



Unidades de rolamento Y SKF Food Line para aplicações em segmento de alimentos e bebidas

Benefícios

- Menores custos de lubrificação e manutenção
- Eliminação do risco de lubrificação incompleta por erro humano
- Maior produção por meio da eliminação do tempo de parada para relubrificação
- Aumento da prevenção contra corpos estranhos, sem contaminação ou gotejamento de graxa
- Resistente à corrosão em praticamente todas as condições de lavagem
- Maior eliminação de bactérias devido ao design com base sólida e acabamento de superfície lisa
- Menores custos de lubrificação e manutenção

Aplicações típicas

- Transportadores, separadores, dimensionadores, prensas, alimentadores sem-fim, lavadores com escova e todos os equipamentos operando em ambientes molhados em processos de:
 - carne, peixe, aves
 - frutas e legumes
 - confeitaria
 - padarias
 - bebidas
 - laticínios
 - alimentos para animais de estimação

Uma solução para ambientes molhados, úmidos e contaminados que dispensa manutenção

No processamento de alimentos e bebidas, a lavagem a alta pressão com água quente e agentes cáusticos cria vários problemas de confiabilidade. Os lubrificantes podem não ser resistentes à lavagem, resultando na necessidade de frequente relubrificação. Pode ocorrer corrosão em áreas com resistência química baixa, criando descamação e possível contaminação. Esses efeitos combinados resultam em uma vida útil reduzida do rolamento, assim como no aumento de custos para relubrificação.

As unidades de rolamento Y SKF Food Line oferecem uma solução que dispensa manutenção e permite maior produtividade, em conjunto com menores custos. Após instaladas, as unidades não requerem relubrificação.

As unidades de rolamento Y SKF Food Line apresentam um rolamento Y de aço inoxidável que dispensa manutenção montado com um retentor de vários lábios muito eficiente e um defletor giratório em ambos os lados para manter o lubrificante no interior e as soluções abrasivas de lavagem fora, mesmo com



As unidades dispensam manutenção e protegem contra os efeitos da umidade, impedindo a corrosão e lavagem da lubrificação.

lavagem a alta pressão. O rolamento é montado em uma caixa de mancal de material composto de alta resistência que é 60 por cento mais leve que o aço fundido e resistente a água quente e fria, desinfetantes, produtos químicos de lavagem, ácidos cítricos e gorduras de cozimento. As unidades de rolamento são compatíveis com HACCP, pré-lubrificadas com graxa USDA H1 aprovada para uso em operações de processamento de alimentos e podem ser fornecidas com uma tampa de fechamento eficaz para conformidade com normas de saúde e segurança.



Para obter mais informações sobre os produtos e as soluções da SKF para os setores de alimentos e bebidas, entre em contato com um Distribuidor Autorizado SKF ou o representante local SKF.





Aumente o retorno do seu investimento em manutenção com a SKF

A finalidade do programa Solução 360° da SKF é ajudar você a aproveitar melhor seu investimento em máquinas da planta. Não importa se seus objetivos incluem a redução dos custos de manutenção, o aumento da produtividade ou a melhoria de segurança, higiene e sustentabilidade: a SKF pode ajudar. Veja um exemplo do programa Solução 360° da SKF em ação nos setores de alimentos e bebidas.

Produtor de bebidas elimina lubrificação, reduz tempo de parada e custos com as unidades de rolamento Y SKF Food Line

Um produtor de refrigerantes estava usando transportadores padrão do setor de bebidas para transportar garrafas PET, garrafas de vidro e latas. Após cada lavagem de higienização, o pessoal de manutenção lubrificava todas as unidades de rolamento para garantir a operação confiável do processo geral. A lubrificação era cara, intensiva em mão de obra e apresentava o risco de lubrificação incompleta devido a erro humano. O produtor queria melhorar esse processo e eliminar os derramamentos de graxa para conseguir a conformidade HACCP para prevenção de corpos estranhos.

As unidades de rolamento Y SKF Food Line forneceram uma excelente solução. As unidades ofereceram uma operação que dispensa manutenção mesmo sob condições adversas de alta umidade. A necessidade de lubrificação contínua foi eliminada juntamente com o potencial de vazamento de graxa. A solução SKF permitiu que o produtor atendesse os requisitos de higiene HACCP e ao mesmo tempo alcançasse 100 por cento de confiabilidade operacional. Os custos de mão de obra e graxa foram reduzidos, com a eliminação da possibilidade de tempo de parada não programada resultante de lubrificação incompleta. As unidades de rolamento Y SKF Food Line também facilitaram as inspeções visuais de limpeza realizadas pelo pessoal da fábrica.



As unidades de rolamento Y SKF Food Line oferecem operação sem manutenção e maior produtividade.

Resumo*

Economia anual de custos de manutenção (excluindo economia por tempo de parada) € 15 500

* Todos os números estão arredondados e baseiam-se nas estimativas do cliente. A economia que você terá pode variar.

© SKF é uma marca registrada do Grupo SKF.

© Grupo SKF 2011

Os direitos autorais desta publicação pertencem ao editor e seu conteúdo não poderá ser reproduzido (mesmo em parte) sem que antes seja obtida uma permissão por escrito. Todo cuidado foi tomado para assegurar a precisão das informações desta publicação, mas não nos responsabilizamos por perdas ou danos, sejam eles diretos, indiretos ou consequenciais, decorrentes do uso das informações aqui contidas. Todas as reduções de custos e aumentos de receita presentes nesta publicação têm como base resultados obtidos por clientes da SKF e não são uma garantia de que resultados futuros serão os mesmos.

PUB 65/S7 06765/1 PT-BR · Fevereiro de 2011

