

Senken Sie Ihre Kosten und verbessern Sie die Sicherheit und Zuverlässigkeit

mit den nachschmierfreien Y-Lagereinheiten der SKF Food Line

Viele Lebensmittel- und Getränkeabfüllanlagen müssen regelmäßig per Hochdruckreinigung mit Wasser und Lauge gesäubert werden. Das führt zu einer Reihe von Problemen.

Das Dichtungssystem von Standardlagern büßt seine Wirksamkeit ein, Reinigungsflüssigkeiten gelangen in die Lager – Korrosion und eine verkürzte Lagerlebensdauer sind die Folge. Um das zu verhindern, müssen die Instandhaltungstechniker die Anlagen nach der Nassreinigung nachschmieren. Entsprechend hoch sind die Schmierstoff- und Arbeitskosten. Bei der manuellen Nachschmierung besteht zudem stets die Gefahr, dass Schmierstellen vergessen werden und sich Fettpolster in den Schmiersystemleitungen bilden. Beide Formen der Mangelschmierung können zu ungeplanten, kostspieligen Betriebsstillständen führen.

Die Reinigung birgt ein Zuverlässigkeitsrisiko und macht teure Instandhaltungsarbeiten erforderlich, sie kann aber auch zu Lebensmittelverunreinigung führen und die Umweltverträglichkeit beeinträchtigen.

Beim Nachschmieren von Standardlagern (und Ausspülen von Wasser und Verunreinigungen) tritt oft überschüssiges Fett an den Lagerdichtungen aus, das unter ungünstigen Umständen auch in die Lebensmittel gelangen kann. Wenn dieses Fett beim nächsten Reinigungszyklus weggespült wird, kann sich ein Teil auf dem Boden absetzen. Der Boden wird rutschig und damit gefährlich. Falls Fett hartnäckig an den Lagern haften



bleibt, wird die Reinigung noch material- und arbeitsintensiver.

Was wäre, wenn Sie ...

- die Lager nach der Nassreinigung nicht nachschmieren müssten?
- die durch Schmierfett verursachten Lebensmittel- und Fußbodenverunreinigungen eliminieren könnten?
- die Instandhaltungskosten reduzieren und die unterbrechungsfreien Betriebszeiten verlängern könnten?

Höhere Lagerleistung

Umlaufende Maschinenteile müssen regelmäßig mit dem Hochdruckreiniger nassgereinigt werden, um die Sauber-

keit und Gesamtzuverlässigkeit der Anlage sicherzustellen – daran führt kein Weg vorbei. Wenn die Anlagen sauber bleiben sollen, können Sie nicht auf die Hochdruckreinigung verzichten.

Standardlager sind nicht die beste Wahl für diese Umgebungsbedingungen. Stattdessen empfiehlt sich die Verwendung von Lagern, die auch bei regelmäßiger Nassreinigung langfristig optimal funktionieren.

15 bis 25% des Instandhaltungsbudgets werden durch schlechte Schmierung vergeudet.*

* Basierend auf Angaben von Kunden

Mit Y-Lagern der SKF Food Line können Sie das kostspielige Nachschmieren und die damit verbundenen Risiken durch Leckagen und Ausfallzeiten eliminieren.

Eliminieren Sie den Nachschmierbedarf nach der Nassreinigung

Die Y-Lagereinheiten der SKF Food Line sind lebensmittelverträglich und für die Hochdruckreinigung ausgelegt. Die vorgeschmierten Lager (das Fett ist nach NSF H1 zugelassen) haben einen nachschmierfreien, nichtrostenden Lagereinsatz und eine Mehrlippendichtung mit FDA-Zulassung. Schleuderscheiben an beiden Seiten halten den Schmierstoff im Lager und weisen Reinigungsmittel ab.

Reduzieren Sie Ihre Instandhaltungskosten, steigern Sie die Zuverlässigkeit

Durch ihr effektives Dichtungssystem und die Verwendung nichtrostender Stahlkomponenten überdauern die Y-Lagereinheiten der SKF Food Line herkömmliche Standardlager, die relativ schnell ein Opfer von Korrosion werden und zu ersetzen sind. Durch den reduzierten Schmierfettverbrauch und den Wegfall der Nachschmierung können Sie Ihre Kosten und den Instandhaltungsaufwand senken. Das Risiko, Schmierstellen beim Nachschmieren zu vergessen, wird eliminiert, wodurch sich die Anlagenzuverlässigkeit erhöht.

Ausführliche Angaben zu den SKF Y-Lagern der Food Line finden Sie auf: skf.com/foodandbeverage

Sorgen Sie für eine sichere, umweltverträgliche Produktion

Das austretende Fett ein Sicherheitsrisiko darstellt, wissen Sie bereits. Das innovative Dichtungssystem der SKF Food Line Y-Lager eliminiert dieses Risiko. Es verhindert das Austreten überschüssigen Fetts und reduziert den Umfang der Reinigungsarbeiten. Dadurch senken Sie auch den Wasserverbrauch.

Ihre Vorteile

Mit SKFY-Lagereinheiten der Food Line können Sie:

- Einen längeren störungsfreien Betrieb bei niedrigeren Gesamtbetriebskosten erreichen
- Besser die Einhaltung der Lebensmittel- und Umweltverträglichkeitsvorschriften gewährleisten
- Auf das regelmäßige Nachschmieren verzichten und sich auf eine strategische Instandhaltung konzentrieren

Molkerei erzielt erhebliche Einsparungen

In einer Molkerei mussten wöchentlich 350 Standardlager nachgeschmiert werden. Neben den Instandhaltungskosten fielen dabei auch erhebliche Zusatzkosten für die Reinigung an (der Schmierstoff darf nicht in die Milch tropfen). Die Molkerei benötigte für die Reinigung über 380 Kubikmeter Warmwasser pro Jahr. Nachdem der Betreiber die Standardlager durch nachschmierfreie SKFY-Lagereinheiten der Food Line ersetzt hat, konnte auf die wöchentliche Nachschmierung und die Zusatzreinigung verzichtet werden. Durch den reduzierten Fett- und Wasserverbrauch sowie den niedrigeren Instandhaltungsaufwand sparte der Kunde 57.000 Euro. Die Investition in die SKF Lagerlösung hatte sich bereits nach sechs Monaten amortisiert.



Alle Y-Lagereinheiten der SKF Food Line sind mit folgenden Bohrungsdurchmessern lieferbar:
Metrisch: 20 bis 50 mm
Zollmaße: 3/4 Zoll, 1 Zoll, 1 1/8 Zoll, 1 1/16 Zoll, 1 1/4 Zoll, 1 7/16 Zoll, 1 1/2 Zoll, 1 15/16 Zoll

© 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.