

PROSIT!

BROWAR RADEBERGER UŻYWA PEŁNEJ MOCY SPRĘŻAREK O CIŚNIENIU 3 bar

W browarach, podobnie jak w innych dziedzinach przemysłu potrzebne są sprężarki o dużej wydajności pracujące przy niewielkim ciśnieniu od 2,5 do 6 bar. Wiele sprężarek wymaga pracy przy ciśnieniu do 4 bar nawet podczas pracy na biegu luzem, w celu utrzymania właściwego ciśnienia smarowania. Sprężarki ES w Browarze Radeberger koło Drezna produkują sprężone powietrze o ciśnieniu 3 bar.

Kompleksowe rozwiązanie

Browary potrzebują sprężonego powietrza o niskim ciśnieniu na wielu etapach produkcji. W Browarze Radeberger, proces separacji siodu dokonuje się z pomocą sprężarki ES45 firmy Gardner Denver, która dostarcza 8 m³/min przy ciśnieniu roboczym pomiędzy 2,5 a 6 bar. Rozwiązanie proponowane przez Gardner Denver opiera się na standardowej sprężarce zapewniającej możliwie najwyższe bezpieczeństwo pracy i obsługi. Innymi słowy sprężarka ES45 reprezentuje łatwą w obsłudze i serwisowaniu technologię Gardner Denver. Ta konkretna sprężarka w Browarze Radeberger jest obsługiwana przez lokalnego przedstawiciela Gardner Denver – Henry Stallasch Drucklufttechnik, firmę z 10-letnim doświadczeniem w projektowaniu i obsłudze stacji sprężarkowych. Przykład Radebergera można zastosować również w innych gałęziach przemysłu, wymagających kompleksowego rozwiązania i dostawy powietrza od jednego dostawcy. Nawet najbardziej wrażliwe produkty mogą być oparte o powietrze dostarczane przez technicznie bezolejowe systemy maszyn Gardner Denver w kombinacji z systemami uzdatniania sprężonego powietrza najwyższej jakości.