



CADBURY – transformation du chocolat

« Le passage à PURITY^{MC} FG de Petro-Canada a réduit les coûts, accru notre temps de disponibilité et amélioré la performance de notre équipement. »



Cadbury Ltd.



Cadbury est l'un des chocolatiers les plus renommés du monde et son approche novatrice de la production de chocolat a aidé à créer les éléments de base du secteur de la confiserie-chocolaterie tel qu'on le connaît aujourd'hui. L'entreprise, fondée par John Cadbury, a connu de modestes débuts en tant que magasin vendant du thé, du café, du houblon, de la moutarde, du cacao et du chocolat pour boissons. Avec la montée en popularité des boissons chocolatées, Cadbury a ouvert sa première usine sur Crooked Lane, à Birmingham. Au cours des 100 années suivantes, la chocolaterie est demeurée une entreprise familiale transmise de génération en génération. En 1962, Cadbury est devenue une société cotée en bourse. Cadbury a fusionné avec Schweppes en 1969.

Pour ce qui est de sa fabrication de chocolat, Cadbury est l'une des seules entreprises qui transforme encore des fèves de cacao brutes en tablettes de chocolat finies qu'on l'on voit dans les magasins. Cadbury ne fabrique aucun produit de chocolat pour aucune autre chocolaterie-confiserie.

L'installation de production de Chirk

L'installation de production de Cadbury, située à Chirk, près de Wrexham, en Galles du Nord, abrite une installation de transformation de cacao d'une superficie de 160 000 pieds carrés (14 864 mètres carrés). L'usine de Chirk produit chaque année plus de 7 000 tonnes de produit fini (chocolat à boissons) et environ 4 000 tonnes de produits en vrac (liqueur de cacao, beurre de cacao, poudre de cacao) qui sont utilisés à d'autres installations de fabrication de Cadbury.



Le défi

Une lubrification de qualité est essentielle au procédé de fabrication de Cadbury. De par sa nature, le chocolat est un produit exceptionnellement fin et abrasif. À défaut d'un entretien régulier et d'une lubrification appropriée de l'équipement, la contamination du système de lubrification par le chocolat peut endommager l'équipement.

Par le passé, le processus de lubrification était négligé et l'entreprise ne contrôlait que très peu, voire pas du tout, ses exigences de lubrification.



La solution

Cadbury Ltd. a fait appel à d'AV Technology pour surveiller et gérer l'entretien de son équipement. En 2001, Paul Needham d'AV Technology, à titre d'ingénieur en fiabilité pour Cadbury, avait entendu parler des lubrifiants de qualité alimentaire de Petro-Canada. Avec l'aide du représentant commercial de Petro-Canada, Jim Ross, M. Needham a remplacé le lubrifiant utilisé dans les presses à cacao Duyvis de Cadbury par le fluide hydraulique PURITY^{MC} FG AW 46 de Petro-Canada. Le système hydraulique de chaque presse à cacao est d'une capacité de 1 015 litres et fonctionne à une pression du système de 510 bars. Étant donné que le système est sous pression et que le produit crée des poudres fines et abrasives, on a choisi un lubrifiant résistant pour protéger l'équipement.

« Le travail avec Petro-Canada a été excellent sur toute la ligne, a déclaré M. Needham. Durant nos dix années à travailler ensemble, le service à la clientèle – de l'assistance technique aux délais de livraison – a été hors pair. »



Les résultats

Responsable de l'exploitation de huit chaînes de production, M. Needham est conscient des questions comme les économies de coûts, les temps d'arrêt et les vidanges de fluide.

Après avoir testé avec succès PURITY FG dans ses presses à cacao, M. Needham a pris la décision d'utiliser les lubrifiants de qualité alimentaire de Petro-Canada pour toutes les applications à l'installation de production de Chirk.



« Le passage à PURITY FG de Petro-Canada a réduit les coûts, accru notre temps de disponibilité et amélioré la performance de notre équipement, a dit M. Needham. Nous avons plus de 10 ans d'expérience avec Petro-Canada et nous sommes ravis de la performance que son fluide hydraulique PURITY FG AW 46 procure. »



À propos de PURITY FG

Les lubrifiants PURITY FG de Petro-Canada fournissent une protection de calibre industriel aux applications de transformation des aliments dans les usines alimentaires. Ensemble, les lubrifiants sont formulés pour offrir de nombreux avantages, y compris une protection plus durable, une excellente performance antiusure et dans le cas des graisses, une grande résistance au lavage par l'eau.

Les lubrifiants de qualité alimentaire PURITY conviennent aussi parfaitement aux plans HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et BPF (bonnes pratiques de fabrication). De plus, ils détiennent une série complète d'homologations de qualité alimentaire, dont H1 de la NSF lorsqu'il y a un risque de contact occasionnel, et ils sont acceptables pour l'utilisation dans les usines de transformation des aliments au Canada.

Petro-Canada mélange et conditionne plus de 350 lubrifiants, graisses et fluides spécialisés différents qui sont exportés vers plus de 60 pays répartis sur six continents. Nos lubrifiants sont formulés au moyen d'huiles de base issues du procédé de purification HT, qui produit des huiles de base pures à 99,9 % – parmi les plus pures du monde. En tant que premier fournisseur mondial d'huiles blanches, Petro-Canada s'efforce d'aller au-delà des normes d'aujourd'hui.

Petro-Canada mélange ensuite à ces huiles de base limpides des additifs haute performance de façon à ce que ses produits fournissent un rendement exceptionnel.

Avec plus de 30 ans d'expérience dans le mélange d'huiles de base des groupes II et III, Petro-Canada offre une gamme diversifiée de lubrifiants novateurs répondant à une série sans cesse croissante de spécifications internationales. Petro-Canada se voue à offrir à ses clients des produits et des services éprouvés qui augmentent la productivité et réduisent les coûts, un regroupement des lubrifiants, un leadership technique et des occasions de formation.

Pour en apprendre davantage à propos de la manière dont les Lubrifiants Petro-Canada peuvent aider votre entreprise, visitez :

lubricants.petro-canada.com

ou communiquez avec nous à l'adresse

lubecsr@petrocanadalsp.com