

## **Schmierung von Ketten in einem Steinofen**

### **Hochtemperatur-Kettenschmierstoff für die Lebensmitteltechnik**



#### **Vorteile und Nutzen**

- Temperaturbereich bis 200 °C (Trockenschmierung bis 600 °C)
- Geruchs- und rückstandsfrei verdampfendes Grundöl
- Ausgezeichnete Schmier- und Notlaufeigenschaften
- Verschleiß mindernd
- Beständig gegen Wasser und Chemikalien
- NSF H1 registriert (NSF Nr. 126583)

Sie mögen Pizza? Die, die schön knusprig in einem Steinofen gebacken werden? Wenn möglich, vielleicht noch zu Hause? Auf der Terrasse bei einem schönen Glas Wein? Nicht jeder will sich zu Hause einen eigenen Steinbackofen einbauen. Freundliche Mitmenschen kamen deshalb auf die Idee, fast fertige Pizzas aus dem Steinofen anzubieten. Tief gefroren zu Hause gelagert, steht so einem gelungen italienischen Abend (fast) nichts mehr im Weg. ... Fortsetzung S.2



#### **Produktbeschreibung**

OKS 387 basiert auf einem vollsynthetischen, physiologisch unbedenklichen Grundöl, natürlichem Graphit und Additiven. Es ist von der NSF in der Kategorie H1 für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik, wenn der Kontakt mit dem Lebensmittel technisch nicht ausgeschlossen werden kann, freigegeben. Das Öl transportiert beim Aufsprühen auf die Kette den Graphit in das Ketteninnenlager und schützt so zuverlässig vor Verschleiß.

Bis ca. 200 °C wird die Ketten mit Öl und Graphit geschmiert. Oberhalb dieser Temperatur verdampft das Grundöl rückstandsfrei und der Graphit gewährleistet weiterhin die Schmierung der Kette. Im Gegensatz zu Wasser basierenden Kettenschmierstoffen, wie z.B. OKS 536, ist OKS 387 für die Aufbringung mit Zentralschmieranlagen geeignet.

## Schmierung von Ketten in einem Steinofen

### Einsatzbeispiel: Hochtemperatur-Kettenschmierstoff für die Lebensmitteltechnik

... Vielleicht sinniert beim Essen der ein oder andere über die Entstehung seiner Pizza. Denkt an den letzten Urlaub, als Giovanni, Marco, Angelo, etc. den Teig durch die Hände wirbelten, akkurat die Zutaten verteilten und das Ganze im mit Buchenholz befeuerten Steinofen fertig backten und elegant servierten. Stopp, anderer Film! Unsere Pizza auf

platten montiert auf denen die fertig belegten Pizzas durch den Ofen transportiert werden. Und nun sind wir beim Thema „Schmierung“ angelangt. Diese hoch belastete (Steinplatten!) und hohen Temperaturen (Backofen, über 200 °C!) ausgesetzte Transportkette muss geschmiert werden. Denn, eine korrekte Schmierung mindert deutlich Reibung und Verschleiß. Reibung zu vermeiden, bedeutet Energie einzusparen. Hoher Verschleiß führt letztendlich zum vorzeitigen Austausch der Kette. Richtige Schmierung spart also richtig Geld. Dass der Einsatz in der Produktion von Lebensmittel ist, macht die Auswahl eines geeigneten Schmierstoffs nicht wirklich leichter. In Zusammenarbeit mit dem Anlagen- und Dosieranlagenhersteller entwickelte OKS einen Hochtemperatur- Kettenschmierstoff für die Lebensmitteltechnik. Die Registrierung von OKS 387 von der NSF in der Kategorie H1 beweist, dass Spezialschmierstoffe auch strengsten Anforderungen der Lebensmittelhygiene gerecht werden ohne bei der Leistung Kompromisse einzugehen. Aber zurück zu unserer Steinofenpizza auf dem Teller. Die ist über all die Gedanken wahrscheinlich vollständig gegessen (oder kalt). Haben Sie einen leichten Geschmack von Maschinenöl entdeckt? Nein? Dann haben wir unser Ziel erreicht!



Bilder: Automatische Schmierung von hoch belasteten Ofenkettensystemen



dem Teller Zuhause wird „industriell“ gefertigt. Ca. 1,5 Millionen Pizzas werden pro Tag in einer solchen Fabrik hergestellt. Aber auch diese Pizzas werden in einem Steinbackofen gebacken. Im Vergleich zu dem Steinbackofen beim Italiener ist der aber etwas größer, hat einen separaten Ein- und Ausgang sowie eine Transportkette. Darauf sind die Stein-



### Weitere OKS Produkte für die Lebensmitteltechnik

Die beste Übersicht über alle OKS Produkte, die speziell für den Einsatz in der Lebensmitteltechnik entwickelt wurden, stellt unser Katalog „Spezialschmierstoffe für die Lebensmitteltechnik“ dar.

Diesen Katalog finden Sie zum Download unter [www.oks-germany.com](http://www.oks-germany.com)