

APPLICATIONS DE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE POUR LES BRASSERIES ET DISTILLERIES



APERÇU

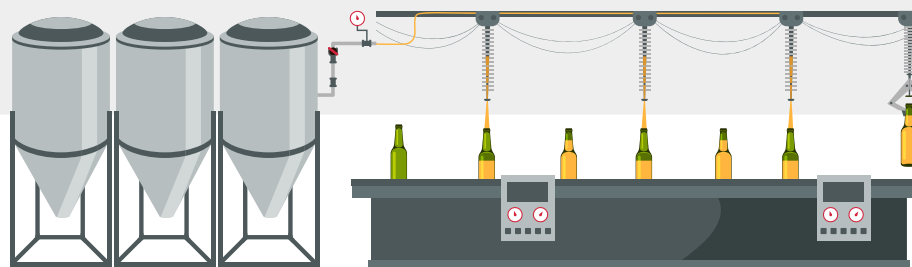
ICS Cool Energy propose des solutions parfaites de contrôle de la température aux fabricants de bière, de cidre et de whisky, des microbrasseries et des exploitations familiales jusqu'aux leaders mondiaux du marché. Nous gardons au frais les récipients chemisés, les cuves de fermentation, les lignes d'embouteillage et d'emballage, ainsi que le contrôle précis des températures dans les caves et les zones de stockage frigorifique.



CUVES DE PRODUCTION ET DE STOCKAGE À DOUBLE ENVELOPPE / CUVES DE FERMENTATION, DE LIQUEUR FROIDE ET DE CONDITIONNEMENT

Les refroidisseurs de process complets et les systèmes d'eau glacée éco énergétiques sont idéaux pour refroidir avec précision les cuves et les réservoirs. Nous proposons des unités refroidies à l'air et à l'eau, des options internes et externes ainsi que des solutions de free cooling et de récupération

de chaleur. Nos ingénieurs commerciaux travaillent avec des brasseurs et des distillateurs pour comprendre les besoins de refroidissement individuels de votre navire ou réservoir et vous recommanderont le moyen le plus efficace d'atteindre une efficacité maximale tout en économisant de l'énergie et en réduisant les coûts. Grâce à nos solutions clés en main de refroidissement sur mesure, nous nous occupons également de l'installation (y compris de toute nouvelle tuyauterie), de la mise en service et de la maintenance et du service préventifs.



LIGNES DE MISE EN CONSERVE / D'EMBOUEILLAGE ET D'EMBALLAGE

Nous sommes en mesure de fournir et d'installer une variété de refroidisseurs et de ventilateurs pour la mise en bouteille et le refroidissement des lignes d'emballage.

Cela inclut les fluides de glycol qui sont entièrement accrédités par la National Sanitation Foundation pour une utilisation dans les systèmes de réfrigération secondaires, où un contact accidentel avec des boissons est une possibilité. Nous sommes en mesure de proposer des solutions de refroidissement (y compris le

free cooling / refroidissement adiabatique)

qui peuvent réduire l'énergie / l'eau, réduire les coûts d'exploitation, améliorer et pérenniser le profil environnemental dans le secteur de l'emballage des boissons, appliquer les meilleures pratiques de l'industrie et réduire les risques associés à la maintenance systèmes d'eau glacée.

REFROIDISSEMENT DE CAVE / CHAMBRE FROIDE

Maintenir la température fraîche dans les caves et les chambres froides est très important et nous avons l'expérience suffisante pour y parvenir. Une fois votre produit mis en bouteille ou en fût, nous vous proposons différentes options pour le conserver parfaitement. Si vous avez besoin de stocker votre bière / cidre / whisky dans une zone existante de vos installations de production ou de votre entrepôt à température ambiante, nous pouvons fournir une combinaison refroidisseur et unité de traitement d'air. Si vous avez besoin de stocker votre produit à une température beaucoup plus froide des ventilo-convecteurs à basse température sont disponibles. Nous proposons également une gamme de chambres froides portables à louer, idéales lorsque l'espace est limité ou qu'une capacité de stockage supplémentaire est nécessaire. Votre ingénieur commercial local formé techniquement peut vous recommander le meilleur équipement pour vos besoins exacts d'entreposage frigorifique.



SPÉCIALISTES DU CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES.
VENTES. LOCATION. SERVICE.



0800 20 20 50



EN STOCK LIVRAISON POSSIBLE
LE JOUR DE LA COMMANDE

WWW.ICSCOOLENERGY.FR