



Barry Callebaut es el principal fabricante del mundo de cacao y productos de chocolate de alta calidad. Con cerca de 8.000 empleados que operan en más de 50 instalaciones de producción en todo el mundo, la compañía cuenta con una amplia competencia en el arte de hacer chocolate, desde el grano de cacao hasta el producto acabado.

Elaboración del proyecto ejecutivo, gestión y revisión de la instalación realizada por el especialista proveedor en Aire comprimido: nuevo compresor de aire de velocidad variable, tanque de mantequilla, filtros y secadores de aire.

La verificación final con el diseño definido (Diagrama de tuberías e instrumentación y posicionamiento del equipo en la sala).

Legalización de los nuevos equipos de presión con las

Legalización de compresores

Barry Callebaut España, 07/2013 - 05/2013

FOOD AND BEVERAGES

PROJECT PREPARATION

SPAIN

Representante en la legalización de equipos a presión para la producción de aire para la planta de Barry Callebaut en Gurb. Barcelona. España

Preparación del Proyecto

- Definición del Proyecto

Realización y cierre del proyecto

- Gestión de proyectos

- Licencias

- IPS Spain sa

Autoridades locales (Real Decreto 2060/2008 de 12 de diciembre, que aprueba el Reglamento de equipos a presión y las instrucciones técnicas complementarias).

