



Komprimirani zrak za proizvodnju sira

## Kaeser Kompressoren u tvornici Wilder Käser

Tirolski proizvođač sira „Wilder Käser“ s novom tvornicom sira otvorenom za posjetitelje u dijelu mjesta Gasteig u Kirchdorfu u Tirolu predstavlja posebno aromatičnu atrakciju.

Već gotovo dvadeset godina Bernhard Widauer u podnožju vrlo poznatog tirolskog planinskog masiva „Wilder Kaiser“ u svojoj prikladno nazvanoj manufakturi „Wilder Käser“ proizvodi alpske specijalitete od sira. Nedavnim preseljenjem proizvodnje u novouređenu tvornicu sira otvorenog tipa je provjereni – i živahan – Airtower 8 Kaeser Kompressoren dobio je novu primjenu. On odsada priprema komprimirani zrak za novi rashladni sušač.

Zrak obavlja isključivo mehanički rad, kao na primjer kada je potrebno isprazniti kace sa sirom. K tome služi i kao medij za rad i kontrolu stroja za pakiranje i etiketiranje, na kojem se slažu ručno

proizvedeni specijaliteti tvornice Wilder Käser.

Već u prvoj godini postojanja otvorena tvornica sira postala je stalan sastavni dio regionalne ponude turizma. Simbioza iz 500 godina stare drvene seoske kuće i vrhunske moderne manufakture namirnica je lijep primjer toga da je i bez velikih izmjena moguće spojiti tradiciju i modernu. U restoranu „Gute Stube“ moguće je udobno se smjestiti i uživati u specijalitetima kuće. A tijekom toplijeg godišnjeg doba je velika terasa najbolje mjesto za isprobavanje proizvoda Wilder Käser s pogledom na Wilder Kaiser.

Autor: Klaus Dieter Bätz  
Kontakt: klaus-dieter.baetz@kaeser.com

*U „Wilder Käser“ odnedavna odani Airtower podržava moderni, energetski štedljivi Secotec rashladni sušač*

