

FILCOM Anwendungsbeispiel – Lebensmittelindustrie

KAESER Schraubenkompressor SM 11-7,5



Druckluft/Service

Ausgangssituation

Mit Milch und Zucker... oder vielleicht doch lieber klein, schwarz und stark? Ob Espresso, Cappuccino, Café au lait oder türkischer Mokka – von der Plantage bis in die Tasse hat der Kaffee einen langen Weg hinter sich. Druckluft begleitet diesen Weg, denn sie wird überall gebraucht: von den Silos für den Rohkaffee über die Rösterei und die Mühlen, bis hin zu den Verpackungsanlagen. Hochland Kaffee ist ein Stuttgarter Original und vielfach ausgezeichnet für regionale Spitzenqualität, meisterhafte Manufakturtradition und innovativ gelebte Partnerschaft. Seit 1930 existiert die Stuttgarter Kaffee-Manufaktur mit eigener Rösterei. Hochland versteht Kaffee als Lebenselixier und belebt an zahlreichen Ecken die Innenstadt mit Duft und Geschmack.

Lösungsansatz

- Gemeinsam mit der FILCOM GmbH wurden verschiedene Lösungsansätze durchleuchtet, um die Qualität der für den Produktionsprozess verwendeten Druckluft, die direkt mit dem Produkt in Berührung kommt, zu verbessern.
- Zwei installierte Schraubenkompressoren „SM“ garantieren Hochland Kaffee eine konstante Druckluft.
- Eine normgerechte und energieeffiziente Druckluftaufbereitung sorgt für die Einhaltung der Druckluftqualitätsklasse gemäß ISO 8573-1.
- Die Entscheidung für die Schraubenkompressoren der Type SM 11-7,5 fiel, auf Grund der hohen Verfügbarkeit und Effizienz. Die kompakten Schraubenkompressoren erzeugen nicht nur mehr Druckluft mit weniger Energie, sondern lassen auch hinsichtlich Vielseitigkeit, Bedienungs- und Wartungs- und Umweltfreundlichkeit keine Wünsche offen.



Kundennutzen

- Kompressoren, Trockner und Filteranlagen arbeiten seit vielen Jahren zuverlässig bei Hochland Kaffee. Bei dieser von FILCOM installierten Druckluftstation sorgen nun 2 Schraubenkompressoren SM 11-7,5 für Druckluft. Die Drucklufttrockner und –filter gewährleisten, dass die strengen Lebensmittelstandards eingehalten werden.
- Besonders positiv empfand das Team von Hochland Kaffee den umfangreichen und konstant technischen Support während der Durchführung des Projekts durch die Kollegen aus dem Hause FILCOM GmbH.
- In der Kaffee-Industrie gilt grundsätzlich, dass es für die genießbarkeit des Getränks sehr auf seine Rückstandsfreiheit von Ölkomponenten und Keimen ankommt.



Herausforderung

Hochland Kaffee hat der Produktqualität und dem Herstellungsprozess schon immer viel Beachtung geschenkt und ist daher stets auf der Suche nach Innovationen, die qualitative Verbesserungen ermöglichen. Um den internen Qualitätsanspruch sowie einer Zertifizierung nach dem IFS Food Standard gerecht zu werden, ist es erforderlich, innerhalb der internen Prozesse Druckluft völlig frei von Keimen und Kohlenwasserstoff zur Verfügung zu stellen. Beim Verpacken und Abfüllen des Kaffees muss der Zustand des Produktes unverändert bleiben. Hier darf es zu keiner Kontamination durch direkten oder indirekten Kontakt kommen.



Hochland
Haus KAFFEE manufaktur



FILCOM GmbH
Schönbuchstr. 1
73760 Ostfildern

Tel.: +49 711 441 33 22-0
Mail: info@filcom.de
www.filcom.de

FILCOM[®]
DRUCKLUFT