dalkia froid solutions
GROUPE EDF

OFFRE GLOBALE POUR L'AGRANDISSEMENT D'UN HYPERMARCHÉ

RÉPONDRE À LA HAUSSE D'ACTIVITÉ DU CLIENT

ENTREPRISE & ACTIVITÉ
E. Leclerc Bayeux (14) - Hypermarché

PROJET
Extension de la production de froid, ainsi que des chambres froides, et création de laboratoires traiteur et pâtisserie.

CHALLENGE
Augmenter les moyens de production du client, sans interrompre son activité, afin d'accompagner l'agrandissement du magasin et la hausse d'activité.

BÉNÉFICES

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE
Récupération de l'énergie dégagée par la production de froid pour alimenter le chauffage de la surface de vente et de l'eau chaude sanitaire.

FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL
grâce à l'utilisation du CO_2, fluide naturel dont le potentiel de réchauffement global est nul (GWP de 1 seulement).

SÉRENITÉ
Offre globale et accompagnement par un interlocuteur unique. Livraison d'une installation clé en main sur les lots froid, chauffage-ventilation-climatisation, traiteur et boulangerie-pâtisserie, avec un contrat de maintenance adapté.

ÉCONOMIES FINANCIÈRES
Coût d'entretien d'une installation au CO_2 réduit par rapport aux fluides HFC (six fois moins).

CONTINUITÉ DE L'ACTIVITÉ
Pas de fermeture du magasin lors des travaux, ni de nuisances pour les clients.

FRAÎCHEUR DES PRODUITS
et augmentation de l'offre grâce à la mise en place d'équipements permettant de vendre des produits traiteurs faits maison.

MAÎTRISE DES COÛTS
par la valorisation des CEE (certificats d'économie d'énergie) avec la mise en place d'équipements éligibles : variateurs de vitesse sur les compresseurs, HP-BP flottantes et récupération de chaleur.

SOLUTIONS TECHNIQUES

FROID
- Production frigorifique au CO_2 transcritique pour le froid positif et négatif
- Gas cooler adiabatique
- Groupe de maintien de pression
- Évaporateurs en chambres froides positives / négatives et en laboratoires
- Télésurveillance
- Détecteurs CO_2

TRAITEUR
- Deux marmites multifonctions VCC, deux fours mixtes, coupe légume avec disques, armoire froide positive, cellule de refroidissement, tour réfrigérée positive, plaques vitrocéramiques quatre feux, éplucheuse, lave-batterie

PÂTISSERIE
- Laminoir semi-automatique, surgélateurs conservateurs, four ventilé à chariots, plaques à induction, chariots, batteur mélangeur, deux pasteurisateurs

BOULANGERIE
- Groupe de façonnage horizontal, four à soles avec élévateur enfourneur intégré, deux fours à pizza, trancheuse à pain

CHIFFRES CLÉS

FROID
- Puissance frigorifique positive : 207 kW
- Puissance frigorifique négative : 20 kW
- Puissance du gas cooler : 115 kW
- Puissance de la récupération de chaleur : 20 kW.
- Température d'eau du ballon tampon comprise entre 30 et 50 °C
- Trois compresseurs transcritiques et deux compresseurs subcritiques
- 17 évaporateurs pour le froid positif et négatif
- Volume des chambres froides et des laboratoires à réfrigérer : 1 100 m^3

TRAITEUR
- Four mixtes avec chariots de 10 et 16 niveaux
- Four à pizza 2 soles
- Capacité des marmites multifonction VCC : 100 litres et 2x25 litres
- Capacité de l'armoire froide positive : 650 litres
- Charge maximale de l'éplucheuse : 25 kg

BOULANGERIE-PÂTISSERIE
- Four à soles 12 bouches
- Four rotatif avec 100 programmes
- Un pasteurisateur multifonction «Pastry 2» de 18 litres et un «Termocrema» de 30 litres

Dalkia Froid Solutions Photos : © Seventyfour - Adobe Stock / Dalkia Froid Solutions Juin 2020

dalkia froid solutions
GROUPE EDF

Siège social - Rue Fabien Cesbron - CS 10017 - Saint-Sylvain-d'Anjou - 49484 Verrières-en-Anjou CEDEX
T 02 41 96 62 00 - **F** 02 41 43 49 79 - infos@dalkiafroidsolutions.com
www.dalkiafroidsolutions.com