

# Projet n°520

## Déshumidificateurs préservent un stock de pommes de terre

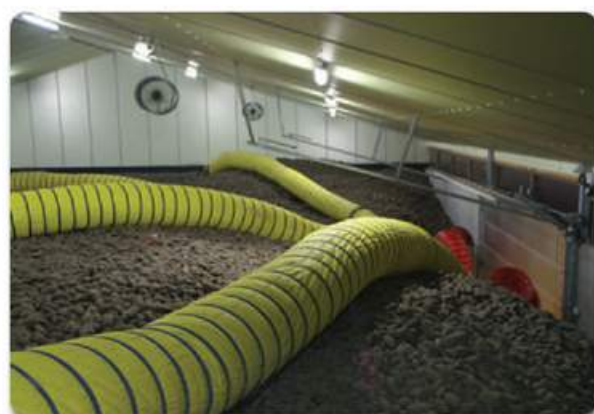
Les produits alimentaires sont très sensibles aux variations de température et d'humidité. Pour cette raison, quand un client du secteur agroalimentaire nous contacte, nous intervenons rapidement afin de restaurer les conditions optimales.

Le mainteneur d'une importante usine alimentaire nous a appelés afin de louer des déshumidificateurs. Ces machines étaient indispensables pour maintenir une hygrométrie constante pour le stockage de pommes de terre.

Un de nos techniciens s'est rendu sur place pour une meilleure compréhension de l'application, ce qui lui a permis de proposer la location de deux déshumidificateurs à absorption KT 6000, pour leur capacité à traiter de grands volumes d'air ainsi que leur autonomie.

Le client a pensé à la location de déshumidificateurs car il souhaitait faire un test à terme avant la mise en place de machines de même type en fixe. L'équipe Andrews Sykes a su répondre à ces besoins en fournissant des unités ayant des performances bien spécifiques pour 52 semaines.

Notre solution a assuré le bon fonctionnement de cette entreprise agroalimentaire et a permis de garder la saveur des pommes de terre. L'équipe Andrews Sykes vous assure un service 24h/24 et 7j/7 afin de garantir une qualité de location.



Capacité nominale (max) 1550 L / 24h  
Capacité de déshumidification à 20°C  
et 60% d'HR 936 L / 24h  
Débit d'air (max) 6000 m<sup>3</sup>/h  
Tension d'alimentation 400V 50Hz 76.5A  
Consommation énergétique 32 kW/h  
Longueur de gaine 48 mètres  
Niveau sonore (max) 94 dBA à 3 mètres  
Contrôle Manuel (hygrostat en option)  
Poids 1400 kg  
Dimensions 2770 x 1630 x 2120 mm



LOCATION VENTE INSTALLATION 24H/24 7J/7

0800 150 100  
andrewssykes.fr