



Studiu de caz

Producătorul de carne crește siguranța și eficiența cu Klüberfood 4 DC 32

KLÜBER
LUBRICATION

your global specialist

Goodies Meat Production, unul dintre cei mai importanți producători de produse din carne din România, și-a îmbunătățit semnificativ procesele de producție cu Klüberfood 4 DC 32. Datorită lubrifianțului, compania a fost capabilă să crească siguranța alimentară și, în același timp, să optimizeze eficiența proceselor sale. Rezultatul: procese de producție mai fiabile și siguranță optimizată.

Neutilizarea produselor adecvate expune operațiunile la un risc crescut de contaminare cu compuși MOSH-MOAH. În plus, astfel de practici pot duce la degradarea materialelor și la pierderi semnificative de productivitate, compromițând în cele din urmă eficiența operațională și calitatea produsului final.

Mașinile industriale de tocat carne sunt indispensabile în procesarea cărnii. Cu toate acestea, lubrifianții convenționali care reduc uzura lamelelor reprezintă o provocare:

În ciuda certificării NSF H1, acestea nu trebuie să vină în contact cu alimentele contact cu alimentele pentru a evita contaminarea cu MOSH/MOAH.

Goodies Meat Production a optat pentru o abordare inovatoare: în loc să elimine carnea contaminată de fiecare dată după lubrifiere, compania a optimizat alegerea lubrifianțului special pentru creșterea siguranței alimentare. Rezultatul? Mai puține deșeuri, costuri de producție reduse și o funcționare mai sustenabilă - o decizie care dă roade pe termen lung.

Soluția: Klüberfood 4 DC 32

Cu noua serie Klüberfood 4DC, Klüber Lubrication a dezvoltat adjuvanți tehnici de procesare care sporesc siguranța alimentară comparativ cu produsele certificate NSF 3H sau NSF H1. Întreaga gamă de produse este alcătuită în proporție de 100 % din ingrediente de calitate alimentară.

Cu Klüberfood 4 DC 32, care este ideal ca agent de eliberare pentru procesul de tăiere, Goodies Meat Production a eliminat complet necesitatea de a elimina carnea contaminată. Acest lucru nu numai că a permis companiei să reducă semnificativ pierderea de material, dar a și crescut productivitatea unității. În plus, acest lubrifianț se potrivește perfect cu efortul companiei de a atinge cele mai înalte standarde de igienă pentru mașini și medii de producție.

a brand of

 **FREUDENBERG**



Studiu de caz

Producătorul de carne crește siguranța și eficiența cu Klüberfood 4 DC 32

Părerea clientului:

„Lubrifierea elementelor capetelor de tăiere ale echipamentelor de tocare este esențială pentru eliminarea uzurii premature a sietelor și cuțitelor acestora. Pentru lubrifiere am folosit întotdeauna un lubrifiant NSF 3H(sau H1) după recomandarea producătorului echipamentului.

Cantitatea de carne ce trecea prima data prin capul de tăiere, eram nevoiți să o aruncăm, pentru a evita eventualele contaminări cu lubrifiantul. Deși am luat această măsură, am constatat ca nu avem un control total al compușilor MOSH MOAH. Am căutat soluții și împreună cu reprezentatul Klüber Lubrication, am ajuns la soluția Klüberfood 4 DC 32.

De când folosim acest lubrifiant am eliminat riscul contaminării cu MOSH MOAH, pierderile de producție s-au redus și lubrifierea elementelor capetelor de tăiere se face corespunzător.”

Camarasu Nicolaie, Responsabil Tehnic, Goodies Meat Production



**Reducerea deșeurilor
materiale**



**Creșterea siguranței
alimentare**



**Reducere
consumul de lubrifianti
-
Costuri mai mici**



**Fabricat din 100 %
materii prime de calitate
alimentară**

Avantajele pentru client:

– Creșterea siguranței alimentare:

Klüberfood 4 DC 32 este în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1831/2003 și sprijină producția igienică de produse alimentare de înaltă calitate.

– Risc redus de contaminare:

Ingredientele sale 100% de calitate alimentară minimizează riscul de contaminare, ceea ce protejează integritatea produsului final. De asemenea, oferă un consum redus și proprietăți excelente de eliberare.

– Reducerea costurilor:

Goodies Meat Production a fost în măsură să reducă costurile de producție, deoarece sunt necesare cantități mai mici de adjuvant tehnic de prelucrare.

– Sustenabilitate:

Klüberfood 4 DC 32 sprijină obiectivele de sustenabilitate în procesarea alimentelor cu ingredientele sale 100 % conforme cu alimentele și bazate exclusiv pe produse de origine vegetală.

Rezumat:

Cu Klüberfood 4 DC 32, Goodies Meat Production nu numai că și-a îmbunătățit standardele de siguranță alimentară, dar a și optimizat procesul de producție, ceea ce a dus la creșterea eficienței și reducerea costurilor. Acest caz arată modul în care soluțiile noi și inovatoare pentru lubrifianți contribuie la o producție alimentară mai sigură și mai sustenabilă.

Pentru a afla mai multe despre soluțiile noastre Klüberfood 4 DC vă rugăm să vizitați site-ul web sau să contactați specialistul nostru:

Dr. Ing. Claudiu-Florin Obreja
+40 742 357095
claudiu.obreja@klueber.com

