

Zellenradschleusen

Hersteller: **Shick**

Industrie: **Nahrungsmittel & Getränke**

Herausforderung

Eine Lebensmittel- und Getränkefabrik im Mittleren Westen in USA produziert Teig, der in Toastergebäck und verschiedenen Keksmischungen verwendet wird. Sie verfügt über zahlreiche Zellenradschleusen, die zur Dosierung des Zucker- und Mehlfusses zwischen den Behältern in der gesamten Anlage verwendet werden. Diese Zellenradschleusen drehen sich normalerweise zwischen 5 und 30 U/min. Folgende Probleme waren als Folge der OEM-Dichtung bekannt:

- Produktverluste
- Lagerschäden
- Wellenabnutzung
- Betriebssicherheit.

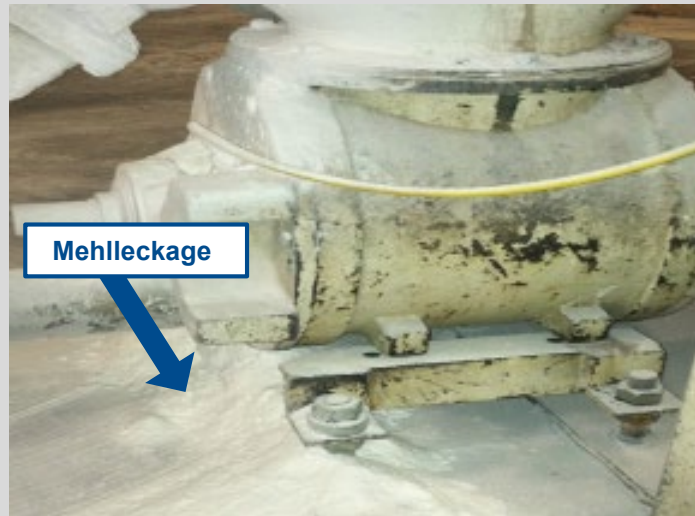
Lösung

Eine speziell gefertigte Gasdichtung von Inpro/Seal, die mit 0,14 -0,2 bar Luftdruck arbeitet, konnte die oben genannten Probleme dauerhaft lösen und brachte neben der 100%igen Produktabdichtung weitere Vorteile für den Betrieb:

- Permanente verschleißfreie Abdichtung
- Schutz der Welle vor Riefenbildung und der Lager vor vorzeitigem Ausfall
- Reduzierung des Ersatzteillagers und Erhöhung der Maschinenverfügbarkeit.

Ergebnis

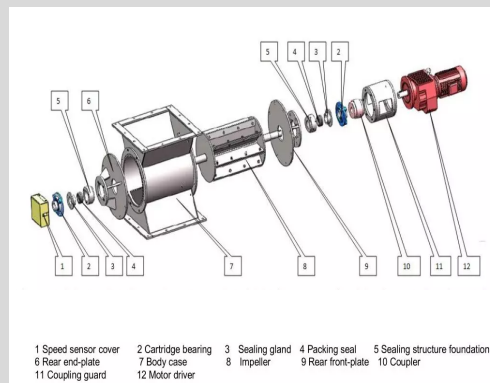
Von 2014 bis 2016 setzte der Kunde bei 21 Schick-Zellenradschleusen Inpro/Seal-Dichtungen ein. Seit der Installation laufen alle Maschinen erfolgreich und wartungsfrei.



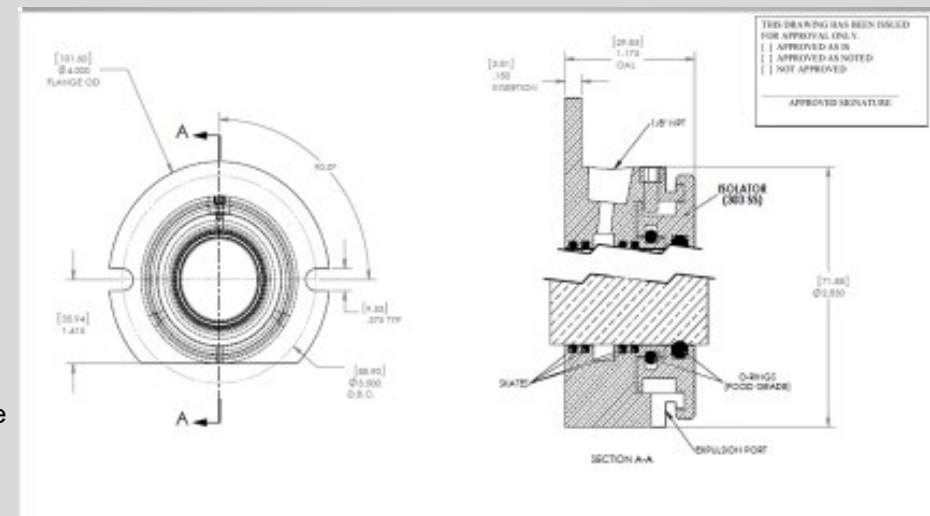
Vorher: Shick Zellenradshleuse mit Mehlleckage



Nachher: Mit Inpro/Seal Dichtungen



Schematische Darstellung einer Zellradschleuse



Typische Darstellung einer verschleißfreien Inpro/Seal Dichtung