

Wassereingespritzte Kompressoren

Artikel vom 14. Juli 2022

Klimatechnik, Luft- und Gasversorgung



Zwei wassereingespritzte Kompressoren laufen im Wechsel und erzeugen 100 % ölfreie, saubere Luft (Bild: Oltrogge).

Die Petersilchen GmbH stellt unter den Marken »Sanchon«, »Fredo's« und »biofinesse« ein vielfältiges Sortiment an Biofeinkost und Snackartikeln sowie Aufstriche, Saucen und Pesti her. Auch Feinkostprodukte für den Catering- und Gastrobereich in HACCP-konformen Großgebinden gehören zum Portfolio. Aufgrund vorhandener Zertifizierungen und dem hohen eigenen Anspruch benötigte der Betrieb einen adäquaten Ersatz für die mittlerweile technisch überholte Druckluftstation mit einem ölgeschmierten 15-kW-Schraubenkompressor. Da in der Lebensmittelherstellung Hygiene oberstes Gebot ist und die Druckluft während des Prozesses mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen kann, muss die Druckluft stets die ISO-8573-1-Klasse 2-3-1 erfüllen. Um auf der sicheren Seite zu sein und den eigenen Qualitätsansprüchen zu entsprechen, hat sich

der Betrieb für eine Lösung der Klasse 0 entschieden.

Umfangreiche Aufbereitung der Druckluft entfällt dank neuer Lösung

Die Druckluftspezialisten von Oltrogge fanden nach genauer Auswertung des Bedarfs und der Anforderungen eine passende Lösung: Statt wieder einen ölgeschmierten Schraubenkompressor mit Druckluftaufbereitung zu wählen, der Partikel und Öl aus der Luft filtert, empfahl man einen wassereingespritzten Kompressor, der eine umfangreiche Aufbereitung der Druckluft überflüssig macht und 100 % ölfrei verdichtet. Seit Dezember 2021 sind für den Lebensmittelhersteller daher zwei wassereingespritzte Kompressoren von Atlas Copco, Modell »AQ18 VSD« mit integriertem Kältetrockner im Einsatz. Sie laufen ausgeglichen im Wechsel und erzeugen ölfreie, saubere Luft. Damit besteht kein Risiko der Verschmutzung des Produkts durch den Kompressor, wodurch zur Sicherstellung der Qualität der Endprodukte beigetragen wird. Die ölfrei verdichtenden Kompressoren und Gebläse sowie der zugehörigen Trockner und Filter des Herstellers sind nach dem Standard DIN EN ISO 22000 für Lebensmittelsicherheit zertifiziert. Mit den neuen Kompressoren kann der Bio-Lebensmittelhersteller seine besonders hohen Qualitätsstandards einhalten und die strengen Hygienevorschriften erfüllen. Darüber hinaus arbeiten die neuen Kompressoren auch mit einem geringeren Energieverbrauch als vorher.

Hersteller aus dieser Kategorie
