



**FAG**

We pioneer motion

## FAG Rillenkugellager

### Produktlösungen für die Lebensmittelindustrie

In der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, aber auch in anderen Sektoren sind Lager mitunter unterschiedlichsten korrosiven und chemischen Medien ausgesetzt. Darüber hinaus gelten insbesondere in lebensmittelverarbeitenden/-produzierenden Bereichen besondere Anforderungen und Zulassungen für die verwendeten Schmierfette. Die von Schaeffler im „Food-Programm“ verwendeten Werkstoffe eignen sich für Anwendungen, bei denen es zu einem gelegentlichen Kontakt zwischen Lebensmittel und Werkstoff kommen kann.

#### **Ihre Vorteile auf einen Blick:**

- Lager aus korrosionsbeständigem Stahl
- Hochwertiges Fett mit Lebensmittelzulassung nach der Kategorie NSF H1 – auch mit Halal- und Koscher-Zertifizierung
- Beidseitig berührende RSR Einlippendichtung
- Für Betriebstemperaturen zwischen  $-30^{\circ}\text{C}$  und  $100^{\circ}\text{C}$

**SCHAEFFLER**

# FOOD – Programm FD

## FAG Rillenkugellager für die Lebensmittelindustrie

### Herausforderung und Anforderung an die Lagerungen:

- Ständig verschärfte Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie fordern sichere und saubere Anlagen
- Ziel ist es, möglichst geringe Ausfallzeiten und ein Minimum an Wartungsarbeiten aufzuweisen
- In Anlagen, in denen ein Kontakt mit dem zu bearbeitenden Produkt erfolgen kann oder in denen Verunreinigungen zu erwarten sind, sind entsprechend resistente Materialien gefordert
- Häufige Reinigungsvorgänge mit Heißdampf, Dampfstrahl oder aggressiven Laugen beanspruchen den Stahl, die Käfigmaterialien, die Deck-/Dichtscheiben sowie die Schmierstoffe. Diese Beanspruchungen können sich negativ auf die Laufeigenschaften und die Lebensdauer der Wälzlager auswirken

### Unsere Lösung:

- Lagerringe, Käfige und Wälzkörper aus Edelstahl
- Beidseitig vorhandene berührende RSR Einlippendichtung in bewährter Geometrie
- Das Fett besitzt die Zulassung nach Kategorie NSF H1 bzw. erfüllt die Qualitätsanforderung nach FDA21 CFR 178.3570 und ist halal und kosher
- Auf Anfrage sind die Rillenkugellager auch als Hybridlager mit Keramik-Wälzkörpern aus Si3N4 erhältlich
- Alternativ sind auch die Hochleistungswerkstoffe CRONIDUR & CRONITECT oder/und mit Festkörperschmierstoff LUBTECT mit H1-Zulassung verfügbar

### Ihre Vorteile:

- Beständig gegen Feuchtigkeit, Schmutzwasser, Salzsprühnebel, schwach alkalische und schwach saure Reinigungsmedien
- Die verwendeten Materialien sind gegen eine Vielzahl von Reinigungsmedien beständig. So u. a. auch gegenüber Salzsäure, Fluss- und Schwefelsäure oder H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>. Eine Übersicht über die getesteten Konzentrationen finden Sie in der TPI 261
- Beidseitig vorhandene berührende RSR Einlippendichtung
  - *Wirksamer Schutz des Lagerinneren vor äußeren Einflüssen, während Reinigungsvorgängen oder auch vor den verarbeiteten Medien*
  - *Hält den Schmierstoff im Lager*

**Dies bedeutet in der Praxis eine Verlängerung von Produktionszeiten und eine geringere Ausfallwahrscheinlichkeit der Lagerstellen. Die kürzeren Stillstandszeiten erhöhen Ihre Produktivität und senken die Kosten der Anlage.**

### Typenkurzbezeichnung, z. B.: S6208-2RSR-FD

Schaeffler Lager des Food Programms sind durch das Nachsetzzeichen FD gekennzeichnet. Somit erkennen Sie direkt, dass das Lager aus korrosionsbeständigem Material gefertigt wurde und mit Schmierstoff der H1-Kategorie befüllt ist.

### Produktreihe

S6000-2RSR-FD	S6002-2RSR-FD	S6004-2RSR-FD	S6006-2RSR-FD	S6008-2RSR-FD
S6200-2RSR-FD	S6202-2RSR-FD	S6204-2RSR-FD	S6206-2RSR-FD	S6208-2RSR-FD
S6300-2RSR-FD	S6302-2RSR-FD	S6304-2RSR-FD	S6306-2RSR-FD	S6009-2RSR-FD
S6001-2RSR-FD	S6003-2RSR-FD	S6005-2RSR-FD	S6007-2RSR-FD	S6209-2RSR-FD
S6201-2RSR-FD	S6203-2RSR-FD	S6205-2RSR-FD	S6207-2RSR-FD	S6010-2RSR-FD
S6301-2RSR-FD	S6303-2RSR-FD	S6305-2RSR-FD	S6307-2RSR-FD	S6210-2RSR-FD



FAG Rillenkugellager FD mit Edelstahlkomponenten



RSR Einlippendichtung



Hochwertiges Fett mit Lebensmittelzulassung nach der Kategorie NSF H1 – auch mit Halal- und Koscher-Zertifizierung



mailto: food-program@schaeffler.com