



CONTEXTE

Client : LES SALAISONS DU TERROIR

Secteur d'activité :
AGROALIMENTAIRE

Lieu : Villers le Bretonneux (60)

Année : 2021

Équipements installés :
EKO.E/MT-B/SL/HR 4202 x3

Description de l'équipement :
Groupes de froid au Propane R290
Refroidissement par air
*Récupération Totale de Chaleur
*VFD sur les compresseurs

Capacité totale froid :
1620 kW | -8°C/-4°C @+35°C
MPG 35%

Capacité totale chaud :
HR Totale : 2 613 kW | 35°C/45°C

LE CLIENT

Implantée dans les Hauts-de-France, cette entreprise familiale est spécialisée dans la fabrication de charcuteries cuites et salaisons, proposant une large gamme de produits tels que jambons, rôtis et poitrines.

Reconnue pour son savoir-faire, Les Salaisons du Terroir produisent notamment des jambons sans nitrites ajoutés (gris), des jambons bio, ainsi que des jambons cuits à la coupe ou en frais emballés, soigneusement identifiés pièce par pièce avec le nom de l'éleveur de porc.

Face à son expansion et à l'augmentation de ses capacités de production, l'entreprise a entrepris une modernisation de son approvisionnement frigorifique. L'orientation vers des unités CTA au R290 a été privilégiée pour leur fiabilité, leur efficacité énergétique et leur faible impact environnemental.

Dans cette dynamique d'amélioration, Les Salaisons du Terroir doublent actuellement leur capacité frigorifique et installent une unité de secours sur le site, garantissant ainsi une maîtrise optimale de la chaîne du froid et une production toujours plus performante.

