

Une laiterie française choisit les refroidisseurs d'Euroklimat au R290 pour la production de fromage



L'installation dispose de compresseurs à onduleur et de deux types de récupération de chaleur.

Une laiterie française, située dans la région de Clermont-Ferrand au centre de la France, a choisi trois refroidisseurs au propane (R290) de l'équipementier italien Euroklimat pour un site de production de fromage.

La laiterie produit plusieurs fromages français célèbres, dont Le Bleu de Laqueville.

La solution de réfrigération R290 comprend deux refroidisseurs EKO.E/MT B/ST/HR 3483S et un refroidisseur EKO.E/MT B/ST/HR 1642S. Les refroidisseurs refroidissent un fluide secondaire, qui est un mélange d'eau et de 30 % de propylène glycol.

Chacune des trois unités est équipée de compresseurs alternatifs semi-hermétiques à onduleur. Ils sont également équipés de deux types de récupération de chaleur : la récupération de chaleur partielle et la récupération de chaleur modulante totale pour chaque circuit frigorifique. Cette double solution permet de récupérer la chaleur de condensation qui « serait autrement perdue », précise Euroklimat sur son site Internet.

Chaque unité dispose également d'échangeurs de chaleur à microcanaux côté condenseur, de ventilateurs EC, de supports en caoutchouc anti-vibration et d'un kit hydraulique à double pompe en acier inoxydable. Les deux unités 3483S ont une capacité de refroidissement nominale de 330 kW (93,8 TR) et chaque circuit de refroidissement (trois au total) a une charge R290 de 15 kg (33 lb). Les températures d'entrée et de sortie des évaporateurs sont respectivement de 1°C (33,8°F) et -3°C (26,6°F), à une température de l'air ambiant de 35°C (95°F). Les unités 3483S sont équipées d'évaporateurs tubulaires.

L'unité 1642S a une capacité de refroidissement nominale de 158 kW (44,9 TR) et une charge R290 de 8 kg (17,6 lb) par circuit (deux circuits au total). La température d'entrée de l'évaporateur est de -3°C (26,6°F) et la température de sortie de -7°C (19,4°F), à une température de l'air ambiant de 35°C (95°F). Le 1642S est équipé d'un évaporateur à plaques brasées.

La laiterie française n'est pas le premier producteur de fromage à choisir l'équipement R290 d'Euroklimat. Plus tôt cette année, un fabricant de fromage danois a choisi un refroidisseur EKO.E-B/SL/VFD 642 S avec une capacité de refroidissement nominale de 110 kW (31,3 TR) à une température ambiante de 30 °C (86 °F).

Vous voulez en savoir plus, ou avoir quelque chose à dire sur cette histoire ? Rejoignez le réseau ATMosphere pour rencontrer et dialoguer avec des parties prenantes partageant les mêmes idées dans le domaine du refroidissement propre et des réfrigérants naturels.



By [Tine Stausholm](#) (@TStausholm)

Aug 04, 2021, 16:54 GMT+2

http://hydrocarbons21.com/articles/10122/french_dairy_chooses_euroklimat_s_r290_chillers_for_cheese_production?mc_cid=46564d9c9a&mc_eid=ed45688e6f