

**Cadbury** (désormais connu sous le nom de Mondelez) a contacté DropsA pour trouver une solution pour ses machines d'affinage. Les affineurs de chocolat servent à réduire la taille des morceaux en fines particules entre 10 et 60 microns. Les affineurs comportent généralement entre 4 et 6 rouleaux qui aident à affiner le chocolat.

Chaque rouleau est muni d'un roulement de chaque côté, qui a besoin d'être graissé régulièrement.

### Analyse du système de lubrification

Mondelez rencontrait des pannes prématurées sur les roulements de ses 18 affineurs. Après étude des roulements, le fabricant des machines a constaté que les roulements tombaient en panne par manque de graissage. Le coût d'un seul roulement était égal à celui d'un système DropsA complet.

La graisse utilisée était une graisse alimentaire Klueber de bonne qualité, conforme aux recommandations du fabricant de la machine.



Proposition de DropsA :

#### ▪ Système Bravo Bluebox

Le système Bravo Bluebox intègre tous les instruments et les appareils de contrôle du système de graissage dans un seul boîtier.

Des éléments de pompage double ont été utilisés pour assurer un bon débit de graisse. Après le système initial représenté sur la photo, d'autres unités ont été commandées avec un boîtier en acier inoxydable pour assurer leur parfaite conformité avec les normes de sécurité alimentaire.

