

## Maitrisez l'étanchéité et la consommation de vos installations frigorifiques

### PUBLIC CONCERNÉ

Tous les utilisateurs de la chaîne du froid ou de matériel de conditionnement d'air ainsi que leurs fournisseurs d'équipements et de services :

- Professionnels de l'alimentation :
  - Industries agro-alimentaires (IAA),
  - Restauration collective et commerciale,
  - Distributeurs...
- Professionnels de la logistique :
  - Entrepôts,
  - Transporteurs,
  - Stockeurs...
- Professionnels de la santé :
  - Laboratoires pharmaceutiques,
  - Dépositaires,
  - Grossistes répartiteurs,
  - Hôpitaux.
- Mais aussi les professionnels de la chimie, de la mécanique, ... et tous les autres utilisateurs du froid et de la climatisation.

### OBJECTIFS

- Respecter la réglementation sur la manipulation des HFC.
- Analyser le contexte de rationnement des HFC.
- Identifier les actions à mener sur le terrain.

### MOYENS ET ORGANISATION

Le Cemafrroid vous propose une offre de service progressive et adaptée à vos besoins.

Le Cemafrroid met à votre disposition des experts reconnus pour les disciplines concernées, ayant une parfaite connaissance de l'état de l'art et de la réglementation, orientés « résultats ».

### DÉROULEMENT DE L'ÉTUDE

- 1.** Audit sur site, analyse des données.
- 2.** Identification, repérage et mise en place de moyens.
- 3.** Rapport de préconisations et étude de rétrofit des installations.

