

Projet n°410

Climatisation de la ligne de production d'une industrie agroalimentaire

En été, les industries peuvent devenir trop chaudes pour y travailler. Les lignes de fabrication et autres machines peuvent provoquer une surchauffe de la zone de production et devenir très inconfortable pour les membres de l'équipe.

Lorsqu'une entreprise qui produit des boissons a eu un besoin de climatisation pour son atelier, nous étions sur place moins de quatre heures après leur appel.

Ayant travaillé avec nous pendant de nombreuses années, le client avait initialement demandé plus d'informations sur une autre de nos gammes, mais après avoir discuté ses nécessités avec un de nos experts, nous avons recommandé l'installation de plusieurs rafraîchisseurs par évaporation Cyclone en raison de la taille de leur atelier.

Nous avons livré et installé quatre unités, qui ont été placées stratégiquement dans tout l'espace pour diffuser l'air équitablement sur toute la chaîne. Les rafraîchisseurs Cyclone sont une excellente alternative aux climatiseurs classiques quand l'accès à l'extérieur du bâtiment est difficile. Ils ont apporté un air frais immédiat et ont permis aux lignes de productions de continuer à fonctionner.

Le client a donc été très satisfait une fois de plus de la solution proposée et continuera à nous contacter pour ses futurs besoins.



Capacité d'évaporation 10 L/h
Débit d'air (max) 2550 m³/h
Volume moyen à refroidir 120 m³
Tension d'alimentation 230V 50Hz 1.6A
Poids 25 kg (vide) ; 70 kg (plein)
Dimensions 645 x 530 x 1315 mm
Capacité du réservoir 45 litres
Consommation moyenne 300 W/h
Mobilité Sur roulettes



ANDREWS
CLIMATISATION

0800 150 100
andrewssykes.fr

0800 211 611
climatlocation.ch