

REFROIDISSEMENT
DE PROCESS POUR
UNE BOULANGERIE
INDUSTRIELLE



**GARANTIR
LA PRODUCTIVITÉ
ET LA QUALITÉ DE LA
PRODUCTION**



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

East Balt, fabricant de pains spéciaux pour hamburgers, Aix-en-Provence (13)
Boulangerie industrielle

PROJET

Installation frigorifique et maintenance pour le refroidissement de process industriel ainsi que le stockage positif et négatif de produits alimentaires

CHALLENGE

Assurer la production de 50000 pains/h sans discontinuité, en assurant un niveau constant de qualité, qui réponde aux normes exigeantes de la restauration rapide, pour qui sont fabriqués ces pains spéciaux.



BÉNÉFICES

SÉCURITÉ

une centrale frigorifique en secours permet de garantir la continuité de la production en cas de panne de la première centrale

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

garantie de ne pas rompre la chaîne de froid afin d'atteindre les normes exigeantes de qualité demandées par certaines filières de la restauration rapide

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

optimisation énergétique grâce à la mise en place d'échangeurs à plaque sur les centrales, de variateurs de vitesse sur les condenseurs et d'un système de récupération d'énergie permettant de chauffer l'eau sanitaire

SOLUTIONS TECHNIQUES

- 2 centrales frigorifiques pour les salles de stockage à température négative
- 1 centrale frigorifique pour le refroidissement d'eau pour les process
- Centrale de traitement d'air pour refroidir la salle de fermentation
- Refroidisseur d'eau glacée (chambre froide levure, sas chambre froide négative)
- Variateur de vitesse sur condenseur (HP flottante)

CHIFFRES CLÉS

- Puissance installée en froid positif: **350 kW** par centrale
- Puissance de la centrale de froid négatif: **700 kW**
- **8 compresseurs** à vis
- Température de la salle négative: **-25 °C**
- Température d'eau pour le process: **-12 °C**
- Température du sas: **14 °C**
- Température de la chambre levure: **8 °C**