



CADBURY - 甜蜜之旅

“换用加拿大石油公司的 PURITY™ FG 后，节约了成本、延长了设备运行时间，还提升了设备的性能。”





Cadbury Ltd.

Cadbury 是全球最知名的巧克力制造商之一，其对巧克力生产的创新方法有助于为当今的糖果巧克力行业添砖加瓦。该公司由 John Cadbury 创立，最初只是一家销售茶叶、咖啡、啤酒花、芥末、可可和巧克力饮料的小店。随着巧克力饮料的逐渐普及，Cadbury 在伯明翰的 Crooked Lane 开设了第一家工厂。在随后的一百年里，公司作为一家家族企业，传承了几代人。1962 年，Cadbury 成为上市公司。1969 年，Cadbury 与 Schweppes 合并。

提及巧克力生产时，Cadbury 是为数不多仍采用生可可豆加工您所看到的在售成品巧克力棒的几家公司之一。Cadbury 不为任何其他糖果公司制作任何巧克力产品。

奇克制造厂

Cadbury 位于北威尔士雷克瑟姆附近的奇克制造厂占地面积 16 万平方英尺（14,864 平方米），设有一处可可豆加工厂。奇克制造厂每年生产 7,000 公吨以上的成品（巧克力饮料）和大约 4,000 吨的散装材料（可可液、可可脂、可可粉）用于 Cadbury 的其他制造厂。



挑战

优质的润滑对于 Cadbury 巧克力制造工艺非常重要。从性质上看，巧克力具有很强的粘附性。如果没有定期的设备维护和正确的润滑，润滑系统会被巧克力污染，造成设备损坏。过去，他们没有重视润滑工艺，几乎没有管理控制润滑要求。



解决方案

Cadbury Ltd. 求助于 AV Technology 来监控并处理其设备维护。2001 年，AV Technology 的 Paul Needham 和 Cadbury 的可靠度工程师了解到加拿大石油公司的食品级润滑油。在加拿大石油公司销售代表 Jim Ross 的帮助下，Needham 在 Cadbury 的 Duyvis 可可压榨机润滑中换用了加拿大石油公司的 PURITY™ FG AW 46 液压油。可可压榨机液压系统蓄能 1,015 升，系统运行压力为 510 巴。考虑到该压力系统和产品的精细研磨粉，选择了性能优良的润滑油来保护设备。

“与加拿大石油公司进行合作在各方面都非常出色，” Needham 说道，
“十年合作期间，从技术协助到交货期，所有客户服务始终一流。”



结果

运行八条生产线，Needham 注重节约费用、停机时间和换油。

在可可压榨机上成功测试 PURITY FG 后，Needham 决定在奇克制造厂的所有应用上采用加拿大石油公司的食品级润滑油。



“换用加拿大石油公司的 PURITY FG 后，节约了成本、延长了设备运行时间，改进了设备的性能，” Needham 说道，
“我们有着 10 年以上和加拿大石油公司合作的经验，他们的 PURITY FG AW 46 液压油所展示的性能让我们非常满意。”



关于 PURITY FG

加拿大石油公司的 PURITY FG 润滑剂为食品加工厂的食物加工应用提供业内领先的保护。总的来说，配制的润滑剂兼具许多优点，包括更持久的保护、优异的耐磨性能，润滑脂还具有高抗水洗性。

PURITY 食品级润滑油同样完美适用于危害分析关键控制点 (HACCP) 计划和良好作业规范 (GMP) 计划。此外，他们还获得了全套的食品级认证，其中包括 NSF H1 标准（偶尔接触食品的食品级润滑油），并可用于加拿大的食品加工设施。

加拿大石油公司调配并包装生产超过 350 多种润滑油、特种油液和润滑脂，产品出口到全球六大洲的 60 多个国家/地区。我们的润滑油由采用 HT 提纯工艺加工而成的基础油调配而成，基础油纯度高达 99.9% – 是全世界纯度最高的基础油之一。加拿大石油公司作为全球最大的白矿物油生产商之一，专注于超越当今的标准。

加拿大石油公司将这些透明的基础油与高性能添加剂混合，以提供卓越的性能。

该公司拥有 30 多年混合二、三类基础油的经验，提供多种创新型润滑油系列，以满足日益增长的国际规格要求。加拿大石油公司专业为客户提供久经验证的产品和服务，以提高生产力并降低运营成本，整合润滑需求，引领技术和培训。

要详细了解加拿大石油润滑剂公司如何帮助您促进业务发展，
请访问：lubricants.petro-canada.com 或者通过以下方式联系我们：
asiapacific@petrocanadalsp.com

