

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 brasseries & micro-brasseries



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 et refroidisseurs pour les professionnels du brassage afin de les accompagner au mieux dans les process de fabrication de leur bière ou de la maintenance de leurs installations.

Que ce soit pour le brassage, le houblonnage, la filtration du mout et sa cuisson, la fermentation ou encore le vieillissement de la bière, à chacune de ces étapes le contrôle de la température revêt une importance primordiale afin de garantir la qualité de votre bière.

NOTRE APPORT DE FROID

La bonne gestion du froid lors du processus de fermentation du moût est indispensable pour avoir une bière de bonne qualité, que ce soit pour une fermentation « haute » pour des Ales généreuse, que pour les fermentation « basse » pour des Lager de caractère. Durant les 3 à 4 semaines voire plus que dure la fermentation de votre bière, il est important de maintenir des températures constantes à chaque étape du processus, aussi bien pour la fermentation primaire que lors du passage en cuve de Garde.

Ainsi, nous pouvons vous proposer des groupes frigorifiques à brancher directement sur vos cuves de fermentation, ainsi que des climatiseurs pour les micro-brasseries qui ne dispose pas de cuve réfrigérable.

Nous pouvons vous apporter aussi des solutions pour le refroidissement après le houblonnage, avec différentes tailles de refroidisseurs à plaque en fonction du volume de moût à traiter.

Enfin, nous pouvons aussi vous apporter des solutions pour le stockage et le vieillissement de votre production en maintenant des températures adéquates.



NOTRE MATÉRIEL À LA VENTE OU À LA LOCATION

■ Groupes Froids

Nous vous proposons des groupes frigorifiques de 20 à 500 kW de marque DAIKIN ou MTA, fonctionnant soit au R32 pour les plus grosses puissances, soit au R-407C pour les plus faibles puissances. Ces groupes frigorifiques sont branchés directement sur vos cuves de fermentation (possibilité de réfrigérer plusieurs cuves à la fois) ou de les relier à des caissons de traitement de l'air pour réfrigérer vos entrepôts ou autres lieux de stockages.

■ Climatiseurs

Pour les micro-brasseries, nous pouvons vous proposer des climatiseurs Split de 6 à 23 kW afin de climatiser vos

zones de fermentation ou de stockage. 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.

■ Refroidisseurs à plaque

6, 12, 24, 36... quelque soit le volume de moût à traiter nous pouvons vous apporter une solution.

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.

