

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**