

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 chocolateries



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 chocolat afin de les accompagner au mieux dans leur process de fabrication ou la maintenance de leurs installations.

Que ce soit pour le tempérage, le moulage ou le stockage du chocolat, le contrôle précis de la température revêt une importance primordiale afin de garantir la qualité du produit.

La bonne gestion de la température lors du processus de tempérage est indispensable pour avoir un chocolat cassant et lisse. La température du chocolat est redescendue progressivement par étapes en suivant une courbe très précise en fonction du type de chocolat produit, afin de faciliter le moulage et l'enrobage du produit final.

L'apport en froid sera aussi nécessaire pour la phase du moulage pour abaisser rapidement la température dans les tunnels réfrigérés et permettre ainsi au produit de se solidifier dans le moule.

Enfin, le stockage du chocolat en tant que produit fini nécessite aussi une gestion précise de la température mais

aussi de la qualité de l'air afin de maintenir le produit à une température constante optimale et dans une atmosphère sèche (aux alentours de 15°C).

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 espaces de stockage afin de garantir des conditions de température et d'humidité optimales.

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 Froids & Pompe à chaleur

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. Nous pouvons aussi vous proposer des pompes à chaleur réversible de 25 à 175 kW.

■ 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.

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.

