

Einladung zur BrauBeviale in Nürnberg vom 10. bis 12. November 2026**Höchste Qualität im Glas: Druckluft für die Getränkeindustrie**

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Getränke- und Braubranche steht heute vor einer klaren Aufgabe: Kosten senken, ohne bei der Produktqualität Kompromisse einzugehen. Da die Druckluftversorgung einen spürbaren Teil des Energiebedarfs ausmacht, tragen eine hohe Effizienz und Verlässlichkeit entscheidend zur Wirtschaftlichkeit des Betriebs bei. Das gilt für die handwerkliche Craftbeer-Brauerei ebenso wie für den großen Abfüllbetrieb.

Auf der **BrauBeviale** in **Nürnberg** präsentieren wir in **Halle 10, Stand 218**, wie Druckluft unter Einhaltung höchster Qualitätsstufen zukunftsicher erzeugt und aufbereitet wird. So zeigen wir energiesparende Kolben- und Schraubenkompressoren, effiziente Drehkolbengebläse sowie umfassendes Druckluft-Know-how für die PET-Behälter-Produktion. Darüber hinaus unterstützen wir Sie mit unseren ölfrei verdichtenden Schraubenkompressoren der Serie CSG dabei, Ihren Produktionsprozess gezielt auf höchste Reinheit und Effizienz auszurichten.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Messepräsentation liegt auf unserem Druckluftmanagement-System SIGMA AIR MANAGER 4.0. Die intelligente Steuerung mit integrierter Energiemanagementsoftware optimiert gezielt die Gesamteffizienz Ihrer Druckluftstation. Dank fortschrittlicher Vernetzung wird ein lückenloses Monitoring, Energiemanagement nach ISO 50001 sowie vorausschauende Wartung ermöglicht – für dauerhaft gesenkte Betriebskosten und hohe Ausfallsicherheit.

Mit freundlichen Grüßen
KAESER KOMPRESSOREN



Dipl.-Wirtsch.-Ing. Thomas Kaeser

**KAESER KOMPRESSOREN SE**

96410 Coburg – Postfach 2143 – Deutschland – Telefon 09561 640-0 – Fax 09561 640-130
www.kaeser.com – E-Mail: produktinfo@kaeser.com – Kostenlose Service-Nummer: 08000 523737

KAESER
KOMPRESSOREN®

Druckluft für die Getränkeindustrie

Höchste Qualität
im Glas



Brau
Beviale

KAESER KOMPRESSOREN – Ihr Druckluft-Systemanbieter
Besuchen Sie uns in **Nürnberg**, 10. – 12. Nov 2026 in **Halle 10, Stand 218**



Klasse 0 für reine Produktqualität: Ölfreie Druckluft sichert sensible Abfüllprozesse und schützt Geschmack und Frische.

Um Klassen besser in Leistung und Effizienz

Ölfreie Schraubenkompressoren mit SIGMA PROFIL

Serie CSG

Die ölfrei verdichtenden Schraubenkompressoren der Serie CSG von KAESER heben Ihre Getränkeproduktion und Abfüllprozesse auf ein neues Level an Prozesssicherheit und Energieeffizienz. Speziell entwickelt für die sensiblen Anforderungen der Brau- und Getränkeindustrie, liefert die Anlage nach ISO 8573-1 Klasse 0 zertifizierte, ölfreie Druckluft für höchste Produktsicherheit. Dank IE5-Synchron-Reluktanzmotoren und SIGMA PROFIL arbeiten die CSG-Kompressoren besonders energiesparend. Die wassergekühlte Option mit i.HOC und Wärmerückgewinnung nutzt die Abwärme doppelt – für maximierte Wirtschaftlichkeit und hohe Prozesssicherheit.

KAESER
KOMPRESSOREN®



Serie CSG
Volumenstrom bis 15 m³/min, Druck bis 11 bar

OILFREE.AIR 



Für unversehrte Rohstoffe: Pneumatische Förderung garantiert einen besonders schonenden Transport von Maische und Lesegut.

Effizienz auf kleinstem Raum

Die all-in-one Druckluftstation

Serie AIRCENTER

Das Herzstück unseres AIRCENTER SM 13 ist ein hocheffizienter, fluideingespritzter Schraubenkompressor. Kombiniert mit einem energiesparenden Kältetrockner und einem platzsparend untergebauten Druckluftbehälter erhalten Sie eine schlüsselfertige Komplettstation auf minimaler Stellfläche. Ob für das präzise pneumatische Handling, die Steuerung empfindlicher Ventile oder die kontinuierliche Prozessluftversorgung in der Getränkeabfüllung – das AIRCENTER liefert konstant zuverlässige Druckluft. Das schützt sensible Abfüllprozesse vor Ausfällen und sorgt für eine dauerhaft stabile Haltekraft beim Flaschen- und Gebindetransport. Das Modell SM 13 ist auch mit Frequenzumrichter zur stufenlosen Volumenstromregelung lieferbar.

KAESER
KOMPRESSOREN®



AIRCENTER SM 13
Volumenstrom bis 1,4 m³/min, Druck bis 15 bar



Hohe Flexibilität im Sudhaus und bei der Abfüllung: Kolbenkompressoren bieten hohe Verdichtungsverhältnisse und fangen schwankenden Druckbedarf mühelos ab.

Robust. Kompakt. Bedarfsgerecht.

Drehzahl geregelter Kolbenkompressor

Serien i.Comp 3 und i.Comp 8 / 9

Der i.Comp 8 / 9 überzeugt durch sein neuartiges Antriebskonzept: Unter der robusten PE-Haube verbirgt sich ein ölfreier Kolbenkompressor mit drehzahlgeregeltem Motor, der die Druckluft punktgenau nach Bedarf liefert. Als anschlussfertiges Komplettsystem i.Comp TOWER T vereint er Kompressor, Behälter, Kältetrockner und die Steuerung SIGMA CONTROL auf minimaler Stellfläche – ideal für Einsätze in Brauereien und Getränkebetrieben.

Ergänzend bietet der kompakte i.Comp 3 als mobile Lösung verlässliche, ölfreie Druckluft direkt am Einsatzort – perfekt für kleinere Handwerksbrauereien oder flexible Servicearbeiten.

KAESER
KOMPRESSOREN®



Serie i.Comp 3
Volumenstrom bis 160 l/min,
Druck bis 11 bar, ölfrei

Serie i.Comp 8 / 9
Volumenstrom bis 570 l/min,
Druck bis 11 bar



*Effiziente Hygiene für PET-, Neuglas- und Weinflaschen: Druckluftspülen
als wasserfreie Alternative zur nasschemischen Reinigung.*

„Plug & Work“

Drehkolbengebläse-Anlagen mit OMEGA PROFIL

Serie BBC

Anschlussfertige COMPACT-Gebläse mit OMEGA PROFIL garantieren hervorragende Zuverlässigkeit und Energieeffizienz bei der Rohstoffförderung und Belüftung. Komplett mit Steuerung SIGMA CONTROL, Sensorik, Stern-Dreieckstarter (oder Frequenzumrichter) sowie CE- und EMV-Zeichen ausgestattet, minimieren sie Aufwand und Kosten bei Planung, Inbetriebnahme und Prozessüberwachung – für einen dauerhaft störungsfreien Betrieb in Brauerei und Abfüllung. Selbstverständlich sind die effizienten Drehkolbengebläse auch als Aggregate ohne Schaltschrank erhältlich.

KAESER
KOMPRESSOREN®



Serie BBC

Volumenstrom bis 8,2 m³/min, Druckdifferenz bis 1000 mbar,
Vakuum bis 500 mbar



Präzises PET-Streckblasen: Zuverlässige Druckluft sorgt für die perfekte Flaschengeometrie.

Perfekt für PET

Nachverdichter-Anlagen

Serie CN C SFC

Dieses Komplettsystem hat es in sich: Im modernen Design, auf gerade mal halb so großer Grundfläche als vorher, zeigt sich der Nachverdichter außen wie innen aufgeräumt. Die Neuordnung der Komponenten gewährleistet nicht nur optimale Kühlluftführung, sondern bietet auch besseren Zugang bei der Wartung. Für eine punktgenaue Anpassung an schwankende Druckluftbedarfe – etwa bei unterschiedlichen PET-Flaschengrößen – ist der Nachverdichter optional auch mit Frequenzregelung erhältlich. Zudem steht die Steuerung SIGMA CONTROL für neue, multiple Überwachungs- und Steuerungsmöglichkeiten mit vielen Schnittstellen und ist kompatibel zum Druckluftmanagementsystem SIGMA AIR MANAGER 4.0 mit integrierter Energiemanagementsoftware.

KAESER
KOMPRESSOREN®



Serie CN C
Vordruck bis 13 bar – Enddruck bis 45 bar,
Volumenstrom bis 8 m³/min

Hier finden Sie uns:

Halle 10, Stand 218, 10. – 12. November 2026 in Nürnberg

KAESER
KOMPRESSOREN

**Halle 10
Stand 218**



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mehr Druckluft mit weniger Energie
www.kaeser.com

GUTSCHEIN



Verpassen Sie keine News zu Produkten, Förderungen, Services und Events aus der Welt der Druckluft und Gebläseluft – QR-Code scannen und für den Newsletter KAESER-Druckluft-News registrieren.

Name, Vorname

Firma

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Kundennr./Bezirk

**Besuchen Sie uns ...
... vom 10. bis 12.11.2026 auf
der BrauBeviale in Nürnberg,
Halle 10, Stand 218 und Sie
erhalten für den ausgefüllten
Gutschein eine kleine
KAESER-Überraschung.**



**Brau
Beviale**

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns zu Marketingzwecken verwendet und gespeichert. Detaillierte Informationen dazu finden Sie unter www.kaeser.de/datenschutz-marketing. Sie können der Verwendung und Speicherung Ihrer Daten zu Marketingzwecken jederzeit widersprechen unter kundendaten.deutschland@kaeser.com.

Hier finden Sie uns:

Halle 10, Stand 218, 10. – 12. November 2026 in Nürnberg

KAESER
KOMPRESSOREN

Halle 10
Stand 218



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

www.kaeser.com

Anfahrt:

Nürnberg Messe, Tor 1, Messezentrum, 90471 Nürnberg