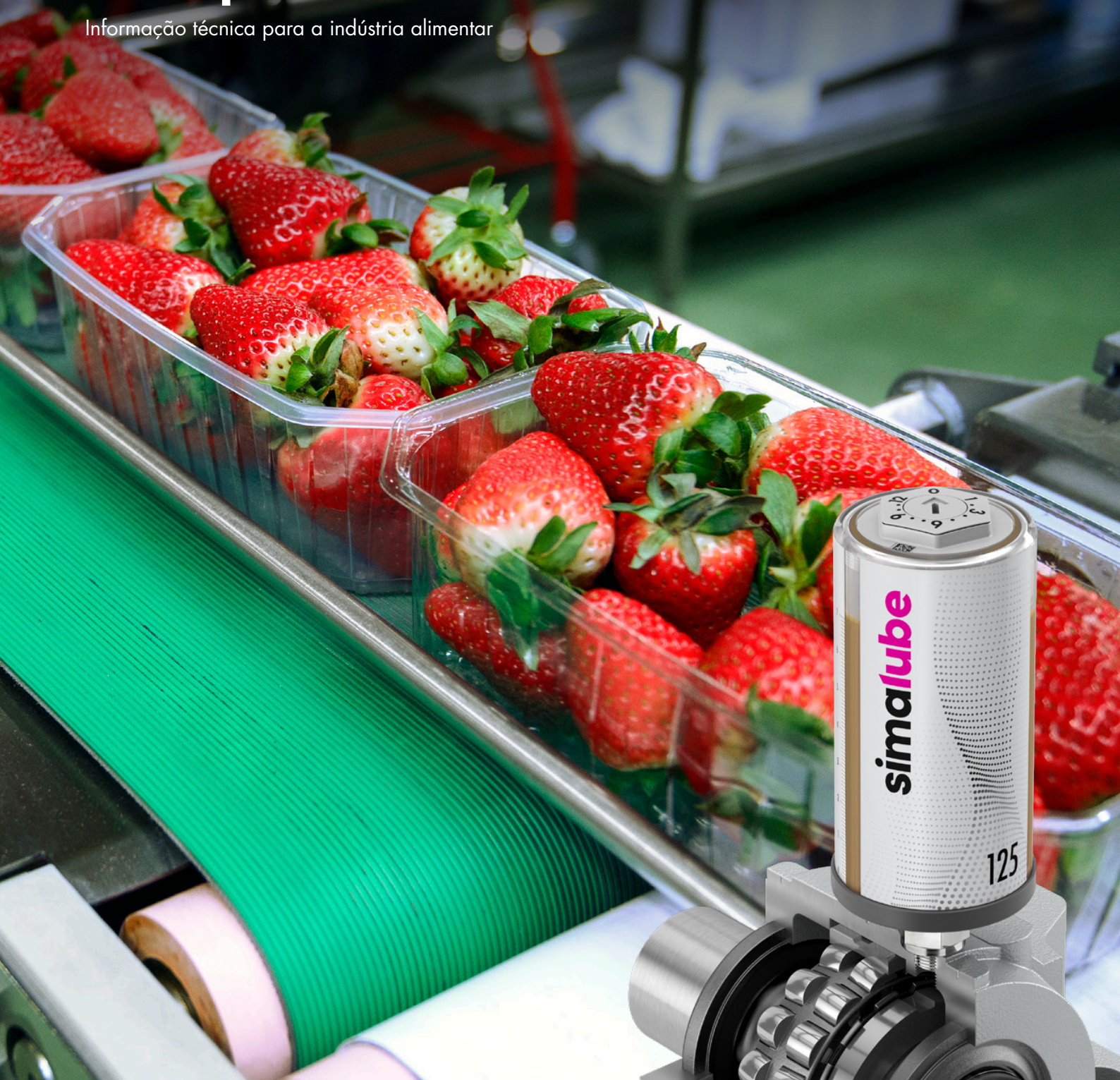


simalube – o lubrificador monoponto automático

Informação técnica para a indústria alimentar



simalube

SWISS MADE

Os peritos em lubrificação

Reduzir custos e prolongar o ciclo de vida dos sistemas com simalube

Máquinas e sistemas na indústria alimentar devem funcionar perfeitamente mesmo sob condições de trabalho extremas. A humidade, a contaminação e as altas temperaturas afetam os componentes do sistema e têm um efeito adverso considerável na vida útil dos rolamentos e correntes. Na maioria dos casos, na indústria alimentar, isso envolve sistemas de produção em massa, onde qualquer tempo de inatividade significa alta perda de produção. Uma lubrificação fiável é essencial para suportar essas condições extremas e evitar tempo de inatividade não planeado. O lubrificador monoponto da simalube oferece uma solução de lubrificação perfeita porque fornece a quantidade certa de lubrificante no momento certo, no lugar certo. Os custos de manutenção são reduzidos, as paragens dos sistemas de produção são evitadas e sua vida útil é prolongada.

Dosagem precisa e contante do lubrificante

A produção alimentar requer um nível elevado de limpeza e conformidade com rigorosos padrões de higiene industrial. Os vedantes podem ser danificados e ocorrer corrosão causada pela limpeza necessária para manter a higiene. Graças ao desempenho preciso e ao fornecimento de uma quantidade constante pelo simalube, os rolamentos e correntes são sempre abastecidos com a quantidade certa de lubrificante, sem necessidade de lubrificação manual. A lubrificação excessiva pode contaminar os sistemas e, no pior dos casos, levar à contaminação dos alimentos. Todos os lubrificantes simalube de grau alimentar são registados como NSF H1 para cobrir esses casos excecionais.

Entre outras aplicações, os lubrificadores simalube podem ser usados em enlatados, laticínios, bebidas, processamento de peixe e carne, indústria farmacêutica e muito mais.

«simalube lubrifica continuamente, prolonga o ciclo de vida dos equipamentos e reduz os custos de manutenção»

Os benefícios da lubrificação automática com simalube:

- Melhoria da segurança operacional
- Tempo de paragem reduzido
- Abastecimento constante de pontos de lubrificação de difícil acesso
- Menos tempo gasto em manutenção
- Redução do desgaste e ciclo de vida mais longo dos componentes

«Os lubrificantes de grau alimentar simalube são todos registados como NSF H1»



Lubrificação de corrente com simalube 250 ml e escova plana.



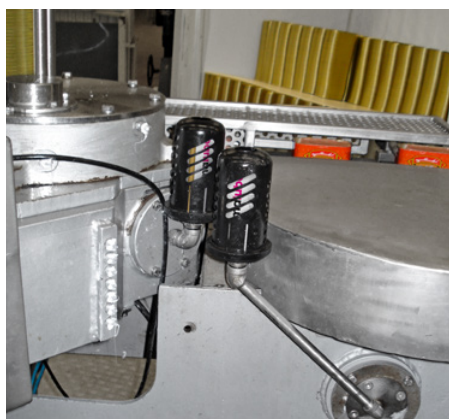
Duas unidades simalube 60 ml lubrificam os rolamentos do rolo deflector de um tapete transportador no processamento de batata.



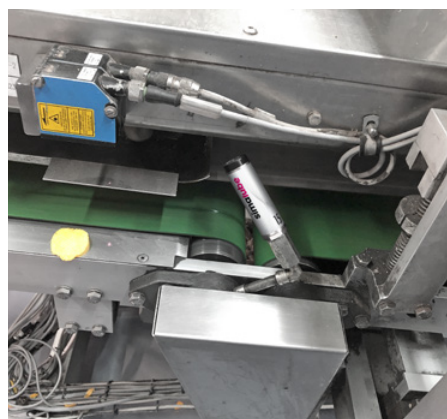
Lubrificação de rolamento com flange com simalube 15 ml, o lubrificador mais pequeno do mundo.



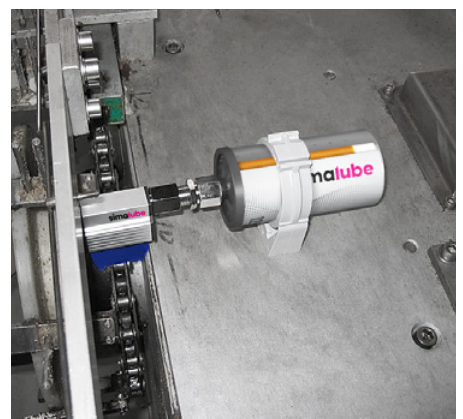
Lubrificação de rolamento com flange na unidade de transmissão de um transportador ascendente.



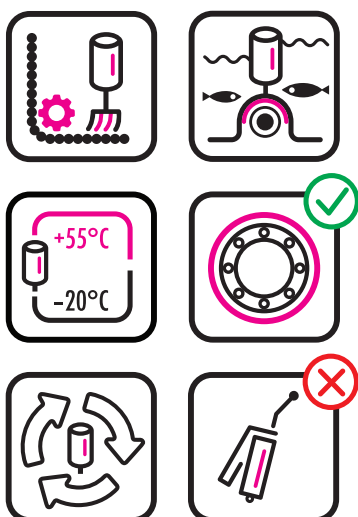
Lubrificação de uma mesa linear de uma unidade de enchimento de comida enlatada. Os lubrificadores são protegidos por uma cobertura de segurança.



Lubrificação de rolamento no rolo de transmissão de um tapete transportador na produção de batatas fritas.



Na indústria alimentar são utilizadas escovas especiais com cerdas azuis, porque podem ser detetadas mais facilmente pelas câmaras de monitorização.



Áreas de aplicação e vantagens

Áreas de aplicação simalube na indústria alimentar:

- Processos de preparação (descascamento, tritura, esmagamento, corte)
- Operações de processamento (unidades de lavagem, arrefecimento e congelamento)
- Processos de enchimento e carga (transportadores, cortadores, sistemas de enchimento)
- Máquinas de embalagem (embalagem, etiquetagem, filmagem)
- Paleteizadores

Os benefícios da lubrificação automática com simalube:

- Sistema de lubrificação comprovado na indústria alimentar
- Redução no serviço e manutenção: fim da lubrificação manual, poupança de tempo e redução de custos
- Sem necessidade de desligar as máquinas para a Manutenção
- Um ciclo de vida mais longo dos sistemas graças à lubrificação contínua e precisa
- Flexibilidade: os períodos de funcionamento podem ser programados de 1 a 12 meses
- Apenas um tipo de lubrificador é requerido por aplicação. Isto torna possível reduzir custos de stock
- Uma vez instalado, os pontos de lubrificação são abastecidos de forma fiável, sem esquecimento
- Graças ao recipiente transparente, o progresso da operação de lubrificação pode ser monitorizado permanentemente (controlo de quantidade)
- Disponível em 5 tamanhos: 15, 30, 60, 125 e 250 ml, mais multiponto (5x8 ml)
- Eliminação simples e amiga do ambiente (100% reciclável)
- Sistema hermeticamente selado previne a penetração de sujidade (IP68)



Estamos disponíveis para esclarecer as suas dúvidas sobre o uso de produtos simalube na indústria alimentar.

Os nossos técnicos são altamente qualificados e podem mostrar-lhe como reduzir custos e prolongar a vida útil dos seus equipamentos com a lubrificação automática.

simatec ag

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

simatec