



20bis, rue du chapitre
30150 ROQUEMAURE
FRANCE
Tel : 003 466 82 82 60
Fax : 0033 466 90 21 10
Email : contact-info@celld.com
Web : www.celld.com



Chambres de maturation de fromages Th. Vergeer & Zn (Reeuwijk, Pays-Bas)

Application : Diminution de l'odeur et de la quantité de champignons responsables de la mauvaise maturation des meules.

Système : 18 aerotron 1200 dans le circuit d'air.

Débit : 56 000 m³/h en re-circulation.

L'ionisation de l'air permet de réduire la charge fongique qui, lorsqu'elle est trop concentrée, se développe trop rapidement et conduit à l'éclatement des meules de fromage, synonyme de pertes financières importantes.



Postes	Sans ionisation	Avec ionisation	
Température Refroidissement	12°C	15°C	
Energie	89 kW	79 kW	-11%
Débit	75 000 m ³ /h Alimentation en air	56 500 m ³ /h Une partie de l'air est recyclé	-25%
Energie	272 000 kWh/a	≈ -19 000 €/an	
Détergents de nettoyage		≈ - 56 000 €/an	
Economies totales réalisées		≈ - 75 000 €/an	

L'ionisation de l'air, qui réduit la concentration de spores et du champignon végétatif, permet de travailler à une température plus élevée (+3°C), et comme l'air est plus propre il est possible de recycler une partie de celui-ci. Ceci permet d'économiser 10 kW/h, rapporté sur une année de fonctionnement cela correspond à une économie d'énergie de 19 K€. Le poste le plus important est la diminution drastique de l'utilisation des détergents de nettoyage rendus moins nécessaires : économie de 56 k€/an. **Le retour sur investissement est réalisé dès la première année.**