

# Projet n°703

## Location ventilateurs-extracteurs pour la fabrication du chocolat

Un chocolatier de renom 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 18 000 kg - et plus de 2 millions de tablettes de chocolat. Les températures anormalement élevées avaient provoqué la surchauffe du transformateur et il était nécessaire d'intervenir dans les plus brefs délais 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 19 000 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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



 **ANDREWS  
VENTILATION**

**0800 150 100**

**andrewssykes.fr**

**0800 211 611**

**climatlocation.ch**