

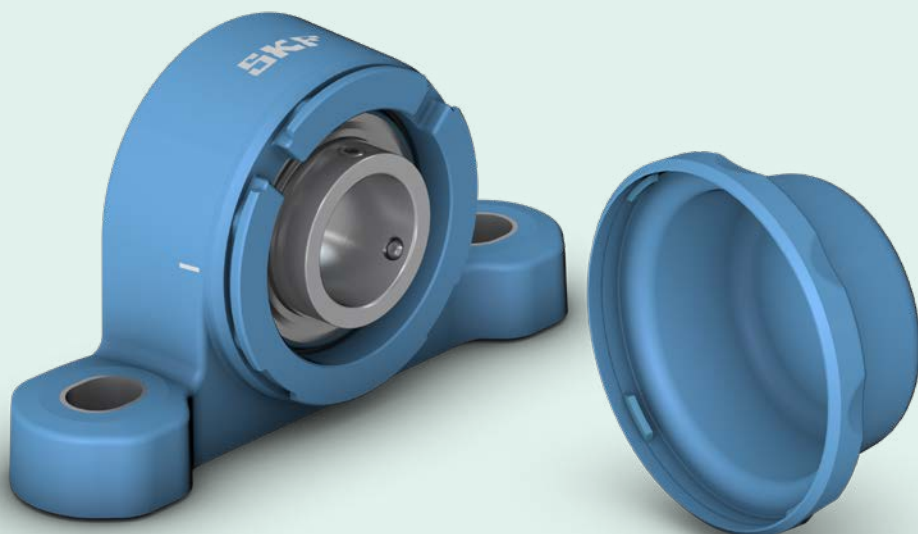
Proaktiv fødevareresikkerhed

SKF Food Line-lejeenheder – Blue Range





TIL KRÆVENDE
FORHOLD INDEN
FOR FØDEVARE-
PRODUKTION



Reducer risici indenfor fødevareresikkerhed

Med et stigende antal tilbagekaldelser af fødevarer og indførelse af strengere sikkerhedsbestemmelser over hele verden er proaktive fødevareresikkerhedsprogrammer blevet normen. Derfor skal leverandører af udstyr til fødevarerproduktion inkorporere de seneste fremskridt inden for hygiejnisk design i alt jeres produktionsudstyr – og samtidig støtte jeres vigtigste mål for ydeevne, omkostninger og bæredygtighed.

Lejeenhederne i SKF Food Line – Blue Range-serien er udviklet for at kunne tilbyde et komplet udvalg af hygiejniske og højtydende lejeenheds løsninger til de mest krævende fødevarerproduktioner. De er specialudviklet til at hjælpe med at eliminere kontaminanter og reducere spredningen af bakterier, og de er med til at løse mange udfordringer i forbindelse med fødevareresikkerhed.

De nye lejeenheder er levetidssmurte og designet til at modstå hyppige afvaskninger, og de løser mange af de problemer, som er forbundet med traditionelt vedligehold.

Lær, hvordan du med SKF kan:



Reducere risici indenfor fødevareresikkerhed



Øge ydeevne og opetid



Reducere vedligehold og relaterede omkostninger



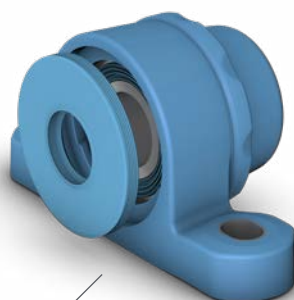
Fremme en bæredygtig kultur

Designet til forbedret hygiejne

Lejeenhederne i SKF Food Line – Blue Range-serien er designet specifikt fra bunden og op, komponent for komponent, til forbedret hygiejne og overholdelse af bestemmelser om fødevarer sikkerhed.



Grundtætning



Bagtætning



Endedæksel

Reducer ophobning af bakterier under fødevarer bearbejdning

Grundtætning: Ved montering deformeres periferen af en overstøbt gum mipakning for at yde en solid grundtætning mod monteringsrammen.

Bagtætning: Tætner statisk mod huset og dynamisk mod akslen og forhindrer, at der trænger produkt ind i leje hulrummet fra bagsiden.

Hus: Er med til at eliminere sprækker og forsænkninger, hvor der kan ophobes smuds og bakterier, inklusive en massiv bund.

Endedæksel: Tætner effektivt enheden, og en patenteret låsemekanisme forhindrer, at den løsnes utilsigtet.

Ingen eftersmøring: Hjælper til med at eliminere ophobning af fedt i endedæksler, hvor bakterier kan vokse fra produktrester og væsker.



Sammenlignende afvaskningstest: På venstre billede vises sprækker og områder, hvor fødevarerester ikke er blevet helt fjernet efter en typisk industriel afvaskning. På højre billede vises den nye enhed, som er let at rengøre.



Når der ikke kan eftersmøres, kan der heller ikke samles overskydende fedt i endedæksler.

Forbedret hygiejne ved afvaskninger

Vinklede overflader: Fremmer dræning og forhindrer ophobning af smuds uanset montereretning.

Meget fin overfladefinish: Let at rengøre, kan sammenlignes med den indvendige overfladefinish på hygiejniske slanger og rør.

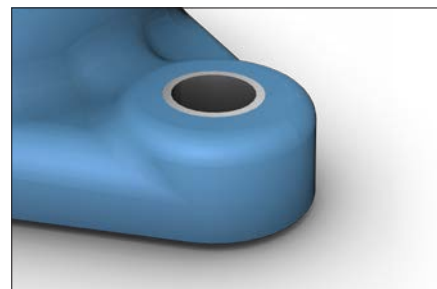
Ingen overskydende fedt: Eliminere risikoen for, at der under højtryksrensning spredes bakterieinficeret leje-fedt mod fødevarer.

Beskytter dine produkter og sikrer overholdelse af bestemmelser

Komponenter i overensstemmelse: Huse og endedæksler, der overholder FDA-bestemmelserne. Leje, der overholder FDA- og EU-krav; grund- og bagtætninger, der er fremstillet af syntetisk gummi, som er godkendt til fødevarer.

Fødevaregodkendt leje-fedt: allergenfri og godkendt til utilsigtet fødevarekontakt.

Blå tætninger og husmateriale: Hjælper med optisk sporbarhed, hvis der er mistanke om utilsigtet kontaminering.



Vinklede overflader fremmer dræning og forhindrer ophobning af smuds.



Fødevaregodkendt fedt NSF H1, certificeret af American Halal Foundation (AHF) og 1K Kosher.



Med SKF-løsningen reduceres risikoen for, at der under højtryksrensning spredes bakterieinficeret leje-fedt til fødevarer.

Øget ydeevne og oppetid

Lejeenheder i SKF Food Line – Blue Range-serien er fremstillet til at reducere nedetid under vedligehold og rengøring. Det patenterede lejetætningssystem og det højtydende fedt øger også dine lejers pålidelighed og levetid.

Muligheden for at tætné hele lejeenheder og lejernes høje ydeevne bidrager til øget tilgængelighed af aktiver.



Øget lejelevetid

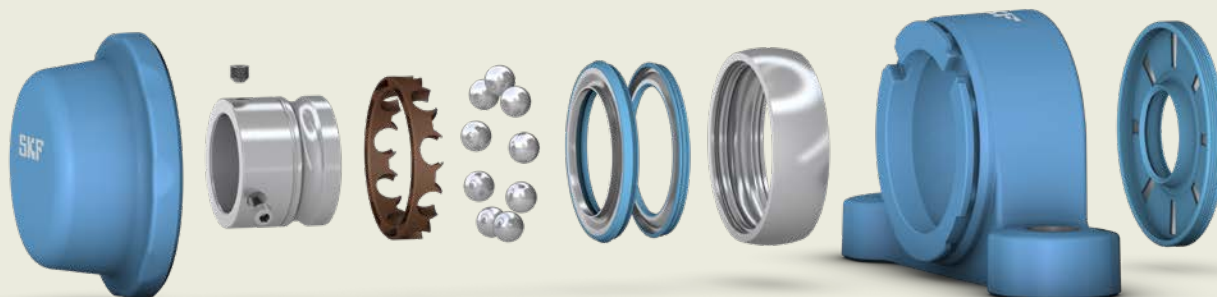
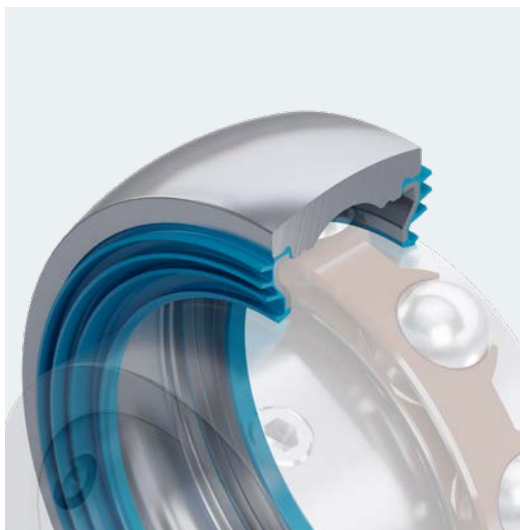
- **Patenteret lejetætningssystem:** En helt anden tilgang, der er med til at forhindre lejeskader forårsaget af indtrængende rengøringsmiddel og vand.
- **Mulighed for at tætte hele lejeenheder:** Er med til at forhindre indtrængning af produkt, vand og rengøringsmidler via en bagtætning, der tætnet statisk mod huset og dynamisk mod akslen. Endedækslet tætnet fuldstændigt mod huset på forsiden.
- **Højtydende, fødevarerogodkendt og allergenfri fedt:** Modstår nedbrydning under tilstedeværelse af rengøringsmiddel.

- **Korrosionsbestandigt leje:** Omfatter inderring, yderring og kugler i rustfast ANSI 420-stålkvalitet eller zinkcoatede lejekomponenter.

Reducer tidsforbruget til rengøring og inspektion

- **33 % hurtigere rengøring af åbne enheder:** Er mulig pga. det hygiejniske design af alle komponenter og intet behov for eftersmøring.

33%
HURTIGERE
RENGØRING

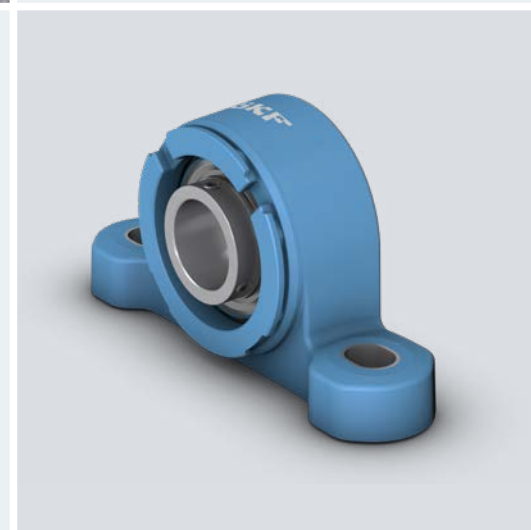
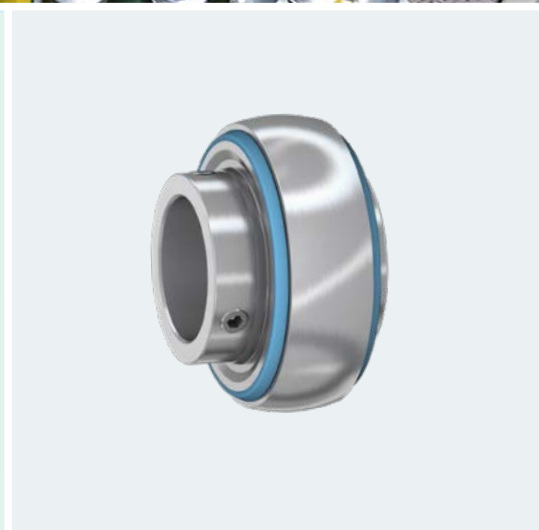




Vurdering af udgifter til eftersmøring

Eftersmøring af 100 lejepositioner kræver som eksempel ca.:

- 15 g smøremiddel pr. eftersmøring, som svarer til
- 1,5 kg pr. ugentlig vedligeholdscyklus eller i alt
- 78 kg smøremiddel om året.



Reducer omkostninger

Da lejeenhederne i SKF Food Line – Blue Range-serien er designet til drift uden eftersmøring og øget ydeevne selv i barske miljøer, kan du reducere vedligehold og relaterede omkostninger på en række områder.

Reducerer vedligeholdsomkostninger

- **Intet behov for eftersmøring:** Giver besparelser på arbejdskraft og smøremiddelforbrug.
- **Øget lejelevetid:** Lejerne bidrager til større produktion, før de skal udskiftes.

Reducerer omkostninger ved nedetid

- **Planlagt nedetid:** Kan undgås eller reduceres med lejer uden behov for eftersmøring, så du potentielt kan optimere eller øge produktionen.
- **Ikkeplanlagt nedetid:** Kan også reduceres eller forhindres ved at undgå hændelser omkring fødevarer sikkerhed, leje-havarier eller tilmed personskafe.

Reducerer miljøomkostninger

- **Vandbesparelser:** 33 % mindre vandforbrug i forhold til fjernelse af overskydende fedt fra lejeenheder, som eftersmøres.
- **Reducerer affald:** Færre omkostninger til indkøb og bortskaffelse af fedtabsorptionsmidler, der bruges til at fjerne overskydende fedt.

Skab et sikkert arbejdsmiljø

Det er vigtigt at få størst mulig ydeevne ud af dine aktiver, men også at beskytte medarbejderne på arbejdspladsen. Eftersmøring af vanskeligt tilgængelige smørepunkter øger risikoen for uheld – det samme gør glatte gulve i områder, der ofte skal vaskes.

Med SKF-lejer kan du reducere overskydende fedt på gulve og eliminere smøreopgaver takket være vores eftersmøringsfri teknologi. Du beskytter også de ansatte mod at komme i kontakt med roterende dele via et sikkert og fastsiddende endedæksel. Derfor er risikoen for uheld reduceret.

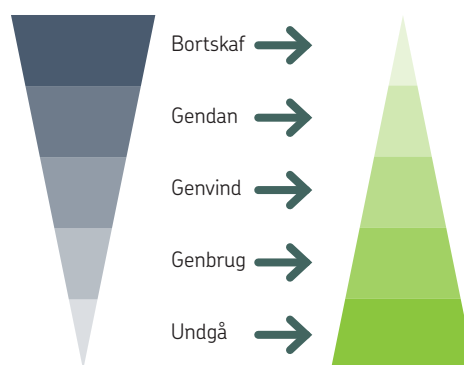


Opnå miljømæssige fordele

Med lejeenhederne i SKF Food Line – Blue Range-serien er du bedre stillet til at opnå bæredygtighed i forbindelse med de nedenfor beskrevne mål for forebyggelse, reduktion og genbrug. Dette fremmer en proaktiv frem for en bortskaffelsesorienteret miljøkultur, og samtidig reduceres CO₂-fodaftrykket, og der kan opnås 0% deponering.

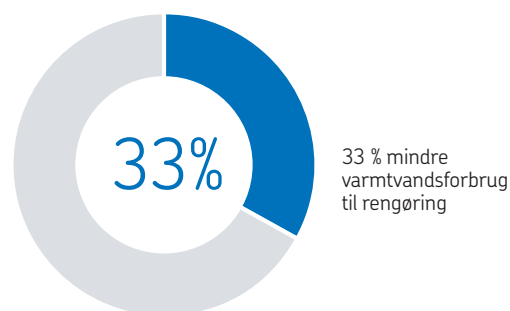
Forebygge

- Produktionstab som følge af ikkeplanlagt nedetid
- Forurening af spildevand fra overskydende lejevedt
- Bortskaffelse af klude og papir



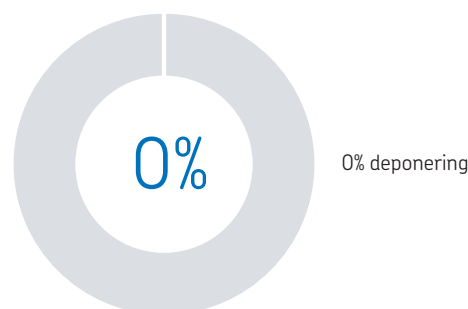
Reducere

- 33 % mindre behov for varmt vand til at rengøre åbne lejeenheder
- CO₂ via mindre energiforbrug til lejer og mindre udskiftningsfrekvens



Genvinding og ingen deponering

- 0% deponering
- 59 % af produktet kan genvindes*
- 41 % er genvundet energi



* Baseret på genanvendelighedsanalyse af Stena Recycling, 2018

REDUCERE FEDT I SPILDEVAND



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS**

Forebyggelse af vandkontaminering – mere effektiv brug af vand og ressourcer

Lejeenheder i SKF Food Line – Blue Range-serien er med til at forebygge vandkontaminering og reducerer brug af vand i dine føde- og drikkevareprocesser. De kan give en længere levetid og har en høj grad af genanvendelighed, og de forbedrer din ressourceeffektivitet – både i din drift og i hele produktets livscyklus.

Dette er et eksempel på, hvordan SKF's kundeløsninger kan bruges til at fremme en positiv effekt på globale mål.

Gå til skf.com/foodandbeverage for at:

- Se, hvad andre kunder har opnået med lejeenheder i SKF Food Line – Blue Range-serien
- Download SKF Food Line-kataloget for at få mere at vide om tekniske egenskaber og detaljer
- Se, hvor du kan købe

skf.com

® SKF er et registreret varemærke hos SKF Group.

© SKF Group 2018

Gengivelse eller kopiering (også i uddrag) af denne tryksag er ikke tilladt uden skriftlig godkendelse fra SKF. Oplysningerne i denne tryksag er nøje gennemgået og kontrolleret, men SKF kan ikke påtage sig noget ansvar for eventuelle tab eller skader opstået direkte eller indirekte som en konsekvens af anvendelse af de, i denne tryksag, angivne oplysninger.

PUB 65/P2 18007 DA · December 2018

Nogle foto/s er anvendt under licens fra Shutterstock.com.