Демонстрационная модель:

СМАЗОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ AIMOL-M

Производитель: компания AIMOL-M Foodmax (Голландия)
Поставщик: компания AIMOL RUS (Россия)

Учитывая высокую механизацию производственных процессов на хлебопекарных предприятиях начиная от приемки и хранения сырья и заканчивая погрузкой хлеба в спецтранспорт, одним из важнейших вопросов является применение смазочных материалов, которые напрямую влияют на качество и безопасность конечного продукта.

ТРЕБОВАНИЯ К СМАЗОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ

К производству смазочных материалов для пищевой промышленности необходим особый подход. Многие компоненты, содержащиеся в рецептуре стандартных смазочных материалов, не подходят для масел и смазок в пищевом производстве, т. к. они токсичны для организма человека, например, противоизносные присадки на основе цинка, серы и фосфора. Производители, у которых есть в ассортименте смазочные материалы для пищевых предприятий, выделяют их в отдельную линейку, что продиктовано не только особенностями производства, но и тем, что таким материалам требуются специальные допуски. При подборе смазочного материала следует учитывать огромное количество нюансов.

ТОННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ

Основной проблемой применения смазки в тоннельных печах является высокая температура (+300 °С). В таких условиях часто происходит утечка смазочного материала из подшипника или его коксование. Для обеспечения бесперебойной работы оборудования могут подойти AIMOL-M Foodmax Grease CAS 2 LS или, так называемая «пожизненная» смазка, AIMOL-M Foodmax Grease Flour HT 2. Оба эти продукта имеют широкий температурный диапазон применения и обеспечивают стабильный режим смазывания вплоть до необходимых 300 °С, исключая вытекание из подшипников и проблему коксования, а также имеют специальный «пищевой» допуск.

Другим «узким местом» является цепь, температура нагрева которой также доходит до 300 °С, и главная задача смазки – это «удерживаться» на вертикальной поверхности цепи. Большинством предприятий используются продукты, рабочий диапазон которых не превышает 250 °С. А при температуре 300 °С эти масла, либо окисляются и образуют углеродистые отложения, либо начинают скапывать. Результатом появления отложений в цепи становится ее блокировка и выход из строя, что останавливает производственный процесс. Чтобы подобное не произошло, многие предприятия начинают использовать непищевые высокотемпературные сорта масел, но сталкиваются с другой проблемой: при стекании цепного масла, не имеющего «пищевой» допуск и попадании его на хлеб, возникает риск для здоровья человека. Здесь к применению рекомендуются синтетические цепные масла AIMOL-M. На данный момент продукт, объединяющий и пищевую безопасность, и высокотемпературный диапазон применения до 300 °С, существует только в ассортименте AIMOL-M Foodmax – AIMOL-M Foodmax Chain HT.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Что касается ротационных печей, то и здесь существует несколько проблемных зон. В-первую очередь – это опорный подшипник, в котором также происходит либо закоксовывание смазки в связи с окислением, либо ее утечка. Решение проблемы – использование смазки AIMOL-M Foodmax Grease CAS 2 LS или AIMOL-M Foodmax Grease Flour HT 2. При выборе AIMOL-M Foodmax Grease Flour HT 2 можно забыть о замене смазки практически на весь срок эксплуатации данного вида оборудования.

Специфической проблемой, с которой сталкиваются предприятия, применяющие ротационные печи, – это нагрев редукторов привода, расположенных в непосредственной близости от самой печи. Вместе с ним нагревается и используемое редукторное масло, в результате чего происходит его окисление, быстрая потеря вязкости и масло начинает вытекать из редуктора. Для того, чтобы обеспечить высокий интервал замены масла, исключить его коксование и утечки рекомендуются синтетические редукторные масла на основе полиалкиленгликоля. Т. к. в редукторе нет прямого контакта с продуктами питания, то здесь использование масла с «пищевым» допуском не является предписанием. В данной ситуации применяют высокотехнологичные AIMOL-M Geartop PAG и AIMOL-M Foodmax Gear PAG, обладающие высокой окислительной стабильностью и имеющие очень высокий индекс вязкости. Для сравнения, индекс вязкости минеральных масел менее 100, а у масел AIMOL-M, более 200. Это указывает на то, что в условиях высоких температур оба эти продукта гораздо дольше будут сохранять свою вязкость и обеспечивать стабильное смазывание.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

В тестоделительной машине, в которой происходит непосредственный контакт масла и изделия, крайне важно использовать абсолютно безопасный для человека смазочный материал, например, вазелиновое масло AIMOL-M Foodmax Basic 68. Особенность его применения заключается еще и в том, что масло при контакте с продуктом не должно влиять ни на цвет изделия, ни на его аромат. AIMOL-M Foodmax Basic 68 отвечает этим требованиям и имеет самый строгий «пищевой» допуск 3-Н, разрешающий постоянный контакт с продуктом питания и даже использование этого масла в качестве пищевого ингредиента!

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ
СМАЗОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Специальная линейка AIMOL-M Foodmax

Продукты серии Foodmax - это уникальные разработки специалистов A.I.M.b.v. Смазочные материалы созданы с учетом специфик пищевого производства, главная из которых - безопасность для жизни человека. Это регламентируется требованиями и протоколами различных организаций, которым должно следовать любое предприятие пищевой отрасли. Таким образом, пищевые смазочные материалы во многом превышают типичные характеристики любых других промышленных смазочных материалов.

Ассортимент AIMOL-M Foodmax решает все распространенные проблемы и закрывает многие специфические потребности пищевого предприятия. Ассортимент AIMOL-M Foodmax постоянно пополняется новыми продуктами, а также возможна модернизация или разработка и производство смазочного материала по запросу предприятия.

Пищевые допуски на смазочные материалы AIMOL-M Foodmax

Вся линейка AIMOL-M Foodmax разработана специально для пищевой отрасли.
Вся продукция AIMOL-M Foodmax соответствует требованиям пищевых стандартов NSF и InS

H-1 - допускается случайный контакт с пищевыми продуктами
3-H - допускается непосредственный контакт с продуктами питания в процессе производства.

Ассортимент AIMOL-M Foodmax

Вазелиновые масла для прямого контакта с пищей
Растительные масла для тестоделителей
Универсальные гидравлические масла
Гидравлические масла для широкого температурного диапазона использования
Пожаробезопасные пищевые гидравлические масла
Универсальные редукторные масла
Высокотемпературные синтетические редукторные масла
Редукторные масла для широкого температурного диапазона использования
Компрессорные и вакуумные масла для стандартного применения
Синтетические компрессорные и вакуумные масла для удлиненного интервала замены
Синтетические высокотемпературные масла-теплоносители
Концентрированный антифриз для охлаждающих систем
Средне- и высокотемпературные цепные масла для печей
Низкотемпературные цепные масла
Очиститель сахара с цепей
Универсальные пищевые смазки
Смазки для прямого контакта с пищей
Высокотемпературные смазки для печей, в том числе и пожизненные
Водоустойчивые смазки
Очистители оборудования
Сборочные пасты
Силиконовые масла
Автоматические лубрикаторы для подачи смазок и масел
Спреи

Ассортимент AIMOL-M Foodmax охватывает потребности предприятий любой пищевой отрасли!

MADE IN EU

AIMOL-M b.v. (ГОЛЛАНДИЯ) ВЛАДЕЛЕЦ МАРКИ AIMOL-M ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ AIMOL-M b.v. НА ТЕРРИТОРИИ РФ ООО«АЙМОЛ РУС»
www.aimol.nl www.aimol.ru