

DISGROUPE fait appel à MCI pour se doter d'équipements frigorifiques



Le distributeur alimentaire DISGROUPE, spécialisé dans la vente de produits alimentaires en gros pour les professionnels, agrandit ses locaux et construit une nouvelle plateforme. Pour répondre à ses besoins en équipements frigorifiques, le groupe a requis les services de MCI, expert dans le domaine du froid.

Dans un délai particulièrement limité, MCI fournit un ensemble de solutions techniques et de performance énergétique adapté aux spécificités de ce client : centrale frigorifique double étage CO₂ transcritique, chambre froide négative, chambre froide positive.

MCI a également accompagné DISGROUPE en matière de réglementation.

Afin de répondre aux attentes du groupe alimentaire DISGROUPE, MCI met en place une **chambre froide négative de 9 100 m³** dont la température de -23°C, ainsi qu'une **chambre froide positive de 3 800 m³** qui offre une température comprise entre +2 et +4°C.



MCI réalise également un **quai réfrigéré à +2/+4°C** pour importer et exporter les produits dans les locaux de DISGROUPE. La prestation comprend également la création d'une **chambre de stockage de poudre de maïs avec température et hygrométrie contrôlée** (12°C et taux d'humidité de 70%) raccordée sur l'installation déjà existante.

Le spécialiste du froid installe également une **centrale frigorifique double étage au CO₂ transcritique** dans les locaux du distributeur alimentaire. Le **CO₂ apparaît comme un « fluide vert »** dont l'impact sur l'environnement est quasi inexistant (son GWP est de 1) et qui assure une pérennité réglementaire car non soumis à la réglementation.

Cette réalisation appuie la légitimité de MCI en matière de CO₂, premier installateur en France de cette solution technique et démontre la capacité des équipes MCI à **respecter des contraintes de délais courts en réalisant la prestation dans un délai de 4 mois.**



Contacts Presse

MCI | Emilie Louf | 06 07 02 00 23 | emilie.louf@mci.fr

FP&A | Adeline Vallet | 01 30 09 67 04 | cecile@fpa.fr

FP&A | Frédérique Pusey | 06 14 79 35 52 | fred@fpa.fr

MCI démontre également à travers cette réalisation auprès de DISGROU, sa **capacité à accompagner ses clients de manière innovante sur différents services** tels que la mise en place d'un système de télésurveillance, des solutions techniques en faveur de la performance énergétique de l'installation (Fluide vert, récupération de chaleur, aérotherme), l'accompagnement à la réglementation

Livraison de l'installation en 2015.

A propos de MCI | www.mci.fr

MCI est un spécialiste de la réfrigération commerciale & industrielle, et du génie climatique. Présente sur l'ensemble du territoire national avec 46 agences et antennes, MCI mets à disposition une équipe d'experts qui intervient sur toutes les phases d'un projet : étude, conseil, conception, installation et maintenance. MCI contribue également à la maîtrise de la performance énergétique.



Contacts Presse

MCI | Emilie Louf | 06 07 02 00 23 | emilie.louf@mci.fr

FP&A | Adeline Vallet | 01 30 09 67 04 | cecile@fpa.fr*

FP&A | Frédérique Pusey | 06 14 79 35 52 | fred@fpa.fr