

# Gut geschmiert ist nicht genug

Wie in allen Bereichen der Lebensmittelproduktion sind auch in der Fleischverarbeitung Hygiene und Sauberkeit oberstes Gebot. Dies schließt ebenfalls die technischen Anlagen ein, zu deren ordnungsgemäßem Betrieb und Instandhaltung Schmierfette und -öle unerlässlich sind. Auch bei der Fleischversorgung Gelsenkirchen GmbH läuft die Produktion mit der richtigen Ölung.

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb im Herzen des Ruhrgebiets nutzt seit vielen Jahren verschiedene Varianten aus dem umfangreichen Sortiment an vollsynthetischen, lebensmitteltechnischen Schmierölen und -fetten, von Bremer & Leguil (B & L), Duisburg, die in Deutschland unter dem Markennamen Rivolta® und international unter der Trademark Geralyn® vertrieben werden.

Gemeinsames besonderes Merkmal der Schmierstoffe ist die NSF-H1-Listung als Beurteilung ihrer lebensmittelrechtlich einwandfreien Eigenschaft.

Die auf einer Positivliste der US-amerikanischen Food and Drug Administration (FDA) basierende H1-Einstufung hat sich unter der Kontrolle durch die nicht staatliche Non-Profit-Organisation NSF International, Ann Harbor/Michigan, als Länder übergreifender Maßstab für lebensmitteltech-

nische Schmierstoffe durchgesetzt. Der Standard H1 beschreibt Produkte, die dann einzusetzen sind, wenn ein zufälliger Kontakt mit Lebensmitteln möglich ist. Sie sind in einem White Book aufgeführt.

Dementsprechend bedient sich der Schlachthof in Gelsenkirchen, der in puncto Hygiene und Sauberkeit sicherlich ein Vorzeigebetrieb ist, praktisch des gesamten H1-Programms des Duisburger Spezialisten. Zum Einsatz kommen dabei insbesondere Kriech- und Feinöle sowie Hydraulik-, Getriebe-, Ketten- und Verdichteröle unterschiedlicher Viskosität. Alle diese lebensmitteltechnischen Schmierstoffe verbinden hygienische Erfordernisse mit hoher Leistungsfähigkeit. Sie zeichnen sich durch niedrige Reibungs- und Verschleißwerte, hohes Lasttragvermögen, Oxidations- und Alterungsstabilität sowie gute thermische

## Well lubricated is not enough

As in all areas of food production, hygiene and cleanliness are top priority also in meat processing. This also includes the plant for which greases and oils are essential for correct operation and maintenance. Production at Fleischwarenversorgung Gelsenkirchen also runs with the right lubrication.

The slaughtering and butchery business in the heart of the Ruhr region has for many years utilised a number of variants from the comprehensive range of fully synthetic food-grade lubricating oils and greases by Bremer und Leguil (B&L), Duisburg/DE. These oils and greases are marketed in Germany under the trade name Rivolta® and internationally using the trademark Geralyn®.

A common special feature of the lubricants is the NSF-H1

listing indicating they are fully compatible with food legislation.

The H1 categorisation based on a positive list from the US Food and Drug Administration (FDA) has become established as an international standard for food-grade lubricants and is controlled by the private non-profit organisation NSF International, Ann Harbor/Michigan. The standard H1 describes products that are to be used if unintentional contact with foodstuffs is possible. They are listed in a





Nutzung der patentierten HD-Zweihandpresse zum Abschmieren eines Zerlegebands./ Application of the patented two-hand HP grease gun to lubricate a butchering belt.



Die HD-Zweihandpresse mit dem NSF-H1 gelisteten, vollsynthetischen Wälz- und Gleitlagerfett Rivotla® F.L.G. 4-2 im Einsatz. The two-hand HP grease gun with the NSF-H1 listed, fully synthetic roller bearing and plain bearing grease Rivotla® F.L.G. 4-2 in use.

Beständigkeit aus und schützen vor Korrosion.

**Unterschiedlichste Einsatzbereiche**

Die unter dem Typ F.L. zusammengefasst Schmieröle verrichten ihren Dienst an verschiedensten Aggregaten, z. B. zur Wellenschmierung am Hacker, am Rinderenthäuter, in der Vakuumabsaugung, zur Zentralschmierung der CO<sub>2</sub>-Anlage und generell an allen Förder- bzw. Antriebsketten. Seit diesem Jahr wird auch das neue, hochviskose Schmieröl F.L. 2000 genutzt, das vor allem für alle Arten schnell oder langsam umlaufender Ketten sowie für Drahtseile, Hebel, Bolzen, Gelenke, Umlenkrollen, Führungen oder

Gleitbahnen entwickelt wurde. Das Verschleiß senkende, Korrosionsschützende und oxidationsstabile Hochleistungsöl ist im Temperaturbereich von -10° C bis +140° C einsetzbar.

Ferner hat die Fleischversorgung Gelsenkirchen den Schmierfett-Typ F.L.G. 4-2 in Gebrauch. Es handelt sich um ein vollsynthetisches Wälz- und Gleitlagerfett mit Alterungs- und Korrosionsschutzadditiven sowie Inhibitoren zur Reibungs- und Verschleißsenkung. Das Fett findet bei Lagerungen im Nassbereich und an Umlenkrollen Verwendung. Zum optimalen Handling werden die 500-g Kartuschen in eine patentierte HD-Zweihandpresse eingeschraubt. Das von B & L selbst entwickelte System, das im Handel nicht erhältlich ist, ersetzt die bisher eingesetzten herkömmlichen Fettpressen. Das Kürzel HD verweist auf die hohe Druckleistung, die über einen gleichfalls aufschraubbaren Panzerschlauch eine komplette Restentleerung der Kartuschen gewährleistet. Die Handhabung ist einfach, der Kraftaufwand bleibt gering.

white book. Accordingly, the slaughterhouse, definitely exemplary on the subject of hygiene and cleanliness, uses practically the entire H1 range produced from B&L. Mainly penetrating oils and thin oils, along with hydraulic-, gear-, chain- and compressor oils of varying viscosity are used. All these food-grade lubricants combine hygiene requirements with high performance. They have low friction and wear figures, high load-bearing capacity, stability against oxidation and ageing, as well as good thermal resistance and protect against corrosion.

**Very wide range of applications**

The lubricants combined under the type F.L render their services on a very wide range of equipment, e. g. for shaft lubrication on the mincer, on the cattle hide remover, in vacuum suction, for central lubrication of the CO<sub>2</sub> system and generally on all conveyer and drive chains. This year the new, high viscosity lubricating oil F.L. 2000 has also been used; this oil was primarily developed for all types of fast and slow moving chains as well as for wire ropes, levers, pins, joints, idler wheels, guides and sliding tracks. The wear-reducing, corrosion-protecting and oxidation-resistant high performance oil can be used in the temperature range from -10° C to +140° C.

Furthermore, the German slaughtering plant also uses the lubricating grease type F.L.G. 4-2. This is a fully synthetic roller bearing and plain bearing grease with ageing and corrosion protection additives, as well as inhibitors for reducing friction and wear. The grease is applied for bearings in the wet area and on pulley wheels. For optimal handling the 500g cartridges are screwed into a patented two-hand HP grease gun. The abbreviation HP refers to the high pressure produced that ensures complete emptying of the cartridges via an armoured hose, which can also be scr-



### Positive Praxiserfahrungen

Es sind nicht nur diese technischen Feinheiten, die Günter Scherens, Technischer Leiter der Fleischversorgung Gelsenkirchen, lobend hervorhebt. „Ich schätze vor allem die fachlich gute Zusammenarbeit, die sich mit Bremer & Leguil im Laufe der Jahre entwickelt hat.“ Dabei ist deutlich herauszuhören, dass die kompetente Beratung durch Karl-Heinz Haase, langjähriger B&L-Gebietsverkaufsleiter Rhein/Ruhr, auch zu einem guten persönlichen Verhältnis geführt hat. Im gleichen Atemzug nennt Günter Scherens den umfassenden Service, der angesichts des stark diversifizierten Produktprogramms nicht nur intensive Beratung und Mitarbeiter-schulung, sondern auch Zusatzangebote wie Öl-Labor-untersuchungen einschließt.

Es ist kein Geheimnis, dass die hohe Qualität der vollsyn-



**Gute Geschäftsbeziehung:/ Long standing business relationship:**  
Günter Scherens (rechts/ right person), Karl-Heinz Haase,

thetischen Schmierstoffe mit all ihren Vorzügen ihren Preis hat. Als Praktiker weiß Günter Scherens den Verdacht eines scheinbaren Kostennachteils auszuräumen und verweist auf deutlich verbesserte Standzeiten bei Verdichterölen: „Wir konnten die Wartungsintervalle von 2.000 auf durchschnittlich 8.000 Betriebsstunden verlängern“, betont er. **Bernd Neumann**

ewed on. Handling is easy, the amount of force required low.

### Positive experience

It is not just this kind of technical finesse that Günter Scherens, technical manager at Fleischversorgung Gelsenkirchen, emphasises with praise. „I particularly value the good, technical working relationship that has developed over the years with Bre-

mer & Leguil.“ Here it is clear that the competent advice from Karl-Heinz Haase, the long-serving regional sales manager Rhein/Ruhr at B&L, has also resulted in a good personal relationship. In the same breath, Günter Scherens mentions the comprehensive service. In view of the widely diversified product range he is referring not just to the detailed advice and employee training, but also to additional services such as laboratory analyses of oil.

The high quality of the fully synthetic lubricants with all their advantages has its price. As a practical expert Günter Scherens dispels any suspicion of an apparent cost disadvantage and refers to the significantly improved lifetimes of compressor oils: „We have been able to extend the maintenance interval from 2,000 operating hours to an average of 8,000 operating hours“, he emphasises. **Bernd Neumann**

## Besser abschneiden. Rationeller verpacken.

HAJEK Slicer und HAJEK Vakuum-Tiefzieh-Verpackungsmaschinen – ein eingespieltes Duo.



### Ein österreichisches Qualitätsprodukt

HAJEK ist Ihr verlässlicher Partner beim Umsetzen von individuellen und professionellen Produkt- und Verpackungsformen mit Technik auf höchstem Niveau.

HAJEK Maschinen sind perfekt aufeinander abgestimmt. Bei gleichzeitiger Einsparung von Personal, Verbrauchsmaterial und Raum gewährleisten sie beste Reinigungseigenschaften sowie Sicherheitsstandards, die über der europäischen Norm liegen.

Welchen Job könnten die HAJEK Profis bei Ihnen erledigen?

**HAJEK**  
the power of output

Maschinenbau Heinrich Hajek GmbH & Co  
A-6901 Bregenz, P.O. Box 338  
Achsiedlungsstrasse 1  
Telephone 0043 (0) 5574 / 73565-0  
Fax 0043 (0) 5574 / 79159  
e-mail: sales@hajek-engineering.com  
www.hajek-engineering.com