



We pioneer motion

INA Spannlagergehäuseeinheiten

Produktlösungen für die Lebensmittelindustrie

In der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, aber auch in anderen Sektoren sind Lager mitunter unterschiedlichen korrosiven und chemischen Medien ausgesetzt. Deshalb sind die von Schaeffler im „Food-Program“ verwendeten Materialien auch gegen eine Vielzahl von Reinigungsmitteln und andere Medien, wie z.B. Alkohol und Wasser, beständig. Darüber hinaus gelten insbesondere in lebensmittelverarbeitenden/-produzierenden Bereichen spezielle Anforderungen und Zulassungen für die verwendeten Schmierfette und Werkstoffe.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Medienresistenz
- Hoher Sauberkeitsgrad
- Werkstoffe konform zu Kriterien der Lebensmittelsicherheit
- Breitgefächerter Einsatzbereich
- Minimum an Anlagenausfall-/Wartungszeiten

SCHAEFFLER

Die Kombination macht den Unterschied

INA Spannlagergehäuseeinheiten für die Lebensmittelindustrie

Die Einheiten sind montagefertig und bestehen aus weißen Kunststoffgehäusen, in denen korrosionsbeständige Schaeffler-Spannlager für die Lebensmittelindustrie integriert sind. Der Einsatz der Einheiten erfolgt überwiegend als Festlager, bei niedrigen Belastungen und Drehzahlen sind sie aber auch als Loslager geeignet.

Herausforderung und Anforderung:

- 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 direkter Kontakt mit dem zu bearbeitenden Produkt erfolgen kann oder in denen Verunreinigungen zu erwarten sind, sind entsprechend resistente Materialien gefordert
- Häufige Reinigungsvorgänge mit Dampf, Dampfstrahl oder 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
- Verunreinigungen müssen leicht erkennbar und entfernbar sein
- Bakterienwachstum muss verhindert werden – hierzu sollen Toträume vermieden und vornehmlich Oberflächen mit geringer Rauigkeit verwendet werden

Unsere Lösung:

- Innenring, Außenring, Wälzkörper und Käfig aus korrosionsbeständigem Stahl
- Allergenfreier und hochwertiger Schmierstoff mit Lebensmittelzulassung nach der Kategorie NSF-H1 – auch mit Halal und Koscher- Zertifizierung
- Qualitätsanforderungen nach FDA für alle Materialien der Komponenten erfüllt
- Einsatzbereich der Einheiten mit oder ohne Back-Seal-Dichtung von –30 °C bis +100 °C
- Einsatzbereich mit Verwendung der Lagerschutzkappen bei max. +80 °C
- Nachsatz ..FD zur eindeutigen Identifizierung



Ihre Vorteile:

- Kappe als zusätzliche Barriere gegen Verunreinigungen und zur Erleichterung der Reinigung
- Glasfaserverstärktes Material mit hoher Beständigkeit gegen Feuchtigkeit, UV-Strahlung, Bakterien- und Pilzbefall sowie gegen viele Chemikalien
- Lebensmittelechtes Fett H1
- Beständig gegen Feuchtigkeit, verschmutztes Wasser, Alkohol und Reinigungsmittel

Mehr Informationen zu Nahrungsmitteln, Getränken und Verpackungen finden Sie auf unserer medias Seite:

mailto: food-program@schaeffler.com



Kombinationsmöglichkeiten: Spannlager mit weißen Kunststoffgehäusen

	Stehlagergehäuse mit langem Bein		Zweiloch-Flanschlagergehäuse		Vierloch-Flanschlagergehäuse	
	mit langem Bein	mit kurzem Bein	schmal	breit		
	GEH.ASE..- TV-WHT	GEH.SHE..- TV-WHT	GEH.CJT..- TV-WHT	GEH.GLCTE..- TV-WHT	GEH.CJ..- TV-WHT	
Spannlager	GYE..-KRR-B-FA107-VA-FD mit Gewindestiften im IR	RASEY..- TV-VA-FD ●●	RSHEY..- TV-VA-FD ●●	RCJTY..- TV-VA-FD ●●	Kombination nicht möglich/sinnvoll	RCJY..- TV-VA-FD ●●
	GE..-KRR-B-FA107-VA-FD mit Exzenter-spannring	RASE..- TV-VA-FD ●●	RSHE..- TV-VA-FD ●●	RCJT..- TV-VA-FD ●●●	GLCTE..- TV-VA-FD ●●	RCJ..- TV-VA-FD ●●●
Zubehör	KASK..-S-G-WHT Schutzkappe geschlossen ●	KASK..-S-R-NBR-WHT Schutzkappe offen ●			RWDR..-R-NBR Back-Seal-Dichtung ●	

- Bei **allen** Gehäuseeinheiten inklusive
- Nur bei den angezeigten Produkten zusätzlich bestellbar
- Bei **allen** Gehäuseeinheiten zusätzlich bestellbar

Weitere Abmessungen und Konditionen auf Anfrage