

Het resultaat van voedselveilig smeren en produceren

- Voedselveilige zuivelsmeermiddelen
- Speciaal voor Consumer Products
- Minder smeren en minder storingen
- Meer bedrijfszekerheid en continuïteit
- Meer productie en beter bedrijfsresultaat



Continuïteit en flexibiliteit tijdens het productieproces

Uitstekende prestaties en aanzienlijke besparingen

Innovatie, gezondheid, duurzaamheid, kwaliteit, diversiteit en voedselveiligheid. Losgelaten melkquota en miljoenen aan investeringen in productiefaciliteiten. Onderwerpen die kenmerkend zijn voor de zuivelindustrie en zeker voor Consumer Products. Maar waar meer geproduceerd wordt, is er ook meer kans op calamiteiten en kostenstijgingen, storingen, besmettingen, downtime, extra onderhoud en een hoger verbruik van smeermiddelen. Van Meeuwen adviseert en ondersteunt graag met speciaal geselecteerde zuivelsmeermiddelen om kosten te besparen en risico's te beperken.



Complexe productieomstandigheden

De zuivelindustrie is volop in beweging en in het nieuws. De veelzijdige behoeften van de consument zorgen voor een enorme diversiteit aan zuivelproducten in de winkelschappen.

Verhoogde druk

Onderlinge concurrentie, private labels, de kostprijs van melk, hoge investeringen, de prijsdruk vanuit de supermarkten, schaalvergroting, professionalisering en internationalisering verhogen de druk op een hogere productie-output en een lager kostenniveau in één van de belangrijkste segmenten in de (inter-)nationale industrie.

Belangrijke competenties

Productiestops en omsteltijden zijn uit den boze en de vraag naar technisch geschoold personeel is gestegen. Het is logisch dat er steeds belangrijkere competenties worden gesteld aan werknemers en leveranciers.

Zuivelsmeermiddelen voor Consumer Products

Speciaal voor het segment Consumer Products heeft Van Meeuwen een uitgekiend pakket voedselveilige 'zuivelsmeermiddelen' samengesteld.

Optimaal smeren

De smeermiddelen hebben onder andere de volgende eigenschappen voor een optimaal smereresultaat:

- Uitstekende anti-slijtage- eigenschappen
- Goede demulgerende eigenschappen
- Bacterie- en schimmelgroeiremmers
- Hoge weerstand tegen corrosie
- Hoge thermische stabiliteit
- Bestand tegen zware belastingen
- Zeer goed waterbestendig
- Zeer sterk hechtend vermogen
- Breed temperatuurgebied
- Bestand tegen zuur, loog, stoom en heet water
- Goed verpompbaar

De belangrijkste voordelen en verbeteringen

De speciale zuivelsmeermiddelen van Van Meeuwen zijn geselecteerd op basis van de bedrijfsomstandigheden en de meest voorkomende toepassingen in de Consumer Products-industrie.

De inmiddels jarenlange samenwerking met diverse vooraanstaande referenties heeft geresulteerd in de volgende voordelen en verbeteringen:

- Langere levensduur van het smeermiddel en machineonderdelen
- Tijdsbesparingen door minder reparaties en vervangingen
- Hogere productiviteit door minder storingen en uitval
- Minder tijdverlies en meer kosten-besparingen door minder nasmeren
- Minder soorten smeermiddelen en minder verbruik
- Energiebesparingen door minder slijtage en minder wrijving
- Toepasbaar in smeersystemen
- BRC-, IFS- en HACCP-auditorproof

lubrication ■ services ■ systems ■ chemicals ■ education

Van Meeuwen®
IMPROVING INDUSTRIES