

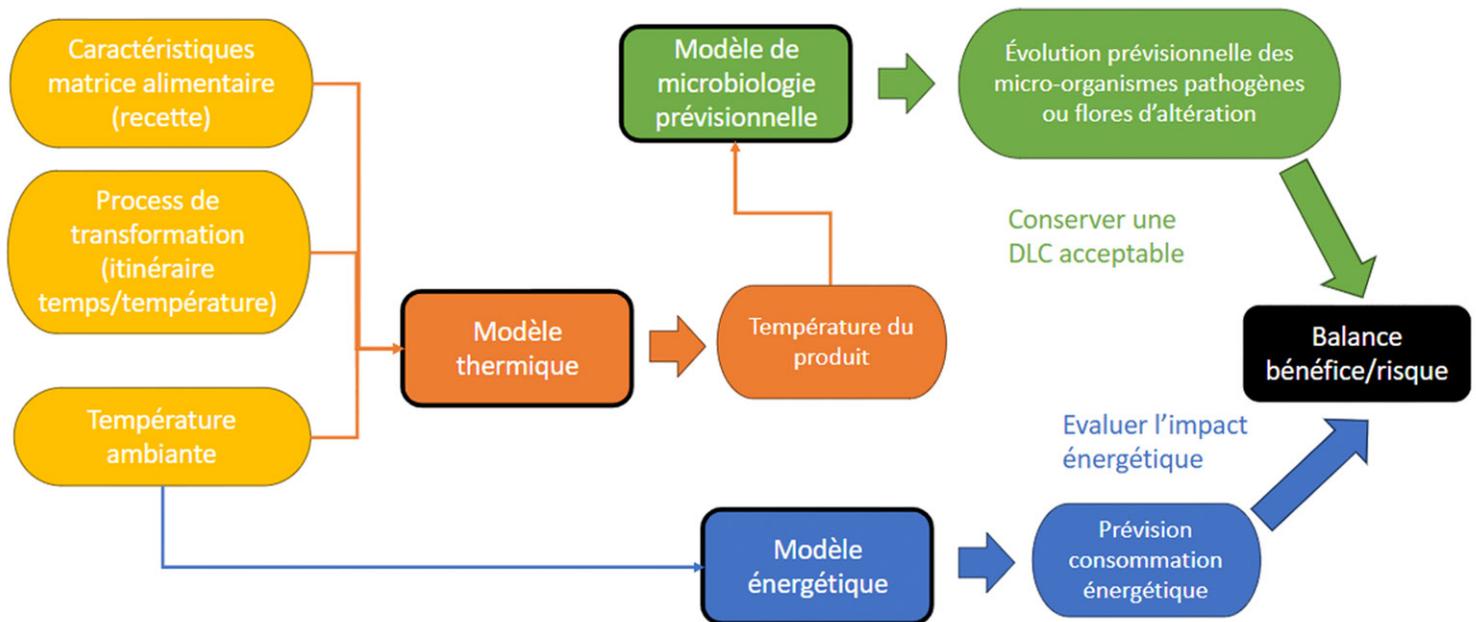
Rejoignez-nous et investissez dans le projet COOLCONTROL

Optimisation de la chaîne du froid dans un atelier de transformation agroalimentaire sous double contrainte énergétique et sanitaire

Et si
on **augmentait**
la **température**
dans les ateliers de
transformation
agroalimentaire ?



Découvrez les résultats significatifs du projet COOLCONTROL dans l'optimisation de la chaîne du froid, grâce à des modèles numériques combinant le **comportement thermique** des produits, la **consommation énergétique** et la **microbiologie prévisionnelle**.



Rejoignez-nous et participez à l'innovation agroalimentaire !



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Grâce à des modèles énergétiques avancés, nous avons démontré une **réduction de 30 % à 50% de la consommation énergétique**. Cette économie substantielle permet de réduire les coûts opérationnels, mais aussi de diminuer l'empreinte carbone de votre entreprise, répondant ainsi aux exigences environnementales actuelles.



QUALITÉ DES PRODUITS

Les tests microbiologiques rigoureux ont confirmé l'absence de dégradation de la qualité sanitaire et organoleptique des produits, malgré l'augmentation de la température de l'atelier de transformation. **Vos clients bénéficieront toujours de produits frais et sûrs**, tout en maintenant les standards de qualité élevés que vous exigez.



CONDITIONS DE TRAVAIL AMÉLIORÉES

Une température mieux maîtrisée, c'est plus de confort pour les opérateurs, moins de pénibilité : **un levier RH puissant pour recruter et fidéliser** vos collaborateurs.

Nous recherchons un partenaire industriel prêt à investir dans la poursuite de notre R&D en situations réelles afin de perfectionner les modèles et valider les résultats à plus grande échelle. Cette technologie de pointe optimisera vos processus et renforcera votre position en tant que pionnier dans le secteur agroalimentaire. **Saisissez l'opportunité de transformer votre chaîne de production !**