



## KONTEXT DER KUNDENHERAUSFORDERUNG

**Ort:** Frankreich

**Branche:** Lebensmittel und Getränke / Teigwarenproduktion

**Anwendung:** Sortierbereich, Kreuzung und Überlagerung von Förderern. Gefahr von Fettaustritt am Produkt.



**Einsatzbedingungen:**

- Thermoplastische Lagereinheit mit zwei Befestigungslöchern, Lebensmittelfett
- BU-Wartungshäufigkeit: 1-mal pro Jahr
- Nachschmierung alle drei Monate (schwierige Zugänglichkeit der Lager)
- Tägliches Waschen mit Hochdruck

**Kundenanforderungen:**

Drastische sanitäre Anforderungen:

- Begrenzung oder sogar Beseitigung aller Fettleckagen an der Produktionslinie und Verbesserung der Produktivität

## EMPFEHLUNG VON NTN

- Nach Begutachtung wird der Einsatz von Produkten der SENTINEL-Reihe mit Feststoffschmierung nach NSF-H1 empfohlen.
- Einsatz der SENTINEL Lubsolid®-Lager SUCNFL206FG1, die mit der Basisinstallation vollständig austauschbar sind.

## ERGEBNISSE

Nach Tests entscheidet sich der Kunde, den gesamten Sortierbereich (76 Stück) mit Wälzlagern der SENTINEL-Baureihe auszustatten.

**Fazit des Kunden:** 'SENTINEL ist eindeutig DIE LÖSUNG, mit der wir 100% unserer Probleme lösen konnten'.

Der Reinigungsgrad der Produktionslinie wurde bei einem externen Audit ebenfalls positiv bewertet.

### KUNDENVORTEILE

- Vollständige Beseitigung der Fettleckagen
- Vermeidung von Nachschmierung
- Erhöhte Beständigkeit gegen Hochdruckreinigung
- Nach über einem Jahr sind die SENTINEL™-Produkte stetig in Betrieb. Dennoch war bisher keine Wartung notwendig.

### PRODUKTIVITÄT

- Einsparungen beim Fettverbrauch
- Einsparung von Wartungszeiten (Nachschmierung und Wechsel der Lager)
- Einsparung von Produktionsunterbrechungen