



Isolation des chambres frigorifiques

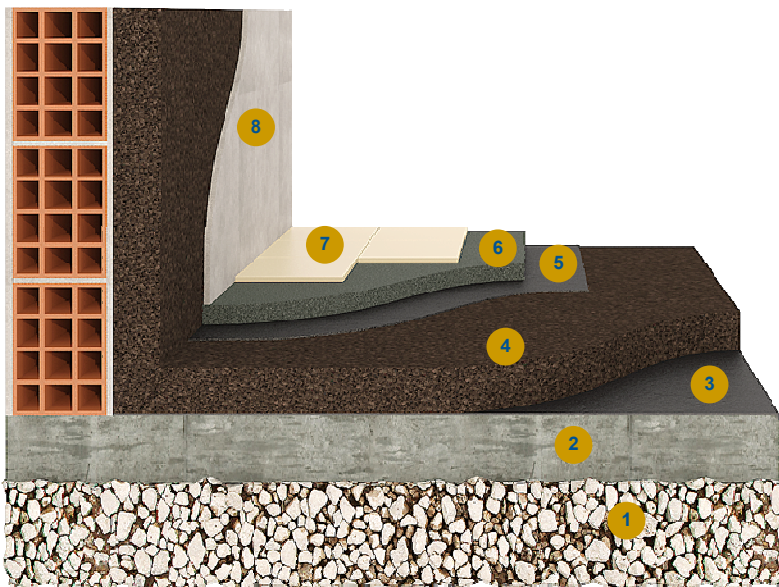
L'aggloméré noir de liège expansé est un isolant idéal pour les chambres frigorifiques (conservation, congélation et atmosphères contrôlées). Son faible coefficient de conductibilité thermique assurant une résistance thermique élevée avec des faibles épaisseurs, son poids spécifique adéquat associé à une remarquable résistance à la flexion et à la compression, sa déformation

élastique sous des pressions de 2000 Kg/m², sa facilité de pose, sa parfaite intégration dans la structure et sa durée de vie illimitée, dont témoignent des ouvrages réalisés il y a plus d'un demi-siècle, constituent en ensemble de caractéristiques qu'aucun autre matériaux ne peu équaler. L'isolation d'une chambre frigorifique, correctement calculée, représente un excellent investissement de

capital, rapportant un revenu important, investissement amortissable à court terme, car non seulement on économise de l'énergie dans le maintien des températures nécessaires, mais on réduit aussi la puissance de l'appareillage à installer et par conséquent son coût.



CHAMBRES DE CONSERVATION



Application aux chambres de conservation

Une technique très utilisée actuellement pour la conservation des fruits, légumes et fleurs.

Elle consiste à conserver les produits à des températures très basses mais positives, en général entre 0°C et 12°C.

- 1 Empirrement 2 Dalle 3 Barrière frein vapeur 4 Liège Expansé - ICB 50/100mm
- 5 Imperméabilisation 6 Sous-couche en béton 7 Plancher final 8 Crépi