

A proaktív élelmiszerbiztonság elősegítése

SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységek – Kék termékcsalád



A NAGY IGÉNYBE-
VÉTELNEK KITETT
ÉLELMISZERIPARI
ALKALMAZÁSOK-
HOZ



Az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentése

Az élelmiszer-visszahívások növekvő száma és a világszerte egyre szigorúbb biztonsági előírások a proaktív élelmiszerbiztonsági programokat iparági normákká tették. Ennek eredményeként a vállalatoknak be kell építeniük a legújabb fejlesztésű higiénikus kiviteleteket az összes élelmiszer-feldolgozó berendezésbe - ugyanakkor szem előtt kell tartaniuk a legfontosabb célkitűzéseket a teljesítmény, a költségek és a fenntarthatóság tekintetében.

A Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységek a higiénikus és nagy teljesítményű csapágyegység-megoldások teljes választékát kínálják a legnagyobb igénybevételt jelentő élelmiszeripari alkalmazásokhoz. A speciálisan a szennyező anyagok kiküszöbölésére és a baktériumok terjedésének csökkentésére kifejlesztett csapágyegységek számos élelmiszerbiztonsági problémára megoldást biztosítanak. A gyakori lemosásnak ellenálló és élettartamra kent új csapágyegységek a hagyományos karbantartáshoz kapcsolódó több problémára is megoldást jelentenek.

Ismerje meg, hogyan tudja az SKF segítségével:



Csökkenteni az
élelmiszer-
biztonsági
kockázatokat



Növelni a
teljesítményt és a
rendelkezésre állást



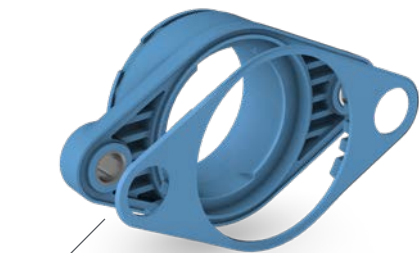
Csökkenteni a
karbantartást
és a kapcsolódó
költségeket



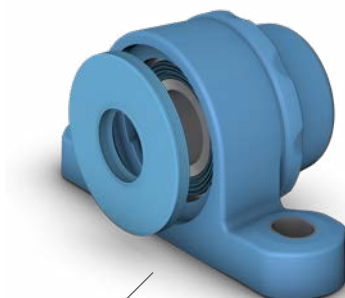
Előmozdítani a
fenntarthatósági
törekvéseket

A higiénia fokozására tervezve

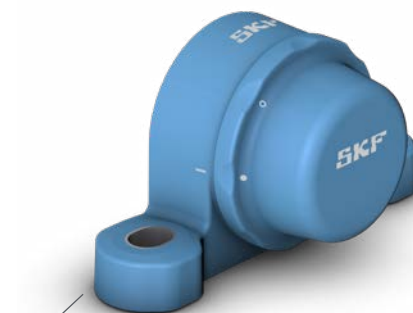
A Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységeket az alapoktól kezdve, alkatrészeiről alkatrészsre fejlesztették ki kifejezetten a higiénia fokozása és az élelmiszer-biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében.



Talptömítés



Hátoldali tömítés



Zárósapka

A baktériumok felhalmozódásának csökkentése az élelmiszer-feldolgozás során

Talptömítés: a beszerelést követően az egybeöntött gumi pereme deformálódik, hogy szoros talptömítést biztosítson a szerelőkerethez.

Hátoldali tömítés: statikusan a házzal szemben, dinamikusan pedig a tengellyel szemben tömít, így megakadályozza, hogy a technológiai anyag hátulról a csapágyüregbe kerüljön.

Ház: eltakarja a réseket vagy mélyedéseket, ahol a szennyeződés és a baktériumok felhalmozódhatnak, és még az alaplaphnál is tömített.

Zárósapka: hatékonyan zárja a csapágyegységet, míg a szabadalmaztatott rögzítőszerszemet megakadályozza, hogy véletlenül elmozduljon.

Nem igényel újrafestést: megakadályozza a felesleges kenőzsír felhalmozódását a zárósapkákban, ahol a baktériumok elszaporodhatnak, ha a technológiai anyagokkal és folyadékokkal érintkeznek.



Összehasonlító lemosás-teszt: a bal oldali képen a résekben és felületeken fennmaradó élelmiszer-maradványok láthatók egy tipikus ipari lemosás után. A jobb oldali képen az új, kiválóan tisztítható csapágyegység látható.



Mivel nincs szükség újrafestésre, nincs felesleges kenőzsír, amely felhalmozódna a zárósapkákban.

Magasabb szintű higiénia lemosáskor

Lekerített felületek: a szerelés irányától függetlenül elősegítik a víz elvezetését és megakadályozzák a szennyeződések lerakódását.

Rendkívül sima felületkezelés: kiváló tisztíthatóságot biztosít, a higiénikus csövek és csővezetékek belső felületkezeléséhez hasonlóan.

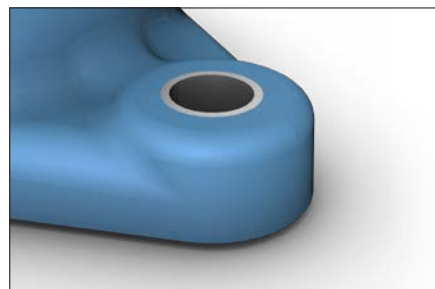
Nincs felesleges kenőzsír: kiküszöböli azt a kockázatot, hogy a lemosás során a szennyezett csapágyzsír az élelmiszer-zónába kerüljön.

A termékek proaktív védelme és az előírásoknak való megfelelés biztosítása

Az előírásoknak megfelelő alkatrészek: az FDA előírásainak megfelelő házak és zárósapkák. FDA és EK-tanúsítvánnyal rendelkező csapágyak, talp- és hátoldali tömítések élelmiszeripari besorolású szintetikus gumiból.

Élelmiszeripari csapágyzsír: allergén-mentes és jóváhagyással rendelkezik az élelmiszerekkel való véletlenszerű érintkezéshez.

A tömítések és ház anyaga a Kék termékcsaládba tartoznak: biztosítják a szennyeződések optikai észlelhetőségét, ha véletlen szennyeződés gyanúja merül fel.



A lekerített felületek elősegítik a víz elvezetését és megakadályozzák a szennyeződések lerakódását.



Élelmiszeripari kenőzsír NSF H1, Halal (AHF) és 1K Kosher minősítéssel.



Az SKF megoldással csökken annak a kockázata, hogy a nagynyomású lemosás során a szennyezett csapágyzsír bekerüljön az élelmiszer-zónába.

A teljesítmény és a rendelkezésre állási idő növelése

A Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységet úgy fejlesztették ki, hogy alkalmazásával csökkenteni lehessen a karbantartás és a tisztítás céljából betervezett leállásokat. A szabadalmaztatott csapágytömítő rendszer és a nagy teljesítményű kenőzsír növeli a csapágyak megbízhatóságát és élettartamát.

A teljesen zárt csapágyegységek és az inert csapágyak (Y-csapágyak) nagy teljesítménye hozzájárul a megnövelt rendelkezésre álláshoz.



A csapágó üzemi élettartamának növelése

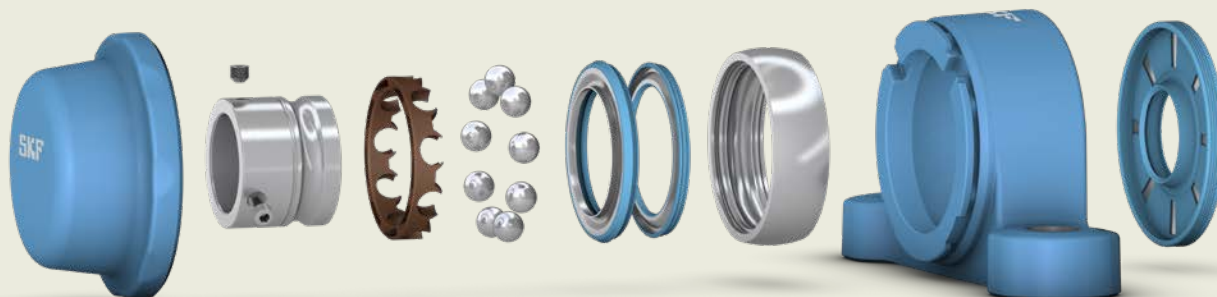
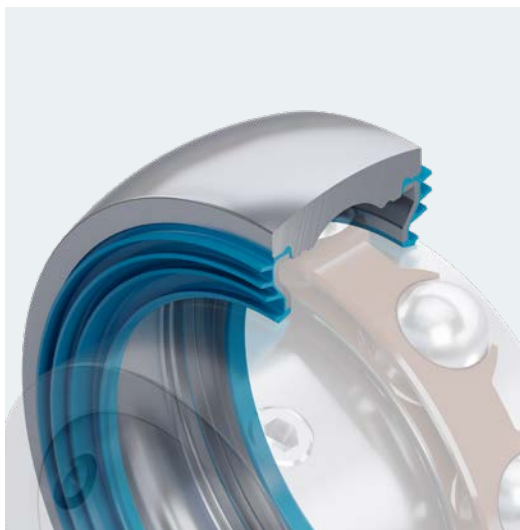
- **Szabadalmazott csapágytömítő rendszer:** egy radikálisan eltérő megközelítés, amely elősegíti a tisztítószer által okozott károk megelőzését és megakadályozza a víz bejutását a csapágóba.
- **Teljesen zárt csapágyegységek:** egy hátoldali tömítéssel – amely statikusan a házzal, dinamikusán pedig a tengellyel szemben tömít – elősegíti, hogy a technológiai anyagok és a tisztítószer ne juthassanak be a csapágóba. A zárósapka tökéletesen tömíti a ház homlokoldali felületét.
- **Nagy teljesítményű, élelmiszeripari besorolású, allergénmentes kenőzsír:** a tisztítószerrel való érintkezés során sem bomlik le.

- **Korrózióálló inzert csapágó:** ANSI-besorolású 420-as rozsdamentes acél belső gyűrűt, külső gyűrűt és golyókat, vagy horganyzott csapágóalkatrészeket tartalmaz.

Az újrákenés és a tisztítás miatti leállások csökkentése

- **A nyitott egységek 33%-kal gyorsabb tisztítása:** melyet az összes alkatrész higiénikus kialakítása és az újrákenést nem igénylő kivitel tesz lehetővé.

33%-KAL
GYORSABB
TISZTÍTÁS

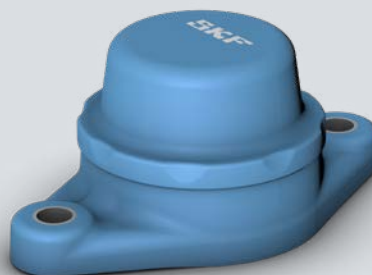
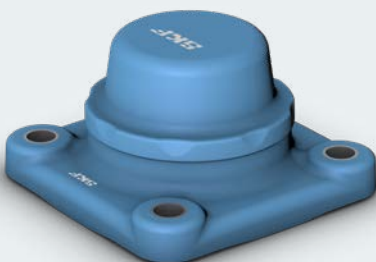
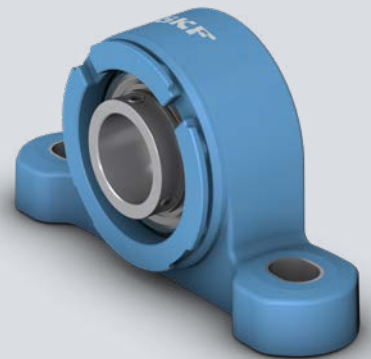
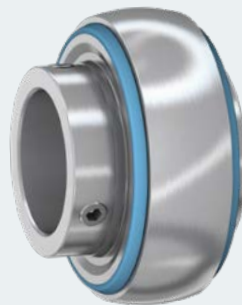




Az újragenés költségei

Például 100 csapágyelrendezés újragenéséhez kb.

- 15 g (0.53 oz.) kenőanyagra van szükség csapágytisztításonként, amely egyenlő
- 1,5 kg (3.3 lbs.) kenőanyaggal heti karbantartási ciklusonként, vagy összesen
- 78 kg (172 lbs.) kenőanyaggal évente.



Költségek csökkentése

Mivel a Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységeket úgy tervezték, hogy újrafelújításmentes működést és megnövelt teljesítményt biztosítsanak még szélsőséges üzemi körülmények között is, alkalmazásával a karbantartás és a kapcsolódó költségek számos módon csökkenthetők.

A karbantartási költségek csökkentése

- **Újrafelújításmentes:** Munkaerő- és kenőanyag-megtakarítást eredményez.
- **Megnövelt csapágy-élettartam:** A csapágyak hosszabb ideig üzemelnek, mielőtt cserélni kellene őket.

A gépleállásokból fakadó költségek csökkentése

- **Tervezett leállítás:** az újrafelújítást nem igénylő csapágyakkal elkerülhető vagy csökkenthető, így lehetőség nyílik a termelés optimalizálására vagy növelésére.
- **Váratlan gépleállítás:** szintén csökkenthető vagy megelőzhető azáltal, hogy elkerülhetők az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető esetek, a csapágyak karbantartásával kapcsolatos hibák, vagy akár a személyi sérülések.

A környezeti költségek csökkentése

- **Vízfogyasztás csökkentése:** 33%-kal kevesebb vizet igényel a felesleges kenőzsír letisztítása a nyitott csapágyegységekről.
- **Kevesebb hulladék:** A felesleges kenőzsír eltávolításához kevesebb zsírfelszívó anyagot kell beszerezni és megsemmisíteni.

Biztonságosabb munkahelyi körülmények biztosítása

Kritikus fontosságú, hogy kihozza a berendezésekből a legnagyobb teljesítményt, azonban ugyanilyen fontos az alkalmazottak biztonsága is a munkaterületen. A nehezen elérhető helyeken történő újrafelújítás növeli a balesetek kockázatát – ugyanúgy, mint a csúszós padlók azokon a területeken, amelyeket gyakran le kell mosni.

Az SKF csapágyakkal csökken a padlóra kerülő kenőzsír mennyisége, és az újrafelújítást nem igénylő technológiának köszönhetően nincs szükség kézi újrafelújításra. A biztonságosan rögzíthető zárósapka megakadályozza, hogy az alkalmazottak érintkezésbe kerüljenek a veszélyes részegységekkel. Ennek eredményeként csökken a balesetek kockázata.



Előnyök a környezetvédelem szempontjából

A Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágó-egységek alkalmazásával közelebb kerül az alábbiakban feltüntetett fenntarthatósági célkitűzések eléréséhez a megelőzés, a csökkentés és az újrahasznosítás tekintetében. Ez elősegíti a megsemmisítés-orientált szemléletmódról a proaktív megközelítésre való váltást, ugyanakkor a CO₂-lábnyom csökkentésével egyidejűleg elérhetővé válik a 0% hulladék célkitűzés.

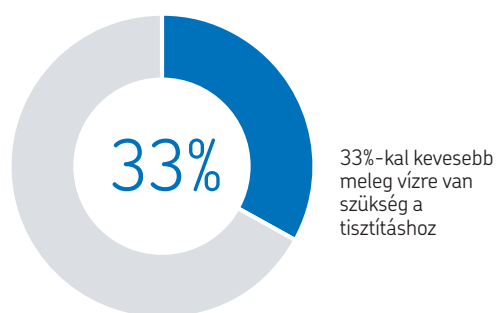
Kiküszöböli

- A váratlan gépleállások miatt bekövetkező termelés kiesést
- A csapágókból kicsorduló felesleges kenőzsírral szennyezett szennyvizet
- A tisztítókendők és papírtörülközők ártalmatlanítását



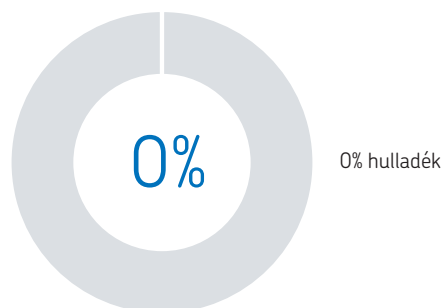
Csökkenti

- A nyitott csapágók tisztításához szükséges melegvíz-felhasználást 33%-kal*
- A CO₂-lábnyomot a csapágók alacsonyabb energia-fogyasztásával és a csapágócsere gyakoriságának csökkentésével



Újrahasznosítás és zéró hulladék

- 0% hulladék
- A termék 59%-a újrahasznosítható*
- 41% energetikai hasznosítás



* A Stena Recycling 2018-as termék-újrahasznosíthatósági elemzése alapján

KEVESEBB
KENŐZSÍR KERÜL A
SZENNYVÍZ-
HÁLÓZATBA



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

A vízszennyezés megakadályozásának elősegítése - a víz és az erőforrások hatékonyabb felhasználása

A Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységek elősegítik a vízszennyezés megakadályozását és csökkentik a vízfogyasztást az élelmiszeripari folyamatokban. Lehetővé teszik a hosszabb üzemi élettartamot és kiválóan újrahasznosíthatók, növelik az erőforrás-hatékonytságot - az üzemeltetés és a termék élettartama szempontjából egyaránt.

Íme egy példa arra, hogyan lehet az SKF alkalmazás-specifikus megoldásait felhasználni a globális célkitűzésekre gyakorolt pozitív hatások elősegítése érdekében.

Ugrás az skf.com/foodandbeverage weboldalra:

- Nézze meg, hogy más vevők milyen eredményeket értek el a Kék termékcsaládba tartozó SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágy-egységek alkalmazásával
- Töltse le az SKF Food Line élelmiszeripari golyóscsapágyak katalógust a további részletekért és műszaki jellemzőkért
- Keresse meg, hol tudja megvásárolni

skf.com

© Az SKF az SKF Csoport bejegyzett védjegye.

© SKF Csoport 2019

E kiadvány tartalmára minden kiadói jog fenntartva, és az újranyomás csak előzetes, írásos engedéllyel lehetséges (még részletek esetén is). A katalógust a lehető legnagyobb körültekintéssel állítottuk össze, azonban az esetleges hibákért és az ezekből adódó közvetlen és közvetett károkért felelősséget nem vállalunk.

PUB 65/P2 18007 HU · 2019 Január

Egyes képeket a Shutterstock.com engedélyével használunk.