

DELTA TEMP SERVICES

Apporteur de solutions en génie climatique



EXPERTISE & RÉACTIVITÉ

- Accompagnement entièrement personnalisé qui passe par l'étude approfondie du besoin client jusqu'à l'assistance technique pendant toute la prestation
- Choix des équipements intégrant les dernières technologies permettant :
 - Une performance énergétique haute efficacité (gaz R32)
 - Des groupes froids en froid négatif et positif avec des pompes doubles intégrées, des protections batterie BLUE COAT,
- Réactivité des réponses afin de mettre le matériel à disposition dans les délais les plus courts

ADAPTABILITÉ

- Intégration de la solution dans l'environnement client
- Fourniture des équipements auxiliaires, des pièces d'adaptation, des accessoires électriques et hydrauliques,...
- Location seule ou prestation «full services» avec des Services complets à la demande: étude sur site, interlocuteur dédié, installation, essais, formation du personnel, suivi technique, astreinte 24/24 7/7, transport, manutention, ...



Apporteur de solutions en Génie Climatique pour les fromageries & laiteries



DELTA TEMP SERVICES

390 rue de Saint Martin d'Ordon
89330 PIFFONDS
03 86 67 21 76
contact@deltatemp.fr
www.delta-temp-services.fr



Accédez à notre site Internet
www.delta-temp-services.fr



■ NOTRE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE ACTIVITÉ...

Experts du froid, nous proposons des solutions en vente et/ou location de groupes frigorifiques pour les professionnels du lait afin de les accompagner au mieux dans leur process de fabrication ou la maintenance de leurs installations.

Refroidissement du lait avant le début de la fabrication, emprésurage, égouttage, pressage, salage, hâlage, affinage et enfin stockage, tout au long du processus de fabrication du fromage, la température est un paramètre incontournable qui va permettre de régulariser et d'améliorer la qualité des produits obtenus. La maîtrise de la température et de l'humidité relative des locaux grâce au conditionnement d'air, indépendamment des conditions extérieures, est donc primordiale, avec des exigences différentes en fonction du type de fromage produit et des variations de températures qui peuvent être importante.

Avec une gamme des fromages de nos terroirs extrêmement variée et par conséquent, une large diversité des conditions d'application du froid, la fromagerie est un secteur privilégié pour les applications frigorifiques. On y rencontre, à un moment ou un autre de la chaîne, presque toutes les utilisations du froid, à différents niveaux de température : lyophilisation, congélation, réfrigération, conditionnement d'air nécessitant des installations frigorifiques adaptées aux différents processus de fabrication.

Le reste de la production laitière n'est pas exempt de besoin en froid, que ce soit pour des process de fabrication (tunnels de réfrigération) ou pour la conservation du lait avant son utilisation.

NOTRE APPORT DE FROID

Nous pouvons vous proposer des groupes frigorifiques de dernière génération à brancher directement sur vos installations de production ou reliés à des caissons de traitement d'air pour vos différents espaces de production afin de maîtriser les bonnes conditions d'ambiance pour la fabrication des fromages.

Nous pouvons vous apporter aussi des solutions ponctuelles de production de froid pendant des phases de maintenance de vos installations. Enfin, nous pouvons aussi intervenir et vous conseiller dans la mise en place de nouveaux process de production.



NOTRE MATÉRIEL À LA VENTE OU À LA LOCATION

■ Groupes Frigorifiques

Nous vous proposons des groupes frigorifiques de 50 à 500 kW de marque DAIKIN ou MTA de dernière génération et notamment toute une gamme fonctionnant au R32.

■ Climatiseur

En ce qui concerne la climatisation, nous pouvons vous proposer des climatiseurs Split de 6 à 23 kW afin de climatiser vos zones de production ou de stockage temporaire. L'unité principale s'installe dans le local à refroidir, tandis que l'échangeur sera positionné à l'extérieur. L'évacuation des condensats se fait par l'unité extérieure. Avec des liaisons eau de 5, 10, 15, 20 ou 30 mètres, il s'adapte facilement à la configuration de vos locaux et permet de baisser la température jusqu'à 10° C.

■ Caisson de traitement d'air

Nous proposons des centrales de traitement d'air industrielles avec un débit variant de 2 000 à 50 000 m³/h. Elles ont été conçues pour permettre une installation rapide avec un raccordement direct sur le réseau existant et peuvent être couplées avec un groupe froid ou une chaudière suivant l'application voulue.

■ Déshumidificateur d'air

Nous pouvons vous proposer des déshumidificateurs air à absorption permettant non seulement d'assurer une capacité de déshumidification élevée lorsque la température de l'air en entrée est basse, mais aussi d'atteindre un point de rosée beaucoup plus bas qu'avec un déshumidificateur à condensation classique.

NOS +

- Solutions clés en main
- Sur mesure par rapport à toutes les contraintes (temps, délais, esthétique, espace...)
- Un stock de matériel varié qui nous permet de répondre à tous les besoins en production de froid
- Un personnel qualifié et polyvalent

Notre bureau d'étude sera à même de vous guider dans le choix de la meilleure solution à votre problématique que ce soit pour de la vente ou de la location.

Le matériel est livré là où vous en avez besoin.

Une équipe de professionnels se déplace pour l'installation et le retrait du matériel.

Nous assurons une astreinte technique 24h/24, 7j/7, sur place ou à distance.

DÉFINITION DE VOS BESOINS

Pour bien définir les besoins, nous réalisons, si possible, une visite de chantier. Cela nous permet d'optimiser les solutions mises en œuvre et vous proposer une solution réellement adaptée à vos besoins.

