

ASKUBAL®



ASKUROL NIRO-LINE

WÄLZGELAGERTE GELENKKÖPFE UND GELENKLAGER
ROD ENDS AND SPHERICAL PLAIN BEARINGS
WITH ROLLER AND BALL BEARINGS

ASKUROL NIRO-LINE

Poultry, meat
and fish
processing



*Geflügel-,
Fleisch- & Fisch-
verarbeitung*

Bottling plants



Abfüllanlagen

Food
processing
machinery



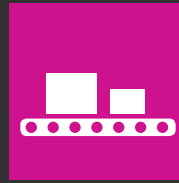
*Lebensmittel-
Verarbeitungs-
maschinen*

Funiculars



Seilbahnen

Materials
handling
technology



*Lager- und
Fördertechnik*

Railed vehicles



*Schienen-
fahrzeuge*

Machines
of paper
processing



*Papier-
verarbeitungs-
maschinen*

Rod end:
Stainless steel, food grease,
Steel balls

*Gelenkkopf:
Edelstahl, Lebensmittelfett,
Stahlkugeln*



Sizes 6, 8 and 10 without grease nipple
Größen 6, 8 und 10 ohne Schmiernippel
KUA(L) / KUI(L) 6 – ZZNROSN –
KUA(L) / KUI(L) 10 – ZZNROSN

Sizes 12, 16, 20, 25 and 30 with grease nipple
Größen 12, 16, 20, 25, 30 mit Schmiernippel
KUA(L) / KUI(L) 12 – ZZNR –
KUA(L) / KUI(L) 30 – ZZNR

ASKUROL rod ends and spherical plain bearings made of stainless steel with food lubrication are suitable for use in the food industry. They are qualified for foodstuffs, have increased corrosion resistance and increased resistance to aggressive media such as cleaning agents in the food industry. The rod ends and spherical plain bearings with roller bearings combine the advantages of a spherical plain bearing (plain bearing) and a roller bearing. They allow full rotation with simultaneous tilting and high speeds. They have low friction, low wear, a long service life and almost no increase in bearing clearance.

Rod end:
Stainless steel, food grease,
Roller bearing with retainer

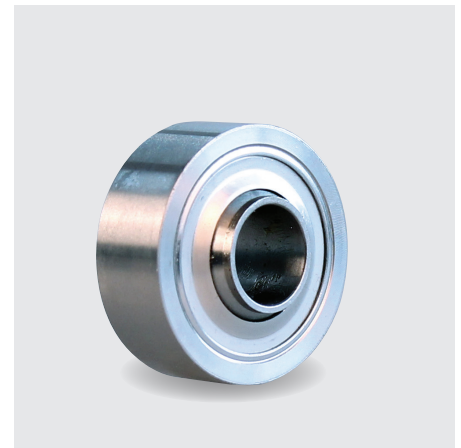
*Gelenkkopf:
Edelstahl, Lebensmittelfett,
Tonnenrollen käfiggeführt*



KA(L) / KI(L) 20202 – ZZNR –
KA(L) / KI(L) 20206 – ZZNR

Spherical plain bearing:
Stainless steel, food grease,
Steel balls, roller bearing with
retainer

*Gelenklager:
Edelstahl, Lebensmittelfett,
Stahlkugeln oder Tonnenrollen
käfiggeführt*



GUI 6–ZZNR – GUI 30–ZZNR
G 20202–ZZNR – G 20206–ZZNR

ASKUROL Gelenkköpfe und Gelenklager aus Edelstahl mit Lebensmittelfettung eignen sich für den Einsatz im Lebensmittelbereich. Sie sind lebensmitteltauglich, haben eine erhöhte Korrosionsbeständigkeit und eine erhöhte Beständigkeit gegenüber aggressiven Medien wie z.B. Reinigungsmittel in der Lebensmittelindustrie. Die wälzgelagerten Gelenkköpfe und Gelenklager kombinieren die Vorteile eines Gelenklagers (Gleitlagers) und eines Wälzlagers. Sie ermöglichen eine Vollumdrehung bei gleichzeitigem Kippen und hohe Drehzahlen. Sie haben eine geringe Reibung, einen geringen Verschleiß, eine lange Lebensdauer und nahezu keine Lagerluftzunahme.