



ООО "ФУКС ОЙЛ"
125252, Москва,
улица Авиаконструктора Микояна, д.12,
Тел.: +7 (495) 961 27 41,
Факс: +7 (495) 961 01 90
E-mail: info@fuchs-oil.ru
URL: www.fuchs-oil.ru

CASSIDA

технологические решения
для пищевой промышленности

CASSIDA

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ВАШЕЙ ПРОДУКЦИИ
НАДЕЖНАЯ ЗАЩИТА ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ
И ВАШЕЙ РЕПУТАЦИИ (БРЕНДА)

Применение «пищевых» смазочных материалов FUCHS линейки CASSIDA в оборудовании предприятий пищевой промышленности крайне важно с точки зрения обеспечения пищевой безопасности. В случае загрязнения даже малой части продуктов питания при случайном контакте с обычными смазочными материалами в процессе производства производитель несет значительные убытки, поскольку в соответствии с действующим Законодательством вся партия подлежит утилизации/уничтожению. Более того, подобные случаи наносят значительный ущерб репутации (бренда) производителя.

Предложение FUCHS для пищевой промышленности:

CASSIDA – повышение пищевой безопасности, защита Вашей репутации

- Полный портфель смазочных материалов с пищевым допуском;
- Производство из компонентов, зарегистрированных US FDA;
- Смазочные материалы зарегистрированы NSF H1 (возможен случайный контакт с пищевым продуктом), HT1 (масла-теплоносители) и 3H (допускается прямой контакт с пищевым продуктом - Cassida Fluid DC 32);
- Одобрения Kosher & Halal;
- Продукты не содержат ГМО и аллергенов;

- Первыми в мире сертифицированы по ISO 21469;
- Сертификат СЭЗ и добровольный сертификат соответствия.

CASSIDA – защита Вашего производства

- Применение синтетических смазочных материалов – увеличение времени безотказной работы и снижение затрат на ТО;
- Наличие одобрений ведущих производителей оборудования.

CASSIDA – качественный сервис и техническая поддержка

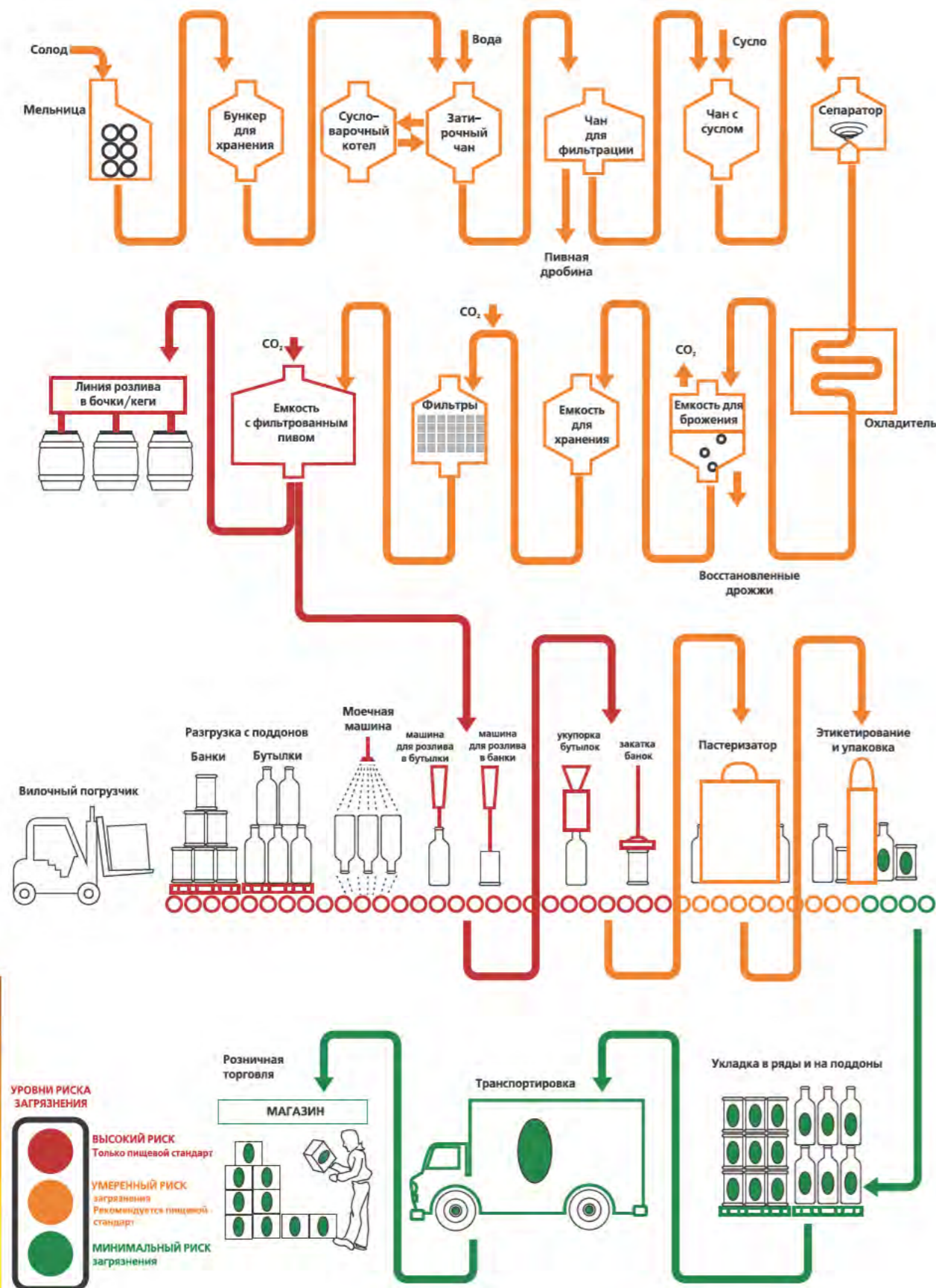
- Технический аудит на предмет оценки рисков с точки зрения соблюдения принципов HACCP (LCCP Survey);
- Информационно-консультационная поддержка пищевых предприятий в режиме hot-line;
- Обучающие семинары для технического персонала;
- Мониторинг фактического состояния смазочных материалов с целью оптимизации интервалов их замены.

Ниже приведены типовые схемы оценки степени риска загрязнения продукции смазочными материалами для различных типов производств. Выбор рекомендуемого смазочного материала осуществляется по приложенной таблице, исходя из конструктивных особенностей и компоновки оборудования.

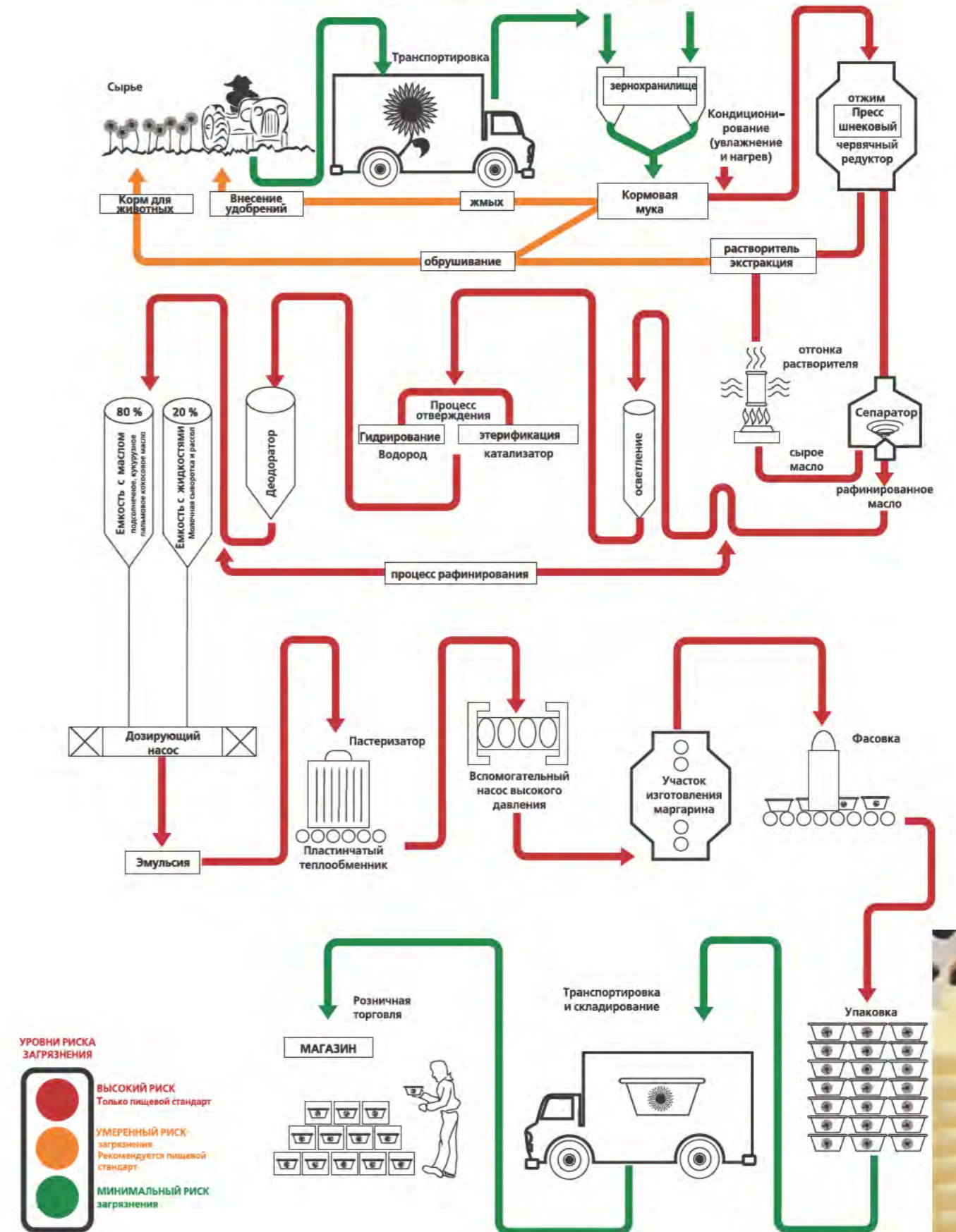
Руководство по выбору смазочных материалов

Применение	«Пищевые» смазочные материалы	Обычные масла, смазки и жидкости
Подшипники	Пластичные смазки CASSIDA	Пластичные смазки Renolit
Цепные передачи	CASSIDA Chain Oil Cassida HDS 00	Renotac 340 Stabylan
Гидравлика	CASSIDA Fluid HF Cassida Fluid HFS	Renolin B, Renolin B HVI, Renolin Unisyn OL
Воздушные компрессоры	CASSIDA Fluid CR	Renolin 500 Renolin Unisyn OL
Редукторы	CASSIDA Fluid GL, CASSIDA Fluid WG	Renolin CLP; Renolin PG Renolin Unisyn CLP;
Подшипники рабочей головки закаточных машин (смазывание маслом)	CASSIDA Fluid GLE	
Подшипники рабочей головки закаточных машин (смазывание пластичной смазкой)	CASSIDA Grease EPS	Renolit CX-EP
Вакуумные насосы	CASSIDA Fluid VP CASSIDA Fluid HF	Renolin VAC 100 A
Открытые зубчатые передачи	CASSIDA Grease HDS 00	Ceplattyn, Renolit Uniload
Ротационные стерилизаторы	CASSIDA Fluid RC Пластичные смазки CASSIDA	Renolin CH, Urethyn Renolit PU-FH-300
Электромоторы	Пластичные смазки CASSIDA	Пластичные смазки Renolit
Централизованные системы	CASSIDA Grease RLS	Пластичные смазки Renolit
Системы теплообмена	CASSIDA Fluid DC 32	Renolin Therm
Для прямого контакта	CASSIDA Fluid DC 32	
Демонтаж оборудования	CASSIDA Fluid PL Spray	Anticorit 5F Spray

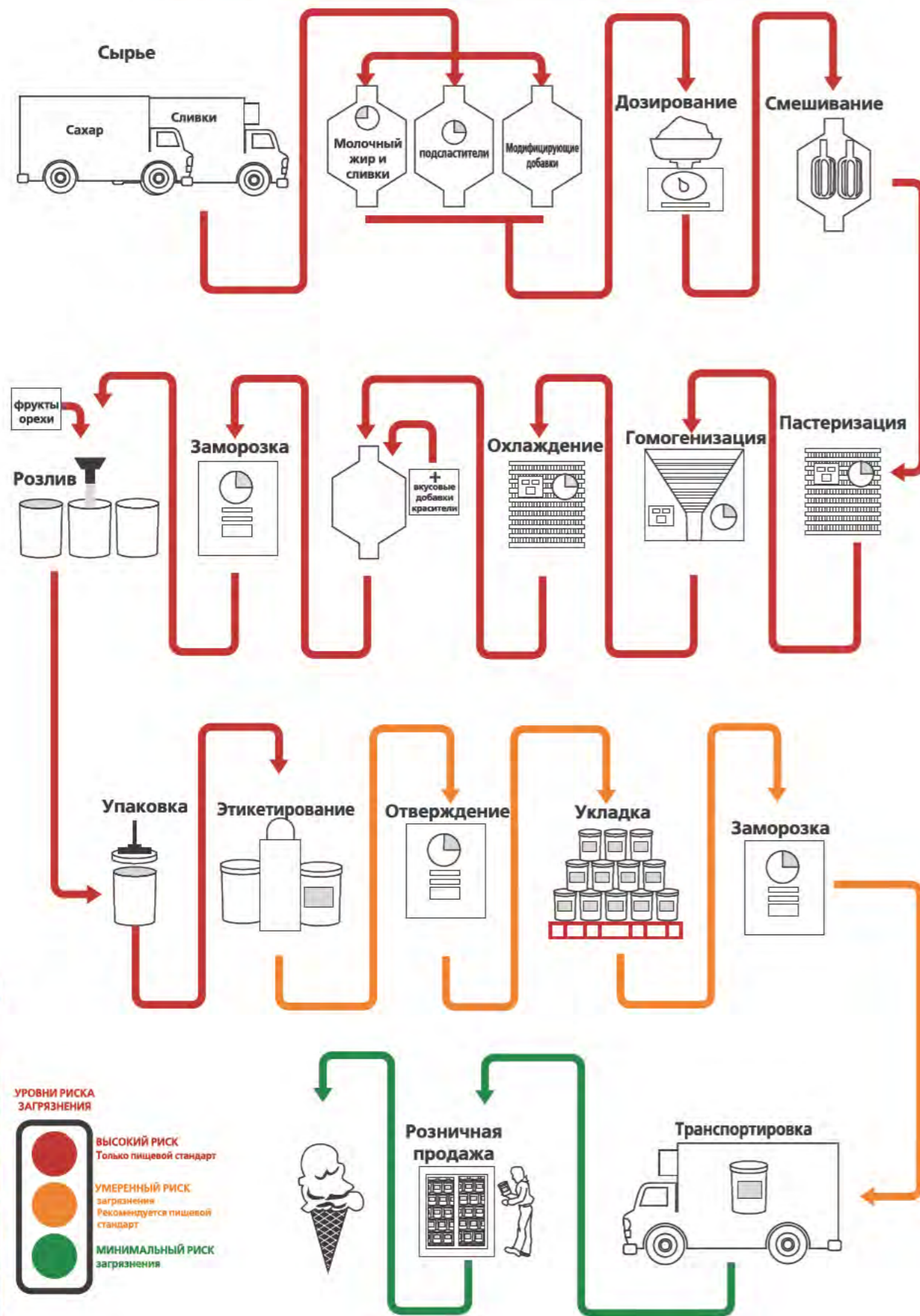
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИВА



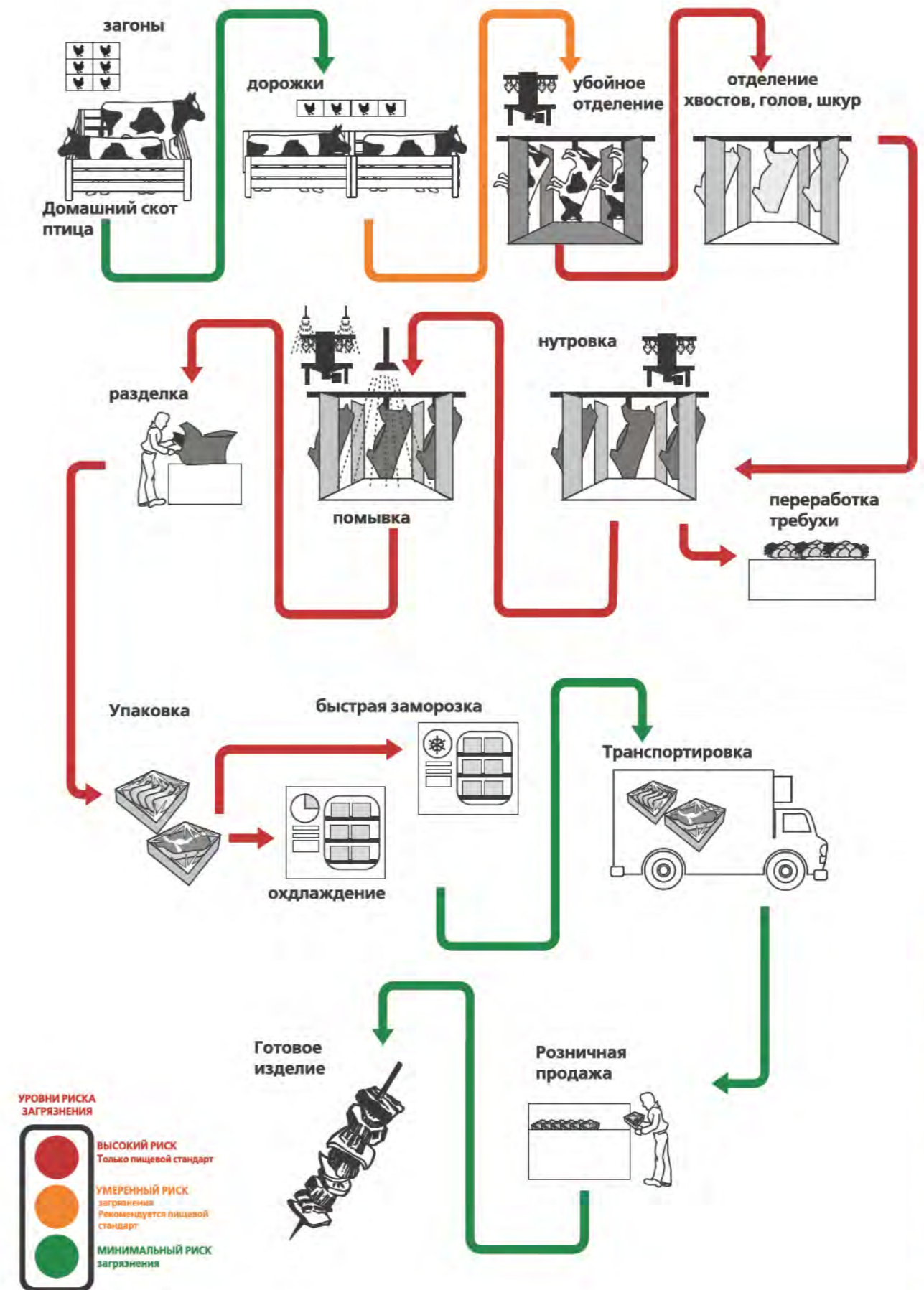
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАРГАРИНА



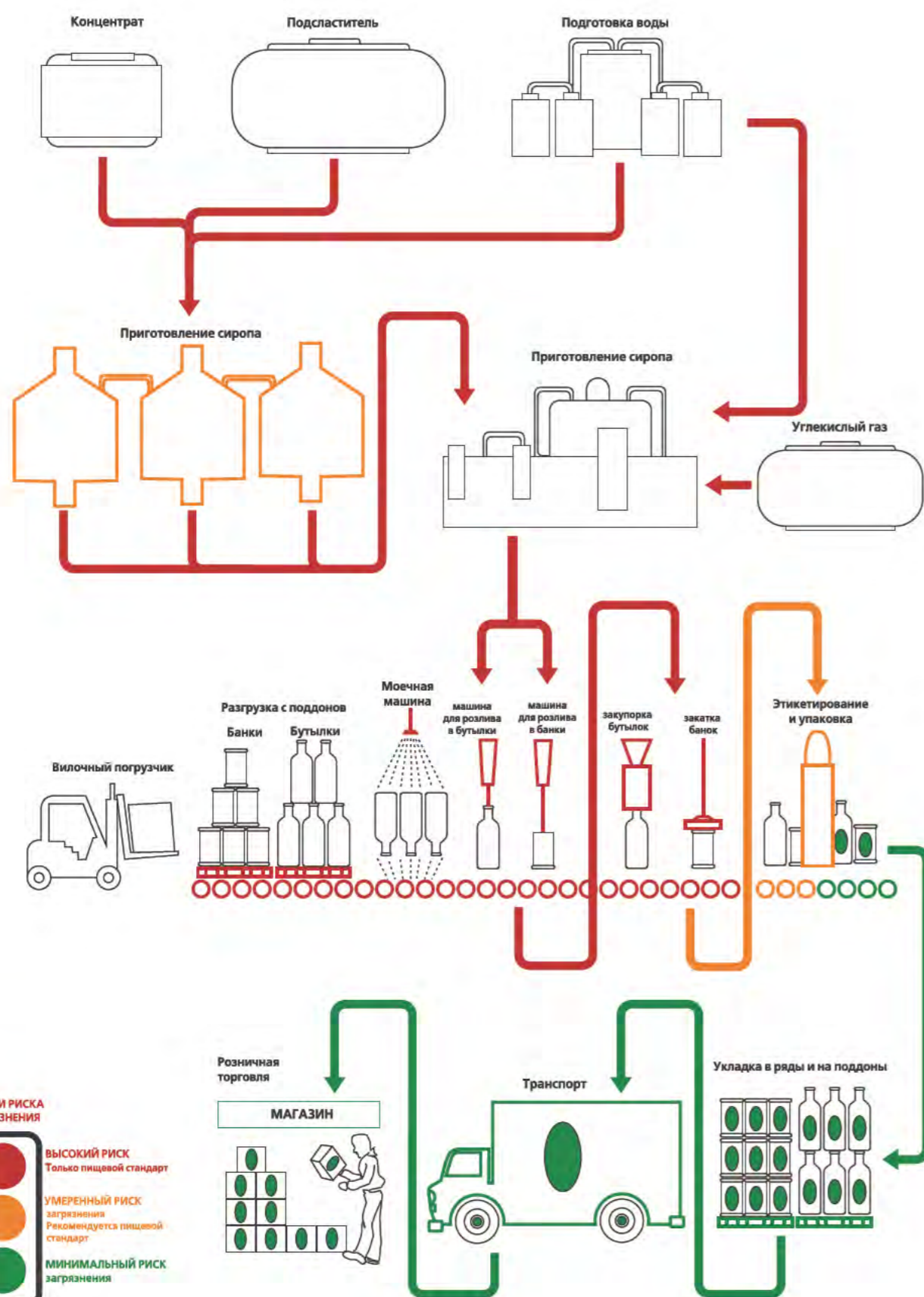
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО



ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА



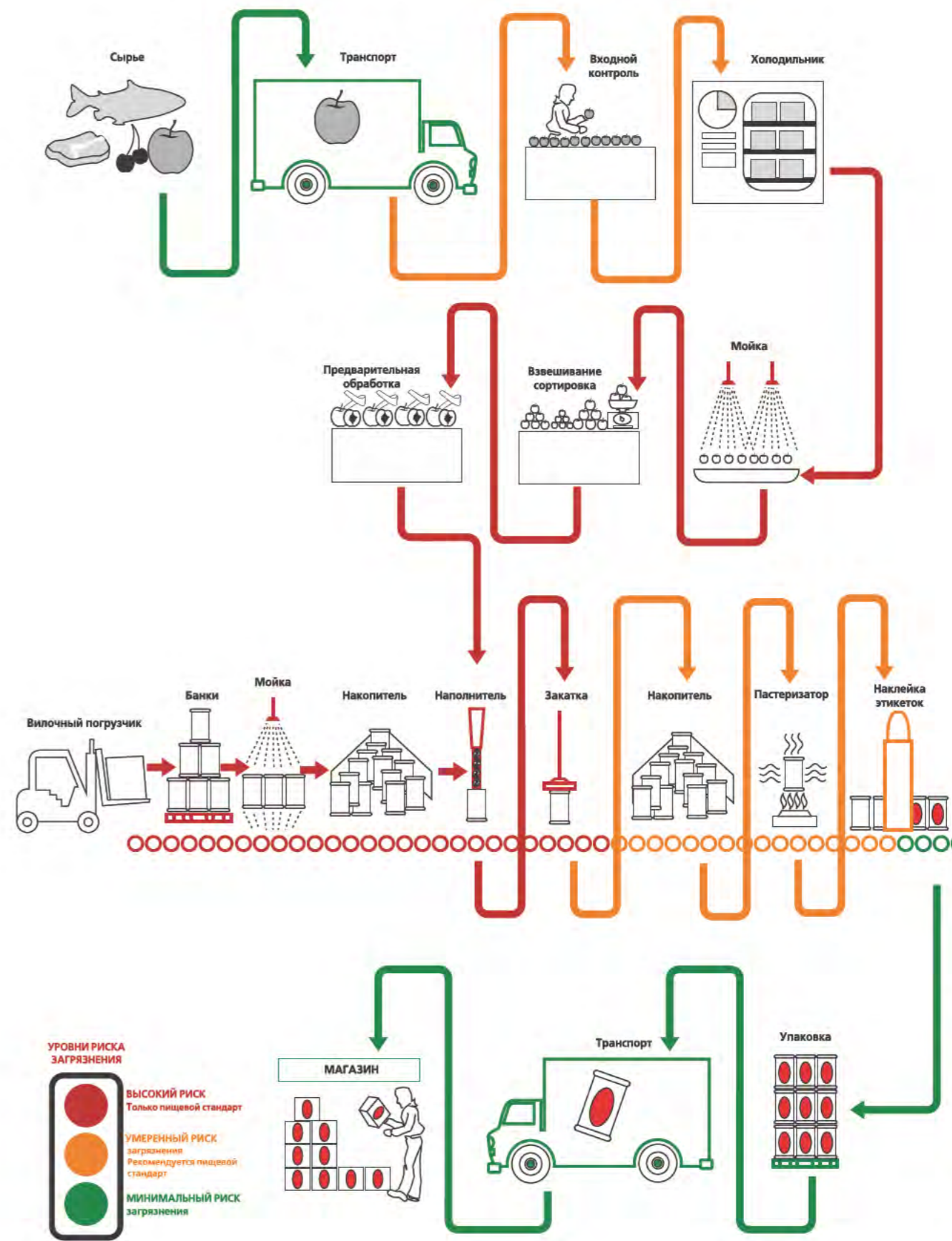
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НАПИТКОВ



УРОВНИ РИСКА ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- ВЫСОКИЙ РИСК**
Только пищевой стандарт
- УМЕРЕННЫЙ РИСК**
загрязнения
Рекомендуется пищевой стандарт
- МИНИМАЛЬНЫЙ РИСК**
загрязнения

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОНСЕРВОВ



УРОВНИ РИСКА ЗАГРЯЗНЕНИЯ

- ВЫСОКИЙ РИСК**
Только пищевой стандарт
- УМЕРЕННЫЙ РИСК**
загрязнения
Рекомендуется пищевой стандарт
- МИНИМАЛЬНЫЙ РИСК**
загрязнения

