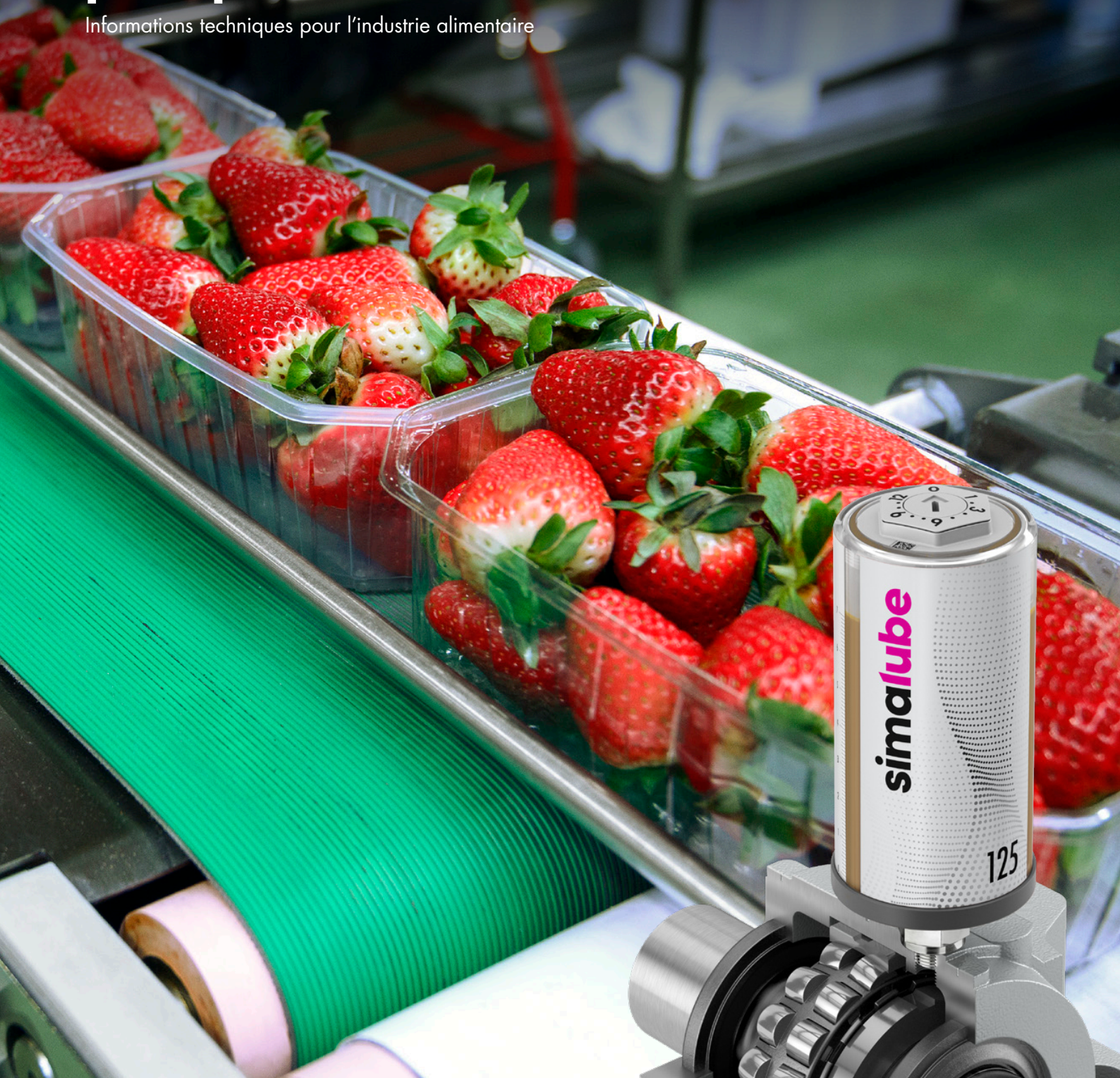


simalube – le graisseur automatique pour point de lubrification individuel

Informations techniques pour l'industrie alimentaire



simalube

SWISS MADE

L'expert de la lubrification

Réduire les coûts et allonger la durée de vie des installations avec simalube

Dans l'industrie alimentaire, les machines et les installations doivent pouvoir fonctionner parfaitement dans des conditions d'utilisation extrêmes. La pluie, la contamination, les températures élevées et l'humidité de l'air compromettent les pièces des installations et affectent considérablement la durée de vie des roulements et des chaînes. Dans l'industrie alimentaire, il s'agit généralement d'installations de production de masse. Par conséquent, une défaillance pourrait entraîner d'importantes pertes de production. Afin de résister à ces conditions extrêmes et d'éviter des défaillances imprévues, une lubrification fiable est essentielle. Le graisseur pour point individuel simalube offre une solution de lubrification parfaite, car le simalube apporte la quantité adéquate de lubrifiant au bon moment et au bon endroit. Les coûts d'entretien sont réduits, les temps d'immobilisations des installations de production évités et leur durée de vie prolongée.

Dosage précis et distribution continue de lubrifiant

La fabrication d'aliments requiert un niveau élevé de propreté et le respect de normes strictes en matière d'hygiène industrielle. Le nettoyage requis pour préserver l'hygiène peut endommager les joints d'étanchéité et entraîner la corrosion des roulements. Grâce au dosage précis et à la distribution continue de lubrifiant du simalube, les roulements et les chaînes sont toujours alimentés avec la bonne quantité de lubrifiant et n'ont plus besoin d'être regraisés manuellement. Le regraisage excessif pourrait contaminer les équipements et, dans le pire des cas, entraîner la contamination des aliments. Afin d'être assurés dans ces cas exceptionnels, tous les lubrifiants de qualité alimentaire sont certifiés NSF H1.

Les graisseurs simalube sont utilisés entre autres par les fabricants de boîtes de conserve, les fabricants de produits laitiers, les embouteilleurs, dans les entreprises de transformation de viande et de poisson, dans l'industrie pharmaceutique et beaucoup d'autres.

«simalube lubrifie en continu, augmente la durée de vie des installations de production et fait chuter les frais d'entretien»

Vos bénéfices de la lubrification automatique avec simalube:

- Sécurité opérationnelle accrue
- Temps d'arrêt réduit
- Alimentation permanente sur les points de lubrification difficiles à atteindre
- Réduction de la durée d'entretien
- Réduction de l'usure et durée de vie des composants allongée

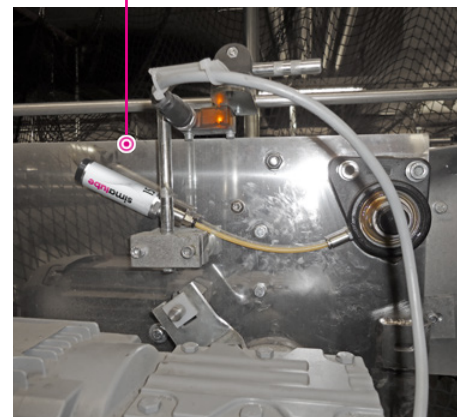
«Les lubrifiants de qualité alimentaire du graisseur simalube sont tous certifiés NSF H1»



Lubrification de chaînes avec un simalube 250ml et une brosse plate.



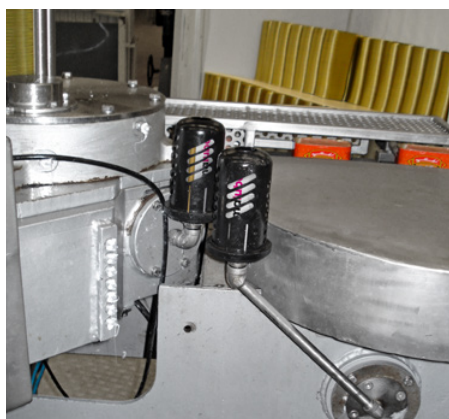
Deux simalube de 60ml lubrifient les roulements de la poulie de renvoi d'un tapis roulant dans la transformation des pommes de terre.



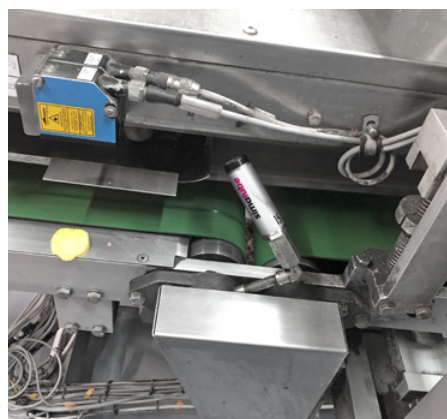
Lubrification de paliers à bride avec un simalube 15ml, le plus petit graisseur au monde.



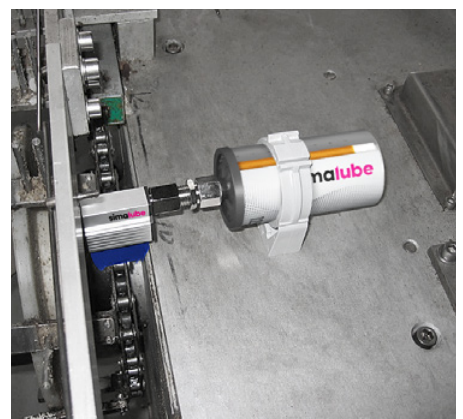
Lubrification du palier à bride entraîné par un convoyeur ascendant.



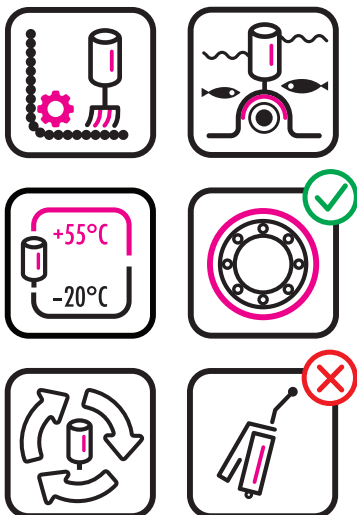
Lubrification du plateau tournant d'une installation de remplissage pour conserves. Les graisseurs sont protégés par un capuchon de protection.



Lubrification des roulements du cylindre d'entraînement d'un tapis roulant dans la fabrication de chips.



Dans l'industrie alimentaire, des brosses spéciales avec des poils bleus sont utilisées. Celles-ci peuvent être détectées plus facilement par les caméras de surveillance.



Domaines d'utilisation et avantages

Applications du simalube dans l'industrie alimentaire :

- Procédés de préparation (machines à peler, broyer, presser et découper)
- Procédés de transformation (installations de lavage, groupes de refroidissement et de congélation)
- Procédés de remplissage et de chargement (convoyeurs, slicers, remplissage)
- Machines de conditionnement (conditionner, emballer sous film rétractable, étiqueter)
- Palettiseurs

Les avantages du graissage automatique avec simalube :

- Un système de lubrification éprouvé dans l'industrie alimentaire
- Réduction des coûts de service et des frais d'entretien : la lubrification manuelle est supprimée, le gain de temps est énorme
- Il n'est pas nécessaire d'éteindre les machines pendant l'entretien
- Durée de vie des installations plus longue grâce à une lubrification continue et précise
- Souplesse : les durées d'utilisation peuvent être réglées en continu de 1 à 12 mois
- Un seul type de graisseur est nécessaire par application. Cela permet une réduction des coûts de stockage
- Une fois installé, les points de lubrification sont alimentés de manière fiable avec du lubrifiant et ne seront plus oubliés
- Grâce au boîtier transparent, l'avancement du processus de lubrification peut être surveillé à tout moment (contrôle de la quantité)
- Disponibles en cinq tailles: 15, 30, 60, 125 et 250 ml, plus multipoint (5 x 8 ml)
- Élimination simple et écologique (100 % recyclable)
- Le système de fermeture hermétique empêche la pénétration de saleté (IP68)



Nous vous fournirons volontiers des informations sur l'utilisation des produits simalube dans l'industrie alimentaire.

Nos spécialistes disposent d'un savoir-faire hautement qualifié et vous montreront comment, grâce à la lubrification automatique, vous pouvez réduire vos coûts et prolonger la durée de vie des machines de manière ciblée.

simatec ag

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