



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 коксо-

вания, 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. Большинство предприятий используют 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, при-

меняющие 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-N, 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 специфики 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 превосходят 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-N - 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