

KAESER Kompressoren

Snack trifft Druckluft!

Ausgangssituation

Leckere Sandwiches, Wraps oder Paninis werden gerne an Tankstellen, Bistros oder auch in luftiger Höhe in Flugzeugen angeboten. Der Kunde von KAESER Kompressoren ist Spezialist im Belegen von Sandwiches, Wraps, Paninis und anderen Köstlichkeiten. In der Produktion laufen täglich mehr als 200.000 Stk. leckere, handgefertigte Snacks für unterwegs, die Pause im Büro, für ein Picknick oder einfach für zu Hause vom Band. Hierbei spielt saubere Druckluft eine wichtige Rolle.

Zu den wichtigsten Kunden zählen große Supermarktketten, Caterer, Tankstellen sowie Fluggesellschaften.



Lösungsansatz

- KAESER Kompressoren setzt für dieses Projekt einen frequenzgeregelten Schraubenkompressor ein sowie zwei Schraubenkompressoren mit fester Drehzahl des Typs ASD 50.
- Die maschinenübergreifende Steuerung SIGMA AIR MANAGER überwacht und steuert die Kompressoren energieeffizient.
- Adsorptionstrockner und Aktivkohlefilter gewährleisten den hohen Reinheitsgrad der Druckluft, die einen Drucktaupunkt von -40°C haben muss.
- Zur maximalen Nutzung aller Energieeinsparungsmöglichkeiten sind die Kompressoren mit Wärmerückgewinnungssystem ausgestattet.



Kundennutzen

- Maximale Nutzung aller Energieeinsparungsmöglichkeiten Dank Wärmerückgewinnungssystem
- Redundante Kompressorstation gewährleistet Zuverlässigkeit und die Sicherstellung der notwendigen Druckluft-Verfügbarkeit
- Optimierung der Druckgüte und Senkung des durchschnittlichen Drucks
- Professionelle Service-Organisation aus dem Hause KAESER



Schraubenkompressoren
Druckluftaufbereitung
Wärmerückgewinnung
Steuerung

Herausforderung

Die enorme Produktvielfalt schnell, effizient und sicher zu produzieren stellt eine große Herausforderung beim Kunden dar. Viele Vorgänge werden manuell erledigt – trotzdem ist man darauf bedacht, die Produktionsschritte entsprechend zu automatisieren, denn nur eine effiziente Produktion ist der Garant für eine starke Wettbewerbsposition am Markt. Die Automatisierung der Fertigung stellt allerdings eine große Herausforderung da, die beim Kunden mit frischen Produkten gearbeitet wird, die sich in Form, Gewicht und Eigenschaften extrem unterscheiden. Daher gestaltet es sich äußerst schwierig Roboter oder Bestückungseinheiten einzusetzen um Rollen und Verpackungen zusammenzusetzen.

Druckluft spielt hier in der Produktion eine wichtige Rolle für die Steuerung von Maschinen mittels Pneumatikzylindern und zum Abblasen von Maschinen an Arbeitstischen. Die Druckluft kommt hier zwar nie in Berührung mit den Lebensmitteln, sie dient aber dennoch zur Reinigung der sie berührenden Bereichen. Deshalb muss die Druckluft strengen Hygieneanforderungen entsprechen gemäß ISO 8573-1.

