

Portfolio erweitert

Neue Spezialschmierstoffe für die Lebensmittelindustrie

Durch die steigenden qualitativen Ansprüche in der Lebensmittelindustrie steigt auch die Erwartung an die lebensmitteltechnischen Schmierstoffe. Der Hagener Hersteller von Hochleistungsschmierstoffen, Bechem, erweitert sein Programm um drei neue Produkte, darunter ein Rostlöser-Spray mit NSF-H1-Freigabe.

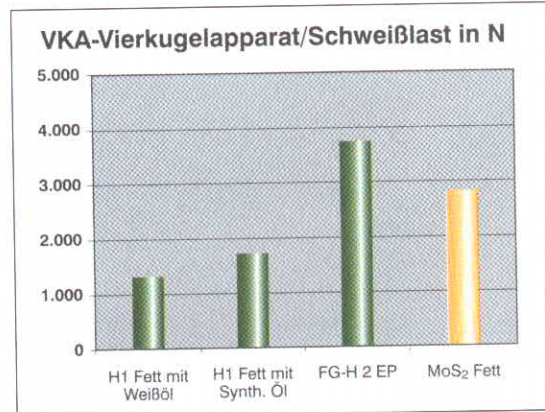


Nun auch für das Einsatzfeld „Wartung und Instandhaltung“: Produkte mit NSF-H1-Freigabe wie der Rostlöser H1 Spray

Die 1834 in Nordrhein-Westfalen als erste deutsche Ölfabrik gegründete Carl Bechem GmbH blickt im kommenden Jahr auf 175 Jahre Erfahrung in der Herstellung von industriellen Hochleistungsschmierstoffen zurück. Mit über 400 Mitarbeitern, davon 100 im Ausland, und Tochtergesellschaften in Frankreich, Indien und der Schweiz sowie Joint Ventures in den USA, Südafrika, Schweden und China zählt das Unternehmen heute zu den Global Playern im Bereich maßgeschneiderter Hochleistungsschmierstoffe und bietet ein mehr als 800 Schmierstoffprodukte umfassendes Grundsortiment für verschiedenste industrielle Anwendungsfelder. Hierzu gehören auch über 30 Produktlösungen, die speziell für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie entwickelt wurden, darunter Öle, Fette und diverse Spray-Produkte. Diese Schmierstoffe entsprechen den strengen, auch in Europa etablierten Anforderungen der US-amerikanischen Zertifizierungsstelle NSF, National Sanitary Foundation. Diese US-Einrichtung prüft, ob die Inhaltsstoffe der Schmierstoffprodukte kompatibel mit den von der Food and Drug Administration (FDA) zugelassenen Inhaltsstoffen und Mengen sind. Aktuell erweitert der Schmierstoffspezialist sein Sortiment um folgende drei Produkte für die Lebensmittelindustrie:

Berulub FG-H 2 EP

Das neue Hochleistungsfett Berulub FG-H 2 EP ist ein spezielles Schmierfett mit sehr hohem Lasttragungsvermögen. Das Produkt übertrifft sogar übliche MoS₂/Grafit-Fette hinsichtlich der Schweißlast (vgl. Abbildung). Seine typischen Anwen-

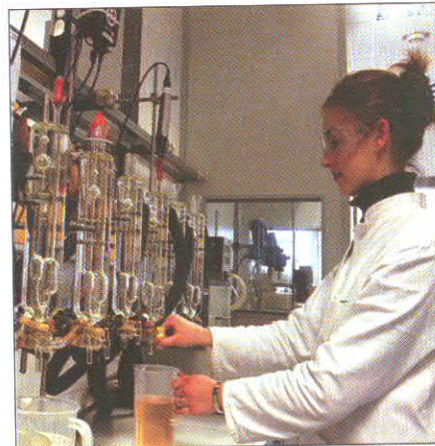


dungsbereiche sind die Schmierung von Wälz-, Kugel- und Gleitlagern, Kurvenscheiben, Führungen, Laufrollen sowie die Versorgung fettgeschmierter Maschinenelemente. An der Reibstelle bildet das Produkt einen tragfähigen Schmier- und Trennfilm, der Reibung und Verschleiß hochwirksam mindert. Als Lebensmittelschmierstoff verfügt Berulub FG-H2 EP über gute Haft- und Abdichteigenschaften. Es ist weitestgehend beständig gegen Kalt- und Heißwasser, Wasserdampf und saure Desinfektions- und Reinigungsmittel. Zudem bietet es guten Korrosionsschutz. Das Produkt basiert auf einem synthetischen Kohlenwasserstoff als Grundöl, als Verdicker wird eine spezielle

Calcium-Komplex-Seife eingesetzt. Das Spezialfett hat das Prädikat NSF-H1 nach FDA-Regularien erhalten.

Berulub Rostlöser H1 Spray
Der neue Rostlöser H1 Spray weist ein sehr gutes Kriechvermögen auf. Er durchdringt und lockert Rost und Verschmutzungen an Maschinen- und Aggregaten nach nur kurzer Einwirkzeit. Und das auch an schwer zugänglichen Stellen. Das Produkt ist säure- und harzfrei und hat ebenfalls die NSF-H1-Freigabe erhalten.

Bechem Fettlöser
Für Herbst 2008 wird die NSF-H1-Freigabe des neuen Fettlösers und Bremsenreinigers erwartet. Der neu entwickelte, farblose Reiniger ist ideales Hilfsmittel für Reparatur- und Wartungsarbeiten, z. B. an Antrieben, Getrieben und Transport-



Systemanbieter und Entwickler von Sonderlösungen: individuelle Schmierstoffprodukte sind die Spezialität von Bechem

Gewinnspiel

Kenntnisse in der Schmierstofftechnik zahlten sich aus



Siegfried Kaiser (links) und Ronald D. Müller bei der Übergabe des Hauptgewinns

Ort im Stammwerk in Hagen durch Ronald D. Müller, Anwendungstechniker Lebensmittelindustrie, überreicht.

Mit wenig Mühe konnten Leser und Leserinnen die Gewinnspiel-Fragen des Herstellers von Hochleistungsschmierstoffen in LT-Ausgabe 11/2007 beantworten, um einen von drei attraktiven Preisen zu gewinnen. Der dritte Preis, ein MP3-Player ging nach München, der zweite Preis, ein DVD-Player, ging nach Schwelm. Der Hauptpreis, ein LCD-Fernseher, wurde Siegfried Kaiser aus Nürnberg, vor

und Lagereinrichtungen. Mit sehr starkem Löseeffekt und guter Reinigungswirkung entfernt der Fettlöser neben Öl- und Fettverschmutzungen auch Farben und Lacke, wenn diese noch nicht durchgetrocknet sind.

Der Berulub Rostlöser Spray und der Fettlöser werden in der handlichen Sprühdose mit 400 Milliliter Inhalt angeboten. Mit den neuen Produkten zeigt Bechem auch, dass man Schmierstofflösungen für Betriebe bereit hält, die neben dem Fertigungsbereich auch Wartungs- und Instandhaltungs-Bereiche auf NSF-H1-Produkte umstellen möchten. Neben einem umfangreichen Schmierstoff-Grundsortiment bietet Bechem weitere nicht nur in der Lebensmittelindustrie geschätzte Dienstleistungen. Die eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung ermöglicht die Fertigung kundenspezifischer, maßgeschneiderter Schmierstoffprodukte. In der Summe kann das Hagener Unternehmen somit als Systemanbieter operieren und den Anwendern in der Lebensmittelindustrie für sämtliche Produktionsanlagen und Prozesse Hochleistungsschmierstoffe

zugelassen nach NSF-H1 aus einer Hand bieten. „Für so manchen Kunden in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie übernehmen wir zusätzlich die Überwachung der im Einsatz befindlichen Schmierstoffe und erstellen erforderlichenfalls auch individuelle Schmierpläne“, so Anwendungstechniker Lebensmittelindustrie Ronald D. Müller, was an das Fluid-Management in anderen Industriebereichen erinnert. Hierbei kommt es laut Müller bei Anwendern auch häufig zur Reduktion der Sortenvielfalt, d.h. mit weniger Schmierstoffen können die bestehenden und weitere Anwendungsfelder abgedeckt werden. Teilweise ist auch eine Verlängerung der Nachschmierintervalle möglich, was letztlich einen geringeren Schmierstoffbedarf zur Folge hat. TW

*Kontakt: Ronald D. Müller,
Tel.: 0 23 31/935-11 60,
E-Mail: ronald.mueller@bechem.de.*

*Unter folgendem Link können Interessierte den aktuellen Lebensmittelprospekt finden:
www.bechem.de/modules/anwendungen/upload/pdf_11799982201.pdf*

Brotaufstrich mit Hydrosol: perfekte Textur auf einen Streich.



Sie wissen, was einen Brotaufstrich verführerisch macht – und Ihre Ansprüche an Stabilisatoren sind nahezu unerfüllbar?

Sprechen Sie mit Hydrosol. Unsere maßgeschneiderten Stabilisierungssysteme für Milchprodukte, Feinkost, Fertiggerichte, Fleischwaren und Desserts machen Ihre Produkte attraktiver und senken die Herstellungskosten. Wir wissen eben, wie es geht!

Nehmen Sie uns beim Wort – dann steht Ihr nächster Hit bald im Regal.

Tel.: + 49 (0) 41 02 / 202-003
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE