



## Protéger les ateliers de découpe de viande des courants d'air

Le groupe agroalimentaire brésilien Alegra Foods, issu du groupement des entreprises Friesland, Castrolanda et Capal, met non seulement l'accent sur son offre de produits préparés à base de viande de porc de première qualité, mais vise également le bien-être sanitaire de tous ses employés. Cet engagement se traduit notamment dans les conditions de travail au sein de l'atelier de production du centre de découpe de viande de porc ainsi que, par voie de conséquence, dans les installations frigorifiques. Pour cela, Alegra Foods fait appel aux évaporateurs directs Güntner de la série PROCESS Application qui, grâce à la convection naturelle, offrent un confort thermique.

Dans le nouvel atelier de production du centre de découpe de viande de porc d'Alegra Foods à Castro, dans l'État du Paraná, ce sont près de 225 t de viande de porc qui sont débitées chaque jour en portions conformes aux attentes des consommateurs par les quelques 300 employés. Avec de telles quantités produites, le groupement d'entreprises agro-industrielles Friesland, Castrolanda et Capal est l'une des plus grosses entreprises du marché brésilien.

### Vue d'ensemble

Unité opérationnelle :	Industrie
Application :	Réfrigération de la viande
Pays/site :	Brésil, Castro (Paraná)
Fluide :	NH <sub>3</sub>
Produit :	Güntner PROCESS Application AGBK

Güntner GmbH & Co. KG  
Hans-Güntner-Straße 2 – 6  
82256 FÜRSTENFELDBRUCK  
GERMANY  
[www.guentner.fr](http://www.guentner.fr)



▲ La société brésilienne Alegra Foods est l'une des plus grosses entreprises de fabrication de produits carnés du marché brésilien.



▲ La conception particulière de l'évaporateur direct PROCESS Application mise en œuvre pour Alegra Foods est caractérisée par des vitesses d'air particulièrement faibles pour assurer la répartition de l'air.

Alegra Foods accorde une grande importance aux bonnes conditions de travail dans le but de protéger la santé de ses collaborateurs. Au-delà des exigences obligatoires d'hygiène, de fiabilité et de sécurité concernant les installations frigorifiques de production dans le secteur sensible de la transformation de la viande, l'entreprise a spécifié en phase de conception des composants frigorifiques pour l'atelier de production, permettant une répartition de l'air sans courant d'air.

L'ensemble des installations de réfrigération de l'entreprise utilise l'ammoniac qui est un fluide frigorigène respectueux de l'environnement. En définitive, sept évaporateurs directs Güntner de la série PROCESS Application ont été installés dans l'atelier de production. Ces évaporateurs permettent de répartir l'air sans courant d'air. Par rapport à la technique de ventilation habituelle, cette mesure a permis de réduire considérablement l'absentéisme au sein du personnel. Ce type de refroidissement par convection naturelle et le confort thermique qui en résulte ont largement dépassé les attentes d'Alegra Foods.

### Évaporateur Güntner PROCESS Application pour salle de travail

Bénéficiant d'une conception exclusive pour les salles de travail, l'évaporateur direct Güntner PROCESS Application a été optimisé pour une exploitation dans des conditions de production rudes, tout en restant hygiéniques. Equipé de fermetures rapides, le grand bac rabattable permet d'accéder à tous les composants afin de faciliter l'inspection autant que le nettoyage. Le système éprouvé à batterie flottante Güntner évite le contact des tubes de circulation du frigorigène avec le caisson, ce qui augmente par ailleurs la durée de vie de l'échangeur de chaleur et protège contre tout risque de fuite.

Les moteurs à rotor extérieur et à faible vitesse des ventilateurs hélicoïdes de l'évaporateur Güntner PROCESS Application sont régulés en vitesse et présentent une faible consommation énergétique et de faibles émissions sonores. La conception particulière mise en œuvre pour Alegra Foods permet d'atteindre des vitesses d'air particulièrement faibles. Par ailleurs, les appareils disposent d'un bac isolé thermiquement, qui empêche efficacement la formation de condensation.

Güntner GmbH & Co. KG  
Hans-Güntner-Straße 2 – 6  
82256 FÜRSTENFELDBRUCK  
GERMANY  
[www.guentner.fr](http://www.guentner.fr)

Member of Güntner Group 