Favorire la sicurezza alimentare proattiva

Unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range

PER AMBIENTI GRAVOSI DEL SETTORE ALIMENTARE

Ridurre i rischi per la sicurezza alimentare

Con i richiami di prodotto in aumento e le normative per la sicurezza sempre più severe a livello globale, i programmi proattivi per la sicurezza alimentare sono ormai la regola. Di conseguenza, le aziende devono integrare gli ultimi ritrovati nella progettazione igienica di tutti gli asset del processo di trasformazione alimentare e, al contempo, favorire il raggiungimento degli obiettivi più critici in termini di prestazioni, costi e sostenibilità.

Le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, sono state concepite per offrire un assortimento completo di soluzioni con unità igieniche e a elevate prestazioni per gli ambienti più gravosi del settore alimentare. Sviluppate specificamente per contribuire a eliminare gli agenti contaminanti e contenere la proliferazione batterica, offrono una soluzione per molte problematiche associate alla sicurezza alimentare. Le nuove unità cuscinetto, lubrificate a vita e progettate per resistere ai lavaggi frequenti, consentono anche di risolvere molti dei problemi legati ai metodi di manutenzione tradizionali.

Scopri come con SKF puoi:

Ridurre i rischi per la sicurezza alimentare

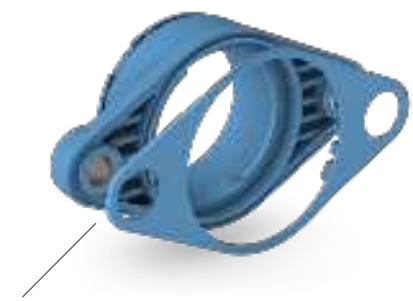
Migliorare le prestazioni e aumentare il tempo di funzionamento

Ridurre i costi di manutenzione e quelli associati

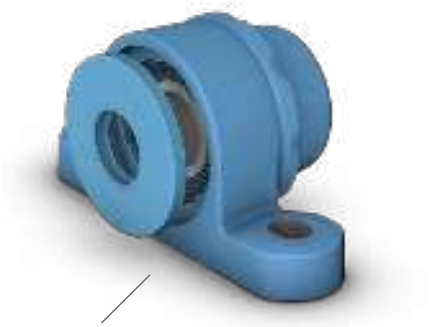
Favorire una cultura di sostenibilità

Progettati per una maggiore igiene

Tutti i componenti delle unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, sono stati specificamente progettati per assicurare una maggiore igiene e conformità alle normative in materia di sicurezza alimentare.



Tenuta della base



Tenuta posteriore

Coperchi odi estremità

Ridurre l'accumulo di batteri durante la trasformazione alimentare

Tenuta della base: dopo il montaggio, la sezione periferica in gomma sovrastampata si deforma per assicurare una salda adesione della tenuta della base al telaio di montaggio.

Tenuta posteriore: realizza la tenuta statica contro il supporto e quella dinamica contro l'albero, impedendo al materiale di lavorazione di penetrare nella cavità del cuscinetto dalla parte posteriore.

Supporto: contribuisce a eliminare fessure o recessi dove potrebbero depositarsi sporcizia e batteri, compresa la base piena.

Coperchio di estremità: consente un'efficace messa a tenuta dell'unità, mentre un sistema di bloccaggio brevettato ne impedisce lo spostamento.

Esente da rilubrificazione: contribuisce a eliminare l'accumulo di grasso in eccesso nei coperchi di estremità, dove i batteri possono proliferare, se esposti a materiali e liquidi di lavorazione.

Test di lavaggio comparativo: la figura a sinistra mostra fessure e aree con residui di cibo che non sono stati completamente rimossi con il lavaggio industriale. La figura a destra mostra la nuova unità che consente di migliorare notevolmente il grado di pulizia.

Eliminando la rilubrificazione, si eliminano i depositi di grasso in eccesso nei coperchi di estremità.

Maggiore igiene dopo i lavaggi

Superfici sagomate: favoriscono l'auto-asciugatura e contrastano la sporcizia, indipendentemente dall'orientamento di montaggio.

Finitura superficiale estremamente liscia: assicura maggiore pulizia, paragonabile alla finitura superficiale interna di tubature e tubi igienici.

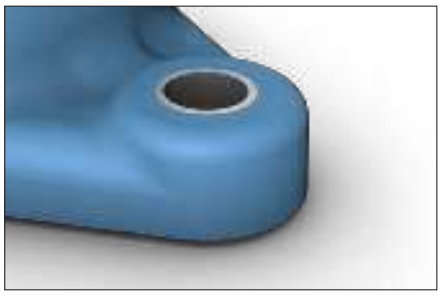
Niente grasso in eccesso: elimina il rischio di propagazione del grasso contaminato dei cuscinetti alle aree a contatto con gli alimenti durante i lavaggi in pressione.

Proteggere in maniera proattiva i prodotti e assicurare la conformità

Componenti conformi: supporti e coperchi di estremità conformi alle normative FDA. Cuscinetti, tenuta della base e posteriore in gomma sintetica approvata per il settore alimentare e conforme ai requisiti FDA e CE.

Grasso per cuscinetti approvato per il settore alimentare: privo di allergeni e approvato per il contatto accidentale con gli alimenti.

Tenute e materiale del supporto di colore blu:di ausilio per il rilevamento visivo in caso di sospetta contaminazione accidentale.



Superfici sagomate che favoriscono l'auto-asciugatura e contrastano la sporcizia.

Grasso approvato per il settore alimentare e certificato NSF H1, American Halal Foundation (AHF) e 1K Kosher.

Con la soluzione SKF, si riduce il rischio di propagazione del grasso contaminato dei cuscinetti alle aree a contatto con gli alimenti durante i lavaggi in pressione.

Migliorare le prestazioni e aumentare il tempo di funzionamento

Le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, sono state messe a punto per ridurre i tempi di fermo per manutenzione e pulizia. Il sistema di tenuta brevettato e il grasso a elevate prestazioni consentono anche di aumentare l'affidabilità e la durata di esercizio dei cuscinetti.

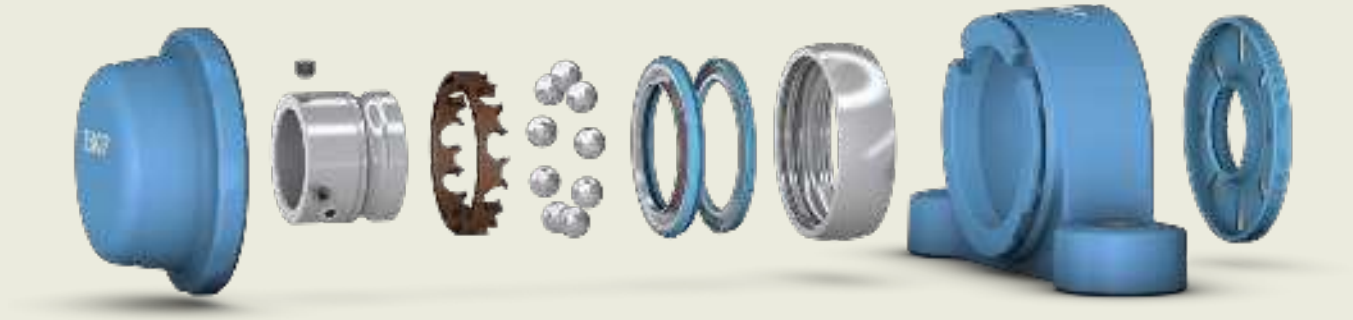
Unità completamente a tenuta e cuscinetti a elevate prestazioni contribuiscono ad aumentare la disponibilità degli asset.

Prolungare la durata dei cuscinetti

- **Sistema di tenuta cuscinetti brevettato:** un approccio radicalmente differente che contribuisce a evitare i danni causati dall'ingresso di detergenti e acqua nei cuscinetti.
- **Unità completamente a tenuta:** contribuiscono a impedire l'ingresso di materiali di lavorazione e detergenti attraverso la tenuta posteriore, che realizza la tenuta statica contro il supporto e quella dinamica contro l'albero. Il coperchio di estremità realizza la tenuta contro il supporto sulla parte anteriore.
- **Grasso a elevate prestazioni, approvato per il settore alimentare e senza allergeni:** offre buona resistenza al deterioramento causato dai detergenti.
- **Cuscinetto dell'inserto resistente alla corrosione:** comprende anello interno, esterno e sfere in acciaio inox grado ANSI 420 o, come opzione, componenti cuscinetto zincati.

Ridurre i tempi di fermo per rilubrificazione e pulizia

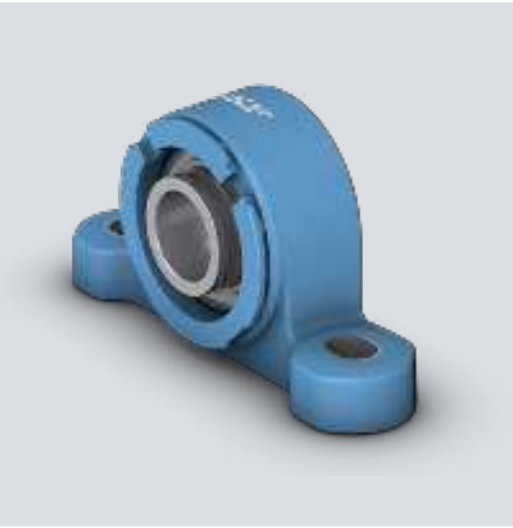
- **Pulizia delle unità aperte più rapida del 33%:** grazie alla progettazione igienica di tutti i componenti e l'eliminazione della necessità di rilubrificazione.



Valutazione dei costi della rilubrificazione

A titolo esemplificativo, per rilubrificare 100 posizioni cuscinetto sono necessari circa:

- 15 g *(0,53 once)* di lubrificante per cuscinetto, il che equivale
- a 1,5 kg *(3,3 libbre)* per ciclo di manutenzione settimanale, o a un totale di
- 78 kg *(172 libbre)* di lubrificante all'anno



Ridurre i costi

Dato che le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, sono state progettate per il funzionamento esente da rilubrificazione e consentono di migliorare le prestazioni anche negli ambienti più gravosi, è possibile ridurre i costi di manutenzione e quelli associati in svariati modi.

Riduzione dei costi di manutenzione

- **Nessuna rilubrificazione:** che si traduce in risparmio sui costi per lubrificanti e manodopera.
- **Prolungamento della durata di esercizio dei cuscinetti:** che si traduce nella possibilità di sfruttare più a lungo i cuscinetti prima della sostituzione.

Riduzione dei costi associati ai tempi di fermo

- **Fermate programmate:** possibilità di evitare o ridurre le fermate grazie a cuscinetti esenti da rilubrificazione, con conseguente possibile aumento od ottimizzazione della produzione.
- **Fermate straordinarie:** possibilità di ridurre o prevenire le fermate, evitando incidenti associati alla sicurezza alimentare, cedimenti dei cuscinetti o infortuni.

Ridurre i costi associati all'ambiente

- **Riduzione del consumo di acqua:** 33% di acqua in meno per rimuovere il grasso in eccesso dalle unità aperte.
- **Riduzione dei rifiuti:** riduzione dei costi per l'acquisto e lo smaltimento dei materiali assorbenti per rimuovere il grasso in eccesso.

Ambienti di lavoro più sicuri

Ottenere prestazioni ottimali degli asset è fondamentale, ma lo è anche proteggere gli operatori sul posto di lavoro. La lubrificazione di punti difficilmente accessibili aumenta il rischio di incidenti e lo stesso vale per i pavimenti scivolosi in aree che devono essere lavate di frequente.

Con i cuscinetti SKF è possibile ridurre il grasso sui pavimenti ed eliminare le attività di rilubrificazione manuale, grazie alla tecnologia esente da rilubrificazione. Inoltre, gli operatori sono protetti dal contatto con componenti pericolosi, grazie a un coperchio di estremità che garantisce una salda chiusura. Il rischio di incidenti, di conseguenza, risulta ridotto.

35%

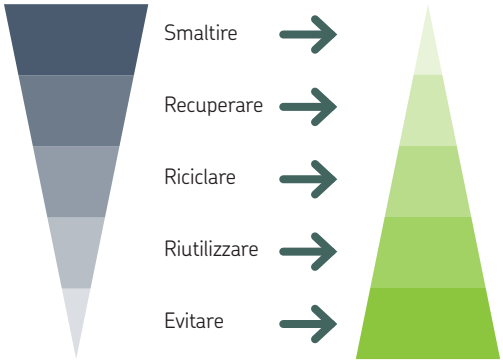
DI TUTTI GLI INCIDENTI PIÙ GRAVI SONO DOVUTI A SCIVOLAMENTO O INCIAMPAMENTO

Ottieni vantaggi ambientali

Con le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, puoi raggiungere più agevolmente gli obiettivi di sostenibilità in termini di prevenzione, riduzione e riciclo indicati di seguito. Ciò favorisce un approccio ambientale proattivo, anziché orientato allo smaltimento, nonché la riduzione delle emissioni di CO_2 e il raggiungimento dell'obiettivo di 0% conferimenti in discarica.

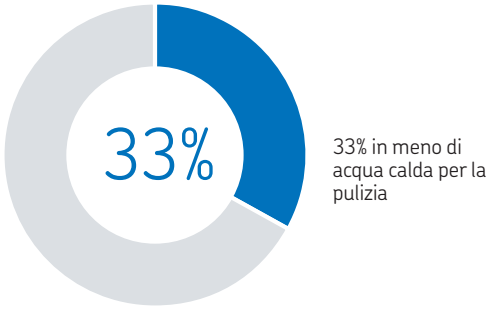
Evitare

- Sprechi e scarti di produzione determinati da tempi di fermo
- Contaminazione delle acque reflue da grasso dei cuscinetti in eccesso
- Smaltimento di stracci e carta assorbente utilizzati per la pulizia



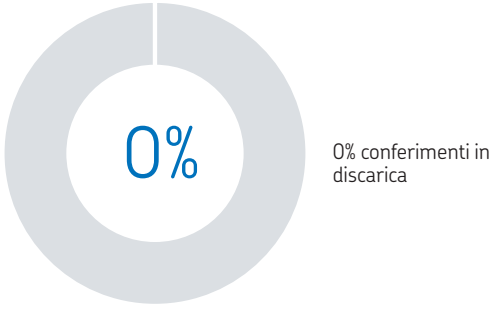
Ridurre

- 33% in meno di acqua calda per la pulizia delle unità aperte
- Le emissioni di CO_2 attraverso la riduzione del consumo di energia per alimentare i cuscinetti e della frequenza di sostituzione degli stessi



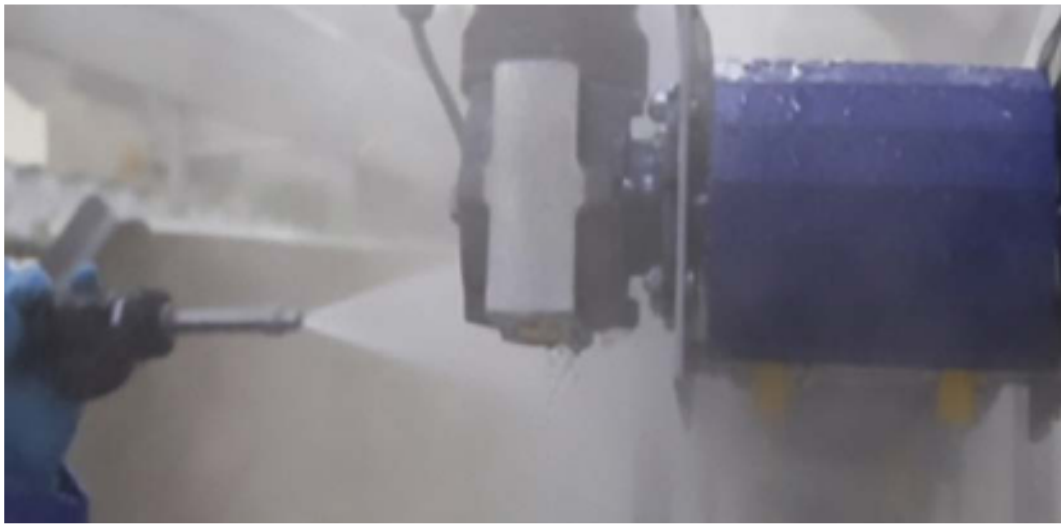
Riciclo e zero conferimenti in discarica

- 0% conferimenti in discarica
- 59% di prodotto riciclabile*
- 41% di energia recuperabile



* In base all'analisi di riciclabilità dei prodotti condotta da Stena Recycling, 2018

RIDURRE IL GRASSO NELLE ACQUE REFLUE



Contribuire a evitare la contaminazione dell'acqua e utilizzare acqua e risorse in maniera più efficiente

Le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range, contribuiscono a evitare la contaminazione dell'acqua e ridurne il consumo per le lavorazioni del settore alimentare e bevande. Consentono di prolungare la durata di esercizio e sono altamente riciclabili, migliorando l'efficienza delle risorse sia durante le operazioni, sia per l'intera durata del prodotto.

Questo è un esempio di come le soluzioni di SKF per i suoi clienti si possono utilizzare per favorire un impatto positivo sui Global Goals, gli obiettivi globali.

Accedi a skf.com/foodandbeverage per:

- Vedere i risultati ottenuti dai nostri clienti con le unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, Blue Range
- Scaricare il catalogo delle unità cuscinetto a sfere SKF Food Line, per ulteriori dettagli e caratteristiche tecniche
- Trovare il punto vendita più vicino

skf.com

® SKF è un marchio registrato del Gruppo SKF.

© Gruppo SKF 2018
La riproduzione, anche parziale, del contenuto di questa pubblicazione è consentita soltanto previa autorizzazione scritta della SKF. Nella stesura è stata dedicata la massima attenzione al fine di assicurare l'accuratezza dei dati, tuttavia non si possono accettare responsabilità per eventuali errori od omissioni, nonché per danni o perdite diretti o indiretti derivanti dall'uso delle informazioni qui contenute.

PUB 65/P2 18007 IT · Dicembre 2018

Alcune immagini utilizzate sono protette da copyright e concesse su licenza Shutterstock.com