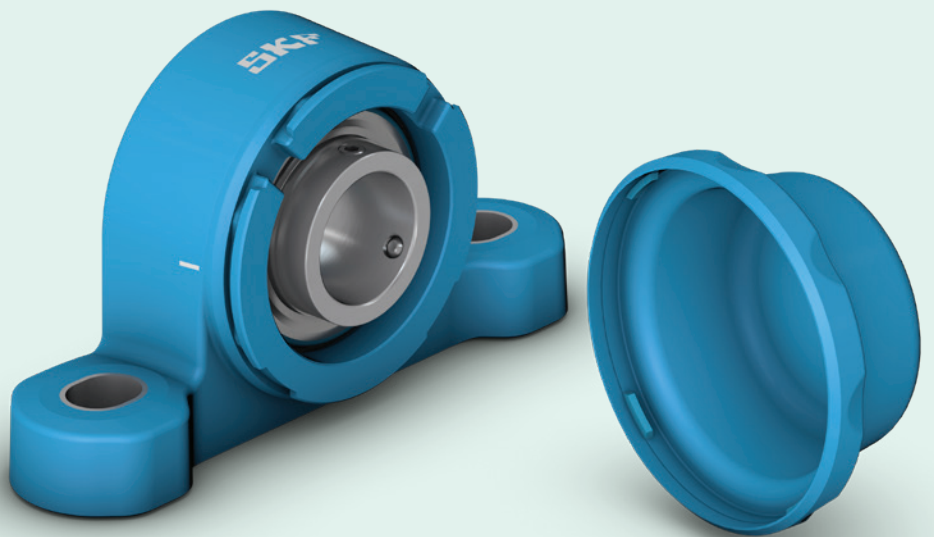


Proactieve voedselveiligheid

SKF Food Line ball bearing units – Blue Range



VOOR DE
VEELEISENDE
OMGEVING VAN DE
VOEDINGS- EN
DRANKENINDUSTRIE



Voorkom risico's rondom voedselveiligheid

Nu terugroepacties in de voedingsindustrie steeds vaker voorkomen en de veiligheidsvoorschriften wereldwijd steeds strenger worden, zijn proactieve voedselveiligheidsprogramma's de norm geworden. Als gevolg daarvan moet u als bedrijf de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van hygiënisch ontwerp verwerken in al uw voedselproducerende machines, waarbij deze tegelijkertijd uw meest kritieke doelstellingen op het gebied van prestaties, kosten en duurzaamheid ondersteunen.

De SKF Food Line ball bearing units - Blue Range zijn ontwikkeld om een compleet gamma hygiënische en onderhoudsvrije lagers te bieden voor de meest veeleisende omgevingen binnen de voedingsmiddelen- en drankenindustrie. Ze zijn speciaal ontwikkeld om verontreinigingen te verwijderen en de verspreiding van bacteriën te verminderen. Ze bieden daarmee een oplossing voor veel problemen rondom voedselveiligheid. De nieuwe ball bearing units zijn onderhoudsvrij en speciaal ontwikkeld om veelvuldig reinigen te kunnen weerstaan.

Wat kunnen de Food Line ball bearing units voor u betekenen?



Voorkom
risico's rondom
voedselveiligheid



Toename van de
prestatie en de
uptime



Verminderen van
onderhouds- en
aanverwante kosten



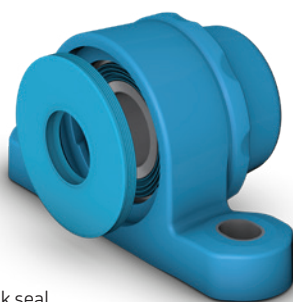
Bevorderen van
een duurzame
cultuur

Ontwikkeld ten behoeve van verbeterde hygiëne

SKF Food Line ball bearing units - Blue Range zijn speciaal ontwikkeld, component voor component, voor een verbeterde hygiëne en naleving van voedselveiligheidsvoorschriften.



Base seal



Back seal



Eindeksel

Voorkomt bacteriegroei tijdens het voedselproces

Onafhankelijk onderzoek heeft aangetoond dat bacteriën zich in vet explosief kunnen vermenigvuldigen en een groot gevaar voor de voedselveiligheid kunnen opleveren. Tijdens de montage vervormt de base seal zodat een volledige afdichting wordt

gecreëerd tussen het huis en het montageoppervlak.

De back seal sluit statisch af tegen de behuizing en dynamisch op de as, waardoor wordt voorkomen dat het procesmateriaal en de reinigingsmiddelen het lager vanaf de achterkant binnendringen.

De einddeksel sluit de unit effectief af. Behuizing is dusdanig ontworpen zodat er zich geen vuil en bacteriën kunnen ophopen, terwijl een gepatenteerd vergrendelingsmechanisme de einddeksel op zijn plaats houdt.

Nasmering is niet nodig, waardoor overtollige vetophoping in de einddeksel wordt voorkomen.



Vergelijkende reinigingstest: de linkerfoto toont niet-gladde oppervlakken en gebieden waar voedselresten niet correct zijn verwijderd na een industriële reinigingsbeurt. De rechterfoto toont de nieuwe, eenvoudig reinigbare lagerunit.



Doordat nasmering niet meer vereist is, vindt er geen vetophoping meer plaats in de einddeksel.

Verbeter de hygiëne tijdens reinigen

Afgeronde oppervlakken bevorderen de zelfafvoer en voorkomt vervuiling, ongeacht de montagerichting.

De zeer gladde oppervlaktafwerking biedt een hoge reinigbaarheid, vergelijkbaar met de inwendige oppervlaktafwerking van hygiënische slangen en leidingen.

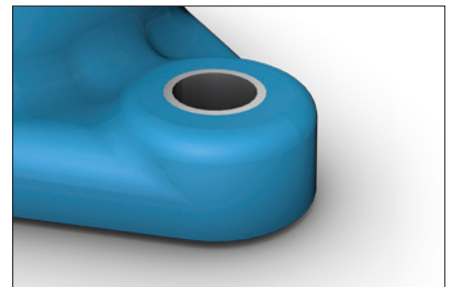
Geen overtollig vet waardoor het risico op vervuild lagervet, dat zich naar de voedselzone verspreidt tijdens het reinigen onder druk, sterk wordt gereduceerd.

Bescherm uw producten proactief en verzeker u van naleving regelgeving

Behuizingen en einddeksels voldoen aan de FDA-voorschriften. Lagers zijn FDA- en EC-conform. Base- en backseal zijn gemaakt van een synthetische seal, die geschikt is voor de voedingsindustrie.

Lagervet voor de voedingsindustrie is allergeenvrij en goedgekeurd voor contact met voedsel.

Blauwe afdichtingen en behuizingsmateriaal zijn optisch detecteerbaar.



Afgeronde oppervlakken bevorderen de zelfafvoer van vuil en voorkomen verontreiniging



NSF H1, American Halal Foundation (AHF) en 1K Kosher gecertificeerd lagervet



Met de SKF oplossing wordt het risico op verontreinigd lagervet, dat verspreid wordt in de voedselzone tijdens het reinigen, gereduceerd.

Toename prestatie en uptime

SKF Food Line ball bearing units – Blue Range zijn ontworpen om stilstand ten behoeve van onderhoud en reiniging te verminderen. Het gepatenteerde lagerafdichting systeem in combinatie met het hoge prestatie lagervet bevordert tevens de betrouwbaarheid en de levensduur van uw lagers.

De combinatie van het afdichten van complete units met de onderhoudsvrije lagers draagt positief bij aan de machinebeschikbaarheid.



Verlengde levensduur van het lager

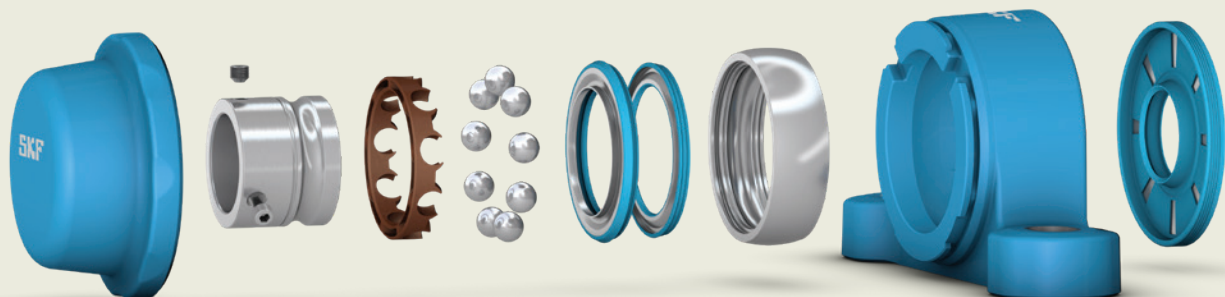
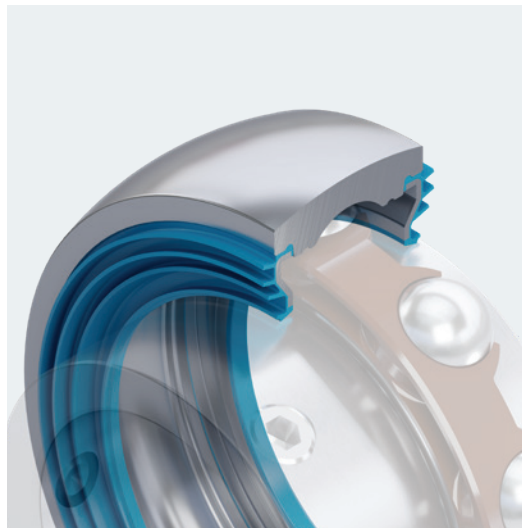
- Gepatenteerd lagerafdichting systeem voorkomt lagerschade als gevolg van het binnendringen van water en reinigingsmiddel.
- De afdichting van complete units helpt voorkomen dat procesmateriaal en reinigingsmiddelen binnendringen via een back seal, die statisch afdicht tegen de behuizing en dynamisch afdicht op de as. De einddeksel dicht volledig af tegen de behuizing aan de voorzijde.
- Hoge prestatie, allergeenvrij vet, geschikt voor de voedingsindustrie biedt goede weerstand tegen afbraak in aanwezigheid van een reinigingsmiddel.

- Corrosiebestendig insertlager met RVS binnenring, buitenring en kogels van ANSI-kwaliteit 420. Verzinkte lagercomponenten optioneel.

Verminder stilstand als gevolg van nasmering en reiniging

- 33% sneller reinigen mogelijk door het hygiënische ontwerp van alle componenten en de onderhoudsvrije functie.

33%
SNELLERE
REINIGING

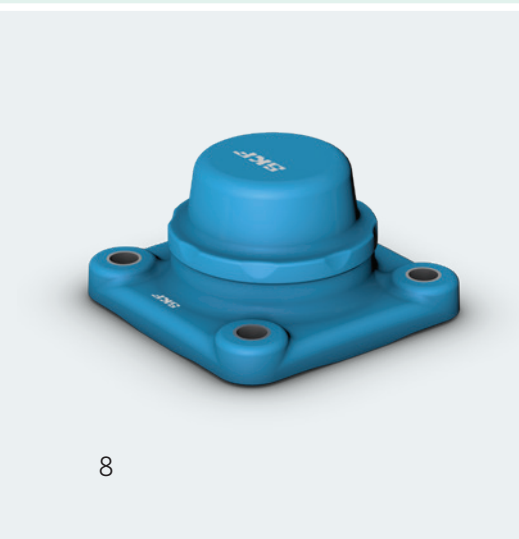
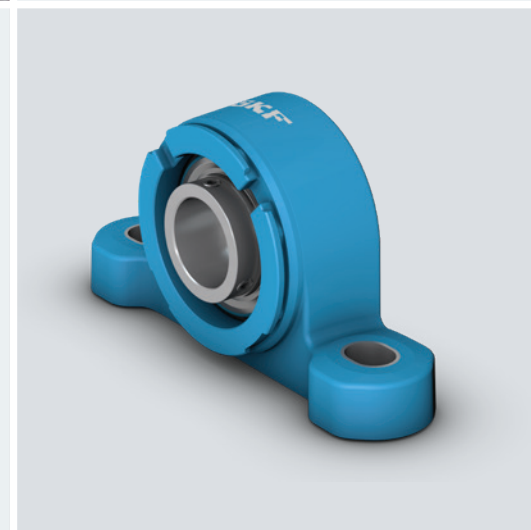




Beoordeling van de kosten voor nasmeren

Voorbeeld: nasmeren van 100 lagerposities vereist circa:

- 15 g smeermiddel per lager, wat gelijk staat aan
- 1,5 kg per wekelijkse onderhoudscyclus of een totaal van
- 78 kg smeermiddel per jaar.



Verminder kosten

De SKF Food Line ball bearing units – Blue Range zijn ontworpen voor een onderhoudsvrije werking en betere prestaties. Zelfs in zware bedrijfsomgevingen kunt u onderhouds- en aanverwante kosten op verschillende manieren verminderen.

Verminder onderhoudskosten

- Het onderhoudsvrije karakter van de units leidt tot kostenbesparingen op arbeid en smeermiddelen.
- Verlengde lagerlevensduur resulteert in een hogere output, aangezien uw lagers minder frequent vervangen hoeven te worden.

Verminder kosten voor stilstand

- Geplande stilstand kan worden voorkomen of verminderd met onderhoudsvrije lagers, waardoor uw productie potentieel kan toenemen of worden geoptimaliseerd.
- Ongeplande stilstand kan eveneens worden verminderd of voorkomen door het vermijden van incidenten rondom voedselveiligheid, fouten bij lagerwerkzaamheden of zelfs persoonlijke verwondingen.

Verminder milieukosten

- Realiseren van aanzienlijke waterbesparingen, omdat 33% minder water vereist is in vergelijking met werkzaamheden die nodig zijn om overtollig vet te verwijderen.
- Verminderen van afval, aangezien de kosten voor het aanschaffen en afvoeren van poetsdoeken die nodig zijn voor het verwijderen van overtollig vet, worden verminderd.

Creëer een veiligere werkomgeving

De beste prestaties uit uw bedrijfsmiddelen halen is van cruciaal belang, hetgeen ook geldt voor de bescherming van uw mensen op de werkplek. Nasmeren op moeilijk bereikbare plaatsen verhoogt het risico op ongevallen – net als de gladde vloeren in gebieden die regelmatig moeten worden gereinigd.

Dankzij het toepassen van de nieuwste technologie zijn de SKF Foodline ball bearing units onderhoudsvrij, waardoor enerzijds overtollig vet op de werkvloer wordt voorkomen en anderzijds handmatige nasmeertaken tot het verleden behoren. U beschermt werknemers ook tegen het in contact komen met gevaarlijke deeltjes door het veilige vergrendelingsmechanisme van de einddeksel. Als gevolg hiervan neemt het risico op ongevallen af.

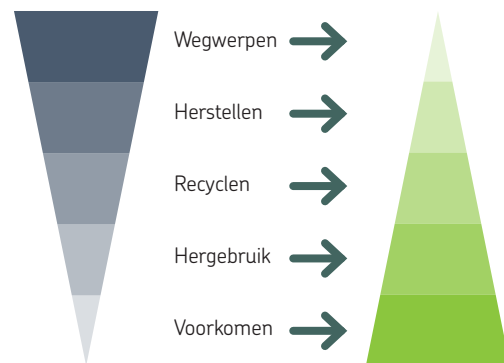


Bijdrage aan het verminderen van CO₂ uitstoot

Met SKF Food Line ball bearing units - Blue Range bent u in staat om een positieve bijdrage aan het milieu te leveren. De CO₂-footprint wordt verminderd en de complete ball bearing unit is 100% recyclebaar.

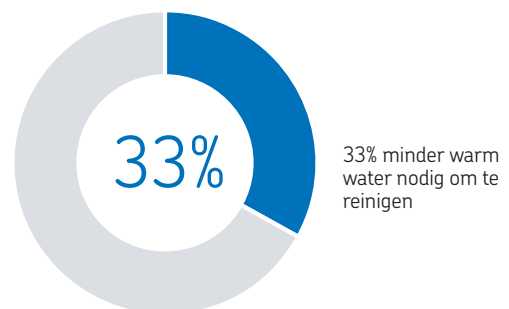
Voorkom

- productieafval als gevolg van ongeplande stilstand
- verontreiniging van afvalwater door overtollig lagervet
- wegwerpen van poetsdoeken en papieren doeken



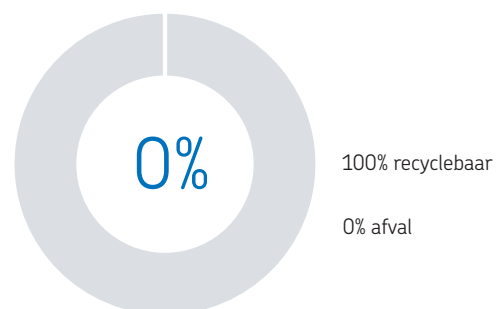
Verminder

- verbruik warm water met 33% in vergelijking met nasmeerbare ball bearing units
- CO₂ uitstoot doordat deze ball bearing unit niet nagesmeerd hoeft te worden en dit vet dus ook niet hoeft te worden geproduceerd



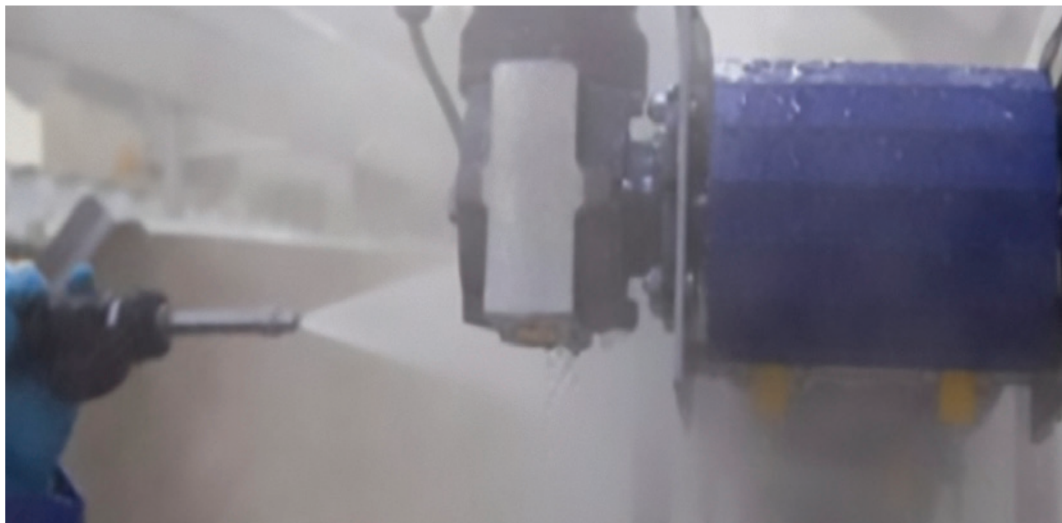
Volledig recyclebaar

- 59% van het product kan worden gerecycled*
- 41% hergebruik energie



* Gebaseerd op de product recyclebaarheid analyse door Stena Recycling, 2018

VERMINDER VET
IN AFVALWATER



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Voorkom waterverontreiniging

SKF Food Line ball bearing units - Blue Range helpen waterverontreiniging te voorkomen en verminderen het waterverbruik in uw voedsel- en drankprocessen. Het zorgt voor een positieve bijdrage aan het milieu door vermindering van de afvalwaterstroom en een vermindering van het energieverbruik, doordat minder proceswater verwarmd hoeft te worden.

Dit is een voorbeeld hoe klantenoplossingen van SKF worden gebruikt om een positieve impact op de Global Goals te ondersteunen.



Duursma is lid van Industrie Partner, een in Nederland en België opererende coöperatie van specialisten, specifiek voor de industrie.

Duursma is een landelijk opererende onderneming met meerdere vestigingen. Als industrieel georiënteerde technische groothandel levert Duursma voor alle takken in de industrie een totaalpakket aan technische componenten en diensten.

Duursma richt zich volledig op de MRO/OEM markt met specialisatie in de productgroepen aandrijftechniek, lagertechniek, pneumatiek, hydrauliek, appendages en technische slangen, gereedschappen, veiligheid en ergonomie, metaalbewerkingsmachines en lastechniek.



www.duursma.nl



Hoofdkantoor / centrale informatie

Wilmersdorf 20, 7327 AC Apeldoorn
Postbus 81, 7300 AB Apeldoorn

T +31 (0)55 538 47 47

F +31 (0)55 538 47 29

E info@duursma.nl

I www.duursma.nl

