



LE CLIENT

Körper, une entreprise brésilienne spécialisée dans les systèmes industriels de refroidissement par eau ; et EngMilk, une entreprise forte de 25 ans d'expertise sur le marché laitier.

LE DÉFI

Garantir la qualité du lait et le contrôle bactérien grâce à un refroidissement rapide à 4 °C (39 °F), tout en réalisant des économies d'énergie et en réduisant les coûts.

LA SOLUTION

Remplacer la solution existante, qui nécessitait 12 compresseurs, par une solution de refroidissement qui ne nécessite que 4 unités.

LES ÉCHANGEURS THERMIQUES

Évaporateur à circuit unique SWEP P250AS, spécialement conçu pour les applications de refroidisseurs réversibles à air et à eau.

LES RÉSULTATS

Un processus de refroidissement du lait optimisé, avec une vitesse et une efficacité énergétique améliorées, ce qui se traduit par une meilleure qualité du produit.

Refroidissement immédiat qui garantit la qualité du lait et le contrôle bactérien

Le lait est un aliment de base essentiel dans l'alimentation de la plupart des familles brésiliennes. Ce vaste pays d'Amérique du Sud est à la fois un consommateur important et un producteur majeur de cet aliment essentiel. En réalité, le Brésil est le cinquième producteur mondial de lait, avec une production annuelle de plus de 36 milliards de litres. La Fazenda Santa Luzia, une exploitation agricole située à Passos/MG, propriété du Grupo Cabo Verde, est un acteur majeur de l'industrie laitière brésilienne, avec environ 2 000 vaches laitières qui produisent près de 45 000 litres de lait par jour. La ferme est axée sur la production durable. Les vaches sont élevées sur des pâturages irrigués, qui font l'objet d'une rotation régulière ; leurs déchets sont utilisés comme engrais et des biodigesteurs sont employés pour produire de l'électricité. Grupo Cabo Verde est l'un des dix plus grands producteurs laitiers du Brésil et exerce également d'autres activités agricoles, notamment l'élevage de bovins de boucherie, de porcs, ainsi que la culture du café, du maïs et du soja.



Le rôle des BHPE de SWEP

Les échangeurs thermiques à plaques brasées SWEP constituaient le choix idéal pour cette application, qui exigeait un transfert de chaleur économe en énergie et économique. Dans ce cas, un modèle SWEP P250AS à circuit unique a été utilisé comme évaporateur. Le P250AS est spécialement conçu pour les applications de refroidisseurs réversibles à refroidissement par air et par eau. Ses grands orifices et sa conception de plaque asymétrique offrent une plage de fonctionnement efficace de 80 à 250 kW. Le motif de plaque SWEP AsyMatrix® améliore le transfert de chaleur tout en réduisant la perte de pression d'eau et la charge de réfrigérant.

Pourquoi choisir SWEP ?

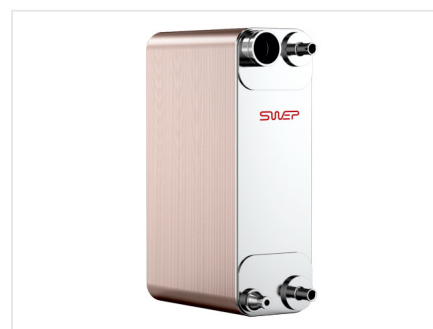
SWEP est un fournisseur de longue date d'échangeurs thermiques à plaques brasées pour Körper, qui a fait confiance à la technologie SWEP pour améliorer l'efficacité de ses systèmes. En collaboration avec Körper et Engmilk, SWEP a développé une solution visant à optimiser le processus de refroidissement du lait afin de garantir la rapidité, l'efficacité énergétique et la qualité du produit. La nouvelle solution de refroidissement ne nécessitait que 4 compresseurs pour refroidir le lait, au lieu des 12 requis par l'ancienne conception. SWEP est fier de ce partenariat et de ses succès, et attend avec impatience de nouvelles opportunités pour renforcer notre engagement à « Défier l'efficacité » dans toutes nos activités.

En savoir plus sur Körper

Körper est une entreprise brésilienne qui se distingue sur le marché des systèmes industriels de refroidissement par eau. Elle fournit des refroidisseurs, des refroidisseurs à sec, des tours de refroidissement à circuit ouvert et fermé, ainsi que des solutions intégrées pour les processus. Avec pour mission de fabriquer des équipements axés sur la technologie industrielle, mais également respectueux de l'environnement grâce à une faible consommation d'eau et d'électricité, Körper fait confiance à SWEP depuis des années pour la fourniture d'échangeurs thermiques à plaques brasées, améliorant ainsi l'efficacité de nombreux systèmes.

En savoir plus sur EngMilk

EngMilk, fondée par Marcos Moretti et Maycoln Gervazio, est une entreprise qui possède 25 ans d'expertise sur le marché laitier. Elle est spécialisée dans les systèmes de refroidissement instantané du lait qui offrent efficacité, rentabilité, innovation et technologie aux producteurs.



SWEP P250AS.