

# Projet n°529

## Producteur de fromage demande la location de déshumidificateurs

Un strict contrôle de la température et de l'humidité est primordial dans l'industrie agroalimentaire. Sans une gestion correcte de ces valeurs, la qualité des produits peut être à risque.

Un producteur de fromages de renom mondial risquait de compromettre sa production à cause d'un problème dans ses chambres froides. Il a donc appelé les experts d'Andrews Sykes Climat Location à la recherche d'une solution de déshumidification rapide et pratique.

Avant la distribution aux supermarchés, le fromage est stocké dans des chambres froides jusqu'à ce que la maturité, la saveur et la texture souhaités soient atteints. Malheureusement, les machines du client ne réussissaient plus à sécher correctement le fromage, ce qui entraînait une détérioration de la qualité.

Un spécialiste s'est rendu sur place afin de calculer le besoin du client à l'aide d'un diagramme hygrométrique. Nous avons alors installé quatre déshumidificateurs à condensation DH150, des unités capables de réduire rapidement l'humidité relative permettant de préserver la qualité de tous les produits.

Nos déshumidificateurs sont restés en location jusqu'à ce que les installations fixes ont été réparées.



Capacité nominale 275 L / 24h  
Capacité de déshumidification à 20°C  
et 75% d'HR 150 L / 24h  
Débit d'air (max) 2200 m<sup>3</sup>/h  
Tension d'alimentation 400 V 50 Hz 8.3 A  
Type de prise CEE 32 A, 4 ou 5 pôles  
Niveau sonore (max) 63.83 dBA à 1 mètre  
Poids 130 kg  
Dimensions 660 x 660 x 1313 mm  
Contrôle de l'HR Hygrostat incorporé  
Consommation énergétique 2.7 kW/h



 **ANDREWS**  
**DÉSHUMIDIFICATION**

**0800 150 100**  
**andrewssykes.fr**  
**0800 211 611**  
**climatlocation.ch**