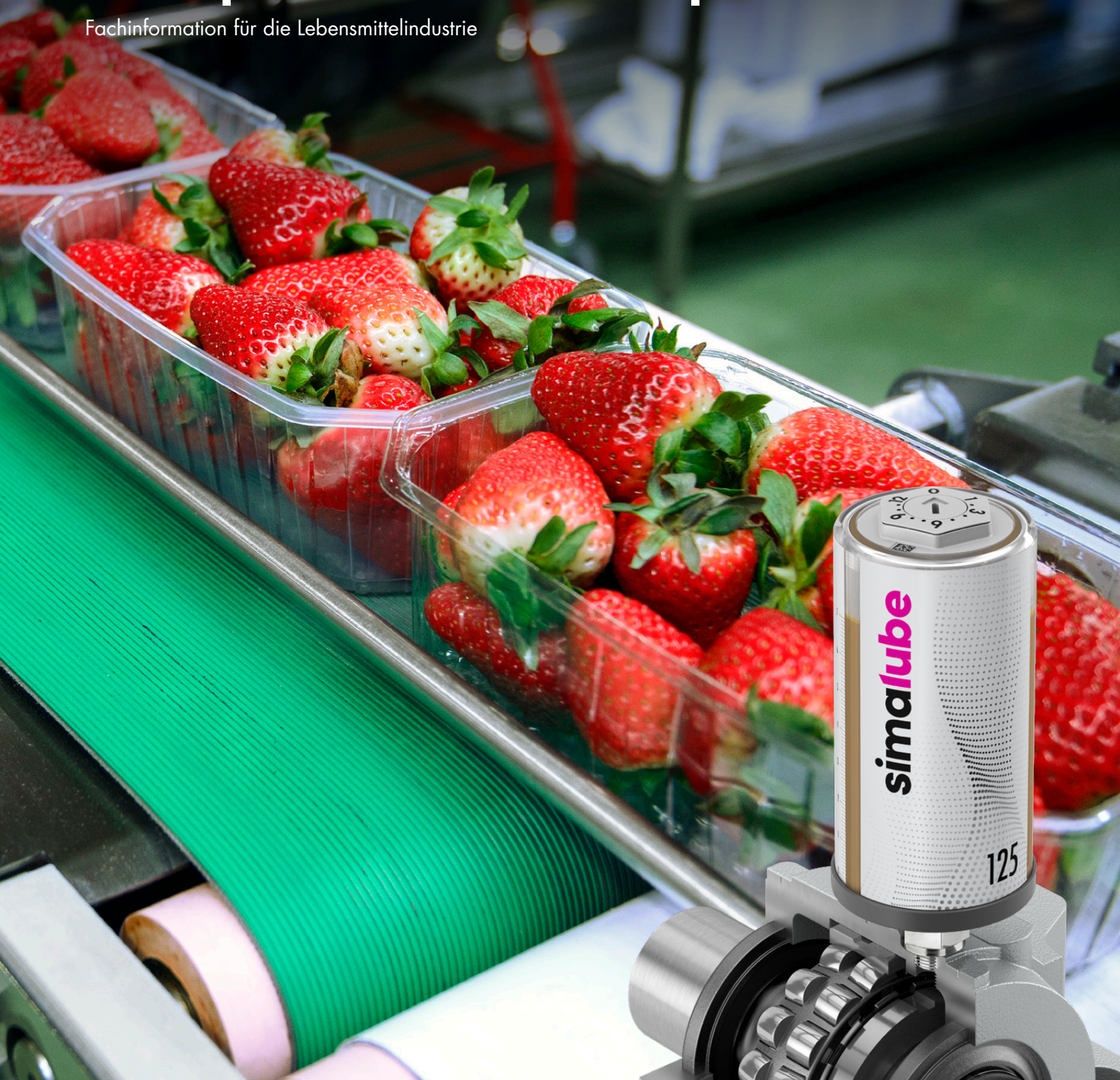


simalube – der automatische Einzelpunkt-Schmierstoffspender

Fachinformation für die Lebensmittelindustrie



simalube

 SWISS MADE

Der Schmierexperte

Kosten reduzieren und Lebensdauer von Anlagen verlängern mit simalube

Maschinen und Anlagen in der Lebensmittelindustrie müssen unter extremen Einsatzbedingungen einwandfrei funktionieren. Nässe, Verunreinigungen, hohe Temperaturen und Luftfeuchtigkeit machen den Anlagenteilen zu schaffen und beeinträchtigen die Lebensdauer von Lagern und Ketten erheblich. In den meisten Fällen handelt es sich in der Lebensmittelindustrie um Massenproduktionsanlagen, ein Ausfall kann somit hohe Produktionsverluste mit sich bringen. Um diesen extremen Betriebsbedingungen stand zu halten und ungeplante Ausfälle zu vermeiden, ist eine zuverlässige Schmierung essentiell. Der Einzelpunkt-Schmierstoffspender simalube bietet die perfekte Schmierlösung, denn der simalube liefert die richtige Schmiermenge zur richtigen Zeit an den richtigen Ort. Die Instandhaltungskosten werden reduziert, Stillstandzeiten von Produktionsanlagen verhindert und deren Lebensdauer erhöht.

Exakte Dosierung und konstante Schmierstoffabgabe

Die Herstellung von Lebensmitteln erfordert ein hohes Mass an Sauberkeit und die Einhaltung strenger Industriehygiene-Standards. Durch die zur Erhaltung der Hygiene erforderliche Reinigung können Dichtungen beschädigt werden, sodass Lagerkorrosion entsteht. Dank der exakten Dosierung und konstanten Schmierstoffabgabe des simalube werden die Lager und Ketten stets mit der richtigen Menge an Schmierstoff versorgt und müssen nicht mehr von Hand nachgeschmiert werden. Übermäßiges Nachschmieren könnte die Anlagen verunreinigen und im schlimmsten Fall zu einer Kontamination der Lebensmittel führen. Um in diesen Ausnahmefällen abgesichert zu sein, sind alle Lebensmittelschmierstoffe des simalube NSF H1 registriert. simalube Schmierstoffspender sind unter anderem bei Konservendosenherstellern, Milchverarbeitungsproduzenten, Getränkeabfüllern, in Fleisch- und Fischverarbeitungsunternehmen, in der Pharmaindustrie und vielen mehr im Einsatz.

«simalube schmiert kontinuierlich, verlängert die Lebensdauer von Produktionsanlagen und senkt die Wartungskosten»

Ihr Nutzen durch die automatische Schmierung mit simalube:

- Erhöhte Betriebssicherheit
- Weniger Stillstandzeiten
- Dauerhafte Versorgung schwer zugänglicher Schmierstellen
- Geringerer Zeitaufwand in der Wartung
- Reduzierung von Verschleiss und längere Lebensdauer der Komponenten

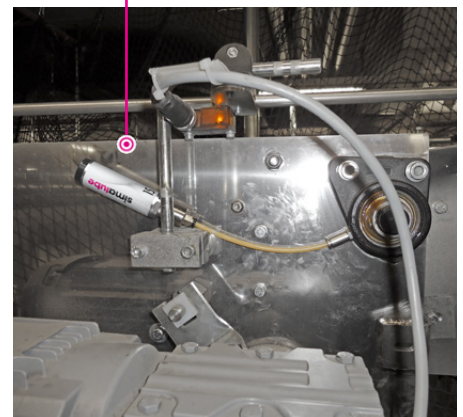
«die Lebensmittel-Schmierstoffe des simalube Schmierstoffspenders sind alle NSF H1 registriert»



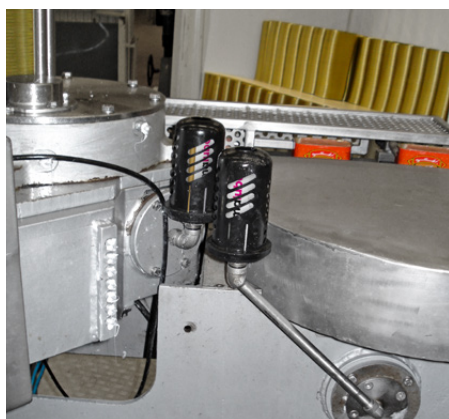
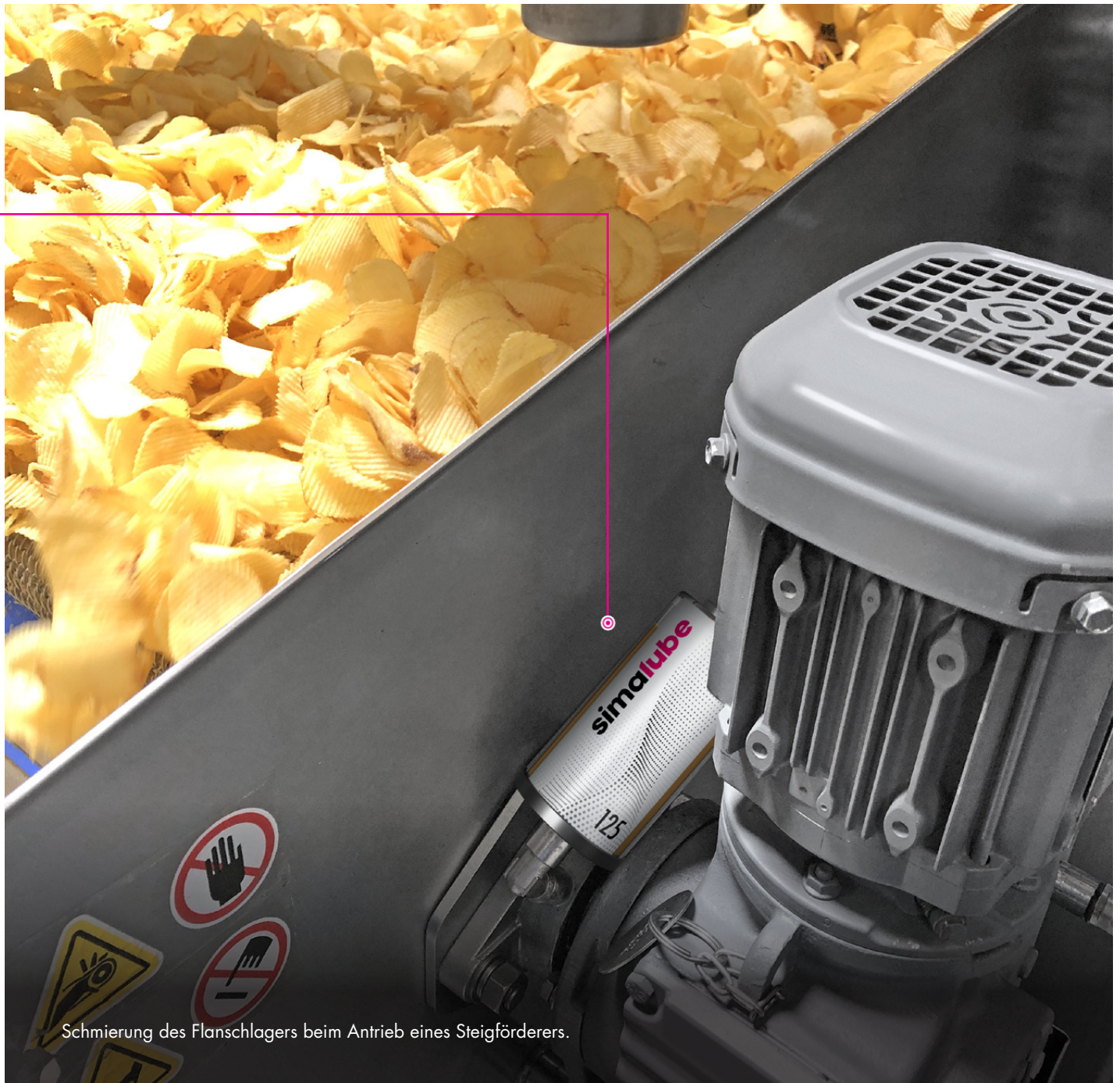
Kettenschmierung mit einem simalube 250 ml und einer Flachbürste.



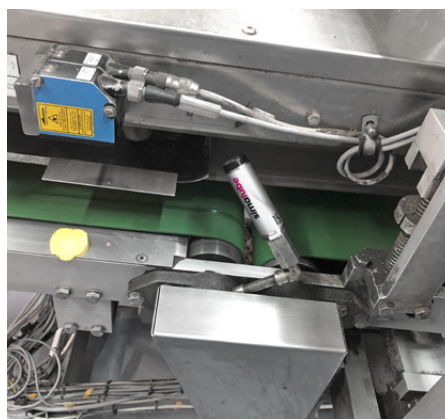
Zwei 60ml simalube schmieren die Lager der Umlenkrolle eines Förderbandes in der Kartoffelverarbeitung.



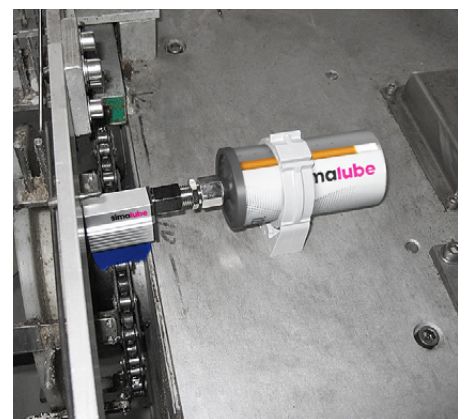
Flanschlager-Schmierung mit einem 15ml simalube, dem weltweit kleinsten Schmierstoffgeber.



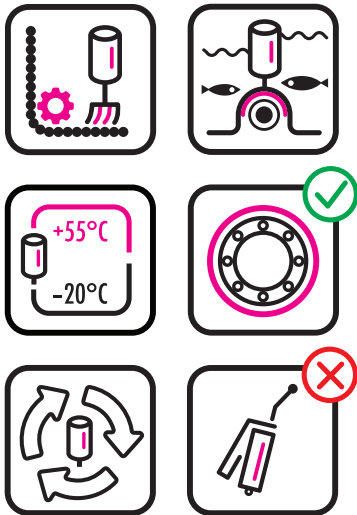
Schmierung der Drehteller einer Abfüllanlage für Konserven. Die Spender sind mit einer Schutzhaube geschützt.



Lagerschmierung der Antriebsrolle eines Förderbands in der Chips-Herstellung.



In der Lebensmittelindustrie werden spezielle Bürsten mit blauen Borsten eingesetzt, diese können von Überwachungskameras einfacher detektiert werden.



Einsatzbereiche und Vorteile

simalube Einsatzbereiche in der Lebensmittelindustrie:

- Aufbereitungsprozesse (Schäl-, Mahl-, Press-, Schneidmaschinen)
- Verarbeitungsprozesse (Waschanlagen, Kühl- und Gefrieraggregate)
- Abfüll- und Ladungsprozesse (Förderanlagen, Slicers, Abfüllung)
- Verpackungsmaschinen (einpacken, einschrumpfen, etikettieren)
- Palletierer

Ihr Nutzen durch die automatische Schmierung mit simalube:

- Bewährtes Schmiersystem in der Lebensmittelbranche
- Reduktion von Serviceaufwand und Wartungskosten: die Schmierung von Hand fällt weg, die Zeitersparnis ist dadurch enorm
- Kein Abschalten der Maschinen während der Wartung nötig
- Längere Lebensdauer der Anlagen dank kontinuierlicher und präziser Schmierung
- Flexibilität: Die Laufzeiten sind von 1–12 Monaten stufenlos einstellbar
- Pro Applikation ist nur ein Typ Schmierstoffspender notwendig. Dies ermöglicht eine Reduktion der Lagerhaltungskosten
- Einmal installiert, werden die Schmierstellen zuverlässig mit Schmierstoff versorgt und werden nicht mehr vergessen
- Dank transparentem Gehäuse kann der Fortschritt des Spendevorganges jederzeit überwacht werden (Mengenkontrolle)
- Erhältlich in fünf Größen: 15, 30, 60, 125 und 250 ml, plus multipoint (5x8 ml)
- Einfache, ökologische Entsorgung (100% recycelbar)
- Das hermetisch geschlossene System verhindert das Eindringen von Schmutz (IP68)



Gerne informieren wir Sie über den Einsatz von simalube Produkten in der Lebensmittelbranche.

Unsere hochqualifizierten Spezialisten verfügen über ein fundiertes, technisches Fachwissen und zeigen Ihnen auf, wie Sie mit der automatischen Schmierung Kosten reduzieren und die Lebensdauer von Maschinen gezielt verlängern.

Kugellager Leitner GmbH

Mitterfeldstrasse 7
A-3300 Amstetten
Tel.: +43 5 7224 4000
Fax: +43 5 7224 4190
office@kugellager-leitner.at
www.kugellager-leitner.at

