

Susținerea proactivă a siguranței alimentare

Unități complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range



PENTRU MEDII
SOLICITANTE DIN
INDUSTRIA
ALIMENTELOR ȘI
BĂUTURILOR



Reduceți riscurile pentru siguranța alimentară

Odată cu intensificarea controalelor și cu reglementări tot mai stricte impuse în întreaga lume, programele proactive de siguranță alimentară au devenit o necesitate. Drept rezultat, companiile trebuie să includă ultimele inovații în proiectarea care se bazează pe normele de igienă a tuturor utilajelor de procesare - susținând în același timp obiectivele critice de performanță, cost și sustenabilitate.

Unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range au fost proiectate pentru a oferi o gamă completă de soluții de unități cu rulmenți cu design de tip igienic, cu performanță superioară pentru cele mai solicitante medii din industria alimentelor și băuturilor. Dezvoltate special pentru a ajuta la eliminarea contaminanților și la reducerea răspândirii bacteriilor, acestea oferă o soluție pentru multe probleme care vizează siguranța alimentară. Lubrificate pentru întreaga durată de utilizare și proiectate să reziste spălarilor frecvente, noile unități cu rulmenți rezolvă și multe probleme uzuale de mentenanță.

Aflați cum, cu ajutorul SKF, puteți:



Să reduceți
riscurile pentru
siguranța
alimentară



Să îmbunătățiți
performanța și
perioada de
utilizare a utilajelor



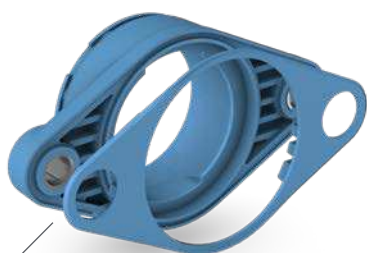
Să reduceți
volumul lucrărilor
de întreținere și
costurile asociate



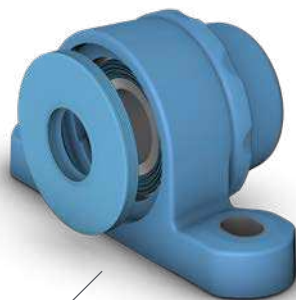
Să promovați o
cultură a
sustenabilității

Proiectate pentru a asigura o igienă îmbunătățită

Fiecare componentă din unitățile SKF Food Line - Blue Range a fost proiectată pentru a asigura o igienă îmbunătățită și în conformitate cu reglementările de siguranță alimentară.



Etanșare pentru baza de așezare a carcasei



Garnitură laterală



Capac de protecție

Reduceți acumularea de bacterii în timpul procesării alimentelor

Etanșarea pentru baza de așezare a carcasei: garnitura de cauciuc se deformează la montare, asigurând aderență perfectă la suprafața de așezare.

Garnitura laterală: etanșează static în carcasă și dinamic în raport cu arborele, prevenind pătrunderea materialului procesat prin partea laterală.

Construcția de tip igienic a carcasei: ajută la eliminarea fantelor, adânciturilor sau teșiturilor, unde se pot acumula bacterii și murdărie.

Capacul de protecție: etanșează eficient unitatea cu rulment, în timp ce un mecanism de blocare brevetat împiedică desprinderea accidentală a acestuia.

Nu necesită relubrifiere: ajută la eliminarea acumulării în exces de vaselină în capacul de protecție, acolo unde se pot dezvolta bacterii atunci când are loc expunerea la lichide și materiale procesate.



Test de spălare comparativ: imaginea din stânga prezintă zonele în care reziduurile alimentare nu au fost îndepărtate în mod corespunzător după o spălare industrială obișnuită. Imaginea din dreapta prezintă noua unitate cu rulment foarte ușor de curățat.



Nefiind necesară relubrifierea, nu există o acumulare de vaselină în exces în capacele de protecție.

Îmbunătățiți igiena pe timpul spălării

Suprafețele înclinate: asigură auto-drenarea și împiedică acumularea de murdărie, indiferent de orientarea unității la montaj.

Finisajul extrem de neted al suprafeței: oferă o capacitate superioară de curățare, comparabil cu finisajul suprafeței interne a țevelor și conductelor și conductelor de tip igienic.

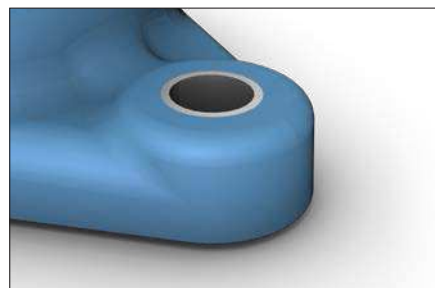
Eliminarea vaselinei în exces: scade riscul răspândirii de contaminanți de la vaselina infestată în zona alimentelor, în timpul spălării cu presiune.

Protejați produsele în mod proactiv și asigurați conformitatea cu normele de igienă

Componente conforme: carcase și capace de protecție conforme reglementărilor FDA. Rulment, etanșare pentru baza de așezare a carcasei și garnitură laterală produse din cauciuc sintetic compatibil alimentar, conforme FDA și CE.

Vaselină pentru rulment compatibilă alimentar: fără alergeni și aprobată pentru contact accidental cu alimentele.

Materialul carcasei și etanșările de culoare albastră: detectabilitate optică în cazul contaminării accidentale.



Suprafețele înclinate asigură auto-drenarea și împiedică acumularea de murdărie.



Vaselina compatibilă alimentar certificată NSF H1, American Halal Foundation (AHF) și 1K Kosher.



Cu soluția SKF, se reduce riscul răspândirii de contaminanți din vaselina care lubrifică rulmentul, în timpul spălării cu presiune.

Îmbunătățiți performanța și durata de utilizare a echipamentelor

Unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range au fost proiectate pentru reducerea perioadelor de nefuncționare din cauza lucrărilor de întreținere și curățare. Sistemul de etanșare a rulmenților brevetat și vaselina cu performanță superioară îmbunătățesc fiabilitatea și durata de utilizare a rulmenților.

Capacitatea de etanșare a unităților complete cu rulmenți și performanța ridicată a rulmenților inserați contribuie la disponibilitatea crescută a echipamentelor.



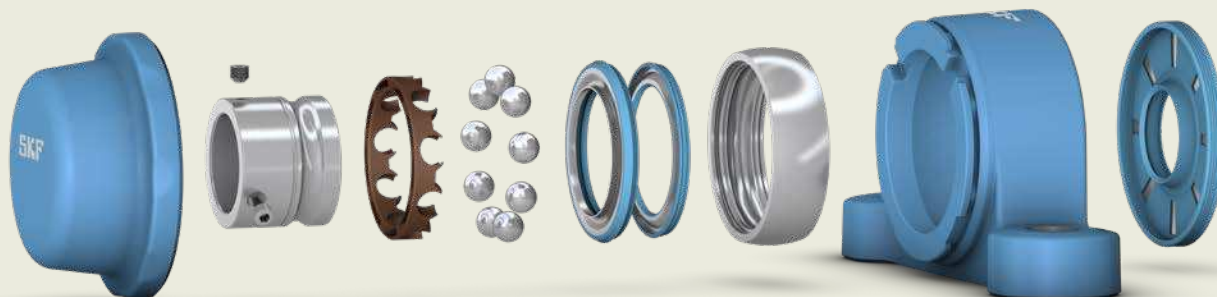
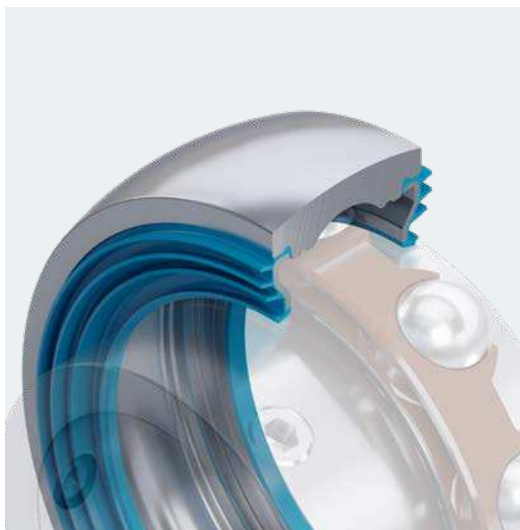
Prelunghiți durata de funcționare a rulmenților

- **Sistemul de etanșare a rulmenților brevetat:** o abordare radical diferită care ajută la prevenirea deteriorării cauzată de detergent și pătrunderea apei în rulment.
- **Capacitatea de etanșare a unităților complete cu rulmenți:** ajută la prevenirea pătrunderii materialului procesat și agenților de curățare prin etanșarea laterală. Capacul de protecție etanșează complet carcasa în partea din față.
- **Vaselina fără alergeni, compatibilă alimentar, cu performanță superioară:** oferă rezistență bună la degradare în prezența unui detergent.

- **Rulment de tip Y-inserat, rezistent la coroziune:** include inel interior, inel exterior și bile din inox ANSI 420, toate din materiale cu protecție anticorozivă prin zincare sau, opțional, componente ale rulmentului cu acoperire zincată.

Reduceți opririle pentru curățare și relubrifiere.

- **Întreținere mai rapidă cu 33% a unităților:** posibilă datorită designului de tip igienic al tuturor componentelor și faptului că nu necesită relubrifiere.

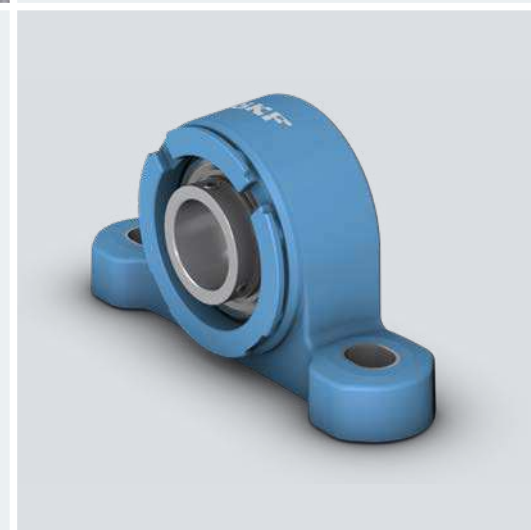




Evaluarea costurilor relubrifierii

Ca exemplu, relubrifierea a 100 de unități complete cu rulmenți necesită aproximativ:

- 15 g (0,53 oz.) de lubrifiant per rulment, echivalent cu
- 1,5 kg (3,3 lbs.) per ciclu de întreținere săptămânală sau un total de
- 78 kg (172 lbs.) de lubrifiant pe an.



Reduceți costurile

Deoarece unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range au fost proiectate pentru operare fără relubrifiere și performanță superioară chiar și în condiții severe de medii, puteți să reduceți lucrările de întreținere și costurile asociate în mai multe moduri.

Reduceți costurile de întreținere

- **Nu necesită relubrifiere:** înseamnă economii cu manopera și lubrifianții.
- **Durată de utilizare prelungită:** producție suplimentară până în momentul înlocuirii rulmenților.

Reduceți costurile cu opririle utilajelor

- **Opriri planificate:** pot fi evitate sau reduse datorită rulmenților care nu necesită relubrifiere astfel încât puteți să creșteți durata de producție.
- **Opriri neplanificate:** și acestea pot fi reduse sau prevenite evitând incidentele de siguranță alimentară, de mentenanță sau accidentele de muncă.

Reduceți costurile asociate cu protecția mediului

- **Economii cu apă:** 33% mai puțină apă necesară pentru curățarea vaselinei în exces de pe unitățile cu rulmenți.
- **Reduceți deșeurile:** costuri mai mici pentru achiziționarea și depozitarea agenților de curățare utilizați pentru vaselina în exces.

Oferiți un mediu de lucru mai sigur

Obținerea celei mai bune performanțe a utilajelor este crucială, dar la fel este protejarea angajaților la locul de muncă. Relubrifierea punctelor greu accesibile crește riscurile de accidente – la fel ca și podelele alunecoase în zone care trebuie spălate frecvent.

Cu rulmenții SKF, reduceți pierderile de vaselină și eliminați activitățile de relubrifiere manuală datorită tehnologiei noastre care nu necesită relubrifiere. De asemenea, vă protejați angajații cu privire la intrarea în contact cu piese periculoase datorită unui capac de protecție blocabil, sigur. În consecință, riscul de accidente este redus.

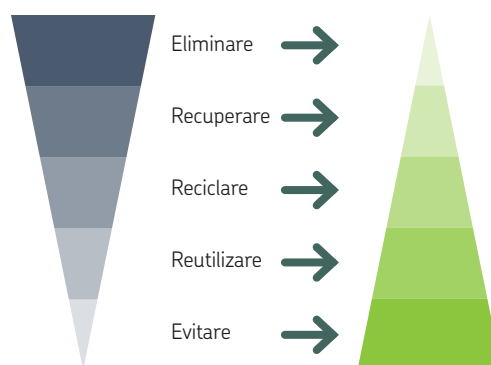


Îndepliniți obiectivele de sustenabilitate

Cu unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line Blue Range, sunteți mai aproape de îndeplinirea obiectivelor de sustenabilitate, cum ar fi prevenirea, reducerea și reciclarea descrise mai jos. Aceasta promovează o cultură de mediu proactivă în comparație cu o cultură orientată pe eliminare și, deoarece emisiile de CO₂ sunt reduse, poate fi atins obiectivul de zero depozite de deșeuri.

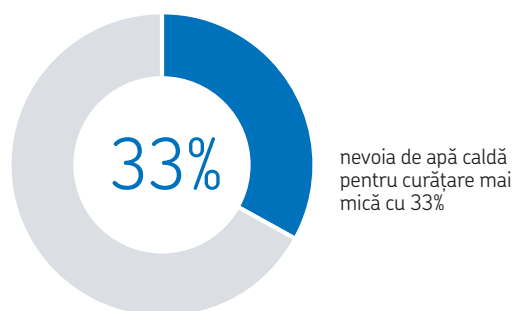
Preveniți

- Deșeuri ale producției din cauza opririlor neplanificate
- Contaminarea apei reziduale de la vaselina în exces a rulmenților
- Eliminarea lavetelor de curățare și prosoapelor de hârtie



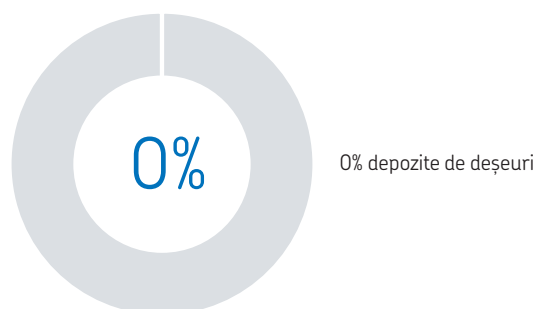
Reduceți

- nevoia de apă caldă pentru curățarea unităților cu rulmenți cu 33%
- CO₂ prin consumul mai mic de energie cu rulmenții și frecvența redusă a înlocuirii



Reciclare și zero depozite de deșeuri

- 0% depozite de deșeuri
- 59% din produs poate fi reciclat*
- 41% este energie recuperată



* Pe baza analizelor de reciclabilitate a produselor realizate de Stena Recycling, 2018

REDUCEȚI VASELINA
DIN APA REZIDUALĂ



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

Ajutați la prevenirea contaminării apei - utilizați apa și resursele mai eficient

Unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range ajută la prevenirea contaminării apei și reduc utilizarea de apă în procesările de alimente și băuturi. Acestea permit o durată mai lungă de funcționare și sunt reciclabile în mare măsură, îmbunătățind eficiența utilizării resurselor - în operațiuni și pe durata de funcționare a produsului.

Acesta este un exemplu al modului în care soluțiile SKF adaptate nevoilor clienților pot fi utilizate pentru a susține un impact pozitiv asupra obiectivelor globale.

Accesați skf.com/foodandbeverage:

- Vedeți beneficiile obținute de alți clienți cu unitățile complete cu rulmenți SKF Food Line - Blue Range.
- Descărcați catalogul de rulmenți SKF Food Line pentru mai multe detalii și date tehnice
- Aflați unde puteți să cumpărați

skf.com

® SKF este marca înregistrată a Grupului SKF.

© SKF Group 2018

Toate drepturile asupra conținutului acestei publicații sunt rezervate editorilor și este interzisă reproducerea lor (chiar și a unor fragmente) fără obținerea prealabilă a acordului scris. Pentru această publicație s-au luat toate măsurile pentru asigurarea acurateții informațiilor, dar nu se acceptă nici o răspundere pentru niciun un fel de pagube sau pierderi directe, indirecte sau rezultate din utilizarea informațiilor conținute aici.

PUB 65/P2 18007 RO · Decembrie 2018

Unele imagini au fost folosite sub licența Shutterstock.com.