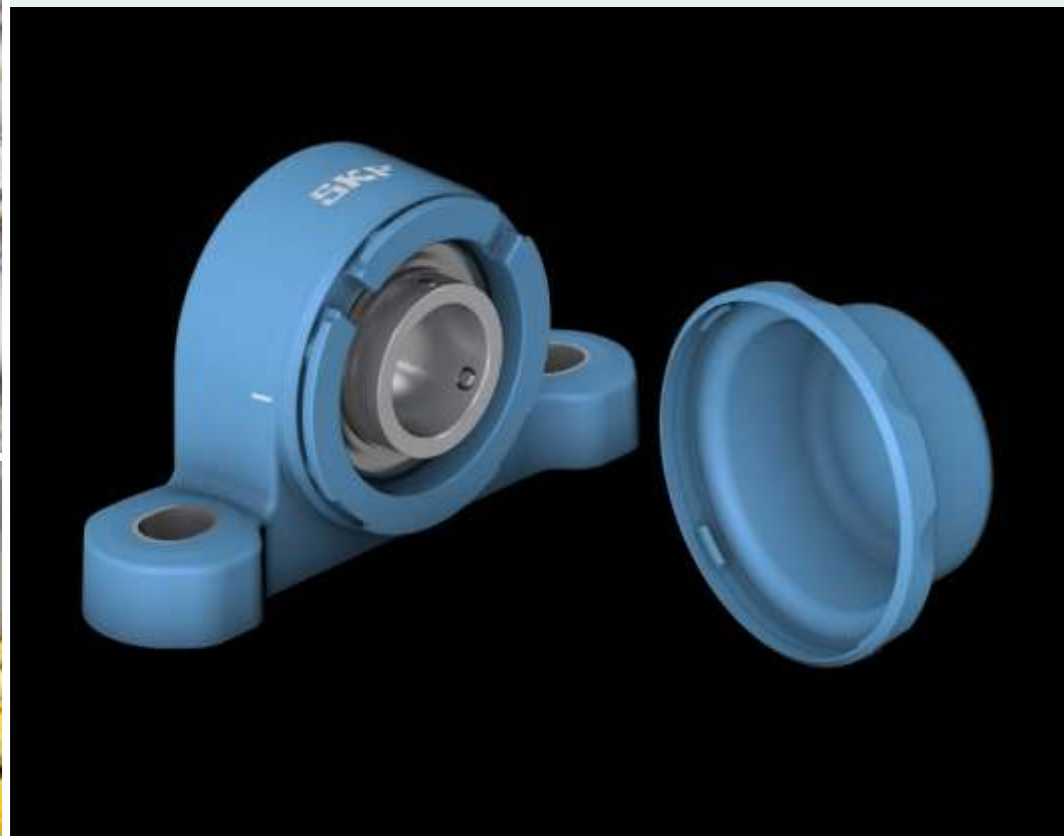


# Toetav ja ennetav toiduohutus

SKF Food Line'i laagriüksused – Blue Range



NÖUDLIKELE  
SÖÖGI- JA  
JOOGI-  
KESKKONDADELE



# Vähendab toiduohutusele avalduvaid riske

Toidukaupade sageneva tagasikutsumise ja üle kogu maailma rangemaks muutuvate ohutuseeskirjade tõttu on ennetavad toiduohutusprogrammid muutumas standardiks. Selle tulemusel peavad ettevõtted lisama oma toidutöötlemisüsteemidesse uusimad hügieenilahendused, toetades samas ka kõige olulisemaid eesmärke, mis puudutavad tulemuslikkust, kulusid ja kestlikkust.

SKF Food Line'i laagriüksus Blue Range on töötatud välja selleks, et pakkuda täielikku tootesarja hügieeniliste ja suure tulemuslikkusega laagriüksustega, mis sobivad ka kõige nõudlikumate toidu- ja joogikeskkondade jaoks. Need on spetsiaalselt töötatud välja saasteainete kõrvaldamiseks ja bakterite leviku vähendamiseks ning pakuvad lahendust hulgale toiduohutusega seotud probleemidele. Uued kuullaagrid, millel on kogu kasutusea kestev määre ja mis peavad vastu sagedastele pesudele, lahendavad erinevad tavapärase hooldusega seotud probleemid.

Õpi, kuidas SKF aitab sul



vähendada  
toiduohutusele  
avalduvaid  
riske



suurendada  
tulemuslikkust ja  
tööiga



vähendada  
hooldust ja  
sellega seotud  
kulusid



edendada  
kestlikku  
töökultuuri

# Loodud parima hügieeni jaoks

SKF Food Line'i laagriüksus Blue Range iga komponent on disainitud nii, et see vastaks toiduohutuseeskirjadele ja rangetele hügieeninõuetele.



Võllitihend



Põhjatihend



Tagakaas

## Vähendab bakterite kogunemist toidu töötlemise käigus

**Võllitihend:** kui see on paigaldatud, muudab ülevalatud kummiäär kuju, et tagada paigaldusraami tugev tihendus.

**Põhjatihend:** kinnitub staatiliselt korpuse külge ja dünaamiliselt kere külge, takistades töödeldava materjali sisenemist laagri õõnsusesse seadme tagaosast.

**Korpus:** aitab vältida pragusid ja süvendeid, kuhu võivad koguneda mustus ja bakterid, sealhulgas võllitihenditel.

**Tagakaas:** tihendab seadme tõhusalt, samal ajal kui patenteeritud lukustusmehhanism takistab selle juhuslikku eemaldumist.

**Määrdevaba:** aitab kõrvaldada liigse määrde kogunemist tagakaane külge, kus bakterid võivad töödeldavate materjalide ja vedelikega kokkupuutel kasvada.



*Võrdlev survepesukatse: vasakpoolne pilt näitab pragusid ja piirkondi, kus toidujääke ei ole pärast tavapärasest tööstuslikku survepesu nõuetekohaselt eemaldatud. Parempoolne pilt näitab uut põhjalikult puhastatud üksust.*



*Kuna pole vajadust uuesti määrada, ei kogune tagakaane külge liigset määrde.*

## Parem hügieen survepesu korral

**Kalde all olevad pinnad:** soodustavad iseseisvat äravoolu ja väldivad määrdumist, sõltumata paigaldussuunast.

**Äärmiselt sile pinnaviimistlus:** tagab hea puhastatavuse, mis on võrreldav hügieeniliste torude ja kanalite sisepinnaga.

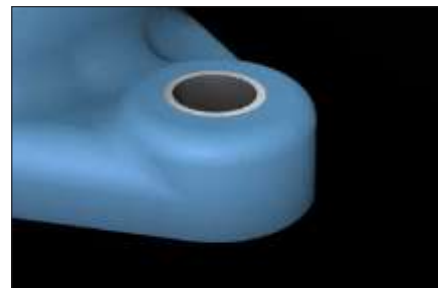
**Ei mingit liigset määret:** väldib määrdunud määre liikumist mööda toidutsooni survepesu korral.

## Kaitse oma tooteid ennetavalt ja taga nende vastavus eeskirjadele

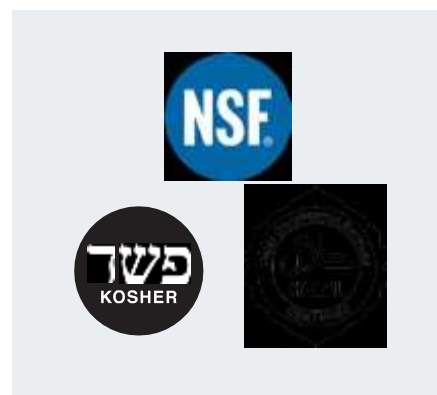
**Eeskirjadele vastavad komponendid:** USA toidu- ja ravimiameti (FDA) eeskirjadele vastavad korpused ja tagakaaned. USA toidu- ja ravimiameti ning EU eeskirjadele vastavad laagrid, alus- ja põhjatihendid, mis on valmistatud toiduainetööstuses kasutatavast sünteetilisest kummist.

**Toiduainetööstuses kasutatav laagrimäärdeaine:** allergeenivaba ja juhusliku toiduga kokkupuutumise osas heaks kiidetud.

**Sinised tihendid ja korpuse materjal:** soodustab juhusliku saastumise kahtluse korral selle silmaga tuvastamist.



*Kalde all olevad pinnad soodustavad iseseisvat äravoolu ja väldivad määrdumist.*



*NSF H1, Ameerika Ühendriikide halaltoidu liidu (American Halal Foundation ehk AHF) ja ühenduse 1K Kosher sertifikaadiga toiduainetööstuses kasutatav määrdeaine.*



*SKFi lahenduse kasutamine aitab vähendada määrdunud määre liikumist mööda toidutsooni survepesu korral.*

# Suurendab tulemuslikkust ja tööiga

SKF Food Line'i laagriüksus Blue Range on loodud viisil, mis vähendab hooldusest ja puhastamisest tulenevat seisakuaega. Patenteeritud laagritihendusüsteem ja tõhus määrdeaine parandavad ka teie laagrite töökindlust ning tööiga.

Tervete üksuste tihendus ja suur jõudlus pikendavad seadmete tööiga.



## Laagrite tööea pikendamine

- **Patenteeritud laagritihendussüsteem:** täielikult teistsugune lähenemine, mis ennetab kahjustusi, mida tekitab laagrisse sisse tungiv pesuvahend ja vesi.
- **Tervete üksuste tihendamine:** aitab ennetada töödeldava materjali ja puhastusvahendite sissetungi põhjatihendi kaudu, mis kinnitub staatiliselt kere ja korpuse külge. Tagakaas katab täielikult esikülje korpuse.
- **Tõhus ja allergeenivaba toiduainetööstuses kasutatav määrdeaine:** on suure vastupidavusega puhastusaine kasutamise suhtes.

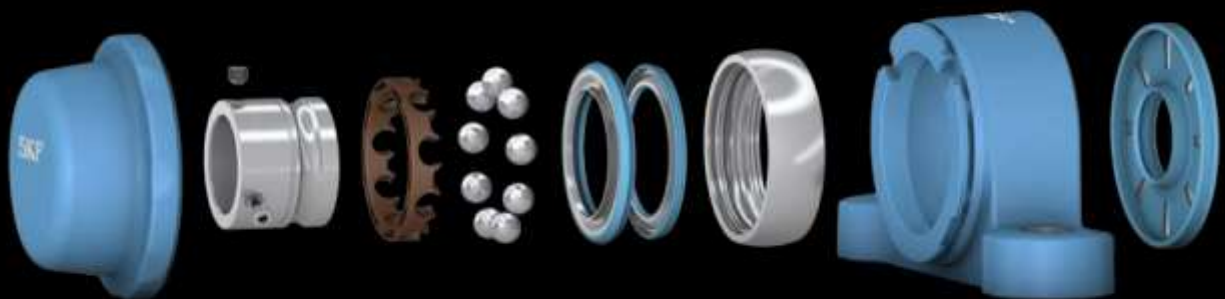
- **Korrosioonikindel siselaager:** sisaldab ANSI-klassi 420 roostevabast terasest sisevõru, välisvõru ja valikuna tsingitud laagreid

## Vähendab uuesti määrimise vajadust ja puhastamisest tulenevat seisakuaega

- **Avatud üksuste 33% kiirem puhastamine:** seda võimaldab kõigi komponentide hügieeniline disain ja määrdevaba lahendus.

33%

KIIREM  
PUHASTAMINE

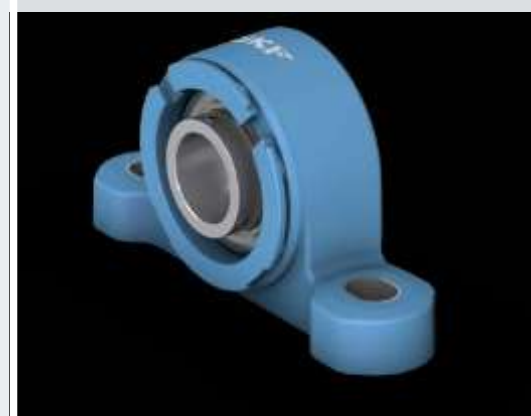
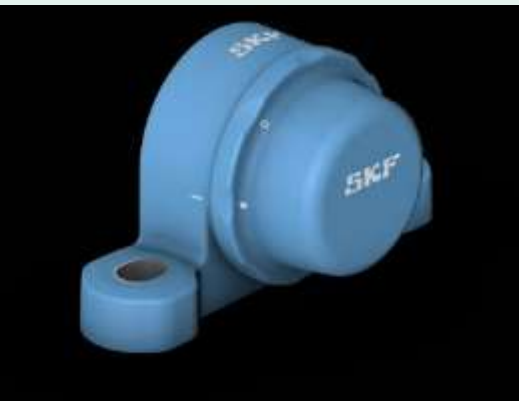




## Uuesti määrimise kulu hindamine

Näiteks on 100 laagri uuesti määrimise kulu järgmine:

- 15 g (0,53 oz) määrdeainet laagri kohta, see tähendab
- 1,5 kg (3,3 lbs) nädalase hooldusükli kohta või kokku
- 78 kg (172 lbs) määrdeainet aastas





# Vähendab kulusid

Tänu sellele, et SKF Food Line'i laagriüksus Blue Range on loodud töötama ilma uuesti määrimise vajaduseta ja see tagab tõhusa töö isegi rasketes tingimustes, saate vähendada hooldust ja sellega seotud kulusid mitmel moel.

## Vähendab hoolduskulusid

- **Määrdevaba:** toob kaasa tööjõu- ja määrdeainekulude vähenemise.
- **Laagrite tööea pikendamine:** kasutate oma laagreid rohkem, enne kui need välja peate vahetama.

## Vähendab keskkonnakulusid

- **Veesääst:** liigse määrde eemaldamiseks avatud laagriüksustelt kulub 33% vähem vett.
- **Jäätmete vähenemine:** väiksem kulu liigse määrde puhastamiseks kasutatavate määrdepuhastusvahendite ostmisel ja käitlemisel.

## Vähendab seisakuaja kulusid

- **Planeeritud seisakuag:** tänu määrdevabadele laagritele saate seda vältida või vähendada, et tootmist optimeerida või suurendada.
- **Planeerimata seisakuag:** ka seda saab vähendada või ennetada, vältides toiduohutust puudutavaid intsidente, laagrite tõrkeid ja isegi kehavigastusi.

## Tagab turvalisema töökeskkonna

Teie seadmete maksimaalse jõudluse kasutamine on ülioluline, kuid samuti on väga oluline kaitsta töökohas olevaid töötajaid. Raskesti ligipääsetavate kohtade uuesti määrimine suurendab õnnetuste ohtu. Seda suurendavad ka libedad põrandad piirkondades, mida tuleb sageli survepesuriga pesta.

SKFi laagrite kasutamine vähendab tänu meie uuesti määrimise vajaduseta tehnoloogiale põrandale sattuvat määret ja aitab vältida käsitsi tehtavaid uuesti määrimise toiminguid. Samuti aitab selle turvaline tagakaane lukustus kaitsta töötajaid kokkupuute eest seadme ohtlike osadega. Selle tulemusel väheneb õnnetuste toimumise oht.



35%

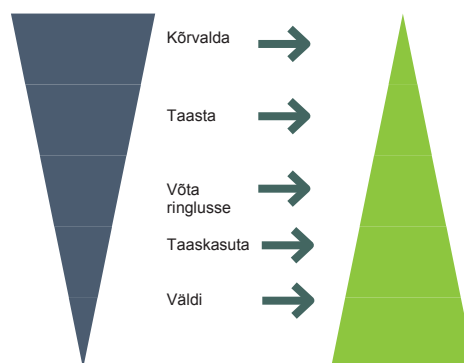
PEAMISTEST ÕNNETUSTEST  
ON TINGITUD LIBISEMISTEST  
JA KOMISTAMISTEST

# Keskkonnasäästlikud eesmärgid

SKF Food Line'i laagriüksuse Blue Range abil on teil paremad eeldused keskkonnasäästlikult tegutsemiseks vastavalt allpool kirjeldatud ennetus-, vähendamise- ja taaskasutuseesmärkidele. See soodustab ennetamisel ja kõrvaldamisel põhinevat keskkonnakultuuri. Samal ajal kui vähendatakse CO<sub>2</sub> jalajälge, tekitatakse 0% prügi.

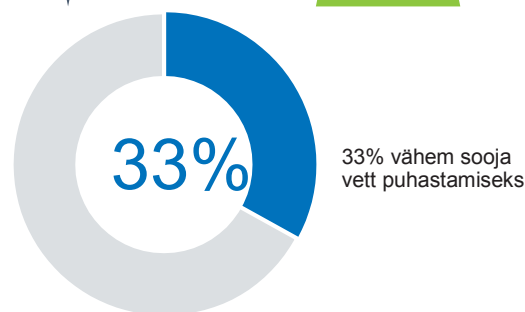
## Ennetab

- ettenägematute seisakute tõttu tekkinud tootmiskadu
- reovee saastumist liigse laagrimäärdeaine tõttu
- puhastuslappide ja pabersalvrätide kõrvaldamist



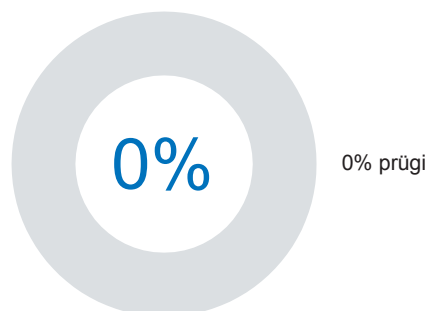
## Vähendab

- avatud laagriüksuste puhastamiseks kulub 33% vähem sooja vett
- väiksem CO<sub>2</sub> teke tänu väiksemale energiatarbimisele laagrite käitamisel ja laagrite harvemale väljavahetamisele



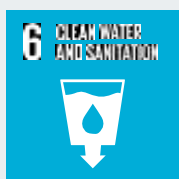
## Ringlussevõtt ja ei mingit prügi

- 0% prügi
- 59% tootest on uuesti ringlusse võetav\*
- 41% energiast on taastuv



\* Andmed põhinevad ettevõtte Stena Recycling 2018. aasta analüüsil toodete ringlussevõetavuse kohta

VÄHENDAB  
MÄÄRDE HULKA  
REOVEES



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

**Aita vältida veereostust - kasuta vett ja ressursse tõhusamalt.**

SKF Food Line'i laagritega Blue Range saab vältida veereostust ja vähendada veekasutust teie toiduainete ja joogi töötlemisel. See tagab pikema tööea ja on suures osas uuesti ringlusse võetav, täiustades teie ressursside tõhusust nii töötamisel kui toote eluea lõppemise järel. See on üks näide, kuidas SKF'i kliendilahendusi saab kasutada selleks, et toetada globaalsete eesmärkide positiivset mõju.

## Mine lehele [skf.com/foodandbeverage](http://skf.com/foodandbeverage), et:

- vaadata, mida on teised kliendid SKF Food Line'i laagriüksuse Blue Range abil saavutanud
- laadida alla SKF Food Line'i laagrite kataloog, et saada rohkem teavet tehniliste omaduste ja üksikasjade kohta
- vaadata, kust osta

[skf.com](http://skf.com)

® SKF on ettevõtte SKF Group registreeritud kaubamärk.

© SKF Group 2018

Siinse väljaande sisu on kirjastaja autoriõigus ja seda ei tohi reprodutseerida (isegi väljavõtteid), välja arvatud juhul, kui selleks on antud eelnev kirjalik luba. Selles väljaandes sisalduva teabe õigsuse tagamiseks on võetud kõik ettevaatusabinõud, kuid dokumendis sisalduva teabe kasutamisest tuleneva otsese, kaudse või järgneva kahju eest vastutust ei võeta.

PUB 65/P2 18007 EN · juuli 2018

Teatud pilte kasutatakse veebilehe Shutterstock.com litsentsi alusel.