



# Unidades de rodamientos Y de SKF para aplicaciones de la industria alimentaria

## Beneficios

- Mayor producción mediante la eliminación del tiempo de inactividad por re-lubricación
- Mejor prevención de materias extrañas – sin goteo de grasa o contaminación
- Resistente a la corrosión, prácticamente en todas las condiciones de lavado
- Mejor eliminación de bacterias debido al diseño compacto de la base y al acabado uniforme de la superficie
- Menores costos de lubricación y mantenimiento

## Aplicaciones típicas

- Transportadores, clasificadores, prensas, tornillos, cepilladoras, y todas las áreas de lavado en:
  - procesamiento de carnes, frutas y verduras
  - panificación
  - dulces
  - transportadores de bebidas

## Unidades libres de mantenimiento que eliminan la necesidad de relubricación

Los transportadores de las líneas de procesamiento y fabricación de alimentos y bebidas operan en entornos de humedad elevada. Los lavados a alta presión con agua caliente y agentes cáusticos generan diversos problemas de confiabilidad, ya que pueden eliminar los lubricantes y originar la necesidad de relubricación frecuente. Se puede producir corrosión por escamado en zonas con poca resistencia a los químicos, y posible contaminación. La combinación de estos efectos reduce la vida de servicio del rodamiento, además de incrementar los costos de lubricación y mantenimiento.

Las unidades de rodamientos Y de SKF para la industria alimentaria proveen una solución libre de mantenimiento que permite una mayor productividad y menores costos. Las unidades independientes protegen al rodamiento de los efectos de la humedad, evitando la corrosión y el lavado de los lubricantes. Una vez instaladas, las unidades no requieren relubricación.

Las unidades de rodamientos Y de SKF diseñadas especialmente para la industria alimentaria están formadas por un rodamiento de inserción de acero inoxidable libre de mantenimiento que está provisto con un sello multi-labio muy eficiente y un



*Unidades libres de mantenimiento que protegen contra los efectos de la humedad, previenen la corrosión y la eliminación del lubricante por lavados*

aro deflector rotativo en ambos lados para retener el lubricante y excluir las soluciones de lavado cáusticas, aún en lavados a alta presión. El rodamiento está montado sobre un soporte de material compuesto de alta resistencia, un 60 por ciento más liviano que el hierro fundido, resistente al agua caliente y fría, a los desinfectantes, a los lavados con químicos, a los ácidos cítricos y grasas para cocinar.

Las unidades de rodamientos Y cumplen las normas HACCP (Análisis de Riesgo de los Puntos Críticos de Control) y están pre-lubricadas con grasa USDA H1 aprobada para su utilización en aplicaciones alimentarias.





## Aumente el retorno de su inversión en mantenimiento con SKF

El programa de Soluciones SKF 360° constituye nuestra manera de contribuir a la obtención de un mayor retorno de la inversión realizada en equipamiento de planta. Ya sea que sus objetivos incluyan la reducción de los costos de mantenimiento, el incremento de la productividad o la mejora de la seguridad, higiene y sustentabilidad, SKF puede contribuir. A continuación, un ejemplo de cómo funciona el programa de Soluciones SKF 360° en la industria de alimentos y bebidas.

### Un productor de bebidas elimina la relubricación, reduce el tiempo de inactividad y los costos con las unidades de rodamientos Y de SKF

Un productor de bebidas sin alcohol utilizaba transportadores estándar para el transporte de los envases de PET, botellas de vidrio y latas. Después de cada lavado el personal de mantenimiento relubricaba todas las unidades de rodamientos para asegurar la operación confiable dentro del proceso general. La relubricación era costosa, mano de obra intensiva, y presentaba el riesgo de que se omitieran algunos puntos de lubricación por error humano. El fabricante deseaba mejorar este proceso, y eliminar los derrames de grasa para cumplir las normas HACCP sobre prevención de materias extrañas.

Las unidades de rodamientos Y de SKF para la industria alimentaria suministraron una solución excelente. Estas unidades proveyeron operación libre de mantenimiento aún en condiciones severas de humedad elevada. Se eliminó la necesidad de relubricación continua, además de los derrames potenciales de grasa. La Solución SKF permitió al productor satisfacer los requerimientos de higiene HACCP logrando el 100 por ciento de confiabilidad operativa. Se redujeron los costos de mano de obra y grasa, y se eliminó la posibilidad de tiempo de inactividad no planificado resultante de puntos que no se hubieran lubricado.

Las unidades de rodamientos Y de SKF también facilitaron al personal de planta inspeccionar la limpieza en forma visual.

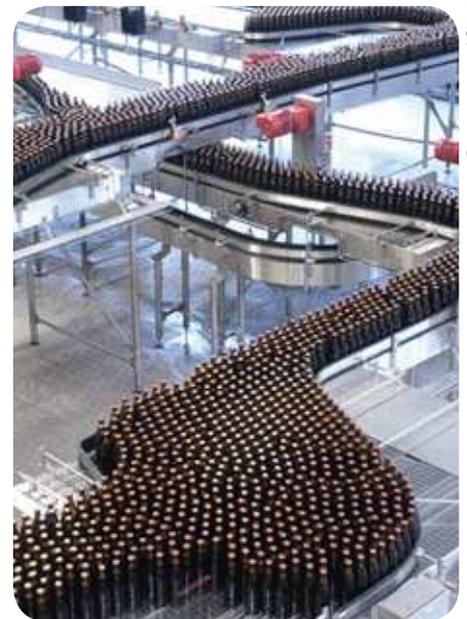


Photo courtesy of Sidel

*Las unidades de rodamientos Y proveen operación libre de mantenimiento aún en condiciones húmedas y severas*

### Resumen\*

**Ahorro de costo de mantenimiento anual  
(no incluye los ahorros de costos por tiempo de inactividad) . . . . U\$D 22 800**

\* Todas las cifras se han redondeado y están basadas en cálculos estimativos de los clientes

