



ETUDE DE CAS

Sertisseuse de conserves

Un partenariat entre



Rentabilité accrue d'une production de conserves

Dans la production d'aliments en conserve, les sertisseuses de boîtes sont des équipements essentiels. Ce producteur danois de lait en poudre a réussi à réduire considérablement les temps d'arrêt et les coûts de maintenance.

Problématique

Les roulements en acier tombent en panne prématurément et provoquent de fréquents arrêts de production. Les cycles fréquents de démarrage et d'arrêt dans les sertisseuses de boîtes ont conduit à des conditions de lubrification mixtes à l'intérieur des roulements. En conséquence, un micro-soudage s'est produit - un processus dans lequel les billes d'acier et le chemin de roulement en acier des roulements fusionnaient et provoquaient des micro-piqûres, conduisant finalement à une défaillance complète du roulement. Les sertisseuses de boîtes subiraient des pannes fréquentes et imprévues lorsque les roulements en acier conventionnels tombaient en panne.

Solution

Les séries CeramicSpeed Corrotec ne sont pas affectées par la micro-soudure entre les billes et le chemin de roulement. Notre série Corrotec est également approuvée pour une utilisation dans l'industrie alimentaire et fabriquée en acier inoxydable avec des billes en céramique et des lubrifiants approuvés pour une utilisation dans l'industrie alimentaire.

Résultat

Il n'y a plus d'arrêts de production imprévus - seulement le remplacement planifié des roulements hybrides qui a lieu à un intervalle de 28 à 30 mois. La productivité a augmenté de 44 % et la durée de vie des roulements est désormais 8 fois plus longue grâce à un simple passage aux roulements hybrides CeramicSpeed.

Points techniques

- Environnement de production fortement contaminé
- Fonction stand-/run avec accélérations fréquentes
- Température du roulement : 40°C-50°C
- Lubrification : graisse approuvée par la FDA