



Photo: Krones AG, Neutraubling

Bien des découvertes au séminaire Cassida

Lors du récent séminaire organisé par Motorex sur les lubrifiants destinés à l'industrie agro-alimentaire, même les professionnels les plus expérimentés ont pu faire des découvertes très intéressantes. A cette occasion, Motorex a en effet mis en avant, en sa qualité de distributeur exclusif de la gamme Cassida pour la Suisse, l'utilisation concrète des lubrifiants spéciaux.

Les organisateurs du premier séminaire Cassida ont accueilli de nombreux participants actifs dans l'industrie agro-alimentaire, pharmaceutique et dans le secteur de l'alimentation animale. Plus de 50 intéressés, qu'ils soient responsables de production ou opérateurs de machines, se sont rendus à Langenthal.

Des normes de sécurité extrêmement sévères

La réglementation très sévère sur les substances utilisables dans les lubrifiants destinés à l'industrie agro-alimentaire ainsi que les dispositions strictes concernant leur fabrication et leur utilisation ont toutes pour objectif de minimiser le risque entraîné par la présence d'impuretés en cas de contact éventuel involontaire du lubrifiant avec les aliments. Lors des innombrables opérations mécaniques effectuées au sein des ateliers de production modernes, un contact involontaire peut par exemple avoir lieu au point de lubrification, par une transmission, un fluide calo-thermique ou une mesure de protection contre la corrosion. Les exigences en matière de lubrification sont extrêmement variables : à titre d'exemple, celles d'une presse pour jus d'orange (acidité/corrosion) n'ont rien à avoir avec celles d'une ligne industrielle de boulangerie (températures élevées/poussière de farine).

Enregistré et certifié

L'ensemble de la gamme Cassida est enregistré auprès de la NSF International et satisfait ainsi intégralement aux spécifications strictes de la FDA (Food and Drug Administration/Autorité américaine régissant les denrées alimentaires et les médicaments) et de l'USDA (Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis). Ces spécifications reconnues internationalement régissent aussi bien les substances (FDA) que la production et la déclaration (USDA) de lubrifiants alimentaires. Ainsi, l'ensemble des produits Cassida sont conformes aux exigences strictes des autorités d'homologation et de surveillance qui font foi à l'échelle internationale. En outre, les trois usines Cassida sont déjà certifiées ISO 21469. Les produits Cassida, qui disposent en plus des homologations des fabricants leaders d'installations et de composants, bénéficient ainsi de conditions idéales pour les applications de lubrification les plus diverses.

Pour la fabrication des lubrifiants Cassida, on n'utilise ni composants issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ni matières premières d'origine animale. De ce fait, tous les produits Cassida peuvent être utilisés dans les entreprises qui fabriquent des aliments végétariens et exempts d'allergènes.

L'ensemble des produits Cassida, tels que les graisses lubrifiantes sous haute pression, les huiles d'engrenages, les huiles hydrauliques et les spécialités sont soit conformes à la norme NSF H1 : adaptées au contact aléatoire, inévitable techniquement avec les denrées alimentaires, soit conformes à la norme NSF H3 : adaptées à un contact direct avec des denrées alimentaires (par exemple utilisées comme moyens de séparation). Tous les produits Cassida sont certifiés casher (règle d'alimentation juive) et halal (règle d'alimentation islamique).

Service personnalisé

Motorex est le distributeur officiel pour la Suisse des produits Cassida qui complètent de manière optimale la gamme existante de lubrifiants pour l'industrie agro-alimentaire. Chez Motorex, le service fait partie intégrante de la politique de qualité appliquée à chaque produit et Cassida ne fait pas exception à la règle.

Viel Aha, am Cassida-Seminar

Beim kürzlich durchgeführten Fachseminar über das Thema „Spezierschmierstoffe für die Lebensmittelindustrie“ hatten selbst erfahrene Berufsleute noch das eine oder andere Aha-Erlebnis. Als exklusiver Vertriebspartner des Cassida-Sortiments für die Schweiz hat Motorex ein Seminar organisiert und den praxisorientierten Einsatz der Spezierschmierstoffe dabei klar in den Vordergrund gestellt.

Zahlreich konnten die Organisatoren des ersten Cassida-Seminars bei Motorex die Teilnehmenden aus der Lebensmittel-, Pharma- und Tierfutter-Industrie begrüßen. Über 50 Interessierte, vom Produktionsleiter bis zum Maschinenführer, fanden den Weg nach Langenthal.

Strengste Sicherheits-Standards

Die strenge Regelung der verwendbaren Inhaltsstoffe für lebensmitteltechnische Schmierstoffe sowie die strikten Vorgaben für die Herstellung und Verwendung haben allesamt

zum Ziel, bei einem allfälligen unbeabsichtigten Kontakt des Schmierstoffs mit den Lebensmitteln das Risiko durch eine Verunreinigung zu minimieren. Bei den unzähligen maschinellen Arbeitsschritten in den modernen Produktionsbetrieben kann ein unerwünschter Kontakt entstehen, zum Beispiel bei Vorgängen wie bei der Wärme- oder Kraftübertragung, der Schmierung oder dem Korrosionsschutz an den Maschinen. Dabei können die schmiertechnischen Anforderungen, z.B. an eine Presse für Orangensaft (Säure/Korrosion) oder eine Backstrasse (hohe Temperaturen/Mehlstaub) unterschiedlicher nicht sein.



Les produits de la gamme Cassida contribuent notablement à la sécurité des process au sein des équipements de production complexes. Ils ont fait récemment l'objet d'un séminaire spécialisé présentant les aspects concrets de la lubrification. Le prochain séminaire Cassida aura lieu dès le 11 juin 2015 chez Motorex.

Die Produkte aus dem Cassida-Sortiment leisten in komplexen Produktionsanlagen einen wichtigen Beitrag an die Prozesssicherheit. An einem Fachseminar wurde praxisnah auf das Thema Schmiertechnik eingegangen. Am 11. Juni 2015 wird bereits das nächste Cassida-Seminar bei Motorex stattfinden.

Cassida products significantly contribute to secure processes in complex production equipments. They were recently the subject of a specialized seminar with practical lubrication aspects. The next Cassida seminar will take place on June 11, 2015 at Motorex.

Registriert und Zertifiziert

Das gesamte Cassida-Sortiment ist von der NSF International registriert und entspricht somit vollumfänglich den strengen Vorgaben der FDA (Food and Drug Administration/ Nahrungs- und Arzneimittelbehörde USA) sowie der USDA (Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten). Diese international anerkannten Vorgaben regeln sowohl Inhaltsstoffe (FDA) als auch Produktion und Deklaration (USDA) von lebensmitteltechnischen Schmiermitteln. Somit erfüllen sämtliche Cassida-Produkte die strengen Auflagen der international massgebenden Zulassungs- und Aufsichtsbehörden. Zudem sind alle drei Cassida-Werke heute bereits nach ISO 21469 zertifiziert. Mit den Freigaben der führenden Anlagen- und Komponenten-Hersteller verfügen die Cassida-Produkte des Weiteren über ideale Voraussetzungen für die verschiedensten schmiertechnischen Anwendungen.

Für die Herstellung der Cassida-Schmierstoffe werden weder Komponenten aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO), noch Rohstoffe tierischen Ursprungs verwendet. Alle Cassida-Produkte eignen sich deshalb auch für Betriebe, die vegetarische und allergenfreie Lebensmittel herstellen.

Sämtliche Cassida-Produkte, wie Hochdruckschmierfette, Getriebe-, Hydrauliköle und Spezialitäten, sind entweder NSF H1-konform: geeignet für den zufälligen, technisch nicht vermeidbaren Kontakt mit Lebensmitteln, oder sogar NSF H3-konform: geeignet für einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln (z.B. als Trennmittel). Sämtliche Cassida-Produkte sind Koscher (Jüdische Speisevorschrift) und Halal (Islamische Speisevorschrift) zertifiziert.

Individueller Service

Motorex ist in der Schweiz der offizielle Vertriebspartner der Cassida-Produkte, welche das bereits bestehende Sortiment

an Schmierstoffen für die lebensmittelproduzierende Industrie optimal ergänzen. Bei Motorex gehört der integrierte Service als Qualitätsmerkmal zu jedem Produkt.

Many discoveries at the Cassida seminar

At the recent seminar organised by Motorex on lubricants for the food industry, even the most experienced professionals were able to make very interesting discoveries. On this occasion, Motorex has indeed enlightened, as the exclusive distributor of the Cassida range for Switzerland, the practical use of special lubricants.

The organizers of the first Cassida seminar welcomed many partakers active in the food industry, pharmaceutical industry, and from the animal food sector. More than 50 interested people, both responsables of production and machine operators went to Langenthal to discover the benefits of Cassida.

Extremely stringent safety standards

The extremely stringent regulation on substances used in the lubricant dedicated to the food industry as well as strict regulation regarding their production and use aim to minimize the risk caused by the presence of impurities in the event of inadvertent contact of the lubricant with food. During the countless mechanical operations in modern production workshops, an accidental contact can occur, for example during a thermal transfer or a transfer of energy or during a process of lubrication or protection against corrosion on the machines. Lubrication requirements are extremely variable here; for example, those of a press for orange juice (acid/corrosion) have nothing to do with those of an industrial bakery line (temperatures/flour dust).

Registered and certified

The Cassida range is registered with NSF International and thus fully complies with the stringent specifications of the FDA (Food and Drug Administration, the American authority governing food-stuffs and medicines) and the USDA (Department of Agriculture of the United States). These specifications recognised internationally regulate both substances (FDA) and production and declaration (USDA) of food lubricants. Thus, Cassida products are all conform to the demanding requirements of the approval and monitoring authorities that set the tune internationally.



Prochain séminaire: 11 juin 2015
Nächstes Seminar: 11. Juni 2015
Next seminar: June 11, 2015

H3: Wasserschleiere (Stoffe, Reiniger und Korrosionsschutzprodukte, Kontakt mit Lebensmitteln verboten)

Plus de 50 participants issus des secteurs d'activité les plus divers ont assisté avec intérêt au séminaire Cassida.

Über 50 interessierte Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus den verschiedensten Branchen haben am Cassida-Seminar teilgenommen.



In addition, the three production plants of Cassida are already ISO 21469 certified. Cassida products, which have further approvals of the leading facilities and components manufacturers, thus offer ideal conditions for very many lubrication applications. For the manufacture of Cassida lubricants no components from genetically modified organisms (GMOs) and no raw materials of animal origin are used. Therefore, all Cassida products can be used in companies that manufacture vegetarian and allergen-free food.

All the Cassida products, such as high pressure lubricating greases, oils for gears, hydraulic oils and specialties are either complying with NSF H1: adapted to random contact, unavoidable technically, with food, or compliant with the NSF H3: standard, suitable for direct contact with food (for example used as means of separation). All Cassida-products are certified Kosher (Jewish food rule) and Halal (Islamic food rule).

Personalised service

Motorex is the official distributor of Cassida products in Switzerland which optimally complement the existing range of lubricants for the food industry. At Motorex, service is an integral part of the policy of quality applied to each product.

Motorex AG Langenthal
Postfach
CH-4901 Langenthal
Tel. + 41 62 919 74 74
Fax +41 62 919 76 96
www.motorex.com



Over 50 partakers coming from various business sectors attended the Cassida seminar with interest.



WILLEMIN-MACODEL
YOUR ADVANCED MACHINING SOLUTIONS

► APPLICATIONS
HORLOGÈRES



701S



- Le tout nouveau centre d'usinage 701S est une véritable révolution dans le monde de l'usinage. Sa cinématique parallèle parfaitement symétrique offre une rigidité, une dynamique et une précision hors norme. Le 701S réduit les temps d'usinage tout en garantissant une plus grande robustesse de votre process de fabrication. Avec une emprise au sol de seulement 1 m², cette machine est un véritable condensé de technologie de pointe.

BASELWORLD

Halle 4U -Stand F22



WILLEMIN-MACODEL SA
CH-2800 DELÉMONT
WWW.WILLEMIN-MACODEL.COM