



Food & Beverage

Najlepsze rozwiązania dla przemysłu
spożywczego



Łożyska, oprawy i uszczelnienia

Łożyska, oprawy do łożysk oraz uszczelnienia stosowane w przemyśle spożywczym muszą spełniać najwyższe wymagania w zakresie higieny, trwałości i odporności na trudne warunki pracy. Wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, takich jak stal nierdzewna, ceramika czy wysokiej jakości tworzywa sztuczne, zapewniają bezpieczeństwo i niezawodność w środowiskach narażonych na działanie wilgoci, wysokich temperatur oraz agresywnych środków czyszczących.

Łożyska w wersji spożywczej charakteryzują się specjalnie uszczelnioną konstrukcją, która chroni je przed zanieczyszczeniami, a jednocześnie zapobiega przedostawaniu się smarów na zewnątrz. W wielu przypadkach stosuje się smary certyfikowane do kontaktu z żywnością lub rozwiązania bezsmarowe, co eliminuje ryzyko skażenia produktów.

Oprawy do łożysk, wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzyw odpornych na korozję, są projektowane z myślą o łatwym czyszczeniu i odporności na częste mycie pod wysokim ciśnieniem. Dzięki temu pomagają utrzymać najwyższe standardy higieny w zakładach przetwórczych.

Kluczową rolę w ochronie łożysk odgrywają uszczelnienia, które skutecznie zapobiegają wnikaniu wody, pyłu oraz cząstek stałych, wydłużając żywotność komponentów i zapewniając ich bezawaryjną pracę. Odporność na intensywne procesy czyszczenia oraz działanie detergentów sprawia, że uszczelnienia te są niezastąpione w wymagających warunkach przemysłowych.

Dzięki połączeniu nowoczesnych technologii i materiałów, łożyska, oprawy i uszczelnienia przeznaczone do przemysłu spożywczego gwarantują nie tylko niezawodność i trwałość, ale także zgodność z rygorystycznymi normami sanitarnymi, co jest kluczowe dla bezpieczeństwa i jakości produkcji żywności.

SKF

TIMKEN

NTN



Łożyska kulkowe zwykłe ze stali nierdzewnej serii SKF Food Line

Łożyska te zostały stworzone z myślą o zastosowaniach w przemyśle spożywczym, gdzie kluczowe są higiena i odporność na korozję.

Główne cechy:

Smar klasy spożywczej: Fabrycznie wypełnione smarem SKF GFJ, posiadającym certyfikat NSF H1, co zapewnia bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością.

Niebieskie uszczelnienia: Wykonane z kauczuku nitrilowego, barwione na niebiesko dla lepszej wykrywalności wzrokowej, zgodnie z zaleceniami FDA i EC

Elementy ze stali nierdzewnej: Pierścienie, elementy toczne oraz koszyk wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia wysoką odporność na korozję.

Te łożyska są idealne do maszyn takich jak krawalnice, mieszalniki czy taśmociągi, gdzie kluczowe są higiena i odporność na wilgoć.

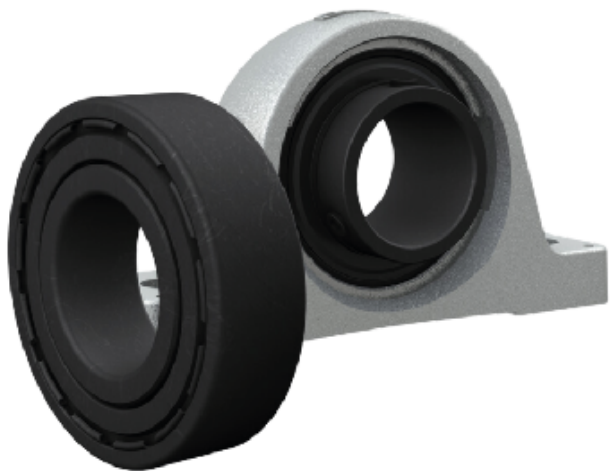


Łożyska kulkowe zwykłe do wysokich temperatur
Przeznaczone do zastosowań w procesach piekarniczych, te łożyska wytrzymują temperatury do 350°C.

Główne cechy:

Koszyk z czystego grafitu: Jednoczęściowy koszyk koronowy eliminuje potrzebę dosmarowywania, nawet w ekstremalnych temperaturach.

Odporność na wysokie temperatury: Idealne do zastosowań w piecach do wypieku, gdzie standardowe łożyska mogłyby ulec uszkodzeniu. Dzięki tym właściwościom, łożyska te zapewniają niezawodność i długą żywotność w wymagających warunkach termicznych.

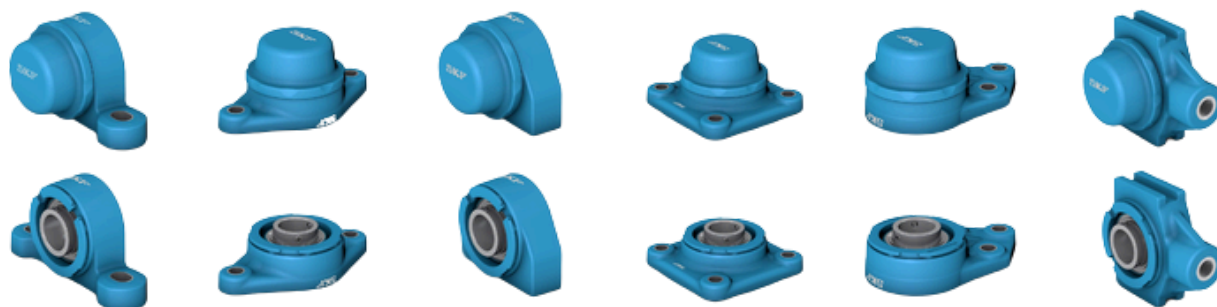


Zespoły łożyskowe serii SKF Food Line

łożyska bez konieczności dosmarowywania: Zastosowanie smaru plastycznego o wysokiej efektywności eliminuje potrzebę regularnej konserwacji.

Skuteczne uszczelnienia: Chronią przed zanieczyszczeniami i wilgocią, co jest kluczowe w środowisku produkcji napojów.

Te zespoły łożyskowe są idealne do przenośników w liniach produkcyjnych napojów, zapewniając niezawodność i długą żywotność.



Oprawy kołnierzowe serii FNL to ekonomiczne i łatwe w utrzymaniu rozwiązania, które w połączeniu z odpowiednimi łożyskami tworzą wymienne zespoły łożyskowe.

Główne cechy:

Solidna konstrukcja: Wykonane z wysokiej jakości materiałów, zapewniają długotrwałe i bezproblemowe użytkowanie

Łatwość montażu i demontażu: Dzielona konstrukcja ułatwia obsługę i konserwację, co jest istotne w dynamicznym środowisku produkcji spożywczej.

Różnorodność wersji: Szeroki asortyment wersji konstrukcyjnych oraz rozmiarów pozwala na dopasowanie do różnych gałęzi przemysłu spożywczego.

Oprawy te są doskonałym wyborem dla aplikacji wymagających solidności i niezawodności.



Uszczelnienia opraw SNL

Uszczelnienia te stanowią pierwszą barierę przed zanieczyszczeniami w oprawach łożyskowych.

Główne cechy:

Uszczelnienia czterowargowe: Zastępują wcześniejsze uszczelnienia dwuwargowe, oferując skuteczniejszą ochronę przy mniejszym tarcu, co umożliwia osiąganie wyższych prędkości obrotowych wału.

Rozwiązanie "trzy bariery": W środowiskach silnie zanieczyszczonych, zastosowanie trzech barier uszczelniających znacząco wydłuża trwałość eksploatacyjną łożyska.

Łatwość montażu: Każdy zestaw zawiera dwa uszczelnienia (cztery połówki), co ułatwia instalację i wymianę.

Te uszczelnienia są kluczowe dla utrzymania czystości i niezawodności węzłów łożyskowych w przemyśle spożywczym.

TIMKEN

Timken dostarcza łożyska kulkowe, które doskonale sprawdzają się w wymagających aplikacjach spożywczych.

łożyska kulkowe nierdzewne

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 440 lub 304, odpornej na korozję i agresywne środki chemiczne
- Ciche, wydajne, odporne na intensywne mycie i zmiany temperatury
- Zastosowanie: maszyny pakujące, rozlewarki, przenośniki



Zespoły łożyskowe Timkena to idealne rozwiązanie dla zakładów produkcyjnych, które cenią sobie łatwość montażu, bezobsługowość i higieniczny design.

Zespoły ze stali nierdzewnej

- Kompaktowe, w pełni uszczelnione, odporne na mycie ciśnieniowe i wilgoć
- Zintegrowane smarowanie – eliminacja konieczności serwisowania
- Idealne do maszyn działających w strefach mokrych i agresywnych chemicznie

Zespoły termoplastyczne (Food Grade)

- Obudowy z wysokowytrzymałego tworzywa sztucznego (np. PBT), odporne na chemikalia i wilgoć
- Spełniają wymagania FDA oraz normy EHEDG
- Świetnie sprawdzają się w aplikacjach o niskich i średnich obciążeniach – np. linie do pakowania, systemy transportowe

Higieniczne oprawy łożyskowe Timkena to solidna podstawa dla aplikacji pracujących w trudnych warunkach sanitarno-produkcyjnych.

Oprawy nierdzewne

- Odporne na korozję, łatwe do utrzymania w czystości, gładka powierzchnia zapobiega osadzaniu się resztek
- Dostępne wersje stojące, kołnierzowe, naciągowe
- Zaprojektowane tak, by minimalizować ryzyko zanieczyszczeń w strefach kontaktu z żywnością

Oprawy z powłokami ochronnymi

- Alternatywa dla nierdzewki – obudowy ze stali pokrytej powłokami antykorozyjnymi (np. nikiel, epoksyd)
- Rozwiązanie ekonomiczne przy zachowaniu dobrej odporności na środowisko produkcyjne



W środowisku spożywczym ochrona przed zanieczyszczeniami to absolutna podstawa. Timken oferuje szereg łożysk z zaawansowanymi uszczelnieniami, które zapewniają długą i bezawaryjną pracę.

łożyska z podwójnym uszczelnieniem (contact seals)

- Chronią przed wnikaniem wody, pyłu i cząstek organicznych
- Smarowane fabrycznie – brak konieczności konserwacji w wielu aplikacjach
- Idealne do maszyn poddawanych regularnemu myciu i dezynfekcji

łożyska z technologią krytą (shrouded & closed-end)

- Zintegrowane osłony zapobiegające wnikaniu cieczy i substancji ściernych
- Przedłużona żywotność, szczególnie w aplikacjach mokrych i o wysokiej częstotliwości czyszczenia



Łożyska kulkowe ze stali nierdzewnej

Łożyska kulkowe NTN Stainless Steel zostały zaprojektowane specjalnie do pracy w wymagających warunkach przemysłu spożywczego. Dzięki wykonaniu ze stali nierdzewnej są odporne na korozję, wysoką wilgotność oraz częsty kontakt z wodą i środkami czyszczącymi. Wypełnione smarem spożywczym spełniającym normy FDA i EC, zapewniają długą żywotność i bezpieczeństwo w aplikacjach takich jak przenośniki, mieszalniki czy maszyny pakujące.



Łożyska z tworzywa sztucznego i ceramiki

Dla aplikacji wymagających pełnej odporności na korozję, NTN oferuje łożyska hybrydowe, które łączą nierdzewne pierścienie z ceramicznymi kulkami lub całkowicie wykonane z polimerów technicznych. Te łożyska nie wymagają smarowania, co eliminuje ryzyko zanieczyszczenia żywności. Są idealnym rozwiązaniem dla linii produkcyjnych, gdzie stosowane są agresywne środki myjące oraz wysokie temperatury.

Łożyska z uszczelnieniem higienicznym

Dzięki zastosowaniu innowacyjnych uszczelnień, łożyska NTN skutecznie chronią przed wnikaniem wilgoci, pyłu i resztek produktów spożywczych. Ich konstrukcja ogranicza konieczność częstej konserwacji, co zwiększa wydajność linii produkcyjnych. Znajdują zastosowanie w zakładach mleczarskich, mięsnych oraz piekarniach.

Oprawy nierdzewne

NTN Stainless Steel Housings to oprawy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odporne na intensywne mycie pod wysokim ciśnieniem oraz działanie agresywnych detergentów. Ich gładka powierzchnia zapobiega osadzaniu się bakterii, dzięki czemu idealnie sprawdzają się w wymagających środowiskach produkcji spożywczej, np. w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Oprawy kompozytowe

Lekkie i wytrzymałe oprawy kompozytowe NTN to idealne rozwiązanie do zastosowań w branży spożywczej, gdzie kluczowe jest ograniczenie osadzania się zanieczyszczeń. Wykonane z tworzyw odpornych na wilgoć i chemikalia, nie ulegają korozji i są łatwe do czyszczenia.

Oprawy z uszczelnieniami spożywczymi

NTN Hygienic Bearing Units to specjalnie zaprojektowane oprawy z uszczelnieniami zgodnymi z normami FDA. Chronią przed przedostawaniem się smarów do produktów spożywczych oraz skutecznie zabezpieczają łożyska przed wilgocią i detergentami stosowanymi podczas czyszczenia linii produkcyjnych.



Uszczelnienia higieniczne

Uszczelnienia stosowane w łożyskach NTN wykonane są z materiałów spełniających normy FDA oraz odporne na kontakt z olejami, tłuszczami i wysokimi temperaturami. Ich konstrukcja skutecznie blokuje przedostawanie się zanieczyszczeń, zapewniając dłuższą trwałość maszyn i zwiększone bezpieczeństwo produkcji.

Uszczelnienia odporne na mycie

Zaprojektowane z myślą o intensywnym myciu i sterylizacji, uszczelnienia NTN skutecznie chronią łożyska przed wodą oraz detergentami, co wydłuża ich żywotność i zmniejsza konieczność częstych przeglądów. Idealnie sprawdzają się w przemyśle mleczarskim oraz przetwórstwie mięsnym.

Uszczelnienia „Blue Seal”

Dzięki niebieskiej barwie, uszczelnienia NTN Blue Seal są łatwo wykrywalne przez systemy kontroli optycznej, co zwiększa bezpieczeństwo produkcji żywności. Są szeroko stosowane w piekarniach, przetwórstwie mięsnym oraz produkcji napojów.

Łańcuchy

Łańcuchy wykorzystywane w przemyśle spożywczym muszą spełniać najwyższe wymagania w zakresie higieny, trwałości i odporności na trudne warunki pracy. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej lub specjalnych tworzyw sztucznych, zapewniają doskonałą odporność na korozję, działanie wilgoci oraz agresywnych środków czyszczących stosowanych w procesach mycia i dezynfekcji.

Dzięki zastosowaniu materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością łańcuchy te minimalizują ryzyko zanieczyszczenia produktów. W zależności od specyfiki aplikacji mogą być smarowane specjalistycznymi środkami spełniającymi normy spożywcze lub wykonane w technologii bezsmarowej, co eliminuje ryzyko przenikania smaru do żywności.

Łańcuchy stosowane w branży spożywczej projektowane są z myślą o łatwym czyszczeniu oraz odporności na intensywną eksploatację w warunkach wysokiej wilgotności, zmiennych temperatur i obciążeń mechanicznych. Specjalne konstrukcje i uszczelnienia ogniów chronią przed przedostawaniem się zanieczyszczeń, co wydłuża ich żywotność i zapewnia niezawodność działania.

Dzięki nowoczesnym technologiom i starannie dobranym materiałom łańcuchy te gwarantują stabilną i bezpieczną pracę w różnych gałęziach przemysłu spożywczego, od produkcji i przetwórstwa po pakowanie i transport żywności. Ich trwałość, niezawodność oraz zgodność z rygorystycznymi normami sanitarnymi sprawiają, że są kluczowym elementem nowoczesnych systemów produkcyjnych.

RENOLD

RENOLD

Renold Syno – bezobsługowe i odporne na korozję

Bezsmarowe łańcuchy idealne do środowisk higienicznych. Nie wymagają smarowania, eliminując ryzyko zanieczyszczenia żywności. Odporne na korozję i intensywne mycie, zapewniają długą żywotność w liniach produkcyjnych i pakujących.



łańcuchy rolkowe serii SD to standardowe rozwiązania Renold, charakteryzujące się wysoką jakością wykonania i niezawodnością. Przykładowy model SD08B1X5M posiada podziałkę 12,7 mm, średnicę rolki 8,51 mm oraz szerokość wewnętrzną 7,75 mm. Dzięki precyzyjnemu wykonaniu i zastosowaniu odpowiednich materiałów, łańcuchy te zapewniają długą żywotność i efektywność pracy w różnych aplikacjach przemysłowych.

Renold SS – w pełni nierdzewne

łańcuchy wykonane ze stali nierdzewnej, odporne na korozję i działanie środków czyszczących. Zapewniają higienę i niezawodność w wymagających aplikacjach spożywczych, takich jak linie rozlewnicze, piekarnie i zakłady przetwórstwa mięsnego.



Taśmy i siatki transportowe

Taśmy i siatki transportowe stosowane w przemyśle spożywczym muszą spełniać najwyższe standardy higieny, trwałości oraz odporności na trudne warunki pracy. Wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, takich jak tworzywa sztuczne, stal nierdzewna czy tkaniny techniczne, zapewniają bezpieczeństwo oraz niezawodność w procesach produkcji, przetwórstwa i pakowania żywności.

Dzięki swojej konstrukcji taśmy i siatki transportowe są odporne na wilgoć, zmienne temperatury oraz działanie agresywnych środków czyszczących. Powierzchnie transportowe są gładkie lub perforowane, co umożliwia łatwe mycie i dezynfekcję oraz ogranicza gromadzenie się zanieczyszczeń. W zależności od zastosowania mogą posiadać specjalne powłoki antybakteryjne lub być wykonane w technologii bezsmarowej, co dodatkowo zwiększa poziom higieny.

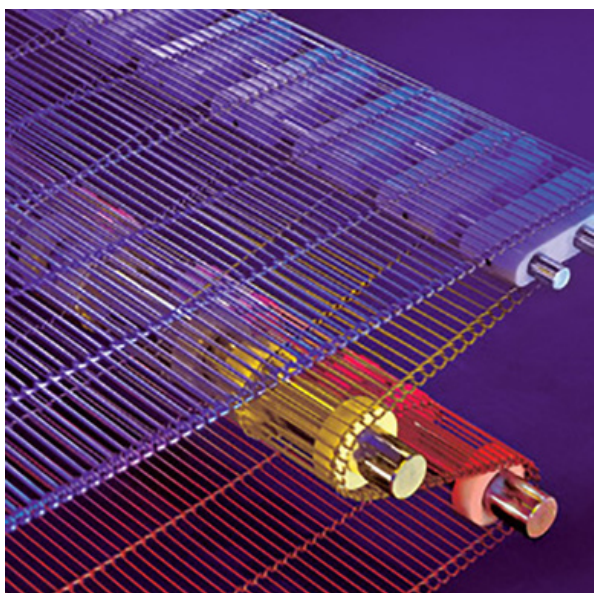
Siatki transportowe, często stosowane w procesach wymagających wentylacji lub odprowadzania cieczy, cechują się wysoką odpornością mechaniczną i elastycznością, co pozwala na ich efektywne wykorzystanie w systemach transportowych. Dzięki precyzyjnie zaprojektowanym ogniwom i połączeniom zapewniają płynność ruchu oraz minimalizują ryzyko uszkodzenia transportowanych produktów.

Nowoczesne taśmy i siatki transportowe są kluczowym elementem linii produkcyjnych, zapewniając nie tylko efektywność procesów, ale także zgodność z rygorystycznymi normami sanitarnymi. Ich trwałość, niezawodność oraz łatwość czyszczenia sprawiają, że są nieodzownym rozwiązaniem w przemyśle spożywczym, gdzie bezpieczeństwo i jakość produktów mają kluczowe znaczenie.



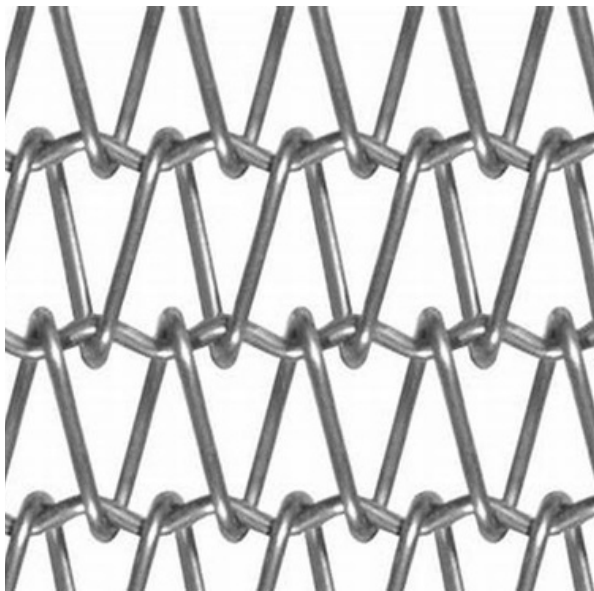
Baking-Band Belt – Taśmy do Pieczenia

Podczas pieczenia precyzja i równomierne rozprowadzanie ciepła mają ogromne znaczenie dla jakości końcowego produktu. Lumsden Belting opracował specjalne taśmy przeznaczone do pieczenia, które zapewniają stabilny i prosty ruch transportowanych produktów. Dzięki minimalnym odchyleniom od toru jazdy (poniżej 1/8 cala) oraz równomiernemu przewodzeniu ciepła, pieczywo i inne produkty wypiekane uzyskują jednolitą konsystencję i optymalną jakość. Dodatkowo taśmy te charakteryzują się wyjątkową trwałością i minimalnym rozciąganiem, co pozwala na ich długą eksploatację bez konieczności częstych wymian.



Flexx Flow – Taśmy o Otwartym Splocie

W wielu gałęziach przemysłu spożywczego, zwłaszcza w produkcji mięsa, czekolady czy pieczywa, kluczowe jest utrzymanie wysokiej higieny i łatwość mycia linii produkcyjnych. Taśmy Flexx Flow, dzięki swojej otwartej konstrukcji, pozwalają na swobodny przepływ wody i dokładne mycie, co znacząco ogranicza ryzyko zanieczyszczeń. Produkty te posiadają certyfikaty USDA, co potwierdza ich zgodność z rygorystycznymi normami sanitarnymi. Wykonane ze stali nierdzewnej i węglowej taśmy są lekkie, a jednocześnie wytrzymałe, co ułatwia ich instalację i konserwację.

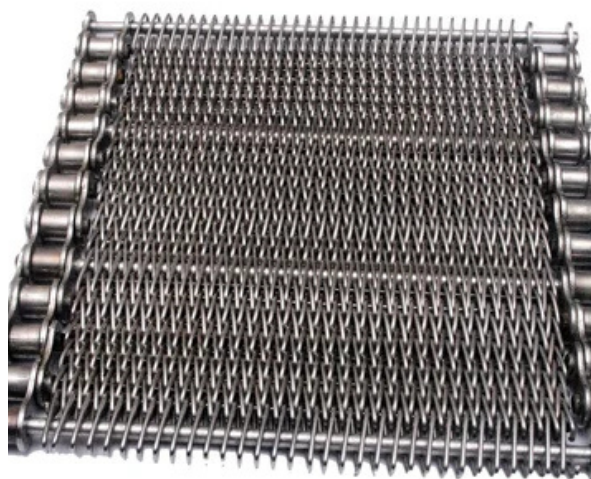


Balance Weave – Taśmy Płaskie z Drułu

W wielu procesach, takich jak pieczenie, smażenie czy chłodzenie, niezbędne są taśmy o stabilnej powierzchni, które zapewnią równomierny przepływ ciepła i brak deformacji produktów. Balance Weave to taśmy wykonane z drutu plecionego w sposób zapewniający wyjątkową trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Charakteryzują się niskim tarcie, co redukuje zużycie materiału i wydłuża ich żywotność. Są dostępne w szerokim zakresie wymiarów, od wąskich taśm o szerokości 1 cala, aż po szerokie systemy o szerokości 20 stóp.

Chain-Edge Belts – Taśmy z Bocznymi Łańcuchami

W przypadku transportu cięższych produktów spożywczych, gdzie standardowe taśmy mogą się nie sprawdzić, idealnym rozwiązaniem są taśmy Chain-Edge Belts. Ich konstrukcja została zaprojektowana tak, aby sprostać dużym obciążeniom i zapewnić stabilność pracy w wymagających warunkach. Są one kompatybilne z większością systemów napędowych i mogą być dostosowane do specyficznych wymagań klientów, np. poprzez dodanie specjalnych przewodnic czy wzmocnień.



Sidewinder – Wzmocnione Taśmy Transportowe

Panierowanie, powlekanie czy smażenie to procesy, które wymagają taśm o wyjątkowej trwałości. Sidewinder to innowacyjne rozwiązanie, które wyróżnia się opatentowaną konstrukcją opartą na spłaszczonych bokach drutów. Dzięki temu taśmy te są nawet 12 razy bardziej wytrzymałe niż standardowe modele dostępne na rynku. Dodatkowo ich otwarta struktura pozwala na swobodny przepływ nadmiaru panierki czy ciasta, co nie tylko poprawia jakość produktu końcowego, ale również zmniejsza straty surowców.

Koła pasowe i łańcuchowe

Koła pasowe i łańcuchowe stosowane w przemyśle spożywczym muszą spełniać rygorystyczne wymagania w zakresie higieny, trwałości i odporności na trudne warunki pracy. Wykonane z materiałów odpornych na korozję, takich jak stal nierdzewna, tworzywa sztuczne czy aluminium, zapewniają długą żywotność oraz niezawodność nawet w środowisku o wysokiej wilgotności i narażonym na częste mycie agresywnymi środkami czyszczącymi.

Koła pasowe są kluczowym elementem napędów pasowych, zapewniając precyzyjny i płynny transfer mocy w maszynach produkcyjnych. Ich konstrukcja minimalizuje tarcie i zużycie, co przekłada się na dłuższą żywotność całego układu napędowego. W wersjach przeznaczonych do przemysłu spożywczego mogą być dodatkowo zabezpieczone powłokami antykorozyjnymi oraz zaprojektowane tak, aby ograniczać gromadzenie się zanieczyszczeń i ułatwiać proces czyszczenia.

Koła łańcuchowe, stosowane w systemach napędowych i transportowych, zapewniają niezawodne przenoszenie siły w układach wykorzystujących łańcuchy spożywcze. Dzięki precyzyjnie wykonanym zębom gwarantują płynną i efektywną pracę, a ich specjalne wykończenie zapobiega nadmiernemu zużyciu oraz przywieraniu resztek produktów. W zależności od potrzeb mogą być wyposażone w dodatkowe uszczelnienia lub otwory odprowadzające, co zwiększa ich odporność na zanieczyszczenia i ułatwia utrzymanie czystości.

Dzięki swojej trwałości, niezawodności oraz zgodności z normami sanitarnymi koła pasowe i łańcuchowe stanowią nieodzowny element napędów stosowanych w przemyśle spożywczym. Ich wysoka jakość oraz odporność na wymagające warunki pracy przyczyniają się do bezawaryjnego funkcjonowania linii produkcyjnych, co ma kluczowe znaczenie dla efektywności procesów technologicznych oraz bezpieczeństwa żywności.



Automatyka i pneumatyka

Automatyka i pneumatyka stosowane w przemyśle spożywczym odgrywają kluczową rolę w zapewnieniu precyzji, niezawodności i higieny procesów produkcyjnych. Wykorzystując nowoczesne technologie sterowania, umożliwiają automatyzację linii produkcyjnych, optymalizację pracy maszyn oraz zwiększenie efektywności i bezpieczeństwa całego procesu.

Elementy automatyki, takie jak sterowniki PLC, czujniki, siłowniki elektryczne czy systemy sterowania ruchem, są projektowane z myślą o pracy w wymagających warunkach. Dzięki wykonaniu z materiałów odpornych na wilgoć, zmienne temperatury oraz agresywne środki czyszczące, zapewniają długą żywotność i niezawodność działania. Dodatkowo, zastosowanie inteligentnych systemów monitorowania pozwala na bieżąco kontrolować stan maszyn, minimalizując ryzyko awarii i przestojów.

Pneumatyka w przemyśle spożywczym obejmuje szeroką gamę komponentów, takich jak siłowniki, zawory, przewody czy układy sprężonego powietrza, które zapewniają precyzyjne i szybkie działanie mechanizmów napędowych. Ze względu na bezolejowe działanie oraz możliwość zastosowania specjalnych uszczelnień i materiałów odpornych na korozję, elementy pneumatyczne spełniają najwyższe standardy higieniczne. Ich konstrukcja ułatwia również mycie i dezynfekcję, co jest kluczowe w procesach związanych z produkcją i pakowaniem żywności.

Zastosowanie nowoczesnej automatyki i pneumatyki w przemyśle spożywczym pozwala nie tylko na zwiększenie wydajności i precyzji produkcji, ale także na spełnienie rygorystycznych norm sanitarnych i bezpieczeństwa. Dzięki niezawodnym rozwiązaniom technicznym przedsiębiorstwa mogą zoptymalizować swoje procesy, ograniczyć zużycie energii i surowców oraz zapewnić wysoką jakość i powtarzalność produktów.



FESTO

Wyspa zaworowa MPA-C

Wyspa zaworowa MPA-C została zaprojektowana z myślą o zastosowaniach w przemyśle spożywczym. Jej obudowa charakteryzuje się wysokim stopniem ochrony oraz odpowiednim uszczelnieniem, co pozwala na bezpieczne przeprowadzanie procesów dezynfekcji bez ryzyka uszkodzenia urządzenia. Dzięki temu nie ma konieczności umieszczania wyspy zaworowej w dodatkowej szafie sterowniczej, co upraszcza projektowanie linii produkcyjnych.



Siłowniki pneumatyczne DSNU

Siłowniki pneumatyczne serii DSNU to niezawodne rozwiązania stosowane w automatyzacji procesów przemysłowych, w tym w branży spożywczej. Charakteryzują się wysoką precyzją działania oraz trwałością, co przekłada się na efektywność i niezawodność linii produkcyjnych.

Przyssawki serii ESG

Seria ESG to modułowy system przyssawek dostępnych w ponad 5000 wariantach, różniących się materiałem, kształtem oraz zakresem temperatur pracy. Dostępne są przyssawki okrągłe lub owalne w wersji płaskiej, w kształcie dzwonu lub w wariantcie mieszkowym, co pozwala na ich elastyczne zastosowanie w różnych procesach produkcyjnych.



Czujniki indukcyjne serii LI

Czujniki indukcyjne serii LI firmy Turck, dostępne w ofercie Festo, są stosowane do precyzyjnej regulacji procesów produkcyjnych w branży spożywczej, takich jak regulacja grubości ciasta w walcarkach. Charakteryzują się bezdotykową zasadą działania oraz wysokim stopniem ochrony IP67, co zapewnia niezawodność i długą żywotność w trudnych warunkach przemysłowych.





Stacja przygotowania powietrza HF1-AC-D-X7002

Zaawansowana stacja przygotowania powietrza, zapewniająca odpowiednią jakość sprężonego powietrza zgodnie z normą ISO 8573-1. W zależności od konfiguracji eliminuje zanieczyszczenia, zapewniając higienę i bezpieczeństwo w procesach produkcyjnych branży spożywczej.



Osuszacz membranowy IBG

Osuszacz powietrza przeznaczony do aplikacji oddechowych, w których sprężone powietrze ma bezpośredni kontakt z produktem. Pozwala na skuteczne usuwanie wilgoci, zapobiegając kondensacji i zanieczyszczeniom.

Złączki higieniczne zgodne z FDA

Specjalistyczne złączki pneumatyczne zaprojektowane do zastosowań wymagających wysokiej higieny. Wykonane z materiałów spełniających normy FDA, gwarantują bezpieczeństwo w przemyśle spożywczym.



Siłowniki ze stali nierdzewnej Seria CG5-S & CJ5-S

Siłowniki pneumatyczne wykonane ze stali nierdzewnej, idealne do wymagających środowisk produkcji spożywczej. Odporne na korozję i łatwe do utrzymania w czystości.

Przewody pneumatyczne odporne na chemię i wysoką temperaturę

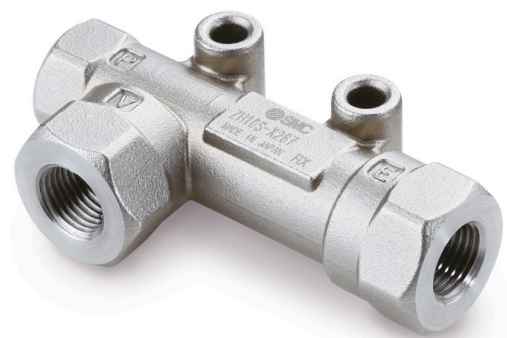
Wytrzymałe przewody pneumatyczne zaprojektowane do pracy w trudnych warunkach, odpornych na agresywne chemikalia i wysokie temperatury. Idealne do systemów sprężonego powietrza w przemyśle spożywczym.



Pompa do procesów technologicznych PA5000
Wysokowydajna pompa pneumatyczna do procesów technologicznych, zapewniająca niezawodne działanie i łatwość konserwacji. Dostkonata do zastosowań wymagających precyzyjnego transportu płynów.

Eżektory ze stali nierdzewnej

Eżektory o zwiększonej odporności na korozję i wysokie temperatury, przeznaczone do aplikacji w przemyśle spożywczym. Zapewniają niezawodne podciśnienie w procesach transportu i pakowania produktów.

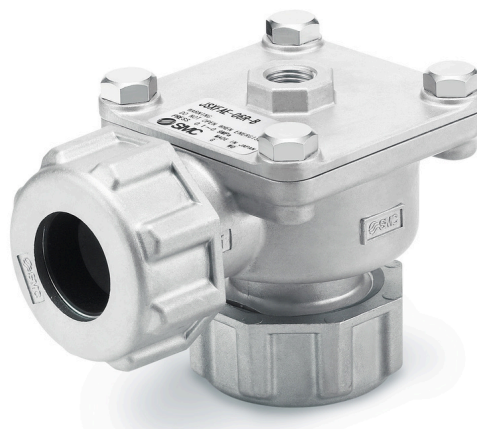


Ssawki zgodne z FDA

Ssawki próżniowe wykonane z materiałów spełniających normy FDA, przeznaczone do delikatnego chwytania i przenoszenia produktów spożywczych. Zapewniają bezpieczny i higieniczny proces produkcji.

Zawory impulsowe JSXF

Wysokowydajne zawory impulsowe do zastosowań w systemach filtracji i czyszczenia. Charakteryzują się długą żywotnością oraz niskim zużyciem energii.



Chemia przemysłowa

Chemia przemysłowa stosowana w przemyśle spożywczym odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu najwyższych standardów higieny, bezpieczeństwa i wydajności procesów produkcyjnych. Specjalistyczne środki czyszczące i dezynfekujące są niezbędne do utrzymania czystości linii technologicznych, urządzeń oraz powierzchni mających kontakt z żywnością, skutecznie eliminując bakterie, wirusy i inne zanieczyszczenia.

Preparaty chemiczne przeznaczone do przemysłu spożywczego muszą spełniać rygorystyczne normy i być dopuszczone do stosowania w obszarach związanych z produkcją żywności. Obejmują one zarówno detergenty do mycia ręcznego i maszynowego, środki do dezynfekcji w systemach CIP (Clean-In-Place), jak i specjalistyczne preparaty do usuwania tłuszczów, białek czy osadów mineralnych. Ich skuteczność zapewnia nie tylko wysoką jakość produktów końcowych, ale także bezpieczeństwo i zgodność z normami sanitarnymi.

Oprócz środków czyszczących, chemia przemysłowa obejmuje również smary spożywcze, oleje oraz inne preparaty technologiczne stosowane w maszynach i urządzeniach produkcyjnych. Wyróżniają się one wysoką odpornością na temperaturę, wodę oraz intensywne mycie, a jednocześnie są bezpieczne dla żywności i nie stanowią zagrożenia dla zdrowia konsumentów.

Dzięki nowoczesnym technologiom i innowacyjnym rozwiązaniom chemia przemysłowa pozwala na skuteczne utrzymanie higieny, zwiększenie trwałości urządzeń i optymalizację procesów produkcyjnych. Jej odpowiedni dobór i stosowanie mają kluczowe znaczenie dla jakości, bezpieczeństwa i efektywności całego łańcucha produkcyjnego w branży spożywczej.





Smary spożywcze w aerozolu – Perma-Lock®

Smary przeznaczone do stosowania w zakładach przetwórstwa spożywczego, spełniające normy NSF H1 (dopuszczone do przypadkowego kontaktu z żywnością). System Perma-Lock® gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania dzięki na stałe przymocowanej głowicy i rurce.

- Silicone – Środek smarny na bazie silikonu do ochrony i konserwacji powierzchni w kontakcie z żywnością.
- Chain Lube – Smar do łańcuchów odporny na wysokie temperatury i wilgoć, bezpieczny dla przemysłu spożywczego.
- Belt Grip – Preparat zwiększający przyczepność pasów napędowych, zapobiegający poślizgom w wilgotnym środowisku.
- Dry Lube -F – Suchy środek smarny na bazie PTFE zapewniający czystą i trwałą ochronę ruchomych części.
- Extreme Lube – Wysokowydajny smar odporny na skrajne temperatury i wysokie obciążenia w przemyśle spożywczym.
- Food Grease – Uniwersalny smar spożywczy do łożysk i mechanizmów, zgodny z normami NSF H1.
- Assembly Paste – Pasta montażowa odporna na wysokie temperatury i obciążenia, stosowana w wymagających aplikacjach.
- Pen Oil – Olej penetrujący do szybkiego luzowania zardzewiałych i zapieczonych elementów.
- Multi Oil – Wielofunkcyjny olej smarny do ochrony i konserwacji mechanizmów w branży spożywczej.



Hydropower

Wysokowydajny środek czyszczący na bazie wody, skutecznie usuwający tłuszcze, oleje i zanieczyszczenia organiczne. Bezpieczny dla powierzchni w przemyśle spożywczym, nie pozostawia osadów i jest zgodny z normami sanitarnymi. Idealny do mycia maszyn, podłóg i urządzeń produkcyjnych



Complex Blue

Uniwersalny środek odtłuszczający o silnym działaniu, stworzony do usuwania trudnych zabrudzeń, takich jak smary, oleje i osady białkowe. Biodegradowalna formuła sprawia, że jest przyjazny dla środowiska i bezpieczny do stosowania w branży spożywczej.

Label Off Super

Skuteczny preparat do usuwania etykiet, klejów i naklejek z różnych powierzchni, nie pozostawiający śladów. Szybko działający i łatwy w użyciu, doskonale sprawdza się w przemyśle spożywczym, gdzie czystość i estetyka opakowań mają kluczowe znaczenie.



Direct Contact Food Lube

Środek smarny klasy spożywczej 3H i H1, przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oferuje doskonałą ochronę i trwałość nawet w wysokich temperaturach (-10°C do +120°C).



Smarowanie – bezpieczne dla przemysłu spożywczego
LOCTITE 8021 – Smar silikonowy w sprayu, odporny na wilgoć, idealny do smarowania tworzyw sztucznych i gum w aplikacjach spożywczych.

LOCTITE 8001 – Uniwersalny olej smarujący z dopuszczeniem NSF H1, zapewnia ochronę przed zużyciem i korozją.

LOCTITE 8105 – Przezroczysty smar do kontaktu z żywnością, bezpieczny dla maszyn i urządzeń w przemyśle spożywczym.



Mocowanie współosiowe – trwałe i odporne połączenia
LOCTITE 603 – Środek do mocowania łożysk i tulei o niewielkim luzie – odporny na oleje.

LOCTITE 638 – Wysokowytrzymały klej do mocowania wałów i tulei, nawet przy większych luzach.

LOCTITE 660 – Specjalistyczny produkt do wypełniania zużytych pasowań cylindrycznych.

Klejenie – szybkie, mocne i czyste

LOCTITE 401 – Błyskawiczny klej cyjanoakrylowy do metali, plastiku i gumy.

LOCTITE 454 – Klej żelowy – nie spływa, idealny do klejenia pionowych powierzchni.

LOCTITE 330 – Strukturalny klej o wysokiej wytrzymałości do trudnych połączeń.



Uszczelnianie złączy kołnierzowych – szczelność bez uszczelek

LOCTITE 518 – Uszczelniacz do sztywnych powierzchni metalowych – utwardza się bez powietrza.

LOCTITE 5699 – Elastyczny silikon odporny na oleje, idealny do precyzyjnych powierzchni kołnierzowych.



Uszczelnienie gwintów – pewne i trwałe połączenia

LOCTITE 577 – Uniwersalny uszczelniacz do metalowych gwintów, odporny na drgania i ciśnienie.

LOCTITE 5331 – Uszczelniacz do połączeń gwintowych w instalacjach wody i powietrza.

LOCTITE 55 – Nić uszczelniająca do szybkie i łatwe uszczelnianie gwintów wodnych i gazowych.



Zabezpieczanie gwintów – ochrona przed luzowaniem

LOCTITE 243 – Uniwersalny klej do gwintów, odporny na wibracje, łatwy do demontażu.

LOCTITE 270 – Wysokowytrzymały klej do trwałego zabezpieczania połączeń gwintowanych.





PREMA SA jest wiodącym, na polskim rynku, dystrybutorem asortymentu utrzymania ruchu dla przemysłu. Naszym Partnerom dostarczamy produkty związane z przeniesieniem napędu (łożyska, pasy, łańcuchy, sprzęgła i przekładnie), narzędzia warsztatowe i analityczne, chemię przemysłową oraz wiele innych.

PREMA SA działa w oparciu o optymalne zarządzanie gospodarką magazynową oraz systemami produkcyjnymi zgodnie z metodą Just-in-Time(JIT). W najprostszy sposób można ją opisać jako prowadzenie takiego systemu dostaw, aby dostarczać tylko to, co jest potrzebne, wtedy, kiedy jest potrzebne i dokładnie tam gdzie jest potrzebne. Współpracujemy z najlepszymi dostawcami w oparciu o umowy długoterminowe. Prowadzimy dokładne analizy zapotrzebowania naszych odbiorców oraz posiadanych stanów magazynowych, co umożliwia natychmiastową realizację potrzeb klienta. Odpowiadamy zarówno na zapytania cykliczne, ale także realizujemy zamówienia indywidualne.

Wieloletnie, sięgające 1945 roku, doświadczenie pozwala nam dzielić się wiedzą z naszymi Klientami.

Oferujemy pełne wsparcie w zakresie utrzymania ruchu, tj.:

- szkolenia załóg wydziałów utrzymania ruchu zakładów produkcyjnych wielu branż
- doradztwo techniczne dla firm z sektorów: wydobywanie węgla kamiennego, górnictwo ropy i gazu, wydobywanie kruszyw, przetwórstwo spożywcze;
- serwis techniczny

Oddziały

