

Projet n°703

Location ventilateurs-extracteurs pour la fabrication du chocolat

Un chocolatier de renommé international a récemment contacté Andrews Sykes Climat Location. Il était à la recherche d'une solution temporaire de refroidissement pour son usine, qui produit 800.000 pots de crème par jour - environ 18000 kg - et plus de deux millions de tablettes de chocolat. Les températures anormalement élevées avaient provoqué la surchauffe du transformateur et il était nécessaire d'intervenir dans le plus bref délai afin d'éviter l'interruption de la ligne de production.



L'appel est arrivé un vendredi soir et notre équipe a été en mesure de livrer tous les équipements le lendemain matin. Nous avons donc proposé la location d'une série d'extracteurs d'air à haute puissance, capables de faire circuler l'air froid autour du transformateur, abaissant sa température et évitant une nouvelle surchauffe.



Les ventilateurs-extracteurs FV900 S2 ont un débit d'air de 19000 m³/h, et leur déploiement dans des points stratégiques de l'usine a contribué à abaisser la température au niveau idéal.



Les ventilateurs sont restés en location pour une période de quatre semaines, ce qui a permis à l'ensemble de la production de continuer sans interruptions.

Débit d'air (max) 19000 m³/h
Tension d'alimentation 400V 50 Hz 16 A
Type de prise CEE 32 A, 4 ou 5 pôles
Niveau sonore 74 dBA à 1 mètre
Dimensions 1552 x 1152 x 1965 mm
Poids 465 kg
Diamètre gaine (entrée, sortie)
Ø 600 mm ; Ø 450 mm
Contrôle Manuel
Consommation énergétique 7.1 kW/h



LOCATION VENTE INSTALLATION 24H/24 7J/7

0800 150 100
andrewssykes.fr