



dalkia froid solutions
GROUPE EDF

**GRANDE
DISTRIBUTION ET
CENTRES COMMERCIAUX**

Production de froid (CO₂ transcritique, fluides frigoporteurs...)

Mobilier frigorifique

Pilotage énergétique



Roof top

Relamping

Récupération de chaleur



Chauffage et rafraîchissement

Équipements de boulangerie-pâtisserie

Laboratoire complet de boulangerie

SIMPLIFIEZ LA CONDUITE DE VOS INSTALLATIONS

Nous vous accompagnons dans votre projet et créons une meilleure synergie entre le froid, le chauffage, le traitement de l'air et le process de boulangerie, pour une meilleure efficacité énergétique.

BÉNÉFICIEZ DE NOTRE EXPERTISE PROJET

Notre offre sur-mesure intègre le conseil, l'étude d'implantation, l'installation, le financement, la valorisation des CEE, la maintenance, le suivi et l'optimisation énergétique, la DESP...

RÉDUISEZ VOS CONSOMMATIONS

Maîtrisez vos consommations énergétiques en assurant le pilotage de la performance de vos installations. Réduisez votre demande énergétique à moins de 450 kwh/m² par an.

GAGNEZ EN SÉRÉNITÉ

L'expertise combinée de nos agences de proximité (150 techniciens de montage – 300 techniciens de maintenance) et de nos centres supports spécialisés (GMS, tertiaire, boulangerie).

La veille technologique et réglementaire permanente : c'est pour vous la garantie de la conformité durable de vos installations.

La confiance de toutes les enseignes de la grande distribution avec des offres qui s'adaptent en permanence aux besoins évolutifs de ce secteur d'activité. Au quotidien, nous travaillons avec :

- > 400 hypermarchés
- > 1 000 supermarchés

Dalkia Froid Solutions Photos : Studio Chlorophylle - Fotolia / Dalkia Froid Solutions Février 2019



**LA SYNERGIE
D'UNE EXPERTISE
MULTI ACTIVITÉS**



Nous conjugons nos savoir-faire froid commercial, génie climatique et traitement d'air, boulangerie et maîtrise énergétique pour accompagner les acteurs de la grande distribution et des centres commerciaux afin de garantir pérennité des installations, confort des clients, performance économique, efficacité énergétique et environnementale.

UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET POUR VOS PROJETS NEUFS OU DE RÉNOVATION

- ↓
- Définir vos besoins en froid, chauffage réversible et traitement d'air
 - Concevoir votre laboratoire de boulangerie-pâtisserie (du stockage de la farine à la cuisson)
 - Implanter les chambres froides, rayons réfrigérés, fournils, univers spécialisés...
 - Assurer la maintenance de vos installations 24h/24, 7j/7...
 - Optimiser la gestion de l'énergie
 - Superviser à distance le fonctionnement des équipements
 - Quantifier et valoriser vos Certificats d'Économie d'Énergie (CEE)
 - Vous proposer des solutions de financement en location longue durée
 - Vous garantir une veille environnementale et réglementaire (DESP, F-Gaz...)

1 Production frigorifique

Notre maîtrise des techniques du froid (CO₂ cascade, transcritique, frigoporteur...) vous garantit la sécurisation de la chaîne du froid, la pérennité économique de votre installation et la minimisation de ses impacts environnementaux.

5 Sérénité technique et réglementaire

Nous assurons des prestations de maintenance et de dépannage 7 jours sur 7, 24 h sur 24. Nous proposons également un accompagnement spécifique garantissant la conformité de vos installations à la Directive des Équipements Sous Pression (DESP).

6 Mise en valeur de vos espaces de vente

Pour vos univers spécialisés ou pour votre zone de vente, nous proposons des solutions économiques d'éclairage optimisé (relamping LED...).

7 Pilotage énergétique

Nous surveillons, optimisons et gérons à distance vos installations pour en garantir la performance énergétique. Nous proposons aussi des solutions pour réduire vos consommations (régulateur de tension, portes sur mobilier réfrigéré, HP/BP flottante, récupération de chaleur...) et vous accompagnons dans la valorisation de Certificats d'Économie d'Énergie.

2 Mobilier réfrigéré et chambres froides

Nous installons et raccordons vos équipements en toute sécurité, en dehors des heures d'ouverture au public.

3 Espace boulangerie-pâtisserie

Du silo à farine au four de cuisson, en passant par la chambre de pousse, le surgélateur ou la nappeuse, que ce soit pour un terminal de cuisson ou pour un laboratoire complet, nous réalisons l'étude de votre projet, concevons, réalisons et entretenons vos installations de boulangerie-pâtisserie. La qualité des équipements proposés est le fruit d'une sélection de matériels issue de plus de 20 ans d'expérience.

4 Confort de vos espaces de vente

Nous étudions, concevons et mettons en œuvre des solutions pour chauffer ou rafraîchir les zones de vente (allées froides, caisses...) et galeries marchandes, en favorisant des solutions esthétiques et en privilégiant la récupération de chaleur.

