

Schmierfreie Gelenkköpfe für höhere Belastungen im Lebensmittelbereich

Artikel vom **8. März 2022**Produktionsbereich allgemein

Ständiges Nachschmieren von metallischen Lagerstellen in der Lebensmittelindustrie kostet Zeit, Geld und erhöht die Kontaminationsgefahr. Eine wirtschaftliche und sichere Alternative sind wartungsfreie Gelenklager von <u>igus</u>. Das Programm wurde aktuell um eine neue Variante für höhere Belastungen erweitert.



Der schmier- und wartungsfreie Gelenkkopf besteht aus einem Gehäuse und einer Kugelkalotte aus Edelstahl sowie einem Innenring aus FDA- und EU-10/2011-konformem Kunststoff (Bild: igus).

Gelenkköpfe müssen meist nachgeschmiert werden, um eine reibungsarme Bewegung zwischen Gleitring und Kugelkalotte zu garantieren – eine Arbeit, die nicht nur aufwendig ist, sondern auch die Kontaminationsgefahr erhöht, denn Schmutz und Staub bilden leicht klebrige Beläge und feste Klumpen. Um Lebensmittel verarbeitende Betriebe zu

entlasten und gleichzeitig die Hygiene in den bewegten Anwendungen zu verbessern, hat igus sein Sortiment der »igubal«-Gelenkköpfe erweitert. Der neue Kunststoff-Metall-Hybrid besteht aus einem Gehäuse und einer Kugelkalotte aus Stahl sowie einem Innenring aus dem FDA- und EU-10/2011-konformen Hochleistungskunststoff »iglidur A160«

Hygienischer Trockenlauf dank mikroskopisch kleiner Festschmierstoffe

In allen »iglidur«-Kunststoffen befindet sich ein Festschmierstoff, der sich im Laufe der Zeit in mikroskopisch kleinen Mengen freisetzt. Er sorgt für einen reibungsarmen Trockenlauf zwischen Innenring und Edelstahlkalotte. Die Schmierfreiheit beschleunigt zudem die Reinigung der Gelenkköpfe, denn ohne Schmierfett bieten sich Schmutz und Staub kaum noch eine Möglichkeit zur Ablagerung. Um die Lebensmittelsicherheit weiter zu erhöhen, ist der Hochleistungskunststoff in Blau ausgeführt – eine Farbe, auf der sich Lebensmittelrückstände und Schimmelpilzsporen bei Reinigungskontrollen schnell erkennen lassen. Zudem ist die Farbe optisch detektierbar.

Hygienisch und robust

Die neuen »igubal«-Produkte sind laut Hersteller nicht nur hygienisch ausgeführt, sondern auch robust. Im Vergleich zu einem Kunststoffgelenkkopf weisen sie eine höhere Bruchkraft und Steifigkeit auf, sind beständig gegen Feuchtigkeit, Säuren, Laugen und UV-Strahlen und für Temperaturen zwischen -40 und +90 °C geeignet. Die Abriebfestigkeit von »iglidur A160« ist nach Ergebnissen im igus-Testlabor um den Faktor 10 besser als die von Polyamid – selbst bei schnellen Rotationsbewegungen der gelagerten Welle. Erhältlich sind die neuen Gelenkköpfe in den Größen M6, M8, M10, M12, M16 und M20.

Hersteller aus dieser Kategorie

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80 CH-8166 NIEDERWENINGEN 0041 44 8572300 info@bucherunipektin.com www.bucherunipektin.com Firmenprofil ansehen

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19 D-47829 Krefeld 02151 4402-0 info@baumerhhs.com www.baumerhhs.com Firmenprofil ansehen

KHS GmbH

Juchostr. 20 D-44143 Dortmund 0231 569-0 info@khs.com www.khs.com © 2025 Kuhn Fachverlag