

RESOCONTO DEL PROGETTO



CLIENTE

Five:am, Australia

PROGETTO

Aria compressa per la produzione di yogurt biologico

PRODOTTI BOGE UTILIZZATI

2 compressori a vite della serie C 15 dotati di essiccatore,

1 Converter BOGE BLUEKAT BC



SOLO I MIGLIORI INGREDIENTI! I compressori BOGE impiegati nella produzione di yogurt biologico

La five:am è una giovane azienda australiana che produce yogurt biologico. Il fondatore e ideatore della five:am è David Prior. La sua idea è ambiziosa: produrre yogurt biologico che soddisfi i più rigorosi standard ecologici sin dalla prima fino all'ultima fase della catena di produzione. David Prior desidera inoltre la migliore qualità di aria compressa disponibile sul mercato. È per questa ragione che non ha impiegato molto per decidere di affidarsi a BOGE. Le sfide legate alla fornitura di aria compressa della purezza desiderata erano molto elevate, dal momento che durante il processo di ventilazione del latte all'interno del silo, come pure durante quello di riempimento, avveniva il contatto diretto con gli alimenti. Era perciò attuabile solo una soluzione che si basasse su un'aria compressa assolutamente priva di olio. BOGE ha pertanto consigliato l'uso di due compressori a vite a iniezione

d'olio della serie C 15 L, dotati di essiccatore. Ma come ottenere aria compressa oil-free da tali compressori? La risposta è semplice: grazie all'uso di un converter BLUEKAT BC BOGE montato a valle. Quest'ultimo garantisce infatti un'aria compressa assolutamente priva di olio di una classe di purezza equivalente a 0. L'investimento iniziale per l'acquisto di tale sistema è stato nettamente inferiore rispetto all'acquisto di un compressore a vite oil-free – un aspetto non trascurabile per una giovane azienda come questa. David Prior può, tuttavia, avere la certezza della massima sicurezza e allo stesso tempo disporre di un sistema a bassa manutenzione e a basso consumo energetico. L'utilizzo dei migliori ingredienti e di un'aria compressa di elevata qualità costituiscono i fattori determinanti per il successo di questa giovane azienda.



David Prior opta per lo yogurt biologico e per BOGE



Due compressori a vite BOGE della serie C 15 L salvaguardano la fornitura di aria compressa

INFO PROGETTO

> LA SFIDA

Durante le fasi di produzione dello yogurt biologico five:am l'aria compressa viene parzialmente a contatto diretto con gli alimenti.

> LA SOLUZIONE BOGE

Due compressori a vite ad accoppiamento diretto della serie C 15 L, dotati di essiccatore, generano aria compressa. Un converter BOGE BLUEKAT BC, grazie al suo innovativo principio di catalizzazione, garantisce che l'aria compressa soddisfi i rigorosi standard di purezza della classe 0. In questa fase del processo, i vapori oleosi presenti nell'aria si ossidano in modo affidabile a contatto con l'anidride carbonica e con l'acqua.

> RISULTATO

Una soluzione per la produzione di aria compressa assolutamente priva di olio efficiente e conveniente che viene impiegata dalla five:am nella fase di produzione e in quella di riempimento dello yogurt biologico.

Per maggiori informazioni sulla five:am:
www.fiveam.com.au