

## FICHE TECHNIQUE

**Client final :** La Pizza de Manosque

**Lieu :** Manosque (04)

**En jeu du projet :** Rétrofit d'un surgélateur au CO2 et renforcement de la puissance de 25%.

- Avant rétrofit : 1.5 tonnes de R22 dans le surgélateur.
- Pré-refroidissement des pizzas dans le de 70°C à 50°C, puis, entrée des pizzas dans le surgélateur et sortie à -22°C.
- Groupe extérieur R134A avec eau glycolée à (-8°C).
- Recirculation CO2 par pompe
- Puissance frigo : 200kw
- Fluide frigorigène dans surgélateur : CO2
- T° évaporation : -44°C
- Capacité de surgélation : 1100Kg/h soit 40 pizzas précuites – surgelées / min.

**Réalisation de l'affaire :** Agence SAI Marseille

**Livraison :** Août 2011

## L'équipe ARF : (de gauche à droite)

**Pierre LOMBARDI (Metteur au point)**  
**Laurent COHEN (Resp. commercial SAI Marseille)**  
**Didier PARRA (Resp. SAV)**



## AVANTAGES DE L'OFFRE

- Solutions techniques **performantes**
- **Qualité du matériel** sélectionné : compresseur Mycom CO2
- **Fluide naturel** CO2 pour surgélateur
- Subvention Ademe / Conseil régional pour utilisation de fluide naturel et mise en place de variateur de vitesse sur compresseurs du groupe extérieur.



## CHIFFRES CLÉS :

- Economie Planète : 265 T éq. CO2 / an
- 20% économie énergie

**AXIMA Refrigeration**  
GDF SUEZ