

Projet n°710

Location de ventilateurs de forte puissance pour le stockage de légumes

Même en France, la fête d'Halloween est devenue une occasion d'amusement pour grands et petits. Pour faire face à la demande croissante de citrouilles, la production a dû augmenter.

Généralement, les citrouilles sont stockées dans de larges entrepôts souvent mal ventilés. Mais comme tous les organismes vivants, les citrouilles continuent à «respirer» même après la récolte : si l'échange d'air n'est pas suffisant, le risque de formation de moisissures est réel.

En octobre dernier, l'équipe Andrews Sykes Climat Location a travaillé aux côtés de l'un des plus grands producteurs français de citrouilles. Le but était d'apporter une solution temporaire de ventilation capable de fonctionner en continu dans les zones de stockage.

Un technicien a visité le site afin de calculer le débit d'air nécessaire, et a conseillé l'installation de huit ventilateurs industriels ASF 950. Tous les équipements ont été livrés et mis en place en quelques heures.

La rapidité de notre service a permis la préservation du stock. Grâce à l'élimination de la chaleur et de l'humidité, nous avons réduit le risque de formation de moisissure et la présence d'insectes. En même temps, des pertes financières et (en conséquence) l'augmentation des prix ont été évités.



Débit d'air (max) 37000 m³/h
Tension d'alimentation 230V 50Hz 10A
Niveau sonore 85 dBA à 1 mètre
Poids 85 kg
Dimensions 1050 x 440 x 1170 mm
Consommation énergétique 2.3 kW/h
Contrôle Manuel (vitesse réglable)



**ANDREWS
VENTILATION**

0800 150 100

andrewssykes.fr

0800 211 611

climatlocation.ch