

Le fonctionnement de vos équipements frigorifiques en cas de fortes chaleurs



En plein été ou dans certaines régions du monde, la température dans les fournils, cuisines et laboratoires peut dépasser allègrement les 35 °C. Le personnel et les équipements frigorifiques peinent à travailler. Les groupes frigorifiques tournent à plein régime pour répondre à une hausse de la demande de froid et maintenir la température internes des enceintes frigorifiques beaucoup plus basse que la température ambiante.

Outre le fait que la facture d'électricité augmente, une chaleur ambiante trop élevée a un impact négatif sur la qualité des produits obtenus : prolifération microbienne, oxydation plus rapide, ramollissement, coulures, moisissures, dessèchement, fermentation trop rapide...

Pour lutter efficacement contre la chaleur, il existe plusieurs solutions : isoler les locaux, s'équiper d'un système de ventilation, installer un système de climatisation réversible ...

Outre les préconisations liées aux locaux, il est important de mettre en place des solutions pour un fonctionnement optimal de ses équipements frigorifiques dès la conception de votre fournil / cuisine ou lors du renouvellement de vos équipements.

- Les groupes frigorifiques sont-ils installés dans des endroits suffisamment frais et à l'abri des poussières ?
- Les groupes sont-ils tropicalisés pour fonctionner correctement jusqu'à 43°C ?
- Un entretien régulier est-il prévu pour les groupes pour éviter qu'ils ne s'encrassent, sur consomment se détériorent et finissent par casser lorsqu'ils fonctionnent à plein régime par forte chaleur ?
- De même, l'entretien régulier des condenseurs, des évaporateurs et la recherche de fuites de fluide frigorigène est-t-il prévu ?
- Les chambres froides, conservateurs, chambres de fermentation et autres équipements froid ont-ils une isolation suffisante ? Une épaisseur et une densité supérieure peuvent vous faire économiser jusqu'à plus de 30% d'énergie.
- L'organisation de travail peut-elle être optimisée pour ouvrir moins souvent les portes des appareils et éviter que les préparations reposent à l'air libre ?
- Est-ce que les produits à stocker / surgeler ont-ils été préalablement refroidis avant conservation / surgélation ? (Voir nécessité d'utilisation d'une cellule de refroidissement rapide)
- La chaleur ambiante m'oblige-t-elle à un investir dans des équipements supplémentaires de stockage contrôlé ou d'acquérir une cellule de refroidissement rapide ?
- Éviter d'accoler un équipement dégageant de la chaleur comme un four à côté d'un équipement froid.

Autant de questions auxquelles il est nécessaire de répondre pour limiter les risques de panne et éviter de perdre toute la marchandise stockée en cas d'avarie.

Malgré ces précautions, si vous constatez que votre production de froid est trop juste, vous pouvez nous contacter pour que l'on puisse trouver ensemble une solution (augmentation des surfaces d'échange, de la puissance du compresseur, réglage des débits ...)