

## INFORME DEL PROYECTO



## CLIENTE

five:am, Australia

## PROYECTO

Aire comprimido para la producción de yogur orgánico

## PRODUCTOS BOGE EMPLEADOS

2 x compresores de tornillo C 15 L con secador incluido, convertidor BOGE BLUEKAT BC



## ¡SOLO LOS MEJORES INGREDIENTES! Los compresores BOGE contribuyen a la producción de yogur orgánico

Five:am, de Australia, es una joven marca de yogur orgánico. El fundador y creador de Five:am, David Prior, tiene una idea ambiciosa: producir yogur orgánico que satisfaga los requisitos ecológicos más rigurosos desde el primer al último paso de la cadena. David Prior también quiere el mejor suministro de aire comprimido. Por eso no le costó mucho decidirse a cooperar con BOGE. Los desafíos para la producción de aire comprimido de la pureza necesaria son muchos, ya que este entra en contacto con los alimentos tanto en la ventilación de la planta láctea como durante el proceso de rellenado. Así que la única solución posible era usar aire comprimido totalmente exento de aceite. La recomendación de BOGE incluía el uso de dos compresores de tornillo ordinarios con

inyección de aceite del tipo C 15 L con secadores incluidos. ¿Pero cómo es posible obtener aire comprimido exento de aceite de estos compresores? Muy fácil: mediante el convertidor BOGE BLUEKAT BC, que garantiza un suministro de aire comprimido totalmente exento de aceite, con una pureza Clase 0. La inversión inicial necesaria para adquirir este sistema es mucho menor que la que requiere un compresor de tornillo exento de aceite, un factor decisivo para una empresa tan joven. Pero David Prior puede contar con la máxima seguridad al tiempo que disfruta de un sistema con poco mantenimiento y bajo consumo energético. ¡Con los mejores ingredientes y el mejor aire comprimido, sin duda Five:am avanza hacia el éxito!



David Prior se decanta por el yogur orgánico y por BOGE.



Dos compresores de tornillo BOGE C 15 L se encargan del suministro de aire comprimido

## INFORMACIÓN EL PROYECTO

## &gt; EL DESAFÍO

Durante la elaboración del yogur orgánico de la marca Five:am, el aire comprimido entra en contacto directo con los alimentos.

## &gt; LA SOLUCIÓN DE BOGE

Dos compresores de tornillo de acoplamiento directo del modelo C 15 L con secador se encargan de la producción del aire comprimido. Con su innovador principio de conversión, el convertidor BOGE BLUEKAT BC asegura que el aire comprimido cumpla los exigentes requisitos de pureza de la Clase 0. En este fiable proceso, el aceite presente en el aire se oxida y formando dióxido de carbono y agua, una operación ideal para aplicaciones delicadas como la producción de alimentos.

## &gt; EL RESULTADO

**Una solución económica y completamente segura para producir aire comprimido totalmente exento de aceite y ayudar a Five:am en la elaboración y envasado de yogur orgánico.**

Más información sobre Five:am en [www.fiveam.com.au](http://www.fiveam.com.au)