



FROMAGERIE DE BALLAIGUES



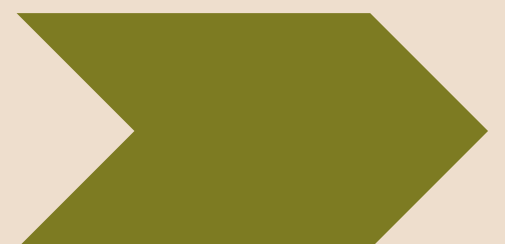
DANS LE BUT D'ACCROÎTRE SA CAPACITÉ DE VENTE,

la société coopérative de laiterie de Ballaigues et son architecte Pascal Stirnemann SA à Couvet ont fait appel à Planair pour réaliser sa nouvelle fromagerie.

Elle permet désormais de traiter jusqu'à 13'000l de lait par jour !



**VOICI CE QUE NOUS AVONS
RÉALISÉ :**



RÉCUPÉRATION DE CHALEUR SUR LE GROUPE FROID AU CO₂

Récupération de chaleur
équivalent à 100kW thermique
pour l'eau chaude sanitaire et le
chauffage du bâtiment.



PRODUCTION DE FROID AU CO₂ À FAIBLE IMPACT CLIMATIQUE

Le process de la fromagerie est alimenté en froid positif à 1°C par une centrale frigorifique au CO₂ d'une puissance de 180kW, couplée à un bac d'accumulation de glace d'une capacité de 930kWh. En parallèle, la production de froid négatif dédiée aux chambres froides est assurée de manière indépendante par un système à détente directe.



PRODUCTION PHOTOVOLTAÏQUE

Le toit de la fromagerie ainsi que celui de la cave accueillent 407 panneaux photovoltaïques. La puissance installée de 190kW est en partie autoconsommée sur site et le surplus est injecté dans le réseau.



PRODUCTION DE CHALEUR À PLAQUETTES

La chaleur nécessaire à la production du Gruyère et du Vacherin Mont-d'Or est fournie par une installation bois à plaquettes avec 10'800 L d'accumulation. L'installation consomme environ 690 m³ de bois local par an.



**MERCI À LA FROMAGERIE
POUR SA CONFIANCE!**



**RETROUVEZ TOUTES
NOS PRESTATIONS
SUR NOTRE SITE.**

