

FICHE TECHNIQUE

Client final : UNIVEG

Lieu : Rungis (94)

En jeu du projet : nouvel entrepôt pour conservation de fruits et mûrissement de bananes

Caractéristiques techniques :

- P= 1300 kW
- Fluide : NH3 (-15°C / +45° C)
- Eau glycolée (- 9°C / -5°C : zone fruits)
- Eau glycolée (+2°C / +6°C : zone bananes)
- 4 compresseurs Bitzer
- Condensation sur dry- cooler

Réalisation de l'affaire : Strasbourg AI

Livraison : Avril 2011

L'équipe ARF : (de gauche à droite)

Agence AI de Strasbourg:
 Frédéric FREUND (Chargé d'affaires),
 Bertrand GERNEZ (Resp. Cellule Support SAI)
 Christophe ROHNER (Projeteur)
 R. DUCHEMIN (Dir. Région Gd Sud pour vente)
 L.VAUTHEROT (metteur au point à Paris)



AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

Faible impact environnemental :

- Réduction des émissions de CO2
- Utilisation de fluide naturel NH3
- **Economie d'énergie** : récupération de chaleur pour le dégivrage et le réchauffage de l'entrepôt, variation de vitesse sur moteur de compresseur
- **faible charge NH3** : < 150 kg pas de demande d'autorisation
- **Cotraitance avec une entreprise locale SMIFCI** (chargée des conditions optimales pour mûrissement bananes)



CHIFFRES CLÉS :

- Economie planète : 450 Tonnes éq. CO2 / an