



## Esettanulmány

# A húsgyártó növeli a biztonságot és a hatékonyságot a Klüberfood 4 DC 32 segítségével

**KLÜBER**  
LUBRICATION  
your global specialist

**A Goodies Meat Production, Románia egyik legfontosabb húsipari termelője, jelentősen javította gyártási folyamatait a Klüberfood 4 DC 32 segítségével. A kenőanyagnak köszönhetően a vállalat növelni tudta az élelmiszer-biztonságot, és egyúttal optimalizálta folyamatainak hatékonyságát. Az eredmény: megbízhatóbb gyártási folyamatok és optimalizált biztonság.**

A megfelelő termékek használatának elmulasztása a MOSH-MOAH vegyületekkel való szennyeződés kockázatának növekedésével jár. Ezen túlmenően, az ilyen gyakorlatok az anyagok minőségének romlásához és jelentős termelékenységi veszteségekhez vezethetnek, ami végső soron a működési hatékonyságot és a végtermék minőségét is rontja.

Az ipari húsdaráló gépek elengedhetetlenek a húsfeldolgozásban. A hagyományos kenőanyagok, amelyek csökkentik a pengék kopását, azonban kihívást jelentenek: NSF H1 tanúsításuk ellenére nem kerülhetnek kapcsolatba az élelmiszerekkel, hogy elkerüljék a MOSH/MOAH szennyeződést. A Goodies Meat Production egy innovatív megközelítést választott: ahelyett, hogy minden kenés után eltávolítaná a szennyezett húst, a vállalat optimalizálta a speciális kenőanyag kiválasztását a élelmiszer-biztonság növelése érdekében. Az eredmény? Kevesebb hulladék, alacsonyabb gyártási költségek és fenntarthatóbb működés – egy döntés, amely hosszú távon meghozza gyümölcsét.

## A megoldás: Klüberfood 4 DC 32

Az új Klüberfood 4DC sorozattal a Klüber Lubrication olyan technikai adalékanyagokat fejlesztett ki, amelyek az NSF 3H vagy NSF H1 tanúsítvánnyal rendelkező termékekhez képest növelik az élelmiszer-biztonságot. A teljes termékcsalád 100%-ban élelmiszer-minőségű összetevőkből áll.

A Klüberfood 4 DC 32-vel, amely ideális leválasztószerként a vágási folyamatban, a Goodies Meat Production teljesen kiküszöbölte a szennyezett hús eltávolításának szükségességét. Ezzel a vállalat nemcsak jelentősen csökkentette az anyagvesztést, hanem a gyártóegység termelékenységét is növelte. Ezen túlmenően ez a kenőanyag tökéletesen illeszkedik a vállalat törekvéseihez, hogy a legmagasabb higiéniai szabványokat teljesítse a gépek és a gyártási környezet tekintetében.



## Esettanulmány

# A húsgyártó növeli a biztonságot és a hatékonyságot a Klüberfood 4 DC 32 segítségével

### Ügyfél véleménye:

„A darálóberendezések vágófejeinek kenése elengedhetetlen a sziták és kések idő előtti kopásának megelőzéséhez. A kenéshez mindig NSF 3H (vagy H1) kenőanyagot használtunk a berendezés gyártójának ajánlása szerint.

Az első vágási fejjel átmenő húsmennyiséget el kellett dobunk, hogy elkerüljük a kenőanyaggal való esetleges szennyeződést. Annak ellenére, hogy ezt a intézkedést megtettük, megállapítottuk, hogy nem tudjuk teljes mértékben ellenőrizni a MOSH MOAH vegyületeket. Megoldásokat kerestünk, és a Klüber Lubrication képviselőjével együtt a Klüberfood 4 DC 32 megoldáshoz jutottunk.

A kenőanyag használata óta megszűnt a MOSH MOAH szennyeződés kockázata, csökkent a termelésekiesés, és a vágófejek megfelelően vannak kenve.”

**Camarasu Nicolaie, műszaki felelős, Goodies Meat Production**



**Anyagi hulladékok csökkentése**



**Az élelmiszerbiztonság növelése**



**Csökkentett kenőanyag-fogyasztás - Alacsonyabb költségek**



**100% élelmiszeripari minőségű alapanyagokból készült**

### Előnyök az ügyfelek számára:

#### – **Az élelmiszerbiztonság növelése:**

A Klüberfood 4 DC 32 megfelel az (EC) 1333/2008 rendeletnek, és támogatja a magas minőségű élelmiszerek higiénikus előállítását.

#### – **Alacsony szennyeződésveszély:**

100%-ban élelmiszer-minőségű összetevői minimálisra csökkentik a szennyeződés kockázatát, így védve a végtermék integritását. Ezenkívül alacsony fogyasztást és kiváló kibocsátási tulajdonságokat biztosítanak.

#### – **Költségcsökkentés:**

A Goodies Meat Production csökkenteni tudta gyártási költségeit, mivel kevesebb technikai feldolgozó segédanyagot kell használnia.

#### – **Fenntarthatóság:**

A Klüberfood 4 DC 32 100%-ban élelmiszer-kompatibilis és kizárólag növényi alapú összetevőivel támogatja a fenntarthatóságot az élelmiszer-feldolgozásban.

### Összefoglalás:

A Klüberfood 4 DC 32 segítségével a Goodies Meat Production nemcsak élelmiszer-biztonsági szabványait javította, hanem gyártási folyamatát is optimalizálta, ami hatékonyságnöveléshez és költségcsökkenéshez vezetett. Ez az eset jól mutatja, hogy az új és innovatív kenőanyag-megoldások hogyan járulnak hozzá a biztonságosabb és fenntarthatóbb élelmiszer-gyártáshoz.

**Ha többet szeretne megtudni a Klüberfood 4 DC megoldásainkról, kérjük, látogasson el weboldalunkra, vagy vegye fel a kapcsolatot szakértőnkkel:**

