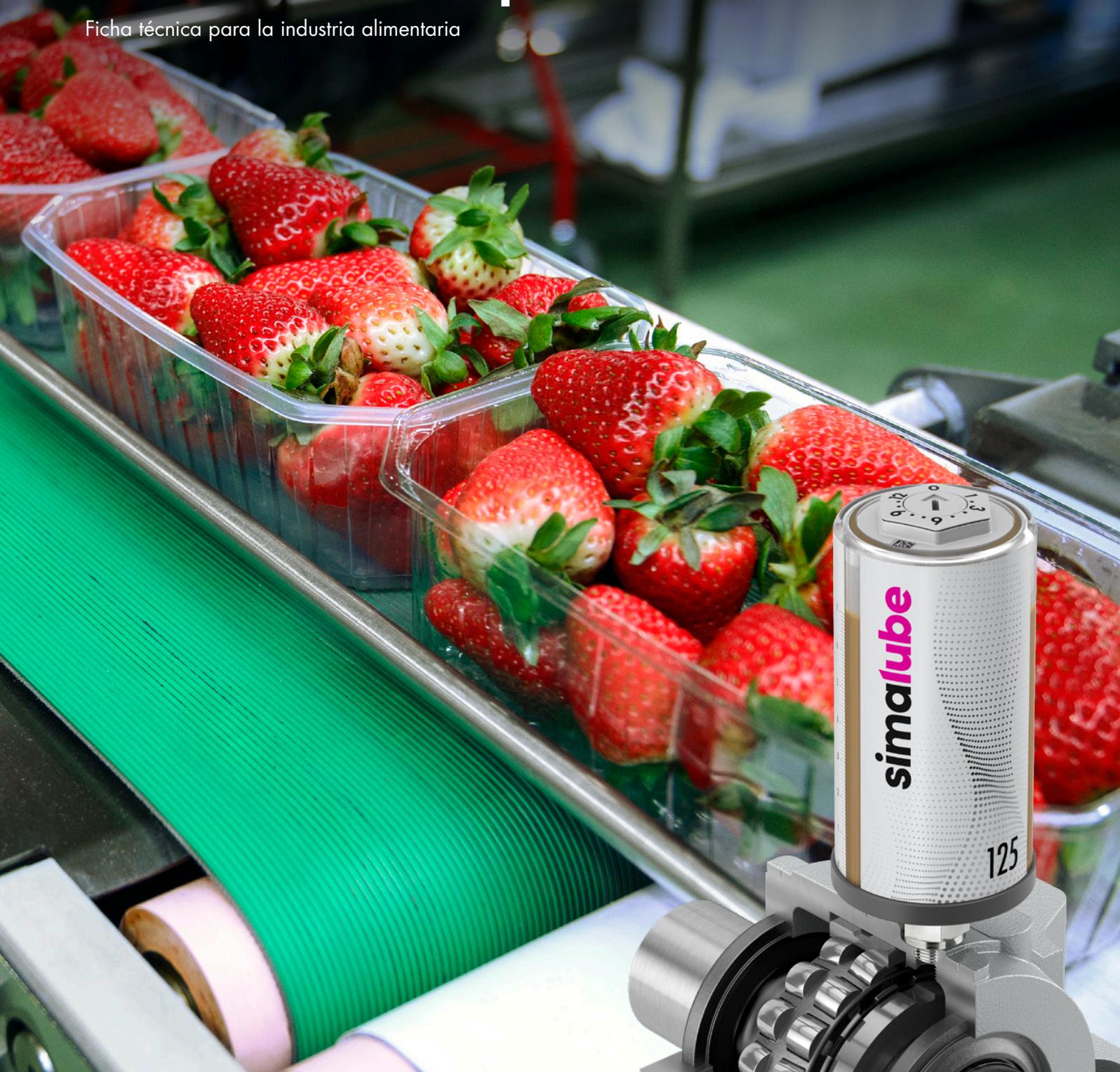


simalube – el lubricador automático monopunto

Ficha técnica para la industria alimentaria



simalube

SWISS MADE

El experto en lubricación

Reduzca los costes y prolongue la vida útil de las instalaciones con simalube

Las máquinas e instalaciones de la industria alimentaria deben funcionar a la perfección en condiciones de funcionamiento extremas. La humedad física y del aire, las impurezas, las altas temperaturas son un problema para los componentes del sistema y afectan considerablemente a la vida útil de los rodamientos y cadenas. En la mayoría de los casos, en la industria alimentaria se utilizan instalaciones de producción en masa, por lo que una avería puede suponer grandes pérdidas de producción. Una lubricación fiable es esencial para soportar estas condiciones de funcionamiento extremas y evitar paradas imprevistas. El lubricador monopunto simalube ofrece la solución de lubricación perfecta, ya que el simalube suministra la cantidad correcta de lubricante en el lugar preciso y en el momento adecuado. Se reducen los costes de mantenimiento, se evitan los tiempos de parada de las instalaciones de producción y se aumenta su vida útil.

Dosificación exacta y abastecimiento constante de lubricante

La producción de alimentos requiere un alto grado de limpieza y el cumplimiento de estrictas normas de higiene industrial. La limpieza necesaria para mantener la higiene puede dañar las juntas y provocar corrosión en los rodamientos. Gracias a la dosificación exacta y al abastecimiento constante de lubricante del simalube, los rodamientos y las cadenas se suministran siempre con la cantidad adecuada de lubricante y ya no tienen que volver a lubricarse a mano. Una relubricación excesiva podría contaminar las instalaciones y, en el peor de los casos, provocar la contaminación de los alimentos. Para estar seguros en estos casos excepcionales, todos los lubricantes alimentarios de simalube están registrados en la NSF H1.

Los lubricadores simalube los utilizan fabricantes de latas de conserva, productores de procesamiento de leche, embotelladores de bebidas, empresas de procesamiento de carne y pescado, la industria farmacéutica y muchos más.

«simalube lubrica de forma continua, **prolonga la vida útil de las instalaciones de producción y reduce los costes de mantenimiento**»

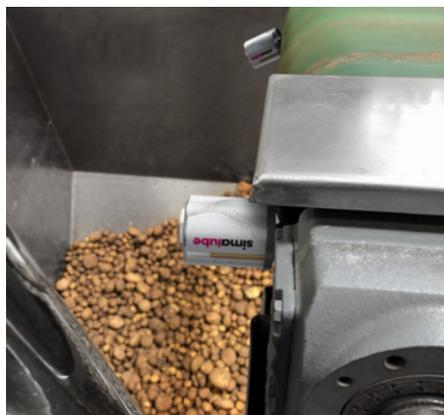
Sus beneficios al usar la lubricación automática simalube:

- Mayor seguridad de servicio
- Menores tiempos de inactividad
- Suministro permanente de puntos de lubricación de difícil acceso
- Menor tiempo dedicado al mantenimiento
- Reducción del desgaste y de la vida útil más prolongada de los componentes

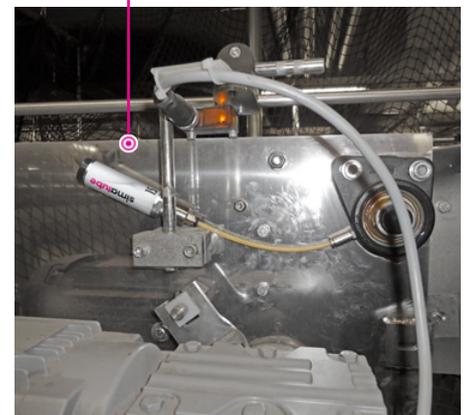
«Los lubricantes alimentarios del lubricador simalube están todos **registrados en la NSF H1**»



Lubricación de cadenas con un simalube de 250ml y un cepillo plano.



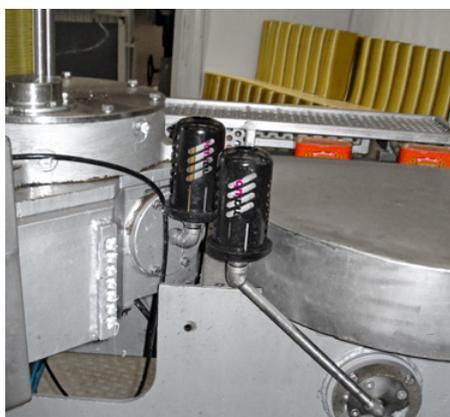
Dos simalube de 60ml lubrican los rodamientos de las poleas de inversión de una cinta transportadora en el procesamiento de las patatas.



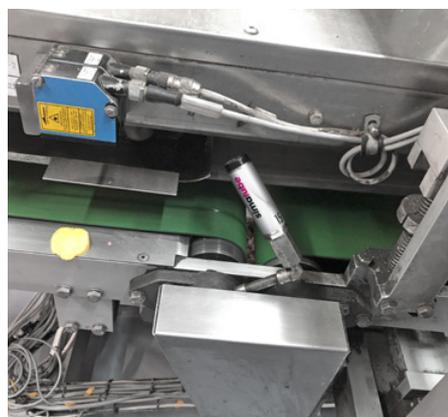
Lubricación de soportes de brida con un simalube de 15 ml, el lubricador más pequeño del mundo.



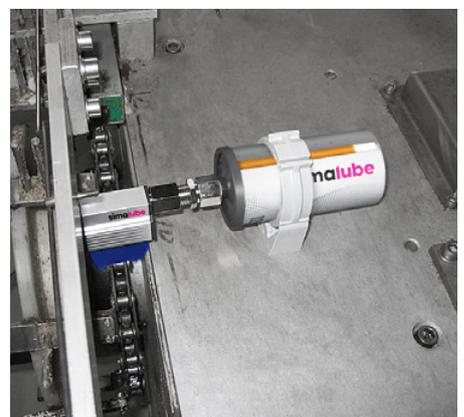
Lubricación de soporte de brida en el accionador de un transportador con inclinación.



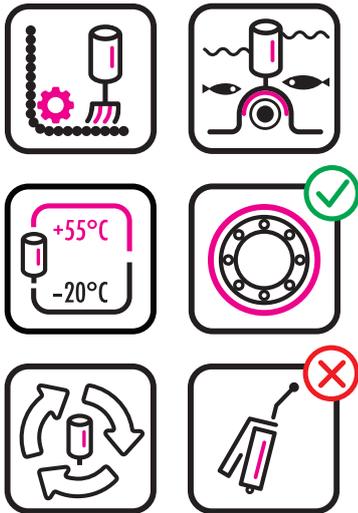
Lubricación de platos giratorios de una línea de enlatado. Los lubricadores están protegidos por una tapa de protección.



Lubricación de rodamientos del rodillo de accionamiento de una cinta transportadora en la producción de patatas fritas.



En la industria alimentaria se utilizan cepillos especiales de cerdas azules, que pueden detectarse con más facilidad a través de las cámaras de vigilancia.



Ámbitos de utilización y ventajas

Ámbitos de aplicación de simalube en la industria alimentaria:

- Procesos de preparación (peladoras, molidoras, prensadoras, cortadoras)
- Operaciones de procesamiento (plantas de lavado, unidades de refrigeración y congelación)
- Procesos de llenado y carga (sistemas de transporte, cortadoras de embutidos, embotellado)
- Máquinas de embalaje (envasado, retractilado, etiquetado)
- Paleizadores

Sus beneficios al usar la lubricación automática simalube:

- Sistema de lubricación probado en la industria alimentaria
- Reducción de las necesidades de servicio y de los costes de mantenimiento: la lubricación manual ya no es necesaria, el ahorro de tiempo es enorme
- No hace falta apagar las máquinas durante el mantenimiento
- Vida útil más prolongada de las instalaciones gracias a la lubricación continua y precisa
- Flexibilidad: Los tiempos de funcionamiento pueden ajustarse de 1 a 12 meses sin interrupciones
- Solo se requiere un tipo de lubricador por aplicación. Permite una reducción de los costes de almacenamiento
- Una vez instalado, se abastecen los puntos de lubricación de forma fiable con el lubricador y ya no quedan más olvidados
- Gracias a la carcasa transparente, el progreso de dispensación se puede controlar en cualquier momento (control de cantidad).
- Disponible en cinco tamaños: 15, 30, 60, 125 y 250 ml, más el multipunto (5x8 ml)
- Eliminación sencilla, ecológico (100 % reciclable)
- Sistema sellado herméticamente para evitar la entrada de suciedad (IP68)



Estaremos encantados de informarle sobre la aplicación de simalube en el ámbito alimentario.

Nuestros especialistas disponen de amplios conocimientos técnicos y le enseñarán cómo reducir costes gracias a la lubricación automatizada y aumentar la vida útil de sus máquinas.

simatec ag

Stadthof 2
CH-3380 Wangen a. Aare
Tel.: +41 (0)32 636 50 00
welcome@simatec.com
www.simatec.com