



**Certifié
Attestation
de Capacité**



LA CHAÎNE DU FROID EN AGRO-ALIMENTAIRE

Optimisation permanente :
qualité, protection de l'environnement,
coûts d'installation et d'exploitation.

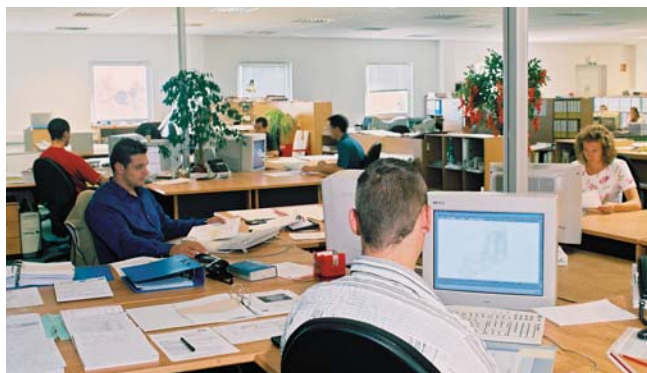
AXIMA REFRIGERATION, filiale du groupe GDF SUEZ, est spécialisée depuis plus de 100 ans, dans la conception, l'assemblage, le montage, l'automatisation, la mise en service, l'entretien et le suivi d'installations frigorifiques destinées aux industries agroalimentaires et aux entrepôts associés.

AXIMA REFRIGERATION s'adapte au process de chaque client et conçoit des installations frigorifiques sur mesure dans le souci de maîtriser la qualité des produits alimentaires, tout en respectant les exigences de productivité et la réglementation en vigueur.

LE FROID EN AGRO-ALIMENTAIRE

Conception innovante sur mesure

Chacun de vos projets fait l'objet d'une étude détaillée pour une meilleure adaptation à vos besoins. Nos ingénieurs et nos techniciens vous guident et vous conseillent tout au long de votre projet.



Qualité et sécurité

Nos qualifications Qualiclimafroid et nos attestations de capacité pour la manipulation des fluides frigorigènes sont des labels de qualité et de sécurité qui attestent de notre expérience et de nos compétences.



Technicité et fiabilité

Nos installations sont conçues pour vous faire bénéficier des évolutions technologiques en accord avec la réglementation :

- Respect des Normes de construction et directives européennes (EN 378, DESP 97/23, arrêté du 15/03/2000, DMTP...),
- Réduction des charges en fluide frigorigène,
- Traçabilité par GTC des paramètres (température, hygrométrie, alarme...).



Un service de proximité

Nos équipes de spécialistes, réparties dans plus de 50 agences sur tout le territoire national, sont proches de chez vous. Elles se chargent de la mise en route, de la maintenance et du dépannage de vos installations afin de leur garantir une durée de vie et un fonctionnement optimal.

Un service d'assistance 24h/24 et 7j/7 avec ou sans astreinte contribue à l'amélioration continue de vos installations.



OPTIMISATION DE LA QUALITÉ

AXIMA REFRIGERATION privilégie le respect de la qualité des produits alimentaires en optimisant le choix des équipements frigorifiques.

Maîtrise de la qualité de l'air :

AXIMA REFRIGERATION s'adapte au process alimentaire de chaque client et propose différentes centrales de traitement d'air hygiénique avec filtration absolue, contrôle de la température et de l'hygrométrie, régulation des débits d'air, diffusion de l'air par gaine textile, gestion de l'air pendant les phases de lavage et de désinfection, suppression des locaux, facilité de nettoyage...

Dans les chambres froides et les tunnels de refroidissement ou de congélation, nous proposons des systèmes de déshydratation pour éviter les dégivrages intermédiaires et la formation du givre (au sol et sur les produits).



Automation, traçabilité et supervision :

AXIMA REFRIGERATION développe des systèmes d'automatisme et de supervision à partir d'équipements et de logiciels du commerce (Schneider, Siemens, PC Vue, In Touch...). Cette démarche respecte l'indépendance de nos clients et facilite les opérations de maintenance par le libre accès aux programmes et aux bases de données.

AXIMA REFRIGERATION vous accompagne dans la recherche permanente d'économies d'énergie avec le GESS (logiciel d'optimisation prédictive d'énergie). Le GESS permet notamment de réduire le seuil d'abonnement du fournisseur d'électricité par l'anticipation des délestages et des relestages.



OPTIMISATION DE LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les installations AXIMA REFRIGERATION sont conçues en fonction des besoins des clients en privilégiant la protection environnementale.



Réduction des quantités de fluide frigorigène

Conformément à la norme EN 378, les charges en fluide frigorigène sont réduites et confinées si possible dans la salle des machines. Le confinement des fluides frigorigènes diminue le temps dédié à la prévention et à la recherche des fuites et contribue à la réduction appréciable des coûts de maintenance.

Réduction de l'impact carbone



Nous préconisons l'utilisation de fluides frigorigènes naturels (NH₃, CO₂...) pour réduire l'impact carbone. Ils peuvent être associés à différents fluides frigoporteurs (CO₂, alcali, eau glycolée, eau glacée...) en fonction de l'application et des performances souhaitées.

Un bilan carbone est effectué sur demande avec l'outil ILICO₂ d'AXIMA REFRIGERATION conçu en suivant le référentiel de l'ADEME.



LE FROID EN AGRO-ALIMENTAIRE



Optimisation des coûts d'exploitation

AXIMA REFRIGERATION met en place des solutions adaptées au process des clients pour réduire le coût total installé, favoriser les rendements énergétiques et optimiser ainsi le retour sur investissement :

- Variateurs de vitesse (moteur compresseur, moteur pompe, moteur ventilateur...),
- Gestion Basse Pression flottante et Haute Pression flottante,
- Réduction de la puissance électrique totale installée,
- Récupération de chaleur : désurchauffeur, condenseur, réfrigérant d'huile, pompe à chaleur... ,
- Utilisation de fluides frigorigènes spécifiques (NH₃, CO₂...) pour maximiser les COP,
- Mise en place de GTC consultable à distance,
- GESS : gestion prédictive des délestages et relestages,
- Audit énergétique.

Parmis nos références

Produits laitiers :

Andros, 3A, Bongrain, Danone, Entremont, Eurial, HCl, Ingrédia, Lactalis, Mars, Miko, Novandie, Nestlé, Sodiaal, Terrena, Thiriet, Triballat, Yoplait, Ysco...

Viandes / Charcuteries / Salaisons :

Abera, Arrivé, Bigard, Boscher Volailles, Charal, Cooperl, Gastronom, Glon, Iller, Kermené, LDC, Jean Floch, Prodia, Salaisons celtiques, Siebert Volailles, Socavol, Socopa, SVA...

Boissons / Malteries :

Brasserie Saverne, Cidres Kerne, Coca Cola, Danone, Heineken, BGI, Kronenbourg, Malterie Cargill, Malteries Franco-Suisses, Malteurop, Nestlé, Réa, Schutzenberger, Soufflet...

Boulangeries / Pâtisseries / Viennoiseries / Ingrédients :

BCS, Bio Springer, Bridor, Harry's, Danisco, Martine Spécialités, Menisse, Neuhauser, Panavi, Socopan, Vandemoortel...

Plats cuisinés / Traiteurs :

Daunat, Fleury Michon, Geldelis, LDC, ITM, Le Petit Cuisinier, Mc Cain, Marie Frais, Mix Buffet, Nestlé, Pierre Schmidt, Stalaven, Stoeffler...

Produits de la mer :

Acquadis, Beganton, Cité Marine, Halieutis, Inizan, ITM, La Méloine, Thaéran, Vivier de Roscoff, Viviers de Porsguen...

Fruits et légumes frais et surgelés :

Bonduelle, Cadran de Sologne, Coop choux, Croguennec, Daucy, La pomme d'Or, Ets Gillet, Gelagri, La Martinoise, Les Vergers du Rhin, Mars Fruits, OBS, SICA Pom'Alpes, Reden, UFM, Val Nantais, Véga Fruits...

Entrepôts frigorifiques :

Agrigel, APOR, Bonduelle, Daucy, Delanchy, Croque Gel, Davigel, EFA, Financière St Louis, Frimor, Guillemet, Kloosterboer, LR Services, Ory Gel, Partner Logistic, Primex, Téléfrais, STEF-TFE...



SERIACO



AXIMA Refrigeration
GDF SVEZ

AXIMA REFRIGERATION FRANCE

6 rue de l'Atome - F-67800 Bischheim - Tél : +33 (0)3 88 19 19 00 - Fax : +33 (0)3 88 19 19 49

info@aximaref.com - <http://www.aximaref.com>

SERIACO département IAA - Tél : + 33 (0)2 99 06 40 34