

Virtueller Techniktag für die Lebensmittelindustrie am 21. Mai 2019: Die SKF Blue Range



Einladung zum ersten virtuellen Techniktag von SKF

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Lebensmittelindustrie versucht Infektionen und Erkrankungen, die durch lebensmittelbedingte Krankheitserreger verursacht werden, mit strengen Hygienemaßnahmen zu verhindern. Aber wie sauber ist sauber und können auch Lager ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit darstellen? Auf diesem Gebiet haben SKF und unabhängige Mikrobiologie- und Hygieneexperten erstaunliche Erkenntnisse gewonnen.

SKF hat eine hygienisch gestaltete, lebensmittelechte Kugellagereinheit entwickelt - mit hervorragenden Leistungen in abwaschbaren und kontaminierenden Umgebungen.

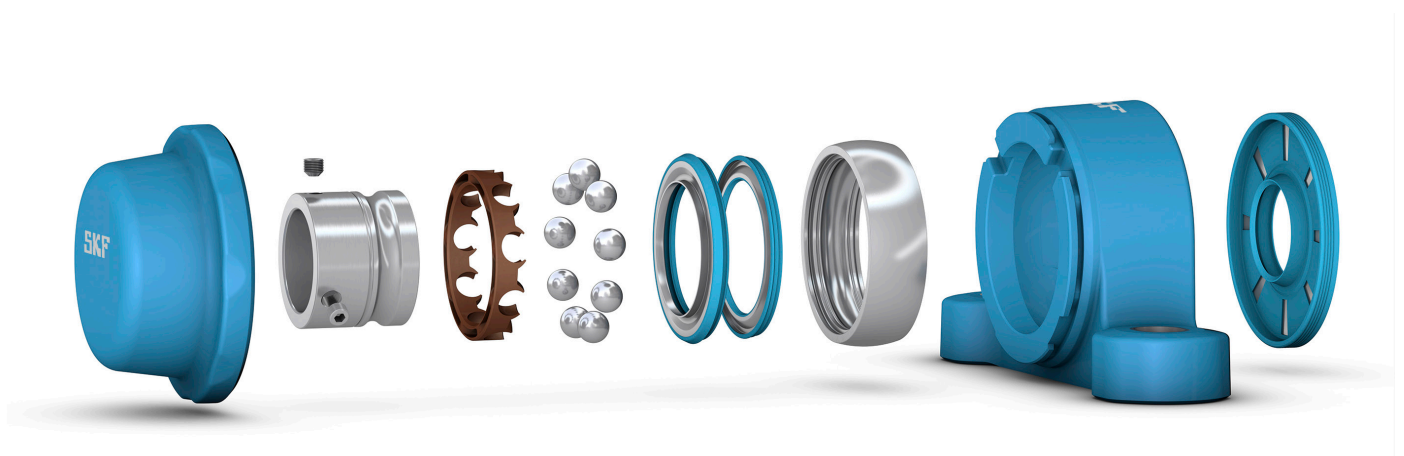


Nehmen Sie Teil am ersten virtuellen Techniktag von SKF. Erfahren Sie von Ingenieuren und Spezialisten aus erster Hand weitere technische Einzelheiten und wie Sie die Risiken der Lebensmittelsicherheit reduzieren können.

21. Mai 2019. 09:00 Uhr.

► **Agenda**

Hier für den virtuellen
Techniktag anmelden.



Sie können am **21. Mai** nicht teilnehmen? Dann registrieren Sie sich bitte trotzdem und fordern Sie die aufgezeichnete Fassung der Konferenz an.

Wenn Sie Kolleginnen und Kollegen haben, für die die Lebensmittelsicherheit, Anlagenverfügbarkeit, Kosteneinsparungen und Umweltschutz ebenso wichtige Ziele sind, geben Sie diese Einladung bitte einfach weiter.