

CHAUFFER GRÂCE À LA
PRODUCTION DE FROID



**DIVISER PAR DEUX LA
CONSOMMATION DE GAZ GRÂCE À
LA RÉCUPÉRATION DE CHALEUR**



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Delpeyrat, Sasseville (76)
Production de saumons fumés

PROJET

Remodeling de l'ensemble de la production frigorifique positive.

CHALLENGE

Mise en place d'une installation évolutive sans interruption d'activité pendant les travaux.



BÉNÉFICES

ÉCONOMIES D'ÉNERGIES

Deux fois moins de gaz consommé grâce à la récupération de chaleur et une consommation électrique réduite

OPTIMISATION DE L'ESPACE

avec une installation extérieure évolutive et une salle des machines en conteneur

MAÎTRISE DES COÛTS

par la valorisation des CEE (certificats d'économie d'énergie) avec la mise en place d'équipements éligibles, tels que la récupération de chaleur, les variateurs de vitesse et la HP-BP flottante

GARANTIE DE SERVICE CONTINU

Chaîne de froid maîtrisée grâce à la mise en place d'une production frigorifique de secours

QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Atteinte des exigences en qualité lors de la préparation de produits sensibles grâce à l'installation de gaines textiles dédiées à l'industrie agroalimentaire

SUPERVISION

de la consommation de chaque poste frigorifique

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Deux refroidisseurs pour le froid positif, dont un permettant de répondre à des futurs besoins
- Deux ballons tampons (eau froide et eau chaude)
- Salle des machines en conteneur aménagé
- Récupération de chaleur permettant de préchauffer l'eau chaude sanitaire
- Comptage sur chaque équipement frigorifique

CHIFFRES CLÉS

- Puissance frigorifique : **720 kW** et **300 kW**
- Quatre compresseurs
- Cinq pompes doubles
- Température d'évaporation : **-13 °C**
- Température ambiante : **32 °C**
- Quatorze évaporateurs à l'eau glycolée
- Volume du ballon d'eau froide : **2,5 m³**
- Volume du ballon d'eau chaude servant à la récupération de chaleur : **40 m³**