

RAPPORT DE PROJET



CLIENT

five:am, Australie

PROJET

Air comprimé destiné à la production de yaourts biologiques

PRODUITS BOGE UTILISÉS

2 compresseurs à vis C 15 L dotés d'un sécheur, Convertisseur BLUEKAT BC de BOGE



LES MEILLEURS INGRÉDIENTS! Les compresseurs de BOGE permettent la fabrication de yaourts biologiques

five:am est une très jeune entreprise australienne spécialisée dans la fabrication de yaourts biologiques. David Prior, le fondateur de l'entreprise, en est également le cerveau. Il possède une idée ambitieuse: produire un yaourt biologique qui répond aux normes écologiques les plus strictes durant chacune des étapes de la chaîne de valorisation. David Prior veut également tirer le meilleur de sa production d'air comprimé. C'est pourquoi il ne lui a pas fallu longtemps avant de se décider à coopérer avec BOGE. Les défis imposés par la production d'un air comprimé répondant aux besoins en pureté imposés par la production de yaourts biologiques sont grands. En effet, les denrées alimentaires sont en contact direct avec l'air comprimé lors de la ventilation du silo à lait, ainsi que lors du processus de soutirage. Autrement dit, l'entreprise ne peut utiliser qu'une solution offrant un air comprimé



David Prior a choisi les yaourts biologiques et BOGE.

exempt d'huile. BOGE a recommandé l'utilisation de deux compresseurs à vis à injection d'huile appartenant à la Série C 15 L, également équipés de sécheurs. Mais, comment est-il possible d'obtenir un air comprimé exempt d'huile en utilisant ces compresseurs ? La réponse est simple : en utilisant un convertisseur BLUEKAT BC de BOGE. Ce dernier garantit un air comprimé entièrement exempt d'huile et appartenant à la Classe 0. La dépense initiale engendrée par l'achat de ce système est moindre que celle d'un compresseur à vis exempt d'huile. Cet élément constitue un argument de poids pour la jeune entreprise. Ainsi, David Prior peut être certain de bénéficier d'une sécurité maximale, ainsi que d'un système ne nécessitant qu'une faible maintenance et peu gourmand en énergie. En utilisant les meilleurs ingrédients et le meilleur air comprimé, five:am est sur la route du succès !



Deux compresseurs à vis C 15 L de BOGE protègent la production d'air comprimé.

INFORMATIONS RELATIVES AU PROJET

> LE DÉFI

Lors de la production du yaourt biologique five:am, une partie de l'air comprimé entre en contact avec les denrées alimentaires.

> LA SOLUTION BOGE

Deux compresseurs à vis couplés directement C 15 L et dotés d'un sécheur produisent l'air comprimé. Le convertisseur BLUEKAT BC de BOGE assure que l'air comprimé réponde aux normes de pureté les plus strictes établies par la Classe 0, grâce à son principe de conversion innovant. Lors de ce processus, les composants huileux de l'air s'oxydent en dioxyde de carbone et en eau. Idéal pour les applications sensibles comme la production alimentaire.

> LE RÉSULTAT

Une solution économique et entièrement sûre, qui permet de produire un air comprimé exempt d'huile, et d'aider l'entreprise five:am à produire et à réaliser le soutirage de yaourt biologique.

Pour obtenir plus d'informations sur five:am, veuillez consulter le site de l'entreprise www.fiveam.com.au