

simalube – automatisch single-point smeerpatroon

Technische informatie voor de voedingsmiddelindustrie



simalube

 SWISS MADE

De expert in smeertechniek

Bespaar kosten en verleng de levensduur uw machinepark

Machines en systemen in de voedingsmiddelenindustrie moeten perfect functioneren, zelfs onder extreme omstandigheden. Dampen, vervuiling, hoge temperaturen en de relatief hoge luchtvochtigheid hebben een aanzienlijk negatieve invloed op de levensduur van de lagers en kettingen.

In de meeste gevallen gaat het om grote productiesystemen, waarbij uitvaltijden leiden tot hoge productieverliezen. Betrouwbare smering is essentieel om de extreme omstandigheden het hoofd te bieden en onvoorziene uitvaltijden te voorkomen.

De simalube single-point smeerpatronen bieden de perfecte smeeroplossing omdat simalube de juiste hoeveelheid smeermiddel op het juiste moment op de juiste plaats levert. Onderhoudskosten worden verlaagd, uitval van productiesystemen tot een minimum beperkt en de levensduur van lagers en kettingen verlengd.

Nauwkeurige dosering en een constante afgifte van smeermiddel

De strenge eisen voor voedselveiligheid hebben invloed op de productie. Afdichtingen kunnen beschadigd raken en omdat machines veelvuldig met water worden schoongemaakt, moet er ook rekening gehouden worden met de vorming van corrosie. Doordat er continu precies genoeg smeermiddel wordt afgegeven aan de lagers en kettingen, zijn zij altijd voorzien van de juiste hoeveelheid smeermiddel en hoeven ze niet langer handmatig gesmeerd te worden. Buitensporige smering kan het systeem besmetten en in het ergste geval leiden tot verontreiniging van levensmiddelen. Alle simalube bio-smeermiddelen zijn NSF-H1 geregistreerd zodat u er zeker van kunt zijn dat ze voldoet aan alle strenge eisen. simalube smeerpatronen worden onder meer gebruikt door melkverwerkers, vlees- en visverwerkingsbedrijven en de farmaceutische industrie.

«simalube smeerpatronen verlengen de levensduur van productiesystemen en verlagen de onderhoudskosten aanzienlijk»

Voordelen van automatisch smeren met simalube:

- Veiligere werkomgeving voor uw medewerkers
- Reduceert onverwachte uitval tot het minimum
- Continue smering van lastig bereikbare smeerpunten
- Minder tijd kwijt aan onderhoud
- Vermindert slijtage en verlengt de levensduur van de componenten

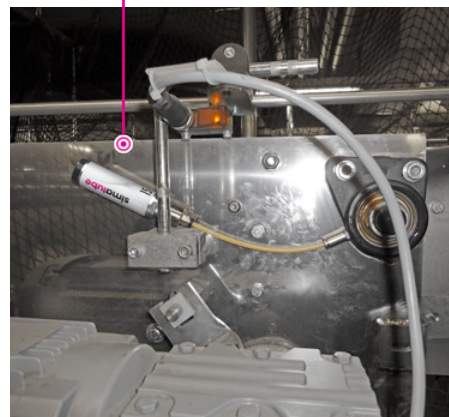
«De bio-smeervetten in de simalube smeerpatronen zijn allen NSF H1-geregistreerd»



Het smeren van een ketting met een 250 ml simalube en een platte smeerborstel.



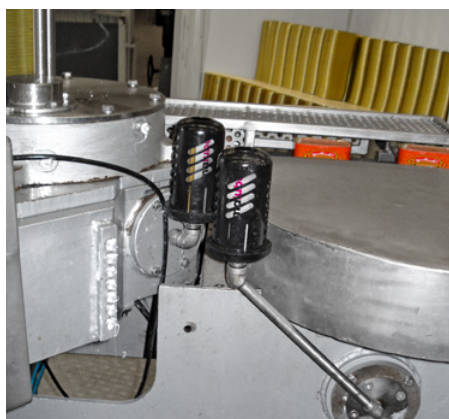
Twee 60 ml simalube vetpatronen smeren de lagers van de transportband in de aardappel verwerkende industrie.



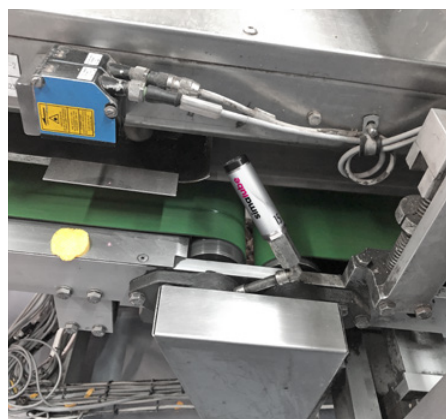
Flens voorzien van smering met een 15 ml simalube, de kleinste smeermiddeldispenser ter wereld



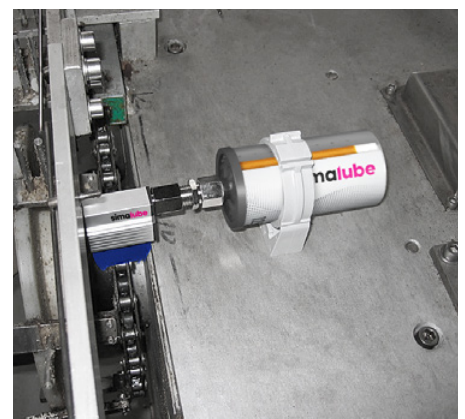
Smeren van de flens rekening houdend met de aandrijving van een olopende transportband.



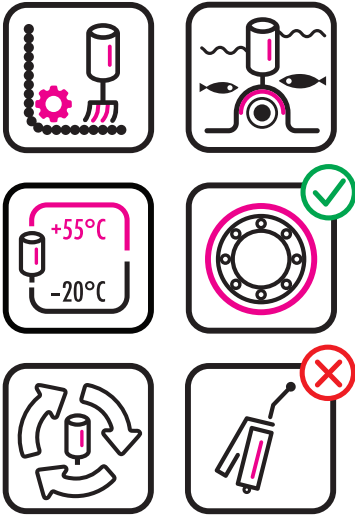
Smeren van de draaitafel voor ingeblikt voedsel. De smeerapparaten worden beschermd door een veiligheidskap.



Smeren van de rol van de aandrijving van een transportband bij de productie van chips.



Binnen de voedingsmiddelenindustrie worden speciale borstels met blauwe haren gebruikt zodat ze meer opvallen door de camera's die het systeem monitoren.



Toepassingsgebieden en haar voordelen

simalube toepassingsgebieden in de voedingsmiddelenindustrie:

- Voorbereiding (peeling, slijpen, indrukken, snijmachines)
- Verwerking (wasunits, koel- en vriesunits)
- Vul- en laadproces (transportsystemen, vulsystemen, snijmachines)
- Verpakkingsmachines (verpakking, krimpfolie en labelen)
- Palletiseermachines

Uw voordelen bij het gebruik van simalube automatische smeersystemen:

- Bewezen smeersysteem in de voedselindustrie
- Kostenbesparend: verminderd loon- en onderhoudskosten – smeren met de hand is verleden tijd
- Smeren terwijl de machine draait – geen uitvaltijden
- Langere levensduur omdat het systeem continu en met afgestemde hoeveelheden wordt gesmeerd
- Flexibel: de looptijden zijn traploos instelbaar van 1 – 12 maanden
- Slechts een soort smeermiddel per toepassing. De voorraad kan naar beneden
- Betrouwbaar: na de montage worden de smeerpunten continu gesmeerd zonder er één over te slaan
- Dankzij het doorzichtige reservoir kan het smeerproces altijd gecontroleerd worden (niveau controle)
- Verkrijgbaar in 5 groottes: 15, 30, 60, 125 en 250 ml, incl. multi point-vetpatroon (5x8 ml)
- Eenvoudig, milieuvriendelijk te verwijderen (100% recyclebaar)
- Het hermetisch gesloten systeem voorkomt vervuiling door stof en vuil (IP68)



We informeren u graag over de mogelijkheden van smering binnen de voedingsmiddelenindustrie.

Onze specialisten beschikken over de juiste kennis zodat zij u op een heldere manier uit kunnen leggen hoe u de levensduur van uw machinepark verlengt en gelijktijdig kosten bespaart door automatische smering.

simatec