

**PRODUCTION
FRIGORIFIQUE À L'EAU
GLYCOLÉE ET AU CO₂**



**LIMITER AU MAXIMUM
L'EMPREINTE CARBONE
D'UN NOUVEAU SITE
DE PRODUCTION**



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Achille Bertrand, Les Herbiers (85)
Distribution de produits frais et surgelés pour la
restauration hors domicile (collectivités et restaurateurs)

PROJET

Installation frigorifique pour le stockage positif et négatif
de produits alimentaires.

CHALLENGE

Réaliser, dans le cadre de la construction d'un bâtiment
neuf, une installation frigorifique qui limite au maximum
les émissions de gaz à effet de serre.



BÉNÉFICES

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

limitation des émissions de gaz à effet de serre grâce à l'utilisation du CO₂ et de l'eau glycolée. Ces installations minimisent le risque d'une future taxation carbone

SOUPLESSE ET PÉRENNITÉ DE L'INSTALLATION

prévue pour être évolutive en cas d'accroissement de la production

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Refroidisseur à l'eau glycolée
- Eau glycolée pour les salles à température positive
- Centrale au CO₂ pour les salles de stockage à température négative : production de CO₂ condensée par l'eau glycolée
- Dégivrage par eau chaude

CHIFFRES CLÉS

- Puissance frigorifique **700 kW**
- **5 compresseurs à vis**
- Température des salles positives **4°C**
- Température des salles négatives **-22°C**