

Ny lagerlösning för högre livsmedelssäkerhet

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet



FÖR KRÄVANDE
LIVSMEDELSMILJÖER



Minska livsmedelsriskerna

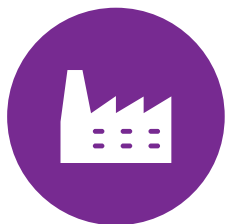
Då det blir allt vanligare att livsmedel återkallas samt att säkerhetsbestämmelserna skärps till över hela världen, har proaktiva program för livsmedelssäkerhet blivit normen. I och med detta måste företag använda sig av de senaste rönen inom hygienisk design i alla delar av livsmedelsproduktionen – samtidigt som de stöder dina viktigaste mål som prestanda, kostnader och hållbarhet.

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet, har utformats för att erbjuda ett heltäckande utbud av hygieniska och högpresterande lagerenheter för de mest krävande miljöerna i livsmedelsindustrin. Då de är särskilt utformade för att minska mängden föroreningar och minska spridningen av bakterier, erbjuder de en lösning på många livsmedelssäkerhetsproblem. De nya lagerenheterna, engångsmorda och utformade för att motstå regelbunden tvättning, löser även många underhållsrelaterade problem.

Ta reda på hur du med SKFs hjälp kan:



Minska livsmedelsriskerna



Öka prestanda och drifttid



Minska underhållsbehoven och relaterade kostnader



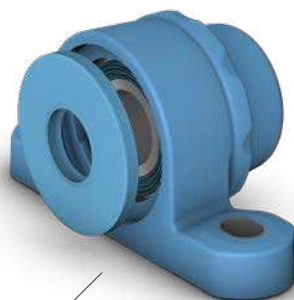
Skapa en hållbarhetskultur

Utformade för att förbättra hygien

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet, har särskilt utformats från grunden, komponent för komponent, för att förbättra hygien och efterlevnaden av livsmedelsbranschens säkerhetsföreskrifter.



Bastätning



Tätning på baksidan



Ändlock

Minska ansamlingen av bakterier vid livsmedelsproduktion

Bastätning: när den monterats, deformeras det formsprutade gummit så att det blir en hygienisk avtätning mot anliggningsytan.

Tätning på baksidan: tätar statiskt mot lagerhuset och dynamiskt mot axeln, vilket hindrar processmaterial från att tränga in i lagret från baksidan.

Lagerhus: hygienisk design utan veck eller urtag där smuts och bakterier kan samlas, samt med helfylld basyta.

Ändlock: förseglar enheten på ett effektivt sätt, samtidigt som den patenterade låsmekanismen förhindrar att locket lossnar.

Engångssmorda: Gör att överflödigt fett inte samlas i ändlocket där bakterier kan växa när de kommer i kontakt med processmaterial och vätskor.



Jämförbart rengöringstest: den vänstra bilden visas veck och ytor där livsmedelsrester inte tvättats bort vid en normal rengöring i livsmedelsindustrin. Den högra bilden visar den nya, mycket lättrengörbara enheten.



Utan eftersmörjning blir det ingen ansamling av överflödigt fett i ändlocken.

Bättre hygien vid rengöring

Vinklade ytor: självdränerande och smutsavvisande, oavsett monteringsriktning.

Extremt jämn ytfinitet: förenklar rengöringen, jämförbar med ytfiniteten på insidan av hygieniska slangar och rörledningar.

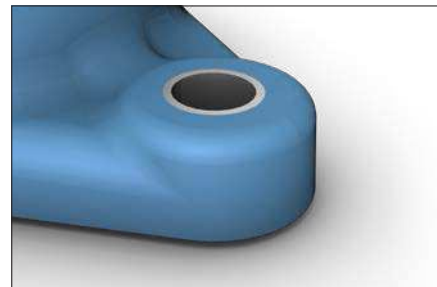
Inget överflödigt fett: eliminerar risken att infekterat lagerfett sprids mot processområdet med högtryckstvätt.

Skydda produkterna och säkerställ livsmedelskraven – proaktivt

Livsmedelssäkra komponenter: lagerhus och ändlock som uppfyller FDA-bestämmelserna. FDA- och EC-kompatibla tätningar för lager, bas och baksida, tillverkade av livsmedelsklassat, syntetiskt gummi.

Livsmedelsklassat lagerfett: allergifritt och godkänt för kontakt med livsmedel.

Tätningar och lagerhusmaterial i blå färg: gör dem lättare att upptäckas i produktionen, om en komponent skulle bli skadad.



Vinklade ytor ger bättre självdränering och smutsavvisning.



Livsmedelsklassat fett NSF H1, certifierat av American Halal Foundation (AHF) och 1K Kosher.



Med SKF:s lösning minskar risken att infekterat lagerfett sprids mot processområdet vid rengöring med högtryckstvätt.

Öka prestanda och drifttid

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet har utformats för att minska tidsåtgången för underhåll och rengöring. Det patenterade lagertätningssystemet och fettets med höga prestanda gör också att lagrens tillförlitlighet och brukbarhetstid ökar.

Lagerenhetens unika tätningssystem och lagrets höga prestanda ökar maskinens tillgänglighet.



Längre brukbarhetstid för lagren

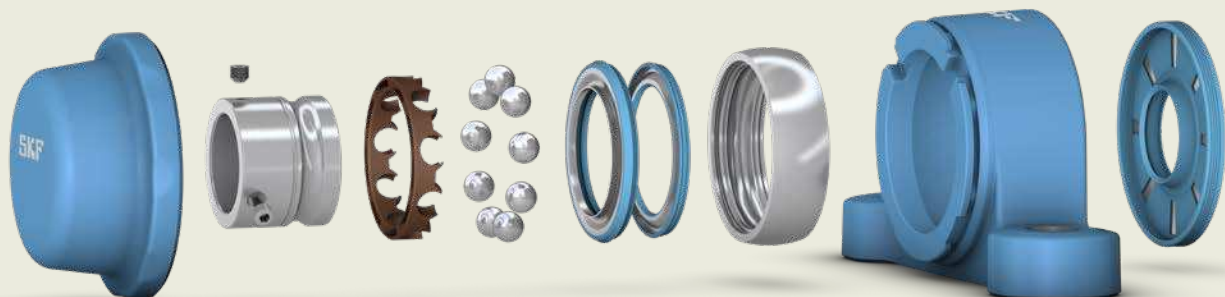
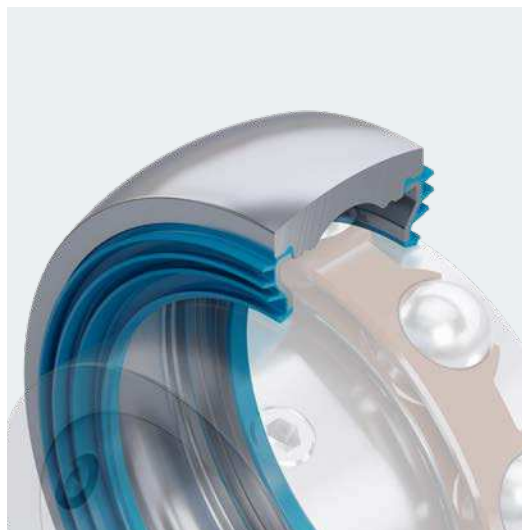
- **Patenterat lagertätningssystem:** ett helt nytt tillvägagångssätt för att förhindra rengöringsmedel och vatten från att tränga in i lagren.
- **Lagerenhetens unika tätningsförmåga:** tätningen på baksidan tätar statiskt mot lagerhuset och dynamiskt mot axeln, vilket förhindrar att processmaterial och rengöringsmedel tränger in. Ändlocket tätar effektivt av lagerhuset på framsidan.
- **Livsmedelsklassat och allergifritt fett med hög prestanda:** motståndskraftigt mot nedbrytning av rengöringsmedel.

- **Korrosionsbeständiga insatslager:** samtliga lagerkomponenter i rostfritt ANSI 420-material alternativt förzinkat stål.

Minska antalet driftstopp för smörjning och rengöring

- **33 % snabbare rengöring av öppna enheter:** möjligt tack vare den hygieniska utformningen av alla komponenter och eliminerad eftersmörjning.

33%
SNABBARE
RENGÖRING

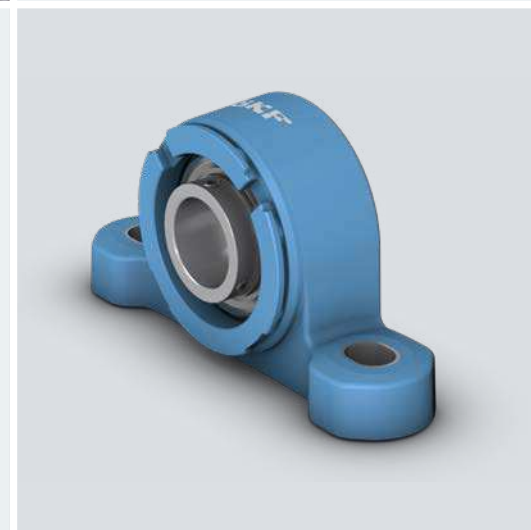




Uppskattning av kostnaderna för smörjning

Exempelvis, smörjningen av 100 lagerpositioner kräver ungefär:

- 15 g smörjmedel per omsmörjning, motsvarar
- 1,5 kg smörjmedel varje vecka/underhållscykel, eller totalt
- 78 kg smörjmedel per år.



Sänk kostnaderna

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet har utvecklats för eftersmörjningsfri drift och hög prestanda även i krävande miljöer. Därför kan du minska dina underhållskostnader och relaterade kostnader på flera sätt.

Sänk kostnaden för underhåll

- **Engångsmorda:** minskar kostnaderna för smörjning och smörjmedel.
- **Längre brukbarhetstid för lager:** låt lagren producera mer innan du byter ut dem.

Sänk miljökostnaderna

- **Vattenbesparing:** 33 % mindre vatten krävs för bortspolning av överflödigt fett från öppna lagerenheter.
- **Mindre avfall:** lägre kostnader för inköp och hantering av fettabsorbenter vid rengöring av överflödigt fett.

Sänk kostnaderna för driftstopp

- **Planerad stilleståndstid:** kan undvikas eller minskas med engångsmorda lager, vilket gör det möjligt att optimera eller öka produktionen.
- **Oplanerad stilleståndstid:** kan också minskas eller undvikas genom färre incidenter relaterade till livsmedelssäkerhet, utslitna lager eller personskador.

Förbättra arbetsmiljön

Att få ut högsta möjliga prestanda ur maskinerna är viktigt, men även att skydda personalen på arbetsplatsen. Smörjning på svåråtkomliga ställen ökar olycksrisken, och det gör även hala golv i områden som ofta måste spolas av.

Med SKF-lager hamnar mindre fett på golvet och ingen manuell smörjning av komponenterna behövs. Det säkra ändlocket gör dessutom att personalen slipper komma i kontakt med farliga delar. Som en följd minskar olycksrisken.

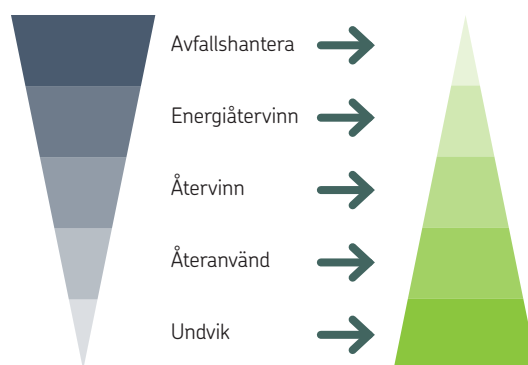


Flera miljöfördelar

Med SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet har ni bättre möjligheter att nå miljömålen som beskrivs nedan. Detta främjar en proaktiv hållbarhetskultur, som inte är avfallsorienterad, då er CO₂-påverkan kan minskas samtidigt som 0 % avfall skickas till deponi.

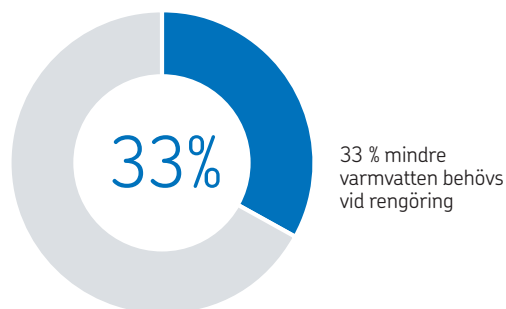
Förhindra

- Produktionsrelaterat avfall orsakat av oplanerat driftstopp
- Kontaminering av avloppsvatten med lagerfett
- Avfallshantering av rengöringsdukar och pappershanddukar



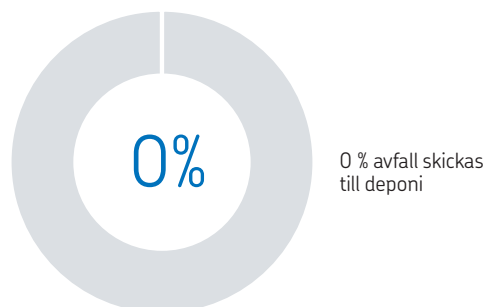
Minska

- 33 % mindre varmvatten behövs för att göra rent öppna lagerenheter
- CO₂ genom lager med lägre energiförbrukning och längre tid mellan lagerbyten



Återvinning och nolldeponi

- 0 % avfall skickas till deponi
- 59 % av produkten kan återvinnas*
- 41 % energiåtervinn



* Baserat på en produktåtervinningsanalys av Stena Recycling, 2018

MINDRE FETT
I AVLOPPSVATTNET



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

Hjälp till att minska vattenföroreningar – använd vatten och resurser mer effektivt

SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet bidrar till att minska vattenföroreningen och vattenförbrukningen i livsmedelsprocesser. De ger längre brukbarhetstid och kan återvinnas i mycket hög grad, vilket ger bättre resurseffektivitet – både sett till driften och produktens hela livslängd.

Detta är bara ett exempel på hur SKF:s kundlösningar bidrar positivt till globala miljömål.

Besök skf.se/livsmedel för att:

- Se vad andra kunder har uppnått med SKF Food Line kullagerenheter – blå sortimentet
- Ladda ned SKF Food Line kullagerkatalog om du vill läsa mer om tekniska funktioner och egenskaper.
- Ta reda på var du kan köpa produkterna

skf.com

© SKF är ett registrerat varumärke som ägs av SKF.

© SKF-koncernen 2018

Eftertryck – även i utdrag – får ske endast med SKF:s skriftliga medgivande i förväg. Uppgifterna i denna trycksak har kontrollerats med största noggrannhet, men SKF kan inte påta sig något ansvar för eventuell förlust eller skada, direkt, indirekt eller som en konsekvens av användningen av informationen i denna trycksak.

PUB 65/P2 18007 SV · November 2018

Vissa bilder används under licens från Shutterstock.com