

VOEDSELVEILIGE CASSIDA FLUID FL 5 VOORKOMT ONGEWENSTE STILSTAND



DE UITDAGING

Een grote teler, tevens verantwoordelijk voor het verpakken en distribueren van specialistische groente, contacteerde KSM Benelux met de vraag uitkomst te bieden voor een probleem waar reeds diverse leveranciers de tanden op stuk hadden gebeten. De seals van de verpakkingsslijn werden aangevreten door de verbruiksmearing, welke diende om bepaalde onderdelen schuifbaar te houden. Als gevolg hiervan was er met grote regelmaat sprake van ongewenste stilstand om zodoende de beschadigde en tevens kostbare seals te kunnen vervangen.



DE OPLOSSING

Na een grondige inventarisatie en analyse van het probleem heeft de KSM Specialist Cassida Fluid FL 5 geadviseerd, een hoogwaardige synthetische kruip- en corrosiewerende smeeroilie. De voedselveilige Fluid FL 5 is samengesteld uit een mix van synthetische vloeistoffen en zorgvuldig geselecteerde additieven die voldoen aan de strenge eisen van de voedingsmiddelen- en drankenindustrie. Fluid FL 5 wordt dan ook toegepast in machines die worden gebruikt voor de verwerking en verpakking van voedingsmiddelen en dranken.



HET RESULTAAT

Na het toepassen van Cassida Fluid FL 5 is de standtijd van de seals aanzienlijk verlengd en behoort ongewenste machinestilstand daarmee tot het verleden. En hoewel de hoogwaardige Cassida Fluid FL 5 een hogere literprijs kent dan het eerder ingezette alternatief, vallen de meerkosten totaal in het niet bij de inmiddels gerealiseerde besparingen.

STANDTIJD SEALS VERLENGD
GEEN ONGEWENSTE STILSTAND
GROTE BESPARINGEN