

Reduzieren Sie das Ausfallrisiko, sparen Sie Zeit und Geld

mit nachschmierfreien SKF Lagern für Frittiermaschinen

Durch gestiegenen Wettbewerbsdruck in verschiedenen Industriebranchen sind ungeplante Betriebsstillstände ein größeres Problem als jemals zuvor. Die Lager der Förderanlage in Frittiermaschinen müssen regelmäßig ersetzt werden, da die heißen Öldämpfe den Lagern stark zusetzen.

Auch das regelmäßige Auskochen mit Lauge (in schwierigen Fälle alle sieben Tage) beansprucht die Lager erheblich. Durch das Herauswaschen des Schmierfetts nimmt die Gebrauchsdauer der Lager ab. Da sich die Lager direkt über dem Frittieröl befinden, büßen auch die Lagerdichtungen schnell an Wirksamkeit ein. Öl und Lebensmittelreste können leichter in die Lager eindringen und schließlich zum Lagerausfall führen.

Der ungeplante Stillstand einer Frittiermaschine aufgrund von Lagerausfällen kann Sie einen ganzen Tag kosten

Die Frittiermaschine ist eine zentrale Komponente, deren Ausfall spürbare betriebswirtschaftliche Konsequenzen hat. Erschwerend kommt hinzu, dass ein Lagerausfall zur Verunreinigung der Lebensmittel führen kann, die dann entsorgt werden müssen.

Erfahrungsgemäß werden die Lager alle 6.000 Stunden ersetzt – eine kosten- und zeitintensive Maßnahme. Doch selbst bei diesem konservativen Ansatz können Sie nicht sicher sein, dass es keine unvorhergesehenen Lagerausfälle gibt.



Was wäre, wenn Sie ...

- die Gebrauchsdauer der Lager verdoppeln und das Risiko ungeplanter Betriebsstillstände senken könnten?
- das Risiko einer Verunreinigung des Frittieröls durch auslaufenden Schmierstoff reduzieren könnten?
- die finanziellen und ökologischen Kosten für Instandhaltung und Austausch der Lager senken könnten?

Potenzielle Ausfälle verhindern

Mit einer Lösung, die ohne Dichtungen und Nachschmierung auskommt und stattdessen das Frittieröl zur kontinuierlichen Lagerschmierung nutzt, können Sie das Ausfall- und Kostenrisiko erheblich reduzieren.

Ungeplante Stillstandszeiten kosten Unternehmen rund 33.000 USD pro Stunde.*

* How much does downtime cost your organization? Stratus-Blogposting, 8. Februar 2017 www.stratus.com/stratus-blog/how-much-does-downtime-cost-your-organization/

Die nachschmierfreien SKF Lager für Frittiermaschinen verlängern die Gebrauchsdauer Ihrer Lager, erhöhen die Betriebszuverlässigkeit und senken die Instandhaltungskosten.

Reduzieren Sie das Risiko von Lagerausfällen

Ein sehr beständiger PEEK-Hochtemperaturkäfing, nichtrostender Lagerstahl und ein korrosionsbeständiges Gehäuse hemmen die Korrosion und somit eine der häufigsten Ausfallursachen.

Die Lager werden direkt vom Speiseöl geschmiert. Eine spezielle Lagerbauform erlaubt das kontrollierte Eindringen des Speiseöls, ohne den Schutz vor Fremdkörpern zu verringern. Die Lagerlebensdauer verlängert sich auf bis zu 16.000 Stunden. Es fallen keine Instandhaltungskosten an und ungeplante Unterbrechungen (als Folge von Lagerausfällen) lassen sich vermeiden.

Verhindern Sie Lebensmittelverunreinigungen

Die bauartbedingte Schmierung des Lagers durch das Speiseöl erlaubt den Verzicht auf die herkömmliche Intervallschmierung. Damit entfällt auch das Risiko einer Lebensmittelkontamination durch Wälzlagerschmierfett, das während der Produktion ausgewaschen wird.

Sparen Sie Zeit und Geld bei der Lagerinstandhaltung

Durch den Verzicht auf Schmierstoffe und die Verlängerung der Lagerwechselintervalle sparen Sie Zeit und Geld. Gleichzeitig entlasten Sie die Umwelt, da weniger Schmierstoffe und Lager entsorgt werden müssen.

Ihre Vorteile

Die Vorteile der SKF Lager für Frittiermaschinen:

- Verglichen mit herkömmlichen Lagern verdoppelt sich die mittlere Zeitspanne zwischen dem Austausch (MTBR).
- Der Wegfall der Nachschmierung eliminiert das Risiko einer Lebensmittelverunreinigung durch auslaufendes Schmierfett.
- Die Reduzierung ungeplanter Betriebsstillstände senkt Ihre Material- und Arbeitskosten.

Snackproduzent steigert Frittiermaschinen-Zuverlässigkeit und senkt Kosten

Der Kunde tauschte alle herkömmlichen Lager der Förderanlage in den Frittiermaschinen durch die neuen nachschmierfreien SKF Lager aus und konnte dadurch die Instandhaltungskosten um 15 bis 20 % senken. Bei Routineprüfungen wurden die ersten Strukturveränderungen in den SKF Lagereinheiten nach 24 Monaten Dauerbetrieb festgestellt. Die SKF Lager hatten eine Reduzierung der geplanten und ungeplanten Betriebsunterbrechungen bewirkt und sich bereits nach acht Monaten amortisiert.*

Lesen Sie die gesamte Geschichte und erfahren Sie, wie der Kunde die Lagergebrauchsdauer auf 24.000 Stunden verlängern konnte:
skf.com/foodandbeverage

* Unterbrechungsfreier Dauerbetrieb über 24 Monate. Alle Angaben sind gerundet und basieren auf Schätzungen des Kunden. Individuelle Einsparungen können von diesen Berechnungen abweichen.



Verfügbar mit Gussgehäuse aus nichtrostendem Stahl für Wellendurchmesser von 20 bis 40 mm bzw. 3/4 bis 1 1/2 Zoll.

Ausführliche Angaben zum verfügbaren Sortiment: skf.com/foodandbeverage

© SKF ist eine eingetragene Marke der SKF Gruppe.

© SKF Gruppe 2018
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/S7 17266 DE · Juni 2018