

Remplacement des unités sur le toit de la salle de préparation des mélanges

CLIENT

Colonial Cookies,
Weston Foods Canada

LIEU

Kitchener (Ontario)

DESCRIPTION DU PROJET

Weston Foods se targue d'une longue histoire de plus de 135 ans qui lui a permis de devenir un chef de file novateur et fiable dans le secteur des boulangeries. Encore aujourd'hui, avec plus de 5 000 employés dans 40 installations à travers l'Amérique du Nord, l'entreprise est résolue à livrer des produits de boulangerie-pâtisserie et des solutions destinées au secteur des boulangeries de grande qualité, à valeur élevée, pour ses clients à l'échelle du continent. Colonial Cookies appartient à Weston Foods et est exploitée comme une marque privée et une biscuiterie de marque contrôlée.

Les unités existantes sur le toit étaient fabriquées à l'origine par Trane en 1999 et utilisaient un fluide frigorigène de type R22. Le système comportait des échangeurs thermiques défectueux ou endommagés. De fréquentes obstructions des filtres et de l'échangeur entraînaient un mauvais rendement de l'équipement. L'expérience du soutien de Trane pour obtenir des pièces sur le marché secondaire des fabricants locaux était médiocre en raison du prix élevé des pièces comparativement à d'autres fabricants et des longs délais de livraison. De plus, le fluide frigorigène de type R22 est en cours d'élimination progressive. Enfin, l'équipement existant avait dépassé sa durée de vie utile de 15 ans. Donc, Colonial se devait de le remplacer.



Remplacement des unités sur le toit de la salle de préparation des mélanges

PORTÉE DES TRAVAUX DE BLACK & MCDONALD

Le projet a fait appel à Black & McDonald pour remplacer les unités existantes sur le toit par des modèles haute efficacité de qualité qui utilisent un fluide frigorigène homologué et pris en charge par l'industrie, une soufflerie à haute pression, un économiseur, un système d'appoint d'air à refroidissement naturel et un ventilateur d'extraction.

La biscuiterie avait besoin d'un partenaire compétent pour mettre à niveau ce système essentiel de régulation de l'air. Elle a fait appel aux professionnels de Black & McDonald pour remplacer cet équipement important et assurer que l'usine de transformation alimentaire reprenne rapidement ses activités pour offrir de goûteuses gâteries à ses clients.

AVANTAGES POUR LE CLIENT OU PROBLÈME(S) RÉSOLU(S)

L'expérience a été fructueuse pour Weston Foods parce que le service professionnel de Black & McDonald a permis de réduire la consommation énergétique liée au refroidissement mécanique d'environ 85 000 kWh/an, soit environ 5 000 \$ par année aux tarifs actuels, tout en maintenant ou en améliorant le rendement. Le nouveau système a également permis à l'usine de contrôler la température de la salle de préparation des mélanges en mode chauffage ou refroidissement de façon autonome. De plus, Weston a été en mesure de bénéficier d'un programme d'encouragement concernant les services publics à hauteur de 2 500 \$.