

# Projet n°317

## Refroidissement temporaire pour le salon du fromage

Les compétitions, salons et autres événements sont l'occasion de rassembler des personnes partageant les mêmes activités et intérêts. Que ce soit pour les fermiers pour faire découvrir leurs produits, les chefs pour leur cuisine, ou juste pour promouvoir votre entreprise, ces événements sont fréquents. C'est pourquoi quand un salon sur le fromage nous a contactés pour leur fournir une solution de refroidissement, nous étions ravis d'aider.

Le fromage est très consommé dans notre société. La France est connue depuis bien longtemps pour être spécialiste du fromage mais des pays comme les Pays – Bas, le Royaume-Uni et la Suisse contribuent de plus en plus à la fabrication de fromages. Afin de promouvoir les différents fromages, un salon est organisé chaque année. La température est primordiale pour préserver tous les fromages. En effet, stocké à la mauvaise température, des effets secondaires peuvent se produire tels que la transpiration des fromages ou le fromage peut même fondre. Plus de 1000 fromages différents allaient être présentés lors de cet événement et chaque grande famille de fromage avait besoin d'une température spécifique.

Quand les organisateurs de l'événement nous ont appelés, ils ont spécifiquement demandé un refroidisseur temporaire pour fournir de l'air froid sur différents stands. Après un examen approfondi des lieux et de tous les stands, nous avons fourni et installé un refroidisseur fluide 100kW avec des ventilo-convecteurs mobiles pour fournir de l'air propre à tout l'espace demandé. Ce Chiller est utilisé pour beaucoup d'usages différents et quand un grand volume d'air froid est requis. Tous les flexibles devaient être contenus dans le sol et positionnés le long des lignes tracées pour respecter les normes de sécurité afin que personne ne trébuche dessus.

Après 8 jours de dégustations et de compétitions, le verdict tomba et les meilleurs fromages reçurent une récompense. Le refroidisseur et les ventilo-convecteurs fonctionnèrent sans problème durant tout le salon et préservèrent parfaitement les fromages. Le client a donc été très satisfait du résultat.



Capacité frigorifique 100 kW  
Capacité thermique 100 kW  
Tension d'alimentation  
415 V 3 ph N+T 50 Hz 60 A  
Niveau sonore (max) 58 dBA à 10 mètres  
Poids 1560 kg  
Dimensions 3090 x 1330 x 2775 mm  
Type de prise 63 A 5 pôles  
Commandes Programmateur électronique  
Consommation énergétique 33 kW/h



LOCATION VENTE INSTALLATION 24H/24 7J/7

0800 150 100

[andrewssykes.fr](http://andrewssykes.fr)