

PROJEKTBERICHT



KUNDE

five:am, Australien

PROJEKT

Druckluft für die Produktion von Bio-Joghurt

BOGE PRODUKTE IM EINSATZ

2 Schraubenkompressoren C 15 L inklusive Trockner, BOGE BLUEKAT BC Converter



NUR BESTE ZUTATEN! BOGE Kompressoren unterstützen die Produktion von Bio-Joghurt

five:am aus Australien ist eine noch junge Marke für Bio-Joghurt. Gründer und Vordenker hinter five:am ist David Prior. Seine Idee ist anspruchsvoll: Er will einen Bio-Joghurt produzieren, der vom ersten bis zum letzten Schritt der Wertschöpfungskette höchsten ökologischen Ansprüchen genügt.

Nur das Beste wünschte sich David Prior auch für seine Druckluftversorgung. Schnell kam es daher zur Zusammenarbeit mit BOGE. Die Herausforderungen an die Reinheit der Druckluft waren dabei hoch, denn sowohl bei der Belüftung der Milchsilos als auch beim Abfüllprozess ist ein direkter Kontakt mit Lebensmitteln gegeben. Folglich war nur eine Lösung denkbar, die mit absolut ölfreier Druckluft arbeitet.



David Prior setzt auf Bio-Joghurt und BOGE.

BOGE empfahl, auf zwei regulär öleingespritzte Schraubenkompressoren des Typs C 15 L inklusive Trockner zu setzen. Aber wie sollte daraus ölfreie Druckluft entstehen? Ganz einfach: durch den nachgeschalteten BOGE BLUEKAT BC Converter. Er sorgt für absolut ölfreie Druckluft der Reinheitsklasse 0.

Die Anschaffungskosten für das System liegen deutlich unter denen eines vergleichbaren ölfreien Schraubenkompressors – ein wichtiges Argument für das noch junge Unternehmen. Trotzdem kann David Prior auf höchste Sicherheit bauen und hat zugleich ein System zur Verfügung, das wartungsarm und mit geringem Energieaufwand arbeitet. Mit besten Zutaten und bester Druckluft bleibt five:am auf der Erfolgsspur!



Zwei BOGE C 15 L Schraubenkompressoren sichern die Druckluftversorgung.

PROJEKTINFOS

> DIE HERAUSFORDERUNG

Bei der Herstellung des Bio-Joghurts der Marke five:am kommt die Druckluft zum Teil in direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Es wurde daher eine Lösung benötigt, bei der absolut ölfreie Druckluft erzeugt wird.

> DIE BOGE LÖSUNG

Zwei kompakte, direkt gekuppelte Schraubenkompressoren vom Typ C 15 L mit Trockner produzieren die Druckluft. Ein BOGE BLUEKAT BC Converter sorgt mit dem innovativen Converter-Prinzip dafür, dass die Druckluft der höchsten Reinheitsklasse 0 entspricht. Dabei werden Ölbestandteile in der Druckluft zuverlässig zu Kohlendioxid und Wasser oxidiert – ideal für sensible Einsatzbereiche wie die Lebensmittelproduktion.

> DAS ERGEBNIS

Eine zugleich kostensparende und vollkommen sichere Lösung zur Produktion absolut ölfreier Druckluft, die five:am bei der Produktion und Abfüllung des Bio-Joghurts unterstützt.

Mehr Informationen über five:am:
www.fiveam.com.au