



FOODLUBE®

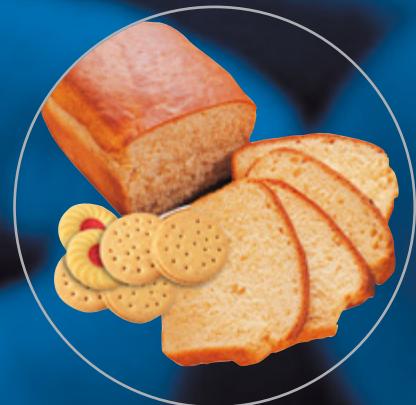
...O ELO ESSENCIAL DA CADEIA ALIMENTAR

ROCOLbakery™

...todas as aplicações, todas as soluções

Foodlube Universal Bearing Grease
Foodlube High Temperature Grease 2
Foodlube Endure 00
Sapphire Endure Bearing Grease
Foodlube Autolube
Foodlube Unilube
Foodlube Chain Fluid
Foodlube Overhead Chain Fluid
Foodlube Chain Spray
Foodlube Multi Paste
Foodlube Dismantling Spray
Foodlube Hi-Torque Gear Box Fluids
Foodlube Hi-Power Fluids Refrigeration Compressor Oil
Foodlube Spray
Foodlube Sugar Dissolving Fluid
Precision Silicone Spray
Dry Film PTFE Spray
Foam Cleaner Spray
Belt Dressing Spray
Foodlube Multi-lube
Electra Clean Spray

FOODLUBE



A ROCOL tem mais de 100 anos de experiência na criação de lubrificantes com engenho. Este facto garante que os nossos produtos tecnicamente avançados se baseiam num manancial de experiência e conhecimentos. Na indústria alimentar, esta experiência e conhecimento dão origem à gama FOODLUBE® de lubrificantes NSF H1 e ao programa ROCOLcare®, o nosso melhor pacote de serviços.

O FOODLUBE® da ROCOL está a provar ser o lubrificante de eleição na indústria da panificação e pastelaria.



As condições de trabalho extremas nesta indústria exigem os melhores lubrificantes. Desde os fornos de altas temperaturas ao equipamento de refrigeração e armazenamento de temperaturas frias, os lubrificantes da ROCOL proporcionam um desempenho líder do sector em todas as suas instalações.

Além de ter a homologação NSF H1 relativamente a uma absoluta segurança alimentar, o FOODLUBE® tem contribuído para melhorar a higiene, a eficiência e reduzir significativamente os custos e o tempo de inactividade.

Trabalhando com as grandes empresas panificadoras para proporcionar estes resultados, a Rocol adquiriu a experiência necessária para oferecer o melhor aconselhamento em termos de abordagem à manutenção da lubrificação que seja consistente com a actual legislação sobre segurança alimentar e que possa ser integrada nos seus processos globais de Análise dos Riscos e dos Pontos de Controlo Críticos (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point). Esta abordagem proporcionará dados claros e concisos para auditorias internas e externas, além de prolongar os intervalos de lubrificação, reduzindo o tempo de inactividade e aumentando a eficiência da produção.

Aspectos da lubrificação na indústria da panificação e pastelaria

Evitar riscos

- A lubrificação de equipamento, como amassadeiras, divisoras, formadoras, fornos, refrigeradores, cortadoras, máquinas de fechar sacos, etc., constitui uma via para a contaminação

Temperaturas elevadas

As temperaturas extremas nos fornos de panificação, até aos 400°C, podem resultar em:

- Frequências de relubrificação excessivas devido ao facto de o produto secar
- Acumulação de grafite, exigindo procedimentos de limpeza rigorosos
- Níveis de ruído excessivos resultantes dos guinchos das correias
- Níveis mais elevados de resistência à tracção das correias

Temperaturas baixas

- As correias de transmissão dos refrigeradores que funcionam a temperaturas tão baixas como -50°C são susceptíveis a resistência à tracção, a ruído e a vibração
- Os lubrificantes ineficientes, que causam resistência à tracção, aumentam o consumo energético
- A condensação nos refrigeradores origina corrosão

Resistência à água

- Os lubrificantes são removidos através de regimes de limpeza rigorosos, com lavagens regulares sobretudo à volta das amassadeiras, divisoras e formadoras
- As partes limpas são expostas a potencial corrosão, maior desgaste e vida útil mais curta

Controlo do processo

- Exigências rigorosas das auditorias internas e externas
- Procedimentos HACCP para manter um ambiente seguro
- Recursos reduzidos para a manutenção da lubrificação

Veja a seguir as soluções ROCOLbakery™...



Em conjunto, o FOODLUBE® e o ROCOLcare® satisfazem as exigências da indústria da panificação e pastelaria.

Gama FOODLUBE®

FOODLUBE® é uma gama abrangente de lubrificantes de segurança alimentar concebidos para a indústria alimentar.

- Homologação NSF H1 para o contacto acidental com produtos alimentares
- Formulados apenas com ingredientes aprovados pela FDA (Food and Drug Administration, EUA)
- Isentos de ingredientes geneticamente modificados, soja, noz ou derivados de noz e hidrocarbonetos minerais



- Lubrificantes de desempenho superior da ROCOL
- Fabricados em estrita observância das normas BS EN ISO
- Lubrificação isenta de contaminação, garantindo eficiência na totalidade das instalações

ROCOLcare®

ROCOLcare® é o nosso melhor pacote de serviços para a indústria alimentar. Apoando os nossos lubrificantes de alto desempenho para a indústria alimentar, o ROCOLcare®:

- Determina todas as suas necessidades em termos de lubrificantes de segurança alimentar
- Racionaliza a gama de lubrificantes
- Garante uma lubrificação isenta de contaminação e segura para os alimentos
- Aumenta a eficiência da lubrificação
- Proporciona registos para os requisitos de auditoria
- Proporciona apoio técnico contínuo



...gestão da lubrificação no século XXI.

Estudo de um caso: correias de chapas eléctricas



REQUISITOS DA EMPRESA

- Reduzir as horas de trabalho despendidas em tarefas de lubrificação: actualmente, 3 horas, 3 vezes por semana
- Prolongar os ciclos de lubrificação
- É essencial um lubrificante de qualidade alimentar, dado que as correias têm contacto directo com as chapas eléctricas

SOLUÇÃO ROCOLbakery™

Em pouco mais de duas semanas, o **FOODLUBE ENDURE 00** começou a revelar benefícios numa grande padaria nacional. Para lubrificar ambas as correias das chapas eléctricas, foi preciso pouco mais de uma hora. Com o **FOODLUBE ENDURE 00**, os ciclos de lubrificação foram prolongados até dez semanas, poupando assim 29 horas de trabalho por cada ciclo de dez semanas e permitindo atribuir essas horas de trabalho a partes mais críticas das instalações. O cliente está agora a beneficiar de um lubrificante de qualidade NSF H1, em vez de um produto de grafite.



POUPANÇAS DE CUSTO/TEMPO PARA A EMPRESA

29 horas de trabalho por cada ciclo de dez semanas

Estudo de um caso: rolamentos superior e inferior da fermentadora



REQUISITOS DA EMPRESA

- Aumentar a eficiência da produção reduzindo o tempo de lubrificação: actualmente, 1,5 horas, duas vezes por semana
- Mudar para um lubrificante de segurança alimentar

SOLUÇÃO ROCOLbakery™

Ao instalar o **FOODLUBE UNILUBE**, o processo de lubrificação tornou-se totalmente automatizado. O procedimento é realizado anualmente, sem qualquer efeito sobre a produção, e é completamente seguro dado que o lubrificante tem a homologação NSF H1. As unidades **UNILUBE** também eliminaram o erro humano da tarefa, quando, no passado, nem todos os rolamentos estavam a ser lubrificados.



POUPANÇAS DE CUSTO/TEMPO PARA A EMPRESA

Mais de £1000 em horas de trabalho por ano/níveis de produção mais elevados

Lubrificantes Recomendados para Padarias



Sistemas de Lubrificação Central

Para a distribuição de lubrificante ou óleo para vários pontos de maquinaria complicada.

Em geral, são utilizados lubrificantes menos espessos devido à sua capacidade de percorrer tubagens sem causar bloqueios.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

FOODLUBE UNIVERSAL 000



Correias de Fornos de Panificação

Requerem lubrificação frequente para garantir um funcionamento sem problemas, sendo muitas vezes complicadas de lubrificar devido às temperaturas elevadas e às difíceis condições de trabalho. Os lubrificantes de correias de qualidade superior garantem intervalos de lubrificação mais amplos e incríveis poupanças de custos.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

FOODLUBE ENDURE 00

FOODLUBE HI-TEMP CHAIN FLUID



Blocos e Sistemas de Energia Hidráulica

Propensos a fugas, os sistemas hidráulicos estão sujeitos a elevado risco de contaminação em qualquer ambiente de produção alimentar. A utilização de um lubrificante de qualidade superior com homologação NSF H1 não só prolonga a vida útil do equipamento, como também garante que todas as medidas de segurança foram tomadas para cumprir a legislação relativa a saúde e segurança.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

FOODLUBE HI POWER 22, 32, 46, 68, 100



Garrafas e Sistemas de Lubrificação a Ar

Os sistemas de lubrificação a ar constituem um elevado risco de contaminação devido à ventilação de óleo a partir do sistema. O óleo vaporizado pode contaminar o produto e a maquinaria. A utilização de um produto com homologação NSF H1 garante que todas as medidas foram tomadas para cumprir as normas relativas à saúde e à segurança.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

FOODLUBE HI POWER 22, 32



Aplicações em Caixas de Velocidades

Existem várias caixas de velocidades comuns na indústria da panificação, as quais podem ser com dentes helicoidais, com roda helicoidal e unidades de velocidade variável. Ao utilizar os óleos de engrenagens NSF H1 de qualidade superior da ROCOL, pode aumentar a vida útil, reduzir a frequência da mudança de óleo e cumprir as normas de segurança alimentar.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

FOODLUBE HI TORQUE 150, 220, 320, 460



Fornos de Prateleiras Rotativas

Este tipo de forno é accionado por uma unidade de caixa de velocidades e motor, na cobertura ou na parte lateral da máquina. As prateleiras rodam numa chumaceira de apoio no fundo do interior do forno. Devido à temperatura extrema, apenas um lubrificante não carbonizável dará os resultados adequados.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

Caixa de velocidades: **FOODLUBE HI TORQUE 460**

Chumaceira: **HT70 (QUALIDADE NÃO ALIMENTAR)**



Refrigeradores em Espiral

Os refrigeradores em espiral são accionados por uma caixa de velocidades principal através de uma corrente de transmissão. As principais correias do refrigerador e as correias de transmissão podem ser lubrificadas com um lubrificante ligeiro de segurança alimentar com homologação NSF H1 para reduzir o desgaste. A caixa de velocidades tem normalmente uma configuração com dentes helicoidais e requer um óleo de qualidade ISO VG 220. A utilização de óleos ROCOL prolonga a vida útil da caixa de velocidades e, em caso de fuga, estes óleos estão em conformidade com as normas NSF H1.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

Correias: **FOODLUBE HI POWER 32**

Caixa de velocidades: **FOODLUBE HI TORQUE 220**



Divisoras

As divisoras envolvem muitas peças móveis que dependem de uma lubrificação regular. Muitas cames e rolamentos requerem um lubrificante NSF H1 e as caixas de velocidades requerem um óleo NSF H1. Devido ao facto de a massa do pão estar tão exposta nesta máquina, é vital que o produto correcto seja utilizado, não apenas para cumprir as normas da segurança alimentar, mas também para efeitos de desempenho.

Produtos ROCOLbakery™ recomendados:

Cames/rolamentos: **FOODLUBE UNIVERSAL 2**

Caixa de velocidades: **FOODLUBE HI TORQUE 220**



Contacte a ROCOL para obter o nome do seu Representante de Vendas local

ROCOL Lubricants. ROCOL House, Swillington, Leeds LS26 8BS

Telefone: +44 (0) 113 232 2600 Serviço de Apoio ao Cliente: +44 (0) 113 232 2700 Fax: +44 (0) 113 232 2740

bakery.solutions@rocol.com www.rocol.com/bakerysolutions

ROCOLcare®, FOODLUBE® e ROCOL® são marcas comerciais registadas da ITW Inc

ROCOL Lubricants A division of ITW Ltd