



CADBURY – Dulce procesamiento

“El cambio hacia PURITY™ FG de Petro-Canada redujo los costos, aumentó nuestro tiempo de actividad y mejoró el desempeño de nuestro equipo.”



Cadbury Ltd.



Cadbury es uno de los fabricantes de chocolates más reconocido del mundo, cuyos métodos innovadores en la producción del chocolate ayudaron a crear los cimientos de la industria de confites de chocolate actual. La compañía, fundada por John Cadbury, tiene un humilde comienzo como una tienda que ofrecía té, café, lúpulo, mostaza, cacao y chocolate para beber. En respuesta al aumento de la popularidad del chocolate como bebida, Cadbury abre su primera fábrica en Crooked Lane, Birmingham. Durante los siguientes 100 años, la compañía siguió siendo propiedad de la familia, un legado de generación en generación. En 1962, Cadbury se convierte en una compañía con acciones cotizadas en bolsa. Cadbury se fusiona con Schweppes en 1969.

Cuando se trata de la fabricación de chocolate, Cadbury es una de las pocas compañías que todavía procesan granos de cacao frescos para convertirlos en barras de chocolate para vender. Cadbury no fabrica productos de chocolate para ninguna otra compañía de confites.

La planta de producción en Chirk

La planta de producción de Cadbury, ubicada en Chirk, cerca de Wrexham, Gales del Norte, alberga una planta de procesamiento de granos de cacao que cubre una superficie de 14,864 metros cuadrados (160,000 pies). La planta de Chirk produce anualmente más de 7,000 toneladas de producto terminado (chocolate para beber) y cerca de 4 000 toneladas de materiales a granel (licor de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo), que se usan en otras instalaciones de producción de Cadbury.



El desafío

Una lubricación de calidad es fundamental para el proceso de fabricación de chocolate de Cadbury. Por naturaleza, el chocolate es un producto excepcionalmente fino y abrasivo. Sin un mantenimiento periódico y una lubricación adecuada, la contaminación del sistema de lubricación por chocolate puede dañar el equipo. En el pasado, su proceso de lubricación era ignorado, con poco, o casi ningún control de los requisitos de lubricación.



La solución

Cadbury Ltd. solicitó la ayuda de AV Technology para monitorear y gestionar el mantenimiento de su equipo. En 2001, Paul Needham de AV Technology e Ingeniero de fiabilidad de Cadbury, se enteró de los lubricantes de grado alimenticio de Petro-Canada. Con la asistencia de Jim Ross, representante de ventas de Petro-Canada, Needham cambió el lubricante utilizado en las prensas de cacao Duyvis de Cadbury al aceite hidráulico PURITY™ FG AW 46 de Petro-Canada. El sistema hidráulico en la prensa de cacao tiene una capacidad de 1015 litros y el sistema funciona a una presión de 510 bares. La combinación de este sistema de presión, sumada a los polvos finos y abrasivos del producto, dictó la elección de un lubricante muy poderoso para proteger el equipo.

Según Needham, "la colaboración con Petro-Canada ha sido excelente en todos los sentidos", "A través de nuestra colaboración durante diez años, el servicio de asistencia al cliente, que va desde la asistencia técnica hasta los plazos de entrega, ha sido de primera clase".



Los resultados

Con ocho líneas de producción activas, Needham siempre tenía en mente la necesidad de ahorro de costo, tiempo perdido y reemplazo de líquidos.

Después de probar exitosamente el PURITY FG en las prensas de cacao, Needham decidió utilizar los lubricantes de grado alimenticio de Petro-Canada en todas las aplicaciones en las instalaciones de producción de Chirk.



"El cambio hacia PURITY FG de Petro-Canada redujo los costos, aumentó nuestro tiempo de actividad y mejoró el desempeño de nuestro equipo", dijo Needham. "Tenemos más de 10 años de experiencia con Petro-Canada y estamos muy satisfechos con el desempeño provisto por su aceite hidráulico PURITY FG AW 46."



Acerca de PURITY FG

Los lubricantes PURITY FG de Petro-Canada proporcionan una sólida protección de grado industrial para fines de procesamiento de alimentos en plantas procesadoras. En la elaboración de estos lubricantes se buscó como norma general la entrega de varios beneficios, tales como una protección más duradera y prolongada, una gran resistencia al desgaste y, en el caso de las grasas, una gran impermeabilidad.

Los lubricantes de grado alimenticio PURITY también se ajustan perfectamente a los planes de Análisis de riesgo y puntos críticos de control (HACCP, por sus siglas en inglés) y de Buenas prácticas de fabricación (GMP, por sus siglas en inglés). Los lubricantes también cuentan con un conjunto de certificaciones de grado alimenticio, el que incluye las normas NSF H1 para contactos incidentales. Estas certificaciones son aceptables para usarse en instalaciones de procesamiento de alimentos en Canadá.

Petro-Canada formula y envasa más de 350 lubricantes distintos, líquidos de especialidad y grasas que se exportan a más de 60 países en seis continentes. Las fórmulas de nuestros lubricantes utilizan lubricantes base producidos con nuestro proceso de pureza HT, el que produce lubricantes base con una pureza del 99.9%, lo que sitúa a nuestras bases entre las más puras del mundo. Como el principal fabricante de aceites blancos del mundo, Petro-Canada dedica sus esfuerzos a ir más allá de las normas actuales.

Posteriormente, Petro-Canada mezcla estos lubricantes base de gran pureza con aditivos de alto rendimiento para entregar un desempeño excepcional.

Con más de 30 años de experiencia en la mezcla de lubricantes base de Grupos II y III, la compañía ofrece una amplia línea de lubricantes innovadores para cubrir un número creciente de especificaciones internacionales. Petro-Canada se especializa en ofrecer a sus clientes productos y servicios comprobados que entregan mayor productividad y costos operativos más bajos, la unificación de la lubricación, liderazgo técnico y capacitación.

Para obtener más información sobre cómo Lubricantes Petro-Canada puede ayudar a su empresa visite:
lubricants.petro-canada.com
o comuníquese con nosotros en
lubecsr@petrocanadalsp.com