



# Cocio Chokolademælk bruger coating med hårdmetaller

## - Effektivitet og økonomi i er højsædet

Cocio Chokolademælk A/S tog i 2002 en splintertny fabrik i brug. Produktionsudstyret er nyt og i høj grad automatiseret på de to fleksible linjer. Den ene kan køre godt 30.000 flasker igennem i timen, og det sætter store krav til de mekaniske sliddele.

”I gennem de sidste 9 år har vi haft et godt samarbejde med Alfotech. Det være sig på slanger og coatede produkter. Vi kunne hos Cocio konstatere, at vi på vore Homoganisatorer i mejeriet ugentligt havde stigende og vedvarende pakningsskift på stempler. Ligeledes havde vi stempelskift 2 gange om året.

Efter aftale med Alfotech renoverede vi vore slidte stempler med hårdmetal coating. Dette har vist en markant forbedring vedrørende udskiftning af dele. Vi skifter nu pakninger for

stempler 2-3 gange om året, og vi har kørt med de samme stempler i nu 4 år. Vi har haft en stor økonomisk fordel med denne løsning og kan varmt anbefale Alfotech's hårdmetal coating” udtaler Teknisk chef, Bo Boesen.

Alle stempler til homoganisatorer, der oprindeligt var hård forkromet, bliver i dag coatet med hårdmetal. Alfotechs coating udføres efter ISO 9001 og kan med fordel benyttes på både nye og brugte sliddele som eks. aksler, sæder, stempler og armaturdele. Er sliddelen i direkte kontakt med fødevarer, anvendes FDA godkendte materialer.

### Om Alfotech

Alfotech er en danskejet virksomhed, der blev grundlagt i 1984. Vi repræsenterer flere internationale leverandører af kvalitetsprodukter og løsninger, der naturligvis lever op til industriens strenge krav.

#### Fokus på procesindustrien

Vores kunder er fra fødevarerindustrien, samt den

farmaceutiske og kemiske industri i Nordeuropa. Alfotech importerer, udvikler og producerer mange af de komponenter, der indgår i vores løsninger.

Netop den viden, vi har fået gennem 25 års produktudvikling giver os stor ekspertise til at finde den rette løsning til netop din virksomhed.



### Om Cocio

Cocio Chokolademælk A/S er Skandinavien suverænt største producent af steriliseret chokolademælk. Produktet er gennem mere end 50 år lavet af 100 procent naturprodukter og uden brug af konserveringsmidler.

Cocios varemærke er det mest kendte i den nordiske region, der tæller lande som Norge, Sverige, Finland og Danmark og bliver desuden eksporteret til Tyskland, Spanien og USA. Eksportdelen er steget markant siden 2002 og udgør pt. ca. 40 % af omsætningen.

Cocio Chokolademælk ligger i Kjersing, nord for Esbjerg, og har til huse i en ny fabrik på knap 8000 kvadratmeter. Virksomheden, som beskæftiger ca. 50 medarbejdere, oplever solid salg fremgang og er i dag 100 % ejet af Arla Foods A/S.



#### Alfotech ApS

E: [alfotech@alfotech.dk](mailto:alfotech@alfotech.dk)  
T: +45 70 20 04 22  
F: +45 70 20 04 52



#### [www.alfotech.dk](http://www.alfotech.dk)

Alstrup Allé 10,  
DK - 8361 Hasselager



#### Alfotech Svenska AB

E: [alfotech@alfotech.se](mailto:alfotech@alfotech.se)  
T: +46 (0) 721 92 65 90  
F: +45 70 20 04 52