

Ušetřete peníze, zvyšte bezpečnost a spolehlivost

s bezúdržbovými ložiskovými jednotkami SKF Y pro potravinářský průmysl

Časté oplachování horkou tlakovou vodou a žíravými přípravky, které se v potravinářském průmyslu používá, způsobuje řadu problémů se spolehlivostí.

Systémy těsnění standardních ložisek mohou ztratit svou schopnost spolehlivě pracovat, což může vést k průniku přípravků do ložiska, což vede ke korozi a zkrácení trvanlivosti ložisek. Aby se tomu zabránilo, pracovníci údržby musí domazávat ložiska po každém oplachování. Výsledkem jsou vysoké náklady na mazivo a práci. Kromě toho hrozí i další rizika, jako například opomenutí mazacích bodů při ručním mazání nebo možnost ucpání potrubí u automatických mazacích systémů. Nedostatečné mazání může v obou případech způsobit nákladné neplánované odstávky.

Proces oplachování však nejen ohrožuje spolehlivost a vyžaduje nákladnou údržbu, ale nese s sebou také rizika pro bezpečnost potravin a životní prostředí.

Při domazávání standardních ložiskových jednotek za účelem vytlačení vody a nečistot často dochází k úniku nadbytečného plastického maziva přes těsnění ložisek, které může následně kontaminovat zpracovávané potraviny. Při příštím cyklu oplachování je toto plastické mazivo spláchnuto a před odvedením do odpadní vody může znečistit podlahy, které se tak stanou kluzkými. Plastické mazivo, které zůstane na ložiscích, je rovněž třeba čistit. To vyžaduje další úsilí a spotřebovanou vodu.



Co kdybyste mohli...

- Odstranit nutnost neustálého domazávání po každém oplachování?
- Zabránit riziku kontaminace potravin plastickým mazivem a dopadu na životní prostředí?
- Snížit náklady na údržbu a maximalizovat provozuschopnost?

Můžete však začít uvažovat o neustálém poškozování standardních ložisek, se kterým se setkáváte, a o jeho dopadu na vaši výrobu. Místo ložisek špatně snášejících oplachování potřebujete alternativu, která by omezila rizika a náklady a zajistila vysokou výkonnost i v takto náročných podmínkách.

Vysoce výkonná ložiska

Spolehlivost rotujících součástí vystavených účinkům oplachování má v závodech vašeho typu zásadní význam. Intenzivní tlakové oplachování je pro zachování čistoty vybavení nezbytné a nelze jej jednoduše vynechat.

15–25 % rozpočtu na údržbu tvoří ztráty způsobené špatným mazáním*

* podle ohlasů zákazníků

Ložiska SKF Y pro potravinářský průmysl SKF Food Line umožňují odstranit nákladné domazávání a s ním spojená rizika úniku, znečištění a odstávek.

Odstranění nutnosti domazávání po oplachování

Ložiskové jednotky SKF Y pro potravinářský průmysl splňují požadavky oborových předpisů a jejich konstrukce je odolná proti vysokotlakému oplachování. Jsou předem naplněny plastickým mazivem se schválením NSF H1 a vybaveny nerezovým ložiskem bez nutnosti domazávání s vícebřitým těsněním splňujícím požadavky FDA a rotujícím odstřikovacím kroužkem na obou stranách, který zadržuje mazivo a brání vniknutí čistících médií.

Nižší náklady na údržbu, vyšší spolehlivost

Ložiskové jednotky SKF Y pro potravinářský průmysl mají díky účinnému systému těsnění a dílům z nerezové oceli delší provozní trvanlivost než standardní ložiska, která jsou náchylná ke korozi a musí být často vyměňována. Snížení spotřeby plastického maziva a úspora času dříve stráveného domazáváním ložisek vede k nižším nákladům a zjednodušení údržby. Odstranění rizika opomenutí mazacích bodů rovněž zvyšuje spolehlivost výrobních prostředků.

Další informace o technologii ložisek pro potravinářský průmysl naleznete na adrese: skf.cz/potravinarstvi

Bezpečnější a ekologičtější zpracování

Při domazávání standardních ložisek po každém oplachování může nadbytečné plastické mazivo před odvedením do odpadní vody kontaminovat zpracovávané potraviny nebo způsobit kluzkost podlah ve výrobním závodě a ohrozit bezpečnost pracovníků. Ložiskové jednotky SKF Y pro potravinářský průmysl díky svému inovativnímu systému těsnění tato rizika eliminují. Současně pomáhají snížit spotřebu vody, protože stroje není třeba čistit od nadbytečného maziva.

Výhody pro vás

S ložiskovými jednotkami SKF Y pro potravinářský průmysl můžete:

- Zajistit provozuschopnost při nižších provozních nákladech.
- Posílit soulad s předpisy na ochranu bezpečnosti potravin a životního prostředí.
- Soustředit se na strategickou údržbu místo neustálého domazávání.

Významné úspory při zpracování mléka

Výrobce mléčných výrobků musel před navázáním spolupráce s SKF každý týden domazávat 350 standardních ložisek. Kromě nákladů na údržbu musel rovněž vynakládat značné prostředky na dodatečné čištění ložisek od odkapávajícího maziva, při kterém se každoročně spotřebovalo přes 380 tisíc litrů horké vody. Po náhradě těchto součástí ložiskovými jednotkami Y pro potravinářský průmysl SKF Food Line odpadla nutnost každotýdenního domazávání a dodatečného čištění díky technologii bez nutnosti domazávání. Úspory plynoucí z nižší spotřeby plastického maziva a vody a menších požadavků na údržbu ve výši 57 000 eur zajistily návratnost investice za pouhých 6 měsíců.



Všechny ložiskové jednotky Y pro potravinářský průmysl jsou k dispozici s následujícími průměry díry:

Metrické: 20 až 50 mm

Palcové: 3/4 in, 1 in, 1 1/8 in, 1 1/16 in, 1 1/4 in, 1 7/16 in, 1 1/2 in, 1 15/16 in