E.F. Oppermann GmbH & Co.KG

Drehzahlgeregelter Kompressor

Seit 1907 beliefert der Familienbetrieb E.F. Oppermann nunmehr in der vierten Generation vor allem Großabnehmer, u.a. namhafte Hotels, Restaurants und Großküchen. Das Sortiment umfasst rund 800 Frische- und Tiefkühlprodukte, außer Fleisch und Wurst auch Salate, Desserts und Molkereiprodukte. Im angegliederten Fleischmarkt und Bistro kann man sich von der Qualität der Produkte überzeugen. Auch die Umwelt liegt der Firma am Herzen. Sie hat ihre Druckluftanlage energetisch auf den neuesten Stand gebracht.

Die alte Druckluftanlage bestand aus zwei Kolbenverdichtern, die abwechselnd betrieben wurden. Durch den stark schwankenden Druckluftverbrauch liefen die Kompressoren zu einem Anteil von ca. 30 % im Leerlauf. Ein Kolbenkompressor wurde nun ersetzt durch einen drehzahlgeregelten Schraubenverdichter. Dieser liefert die angeforderte Druckluft je nach Bedarf und ohne Leerlaufverluste. Gleichzeitig konnte der Höchstdruck um 3 bar reduziert werden.
Die Einsparungen sind in der Tabelle aufgeführt.

Eingesparte Kilowattstunden Strom pro Jahr	4.106 kWh
Eingesparte Betriebskosten pro Jahr	452 €
CO2 – Vermeidung pro Jahr	2,4 t