

simalube – il lubrificatore automatico per singoli punti

Informazioni tecniche per l'industria alimentare



simalube

SWISS MADE

Gli esperti di lubrificazione

Ridurre i costi e allungare la vita dei componenti con simalube

Nell'industria alimentare, le macchine e i sistemi devono funzionare perfettamente anche in condizioni estreme.

Umidità, contaminazione, temperature elevate e alta umidità relativa logorano i componenti e hanno un effetto negativo sulla vita di cuscinetti e catene. Nella maggior parte dei casi nell'industria alimentare, questo riguarda sistemi di produzione di massa, dove ogni singolo fermo macchina causa enormi costi. Una lubrificazione affidabile è essenziale per sostenere queste condizioni estreme ed evitare fermi macchina non pianificati. Il lubrificatore a singolo punto simalube offre la soluzione ideale perché simalube fornisce la corretta quantità di lubrificante al momento giusto al posto giusto. Costi di manutenzione sono ridotti, fermi macchina vengono evitati e la vita dei componenti è allungata.

Dosaggio preciso e continua erogazione di lubrificante

La produzione di alimenti richiede un alto grado di pulizia e conformità ai rigidi standard di igiene industriale. Le tenute possono danneggiarsi e i cuscinetti corrodersi a causa della pulizia richiesta per attenersi alle norme di igiene. Grazie alla precisa esecuzione e all'erogazione costante del simalube, cuscinetti e catene vengono lubrificati con la quantità esatta di lubrificante e non devono più essere lubrificati a mano. Una lubrificazione eccessiva può contaminare i componenti e nel peggiore dei casi contaminare gli alimenti. Tutti i lubrificanti simalube "alimentari" sono registrati NSF H1 per coprire questi casi eccezionali.

Tra le altre applicazioni, i lubrificatori simalube sono usati da inscatolatori, trasformatori del latte, imbottigliatori, impianti per la lavorazione di carne e pesce, nell'industria farmaceutica e molto altro.

«simalube lubrifica continuamente, allunga la vita degli impianti e riduce i costi di manutenzione»

I vostri benefici con la lubrificazione automatica simalube:

- Aumento sicurezza sul lavoro
- Meno fermi linea
- Lubrificazione continua di punti di lubrificazione difficili da raggiungere
- Meno tempo speso per la manutenzione
- Riduzione usura ed aumento della durata della vita dei componenti

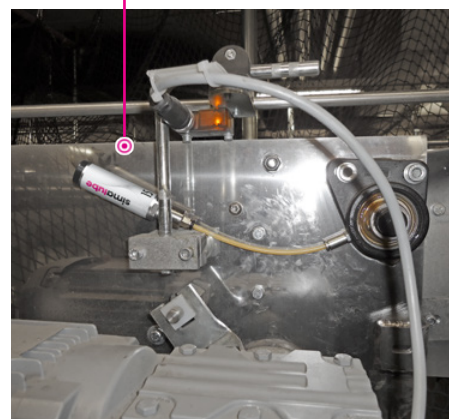
«I grassi alimentari dei lubrificatori simalube sono registrati NSF H1»



Lubrificazione catene con un simalube da 250ml e spazzola piatta.



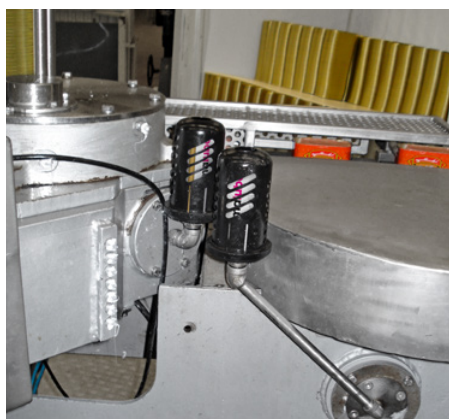
Due simalube da 60 ml lubrificano i cuscinetti del rullo deflettore di un nastro trasportatore nella lavorazione di patate.



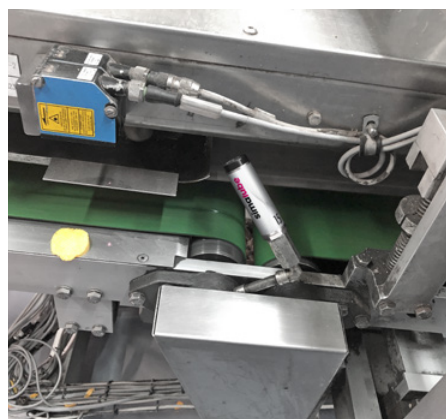
Lubrificazione di un cuscinetto flangiato con un simalube da 15 ml, il più piccolo lubrificatore al mondo.



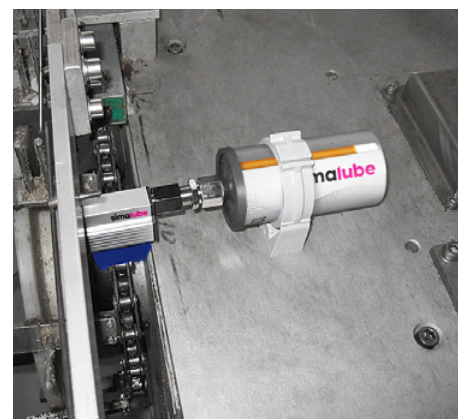
Lubrificazione di un cuscinetto flangiato nell'azionamento di un trasportatore ascendente.



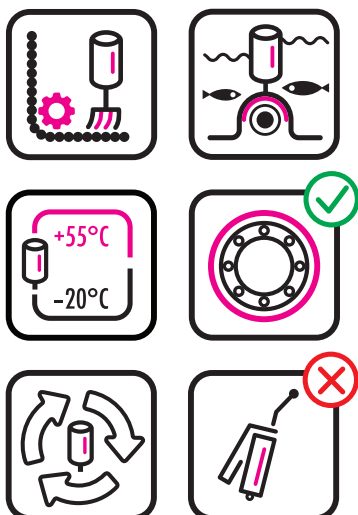
Lubrificazione di un tavolo rotante per unità di riempimento di cibo in scatola. I lubrificatori sono protetti da una calotta di protezione.



Lubrificazione di cuscinetti di un nastro trasportatore nella produzione di patatine.



Nell'industria alimentare vengono utilizzate speciali spazzole con setole di colore blu, in quanto possono essere meglio individuate dai lettori ottici.



Applicazioni e vantaggi

Aree di applicazione dei simalube nell'industria alimentare:

- Processi di preparazione (sbucciare, macinare, pressare, macchine da taglio)
- Processi di lavorazione (lavare, raffreddare, congelare)
- Processi di riempimento e carico (nastri trasportatori, affettatrici, sistemi di riempimento)
- Macchine per imballaggio (imballatrici, etichettatura termoretraibile)
- Pallettizzatori

I vostri benefici con la lubrificazione automatica simalube:

- Sistema di lubrificazione comprovato nell'industria alimentare
- Riduzione dei costi manutenzione: nessuna lubrificazione manuale, con riduzione di costi e risparmio di tempo
- Non è necessario fermare le macchine per la lubrificazione
- Un'allungamento di vita dei componenti grazie alla lubrificazione continua e precisa
- Flessibilità: il tempo di erogazione del simalube può essere impostato tra uno e dodici mesi
- Solo un tipo di lubrificatore è necessario per applicazione. Questo permette di ridurre i costi di magazzino
- Una volta installati, i punti di lubrificazione vengono lubrificati in modo affidabile e non vengono dimenticati
- Grazie all'involucro trasparente, l'avanzamento della lubrificazione può essere monitorato in qualsiasi momento (controllo quantitativo)
- Disponibile in 5 formati: 15, 30, 60, 125 e 250 ml, oltre al multipoint (5 x 8 ml)
- Smaltimento facile ed ecologico (100% riciclabile)
- Il sistema sigillato ermeticamente previene la penetrazione di sporco (IP68)



Siamo lieti di informarla sull'uso dei prodotti simalube nell'industria alimentare.

I nostri specialisti altamente qualificati hanno una vasta conoscenza tecnica e potranno mostrarle come ridurre i costi con la lubrificazione automatica e come aumentare la durata delle vostre macchine.

simatec ag

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

simatec