringen van procesmateriaal en reinigingsmiddelen via een achterafdichting die statisch afdicht tegen het huis en dynamisch tegen de as. De einddeksel dicht aan de voorzijde volledig af tegen het huis.
- Hoogwaardig, voedselveilig en allergeenvrij vet: biedt een goede weerstand tegen degradatie bij gebruik van een reinigingsmiddel.

- Corrosiebestendige insertlagers: met een roestvaststalen binnenring, buitenring en kogels van ANSI-klasse 420. Verzinkte lagercomponenten optioneel.

Kortere stilstand bij nasmeren en reinigen

- 33% procent snellere reiniging van open units: door het hygiënische ontwerp van alle componenten en de nasmeermogelijkheid.

33%
SNELLER
REINIGEN

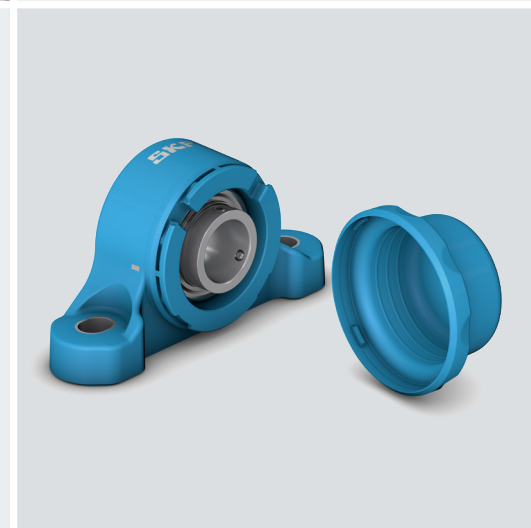




Kosten van nasmeren

Als voorbeeld: het nasmeren van 100 lagerposities kost ongeveer:

- 15 g smeermiddel per lager, wat gelijk is aan
- 1,5 kg per wekelijkse onderhoudscyclus, of een totaal van
- 78 kg smeermiddel per jaar.



Lagere kosten

SKF Food Line kogellagerunits zijn ontworpen voor onderhoudsvrije werking en betere prestaties. Zelfs in zware bedrijfsomgevingen kunt u onderhouds- en aanverwante kosten op verschillende manieren verminderen.

Lagere onderhoudskosten

- Onderhoudsvrij: leidt tot besparingen op arbeid en smeermiddelen.
- Verlengde praktische lagerlevensduur: resulteert in een hogere output, aangezien uw lagers minder frequent vervangen hoeven te worden.

Verminder milieukosten

- Waterbesparing: 33% minder water nodig voor het reinigen van overtollig vet uit open lagers.
- Minder afval: minder kosten voor de aanschaf en afvoer van poetsdoeken voor het verwijderen van overtollig vet.

Lagere kosten van stilstand

- Geplande stilstand: kan worden voorkomen of verminderd met onderhoudsvrije lagers, zodat u de productie kunt optimaliseren of verhogen.
- Ongeplande machinestilstand: kan eveneens worden verminderd of voorkomen door het vermijden van incidenten rondom voedselveiligheid, fouten bij lagerwerkzaamheden of zelfs persoonlijk letsel.

Creëer een veiligere werkomgeving

Het is van cruciaal belang dat u optimaal rendement haalt uit uw machines, maar ook dat u uw medewerkers op de werkplek beschermt. Nasmeren op moeilijk bereikbare plekken verhoogt het risico op ongevallen, net als de gladde vloeren in gebieden die regelmatig moeten worden schoongespoeld.

Dankzij het toepassen van de nieuwste technologie zijn de SKF Food Line kogellagerunits onderhoudsvrij, waardoor enerzijds overtollig vet op de werkvloer wordt voorkomen en anderzijds handmatige nasmeertaken tot het verleden behoren. U beschermt werknemers ook tegen het in contact komen met gevaarlijke onderdelen door het veilige vergrendelingsmechanisme van de einddeksel. Als gevolg hiervan neemt het risico op ongevallen af.

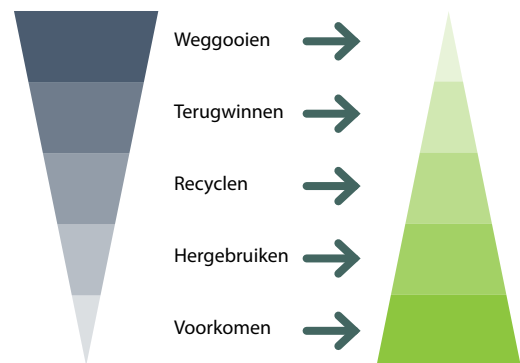


Behaal milieuvoordelen

Met SKF Food Line kogellagerunits bent u beter in staat om de hieronder beschreven duurzaamheidsdoelen op het gebied van preventie, reductie en recycling te bereiken. Dit bevordert een proactieve versus afvalgerichte milieucultuur terwijl de CO₂-voetafdruk wordt verkleind en 0% stortafval kan worden bereikt.

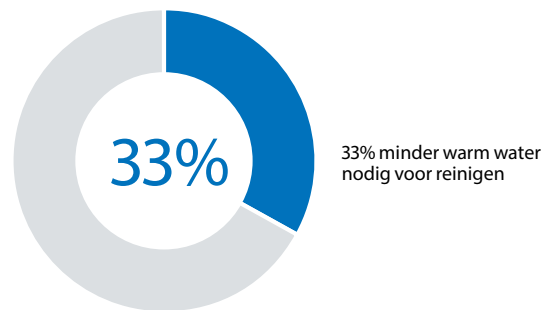
Voorkom

- Productieafval als gevolg van ongeplande machinestilstand
- Verontreiniging van afvalwater door overtollig lagervet
- Wegwerpen van poetsdoeken en papieren doeken



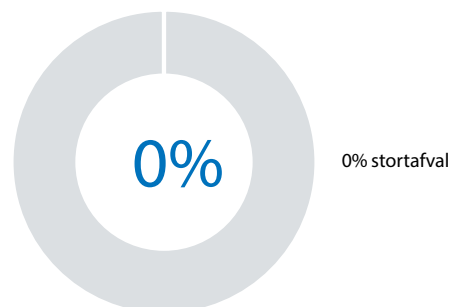
Verminder

- 33% minder warm water nodig voor het reinigen van open lagers
- De CO₂-uitstoot door minder energieverbruik om de lagers in bedrijf te houden en door een lagere vervangingsfrequentie



Recyclen en geen stortafval

- 0% stortafval
- 59% van het product kan worden gerecycled*
- 41% is energierterugwinning



* Gebaseerd op een analyse van de recycleerbaarheid van producten door Stena Recycling, 2018

MINDER VET IN
AFVALWATER



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Voorkom waterverontreiniging – gebruik water en grondstoffen efficiënter

SKF Food Line kogellagerunits helpen waterverontreiniging te voorkomen en verminderen het waterverbruik in uw voedingsmiddelen- en drankenprocessen. Ze hebben een langere levensduur en zijn zeer recyclebaar, waardoor uw efficiënte gebruik van hulpbronnen wordt verbeterd, zowel in uw activiteiten als tijdens de levenscyclus van het product.

Dit is een voorbeeld van hoe SKF klantspecifieke oplossingen kunnen worden toegepast voor een positieve impact op de wereldwijde doelstellingen.

Ga naar skf.com/foodandbeverage en:

- Bekijk wat andere klanten inmiddels hebben bereikt met SKF Food Line kogellagerunits
- Download de SKF Food Line kogellagerunits catalogus voor meer technische gegevens en details
- Kijk waar u ze kunt kopen

skf.com

* SKF is een geregistreerd handelsmerk van AB SKF (publ).

© SKF Group 2024. Alle rechten voorbehouden. Deze publicatie mag niet worden gekopieerd of verspreid, geheel of gedeeltelijk, tenzij vooraf schriftelijke toestemming is verleend.

Aan de nauwkeurigheid van de informatie in deze publicatie is de grootst mogelijke zorg besteed. Er kan echter geen enkele aansprakelijkheid worden aanvaard voor verlies of schade dat/die direct of indirect voortvloeit uit of het gevolg is van het gebruik van de informatie in deze publicatie.

PUB 65/P2 18007/3 NL · September 2024

Bepaalde afbeelding(en) gebruikt onder licentie van Shutterstock.com.