



## CONTEXTE

**Client :** Futuroscope®  
Space Loop Restaurant

**Secteur d'activité :**  
Restauration

**Lieu :** Poitiers

**Année :** 2021

**Équipements installés :**  
EKO.E MT/HE-I/ST/HR/121S E CO<sub>2</sub>

**Description de l'équipement :**

Groupe froid au Propane R290  
Refroidissement par air

\*Récupération de chaleur

\*VFD sur le compresseur

\*Groupe CO<sub>2</sub> Intégré

**Capacité totale :**

17KW | -4°C/-8°C @+35°C

## LE CLIENT

Le Futuroscope a imaginé ce restaurant expérientiel unique en France pour enrichir l'expérience du Resort. Au sein du nouvel hôtel Station Cosmos, le Space Loop Restaurant propose bien plus qu'une expérience gastronomique. Après avoir passé commande via des écrans tactiles, vous assisterez au spectacle de vos plats traversant le restaurant sur un incroyable système de rails et réalisant des loopings avant d'arriver tout chaud sur votre table !

Pour ce projet exclusif, le Futuroscope a fait appel à l'expertise CTA pour la fabrication d'une solution sur-mesure 100% fluide naturel, alliant une production d'eau glacée -4 / -8°C au R290 et une production CO<sub>2</sub>, le tout dans un seul et même châssis pour le maintien de ses chambres froides négatives et positives. Le groupe froid est équipé d'une récupération de chaleur totale, ce qui permet lors des cycles de refroidissement, une production d'eau chaude sanitaire et le chauffage du restaurant.

