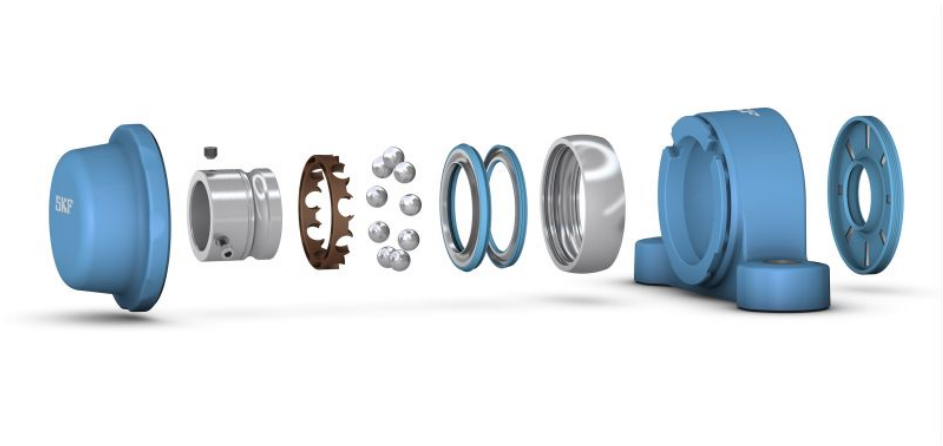
Kugellager im Hygienedesign

Artikel vom **18. November 2019**
Anlagenzubehör



Die neuen Food Line-Kugellagereinheiten der »Blue Range« von SKF verhindern die Verbreitung von Bakterien.

Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sucht nach Lösungen zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit. Häufig fehlt es in diesem Bereich an Kenntnissen zu Kontaminationsrisiken auf der Komponentenebene. Das traditionelle Nachschmieren von Maschinen sowie die üblichen Nass- und Trockenreinigungsvorgänge bei den dort verbauten Lagern können zu verborgenen Nährböden für Kontaminationen werden. Diese Kontaminationen sind in der Lage dazu, sich durch Tröpfchenübertragungen in der Luft, durch die Abwässer oder durch verunreinigte Schmierstoffe im Betrieb zu verbreiten. Um solchen Gefahren vorzubeugen, entwickelte SKF mit der »Blue Range« spezielle Food Line-Kugellagereinheiten. Aufgrund ihres neuen Dichtungssystems, eines lebensmittelverträglichen und allergenfreien Schmierfetts sowie der vollständigen

statischen und dynamischen Dichtheit der sehr gut gekapselten Einheiten bieten die jüngsten Lösungen Leistungsvorteile. Indem Erstausrüster Lagereinheiten verwenden, die länger halten, nachschmierfrei und reinigungsfreundlich sind, können sie die Performance ihrer Lebensmittelverarbeitungsanlagen sowohl in produktionstechnischer als auch in hygienischer Hinsicht verbessern. Die besonders hygienebewusste Gestaltung der Lagereinheiten der genannten Range, zu der eine sehr glatte Oberfläche gehört, wirkt bakteriellen Ansammlungen auch in schwer zugänglichen Bereichen entgegen. Darüber hinaus tragen die Kugellagereinheiten zu einer höheren Verfügbarkeit der Produktionsanlagen mit bei, denn diese müssen nicht nachgeschmiert werden, sodass die Anlagen ohne die üblichen Stopps für Schmiervorgänge weiterlaufen können. Auch der Zeitaufwand für das Entfernen überschüssigen Lagerfetts entfällt. Nicht zuletzt verbessern die neuen Food Line-Kugellagereinheiten die Öko-Bilanz ihrer Anwender, denn die Unternehmen benötigen nun rund ein Drittel weniger Warmwasser für die Reinigung ihrer Anlagen und vermeiden die Verunreinigung ihrer Abwässer durch überschüssiges Lagerfett.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag