

simalube – automatická jednobodová maznica

Technické informácie pre potravinársky priemysel



simalube

SWISS MADE

Odborníci na mazanie

Znížte náklady a predĺžte životnosť systémov pomocou simalube

Zariadenia a systémy v potravinárskom priemysle musia perfektne fungovať aj v extrémnych podmienkach používania. Vlhkosť, nečistoty, vysoké teploty a vysoká relatívna vlhkosť zaťažujú časti systému a majú výrazný nepriaznivý vplyv na životnosť ložísk a reťazí. Vo väčšine prípadov v potravinárskom priemysle ide o systémy hromadnej výroby, kde akýkoľvek prestoj znamená obrovské výrobné straty. Spoľahlivé mazanie je nevyhnutné na to, aby zariadenia odolali týmto extrémnym podmienkam a predišlo sa neplánovaným prestojom. Jednobodová maznica simalube ponúka dokonalé riešenie mazania, pretože simalube dodáva správne množstvo maziva v správnom čase na správnom mieste. Čo znižuje servisné náklady, predchádza odstávkam výrobných systémov a predlžuje ich životnosť.

Presné dávkovanie a nepretržitá dodávka maziva

Výroba potravín si vyžaduje vysokú úroveň čistoty a dodržiavanie prísnych noriem priemyselnej hygieny. Čistenie potrebné na udržanie hygieny môže spôsobiť poškodenie tesnení a koróziu ložísk. Vďaka presnému dávkovaniu a dodávke konštantného množstva z jednotky simalube sú ložiská a reťaze vždy zásobené správnym množstvom maziva a už ich nie je potrebné premazávať manuálne. Nadmerné mazanie môže kontaminovať systémy a v najhoršom prípade viesť ku kontaminácii potravín. Všetky potravinárske mazivá simalube vyhovuje kritériám NSF H1, aby spĺňali podmienky aj pre tieto výnimočné prípady. Maznice simalube sa okrem iného používajú v konzervárňach, mliekárňach, plničkách nápojov, v závodoch na spracovanie mäsa a rýb, vo farmaceutickom priemysle a v mnohých ďalších odvetviach.

«Maznice simalube mažú nepretržite, predlžujú životnosť výrobných zariadení a znižujú náklady na údržbu»

Výhody vyplývajúce z automatického mazania pomocou simalube:

- Zvýšená prevádzková bezpečnosť
- Menej prestojov
- Nepretržité mazanie ťažko dostupných mazacích miest
- Menej času stráveného údržbou
- Zníženie opotrebovania a dlhšia životnosť komponentov

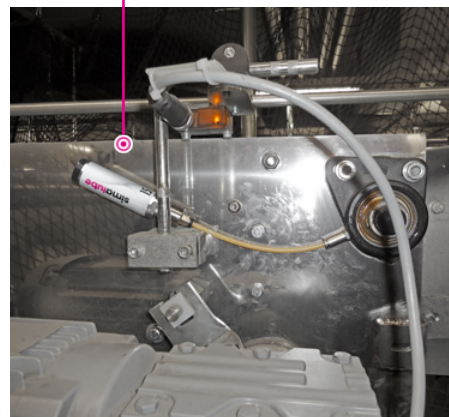
«Všetky potravinárske mazivá maznice simalube vyhovujú kritériám NSF H1»



Mazanie reťaze pomocou 250 ml simalube a plochej kefy.



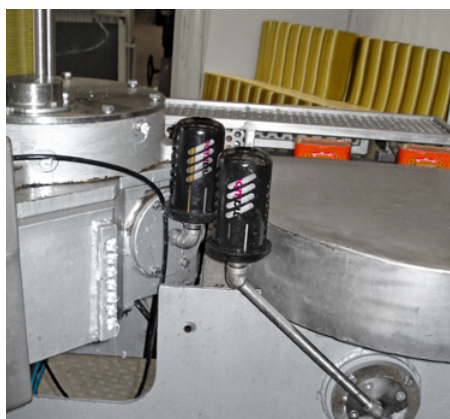
V potravinárskom priemysle sa používajú špeciálne kefy s modrými štetinami, pretože sú lepšie viditeľné na monitorovacích kamerách.



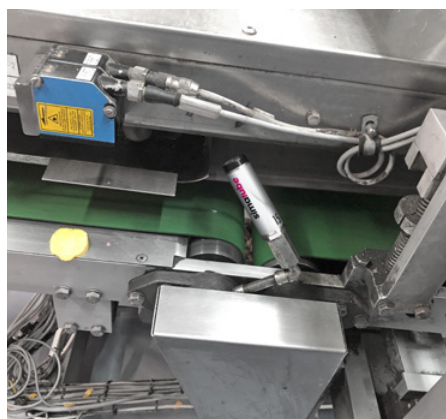
Mazanie prírubových ložísk pomocou 15 ml simalube, najmenej maznice na svete.



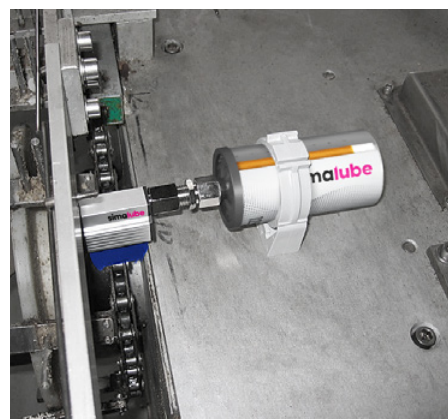
Mazanie prírubového ložiska v hnacej jednotke vynášacieho dopravníka.



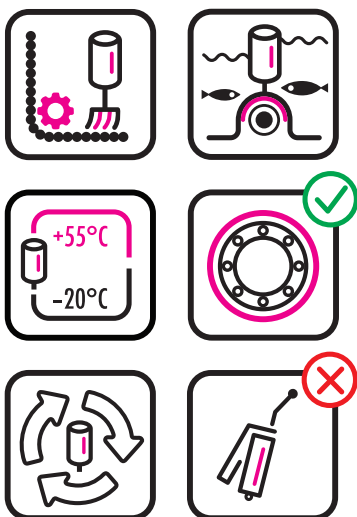
Mazanie otočného stola plniacej jednotky pre konzervované potraviny. Maznice sú chránené bezpečnostným krytom.



Mazanie ložísk hnacieho valčeka pásového dopravníka pri výrobe lupienkov.



Dve 60 ml jednotky simalube premazávajú ložiská vychýľovacieho valčeka pásového dopravníka pri spracovaní zemiakov.



Oblasti použitia a výhody

simalube oblasti použitia v potravinárskom priemysle:

- Prípravné procesy (lúpanie, brúsenie, lisovanie, rezacie zariadenia)
- Spracovateľské postupy (umývacie jednotky, chladiace a mraziace jednotky)
- Procesy plnenia a nakladania (dopravníkové systémy, krájače, plniace systémy)
- Baliace stroje (balenie, etiketovanie, zváranie baliacich materiálov)
- Paleizátory

Vaše výhody vyplývajúce z automatického mazania pomocou simalube:

- Osvedčený mazací systém pre potravinársky sektor
- Zníženie nákladov na servis a údržbu: už žiadne manuálne mazanie, výsledkom čoho je obrovská úspora času
- Počas servisovania už nie je potrebné stroje odstavovať
- Dlhšia životnosť systémov vďaka nepretržitému a presnému mazaniu
- Flexibilita: Dobu prevádzky je možné nastaviť v kompletne nastaviteľnom rozsahu od 1 do 12 mesiacov
- Na každú aplikáciu je potrebný iba jeden typ maznice. To umožňuje znížiť náklady na skladovanie
- Po inštalácii sú mazacie body spoľahlivo zásobované mazivom a nikdy nebudú vynechané
- Vďaka priehľadnému krytu je možné neustále sledovať priebeh mazania (monitorovanie množstva)
- Dostupné v piatich veľkostiach: 15, 30, 60, 125 a 250 ml plus viacbodové (5x8 ml)
- Jednoduchá, ekologická likvidácia (100 % recyklovateľné)
- Hermeticky uzavretý systém zabraňuje prenikaniu nečistôt (IP68)



Radi vám poskytneme ďalšie informácie o možnostiach využitia produktov simalube v potravinárskom priemysle.

Naši vysokokvalifikovaní odborníci disponujú rozsiahlymi riadne podloženými technickými znalosťami a radi vám predstavia možnosti, ako pomocou automatického mazania znížite svoje náklady a predovšetkým predĺžiť životnosť vašich strojov a zariadení.

simatec ag

Stadthof 2
CH-3380 Wangen a. Aare
Tel.: +41 (0)32 636 50 00
welcome@simatec.com
www.simatec.com

simatec