



CADBURY – Süßwarenherstellung

„Durch den Wechsel zu PURITY™ FG von Petro-Canada wurden unsere Kosten reduziert, unsere verfügbare Betriebszeit erhöht und die Leistung unserer Anlage verbessert.“



The image shows a collection of Cadbury products including a yellow bag of Mini Eggs, a purple Dairy Milk bar, a yellow Crunchie bar, and several colorful Easter eggs. The background is a close-up of a chocolate surface with ripples.

Cadbury Ltd.

Cadbury ist einer der bekanntesten Schokoladenhersteller weltweit, dessen innovativer Ansatz bei der Schokoladenherstellung zum Fundament der Schokoladen- und Süßwarenindustrie beigetragen hat. Das Unternehmen wurde von John Cadbury gegründet und begann bescheiden als ein Geschäft für Tee, Kaffee, Hopfen, Senf, Kakao und Trinkschokolade. Als Trinkschokolade immer beliebter wurde, eröffnete Cadbury die erste Fabrik in der Crooked Lane, Birmingham. Während der nächsten 100 Jahre verblieb das Unternehmen in Familienbesitz und wurde von Generation zu Generation weitergeführt. 1962 wurde Cadbury ein börsennotiertes Unternehmen. 1969 fusionierte Cadbury mit Schweppes.

Bei der Schokoladenherstellung gehört Cadbury zu den wenigen Unternehmen, das immer noch rohe Kakaobohnen für die Herstellung der heute erhältlichen Schokoladenriegel verwendet. Cadbury stellt keine Schokoladenprodukte für andere Süßwarenunternehmen her.

Die Produktionsanlage in Chirk

In der Produktionsanlage von Cadbury in Chirk nahe Wrexham in Nordwales mit einer Grundfläche von 14.864 m² ist eine Kakaobohnen-Verarbeitungsanlage untergebracht. Am Standort Chirk werden pro Jahr mehr als 7.000 t Trinkschokolade und ca. 4.000 t Schüttgut (Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver) für die Weiterverarbeitung an anderen Cadbury-Produktionsstandorten hergestellt.



Die Herausforderung

Sorgfältige Schmierung ist für das Schokoladenherstellungsverfahren bei Cadbury entscheidend. Kakao ist von Haus aus ein außerordentlich feines und abrasives Produkt. Ohne regelmäßige Anlagenwartung und ordnungsgemäße Schmierung kann eine Kontamination des Schmierensystems mit Schokolade die Anlage beschädigen. In der Vergangenheit wurde die Schmierung mit nur wenig oder keiner Kontrolle der Schmieranforderungen durchgeführt.



Die Lösung

Cadbury Ltd. beanspruchte bei der Überwachung und Durchführung der Anlagenwartung die Hilfe von AV Technology. 2001 hörte Paul Needham von AV Technology und Sicherheitsingenieur für Cadbury von den Schmierstoffen in Lebensmittelqualität von Petro-Canada. In Zusammenarbeit mit Jim Ross, Vertreter von Petro-Canada, stellte Paul Needham den Schmierstoff, der bei den Duyvis Kakaopressen von Cadbury verwendet wurde, auf das Hydrauliköl PURITY™ FG AW 46 von Petro-Canada um. Das Hydrauliksystem der Kakaopresse hat eine Kapazität von 1015 l und arbeitet mit einem Systemdruck von 510 bar. Bei diesem Drucksystem und dem feinen, abrasiven Pulver des Kakaos wurde ein leistungsfähiges Schmieröl zum Schutz der Anlage gewählt.

„Die Zusammenarbeit mit Petro-Canada war durch die Bank ausgezeichnet“, sagte Paul Needham. „Während unser zehnjährigen Zusammenarbeit war der Kundenservice - von der technischen Beratung bis hin zu den Lieferzeiten - erstklassig.“



Die Ergebnisse

Bei einem Betrieb mit acht Fertigungslinien ist sich Paul Needham über die Bedeutung von Kostenersparnis, Stillstandzeiten und Ölwechseln bewusst. Nach einem erfolgreichen Testlauf mit PURITY FG bei den Kakaopressen entschied sich Paul Needham, die Schmierstoffe in Lebensmittelqualität von Petro-Canada für sämtliche Anwendungen in der gesamten Produktionsanlage in Chirk einzusetzen.



„Durch die Umstellung auf PURITY FG von Petro-Canada wurden die Kosten gesenkt, unsere verfügbare Betriebszeit erhöht und die Leistung unserer Anlage verbessert“, sagte Paul Needham.

„Wir haben jetzt 10 Jahre Erfahrung mit Petro-Canada und wir sind mit der Leistung des Hydrauliköls PURITY FG AW 46 sehr zufrieden.“



Über PURITY FG

Die PURITY FG-Schmierstoffe von Petro-Canada bieten industrietauglichen Schutz für Anwendungen in Anlagen zur Lebensmittelherstellung. Alles in Allem sind die Schmierstoffe so konzipiert, dass sie zahlreiche Vorteile bieten, z. B. länger anhaltenden Schutz, ausgezeichneten Verschleißschutz und bei den Schmierfetten eine hohe Beständigkeit gegen Ausspülen durch Wasser.

Zudem entsprechen sie den strengsten Reinheitsvorschriften der Lebensmittelindustrie und eignen sich sehr gut für den Einsatz im Rahmen von HACCP – und GMP-Plänen (Hazard Analysis Critical Control Point; Good Manufacturing Practice). Sie verfügen über einen kompletten Satz an Freigaben und Listungen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie, wie z.B. unter den NSF H1-Standards für gelegentlichen – technisch nicht vermeidbaren - Kontakt mit Lebensmitteln und sind für den Einsatz in Anlagen zur Lebensmittelherstellung geeignet.

Petro-Canada bietet mehr als 350 verschiedene Schmierstoffe, Spezialflüssigkeiten und Schmierfette an, die in mehr als 60 Ländern auf sechs Kontinenten exportiert werden. Unsere Schmierstoffe bestehen aus Grundölen, die mit dem HT-Reinheitsverfahren hergestellt werden. Bei diesem Verfahren entstehen 99,9 % reine Grundöle, die zu den reinsten weltweit zählen. Als weltweit größter Hersteller von Weißölen konzentriert sich Petro-Canada darauf, dem Fortschritt voraus zu sein.

Anschließend werden diese hervorragenden kristallklaren Grundöle von Petro-Canada mit Hochleistungsadditiven legiert, um die bestmögliche Leistung bieten zu können.

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung bei der Herstellung von Grundölen der Gruppe II und III verfügt das Unternehmen über ein vielfältiges Angebot innovativer Schmierstoffe, das mit der steigenden Anzahl internationaler Spezifikationen Schritt halten kann. Petro-Canada hat sich darauf spezialisiert, seinen Kunden Produkte und Leistungen anzubieten, mit denen die Produktivität gesteigert und die Betriebskosten gesenkt werden können, z. B. zur Sortenreduzierung, Anlagenoptimierung sowie Training.

Um sich zu informieren, wie Petro-Canada Lubricants Ihrem Unternehmen helfen kann, besuchen Sie unsere Website:

lubricants.petro-canada.com

oder schreiben Sie eine E-Mail an:

lubecsr@petrocanadalsp.com