

PROJECTRAPPORT



KLANT

five:am, Australië

PROJECT

Perslucht voor de productie van organische yoghurt

GEBRUIKTE BOGE-PRODUCTEN

2 x C 15 L-schroefcompressoren inclusief droger

BOGE BLUEKAT BC-Converter



ALLEEN DE BESTE INGREDIËNTEN!

BOGE-compressoren helpen bij de productie van organische yoghurt

Five:am is een jong Australisch bedrijf dat organische yoghurt produceert, opgezet door mastermind David Prior. Hij heeft grote ambities: het produceren van organische yoghurt die voldoet aan de meest strenge ecologische eisen, van de eerste tot en met de allerlaatste productiestap. David Prior wil alleen het allerbeste, ook op het gebied van perslucht, en daarom duurde het niet lang voor hij de samenwerking met BOGE aanging. Het was van groot belang om perslucht van de juiste zuiverheid te leveren, omdat de lucht zowel tijdens het ventileren van de melksilo als tijdens het vulproces in direct contact komt met het product. Dit betekende dat alleen een systeem dat werkt met absoluut olievrije perslucht in aanmerking kwam.



David Prior kiest voor organische yoghurt en BOGE

BOGE adviseerde om twee normale oliegesmeerde schroefcompressoren inclusief drogers van het type C 15 L te gebruiken. Een opvallend advies, zult u denken, want hoe wordt er door deze compressoren olievrije perslucht geproduceerd? Makkelijk: door een downstream BOGE BLUEKAT BC-Converter te gebruiken. Dit garandeert absoluut olievrije perslucht met een class 0-zuiverheid. De aanschaf van dit systeem is veel minder duur dan de aanschaf van een vergelijkbare olievrije compressor – een belangrijke factor voor een jong bedrijf. Het systeem werkt zeer veilig, vergt weinig onderhoud en verbruikt zeer weinig energie, dus David Prior hoeft zich ook daarover geen zorgen te maken. Door het gebruik van de beste ingrediënten en de beste perslucht, is Five:am goed op weg naar een succesvolle toekomst!



Twee BOGE C 15 L-schroefcompressoren verzekeren de toevoer van perslucht

PROJECTINFORMATIE

> DE UITDAGING

Tijdens de productie van de organische yoghurt van Five:am, komt een deel van de perslucht in direct contact met voedingsmiddelen.

> DE BOGE-OPLOSSING

Twee direct gekoppelde compacte C 15 L-schroefcompressoren met ingebouwde droger zorgen voor de perslucht. Een BOGE BLUEKAT BC-Converter zorgt er door het innovatieve conversieprincipe voor dat de perslucht voldoet aan de meest strenge class 0-zuiverheidseisen. Tijdens dit proces worden oliedeeltjes in de lucht op een betrouwbare manier omgezet naar koolstofdioxide en water – ideaal voor gevoelige toepassingen als de voedselindustrie.

> RESULTAAT

Een zowel kostenbesparende- als zeer veilige oplossing voor het produceren van absoluut olievrije perslucht, waarmee Five:am organische yoghurt kan produceren.

Meer informatie over Five:am:
www.fiveam.com.au