

SOPHIE HERMANS / STÉPHANE LEBEAU

A L T E R N A C T I F . C O M

Le mini
BOOK
MAGAZINE



UN ACCOMPAGNEMENT GRAPHIQUE SUR MESURE POUR VALORISER VOS ACTIONS

SOPHIE, STÉPHANE

Accompagnement éditorial & design de magazines industriels, corporate et institutionnels

Qui sommes-nous ?

Nous sommes un duo de graphistes freelances spécialisés dans la conception de magazines et supports éditoriaux à destination des entreprises industrielles, des acteurs corporate et des institutions. Nous accompagnons des structures aux contenus techniques, réglementaires ou stratégiques dans la création de publications qui valorisent leur expertise et renforcent leur image.

Notre approche

Le magazine est un outil éditorial à part entière. Il permet de structurer un discours, d'installer une relation durable avec ses lecteurs et de donner de la profondeur à une marque. Nous concevons des magazines clairs, lisibles et cohérents, capables de traduire des contenus complexes en récits accessibles et valorisants, sans en compromettre la rigueur. Direction artistique, hiérarchisation de l'information, rythme de lecture, choix typographiques et iconographiques : chaque détail est pensé pour servir le fond autant que la forme.

Notre mission

Créer des magazines qui deviennent de véritables outils de communication de référence, capables de renforcer la crédibilité, la notoriété et la légitimité de leurs commanditaires auprès de leurs publics internes et externes.

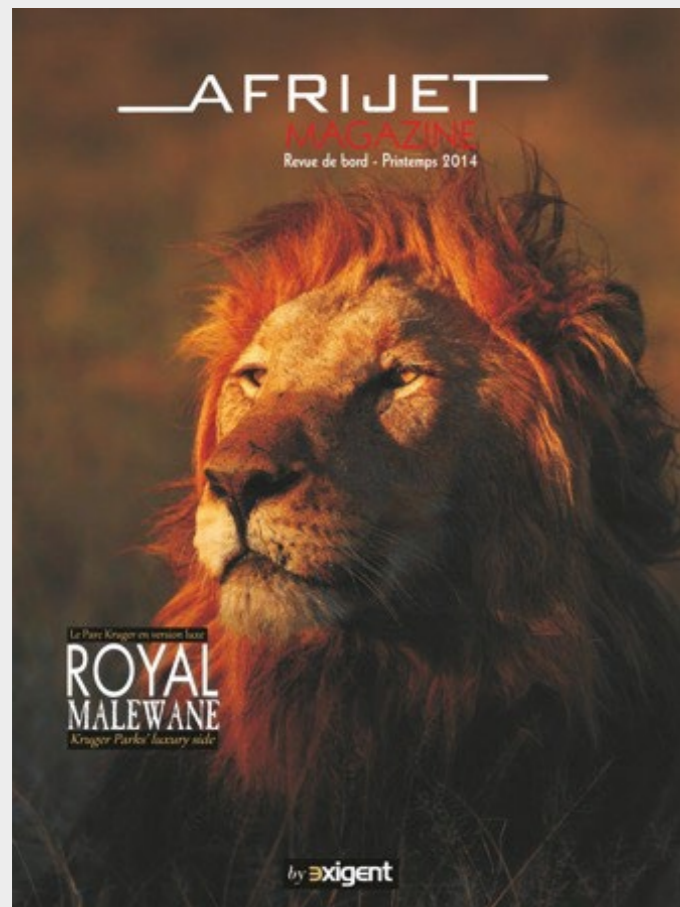
Nos expertises éditoriales

- Conception et direction artistique de magazines
- Création de formules graphiques pérennes et multi-numéros
- Mise en page et valorisation de contenus techniques
- Publications print et déclinaisons digitales

Ce mini-book présente une sélection de projets éditoriaux conçus et développés ensemble.

Sophie Hermans & Stéphane Lebeau





MAGAZINE DESIGN

INFLIGHT, le bimestriel mis à disposition dans les jets de DASSAULT FALCON.

Réalisé pour Exigent Magazine, nous avons assuré la création graphique de cinq magazines bimestriels, dont Inflight, édité pour Dassault Falcon Service.

QUELQUES CHIFFRES :

- 5 ÉDITIONS
- 148 PAGES
- 4 NUMÉROS PAR AN

« En cuisine, toujours des femmes, des dames aux mains précieuses, détenant naturellement le geste, la beauté du geste » Il raconte avec passion comment les femmes de son enfance façonnaient des raviolis aussi doux à caresser que la soie, et confesse avec malice espérer parvenir un jour à cuisiner comme elles !

Des femmes qui alimentent ses délicieux souvenirs culinaires, mais aussi des femmes pour accompagner et inspirer sa cuisine au quotidien. Il affectionne particulièrement les discussions authentiques avec les marchandes aux mains rugueuses qui

"In the kitchen, always women, women with precious hands, naturally using the gesture, the beauty of the gesture". He passionately tells how women of his childhood fashioned raviolis as sweet to caress as silk and mischievously confesses that he hopes he can cook like them one day! Women fueling delicious culinary memories, but also women to accompany and inspire his kitchen on a daily basis. He particularly likes authentic discussions with ladies selling vegetables with their rough hands that so delicately prepare artichokes or puntarella (a kind of Italian chicon) on the Campo dei Fiori market.



préparent si délicatement les artichauts ou la puntarella (une sorte de chicorée italienne) sur le marché du Campo dei Fiori. Des femmes qui hantent assurément sa cuisine lorsqu'il compare avec bonheur le risotto à une jolie femme qui exige de l'attention, des regards, du savoir-faire, du respect, des gestes doux empreints d'affection et surtout beaucoup d'amour. « Je cuisine comme une femme ». Cuisine de femmes ou pas, il n'en demeure pas moins que malgré un immense talent mondialement reconnu, Fulvio Pierangelini signe avant tout une cuisine d'une belle humilité. Se plaisant ainsi à répéter que la simplicité est un point d'arrivée et non un point de départ et rêvant d'ouvrir un restaurant qui ne servirait que deux personnes !

Women who certainly haunt his kitchen when he happily compares risotto to a pretty woman who requires attention, needs to be looked at, expertise, respect, gentle gestures full of affection and most of all a lot of love. "I cook like a woman". Woman's cooking or not, the fact remains that despite an immense talent worldwide recognized, Fulvio Pierangelini signs a kitchen with beautiful humility. He likes to repeat that simplicity is an end point not a starting point and that he dreams of opening a restaurant that would only serve two people!

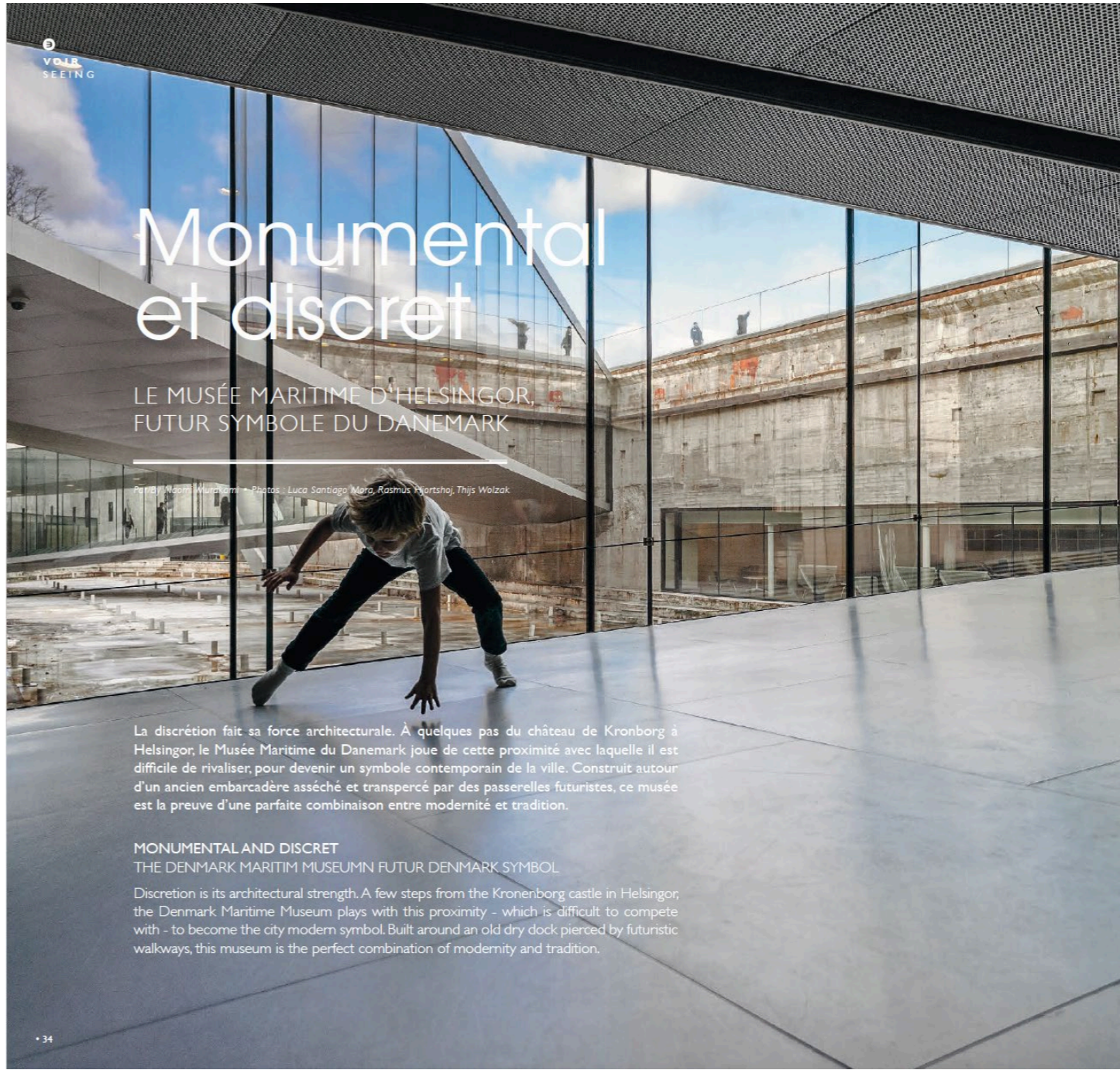


FENÊTRE SUR... • FOCUS ON...
Quand la cuisine se fait théâtre

Un très grand Chef français me confiait récemment que la cuisine de Kei Kobayashi était certainement l'une des plus intéressantes et des plus abouties du moment. Originaire du Japon, fils de cuisiniers, celui qui avoue en souriant avoir décidé d'épouser le métier de Chef en admirant la prestance d'Alain Chapel lors d'une émission de télévision, a ouvert en 2011 un élégant écom gastronomique à quelques pas du Palais Royal.

En quelques années, Kei est devenu l'un des temples contemporains de la créativité en matière culinaire. Un lieu presque magique où le temps se suspend et où l'on retrouve le plaisir de savourer. Savourer la beauté de l'endroit dont l'ambiance chic et minimaliste, faite de tonalités douces, constitue un écrin parfait à la cuisine de Chef. Ici, rien d'ostentatoire, mais de l'élégance et de la délicatesse à l'image du propriétaire.

When cooking is theater. A famous French chef recently told me that the Kei Kobayashi kitchen was certainly one of the most interesting and most successful ones of the moment. Originally from Japan, son of cooks, the one who smirkingly confesses that he decided to become a Chef because he liked the presence of Alain Chapel in a television show, opened in 2011 an elegant gourmet showcase, very close to the Royal Palace. In a few years, Kei became one of the contemporary temples of creativity in culinary matters. An almost magical place where time is suspended and where one finds the pleasure to savor. Enjoy the beauty of the place whose chic minimalist ambiance, made of soft tones, is a perfect setting for the Chef cuisine.



Monumental et discret

LE MUSÉE MARITIME D'HELSINGOR, FUTUR SYMBOLE DU DANEMARK

Paris / Warsaw / Murcia / ... Photos : Luca Santiago Mora, Rasmus Hjortshøj, Thijs Wolzak

La discrétion fait sa force architecturale. À quelques pas du château de Kronborg à Helsingor, le Musée Maritime du Danemark joue de cette proximité avec laquelle il est difficile de rivaliser, pour devenir un symbole contemporain de la ville. Construit autour d'un ancien embarcadere asséché et transpercé par des passerelles futuristes, ce musée est la preuve d'une parfaite combinaison entre modernité et tradition.

MONUMENTAL AND DISCRET
THE DENMARK MARITIME MUSEUMN FUTUR DENMARK SYMBOL

Discretion is its architectural strength. A few steps from the Kronerborg castle in Helsingor, the Denmark Maritime Museum plays with this proximity - which is difficult to compete with - to become the city modern symbol. Built around an old dry dock pierced by futuristic walkways, this museum is the perfect combination of modernity and tradition.



© Ivan Sachs courtesy of the artist, Alex Nagasaki (Tokyo) & Jean-Karl Guichet (Paris)



© Ivan Sachs courtesy of the artist, Alex Nagasaki (Tokyo) & Jean-Karl Guichet (Paris)



EXPLORER
DISCOVERING



Surprenamment affectueux, le Glacier Express est le plus lent du monde à par les rivières, le Glacier Express est un train qui va de Saint-Moritz à Zermatt, perchés à 1650 mètres d'altitude. Entre ces deux stations de ski réputées, 291 km de voies que le train met près de huit heures à parcourir. La raison ? Une voie complexe, parsemée de quelque 291 ponts et 81 tunnels, et surtout une altitude exceptionnelle puisque le train atteint 3033 mètres à son point le plus haut, le col de l'Oberalp. L'intérêt du Glacier Express ne réside pas dans sa vitesse, ou dans sa complexité. Ce n'est pas un train qui offre simplement les plus belles vues dont on puisse rêver depuis un train. En hiver notamment, il glisse sur le manteau blanc des domaines skiables et il n'est pas rare de voir certains skieurs accompagner un train. Le parcours de l'Express, dont la vitesse moyenne est de 36 km/h, mais qui peut descendre à moins de 15 km/h dans les passages les plus étroits. Le train est composé

de wagons panoramiques confortables et remarquablement propres et bien équipés. Nous sommes en Suisse et chaque détail compte. Le train existe depuis 1930. A cette époque, il met onze heures pour relier les deux stations. La clientèle est essentiellement composée de riches touristes. Aujourd'hui le train s'est modernisé. Son aménagement est fonctionnel sans être banal, même en première classe. Le train comporte une voiture-restaurant, elle aussi panoramique, et qui permet donc de ne rien perdre du paysage même pendant le déjeuner. Les vitres de tous les wagons montent jusqu'au toit et permettent de profiter de la vue sans limites. Partant de Saint-Moritz, à 1775 mètres d'altitude, le Glacier Express s'enfonce dans les Grottes de Coire. Cette ville, nichée au pied du Brambringer, est la plus ancienne de Suisse. Avec ses montagnes en toile de fond, ses ruelles tortueuses et ses monuments historiques, Coire est l'archétype des villes suisses. Le train poursuit ensuite sa lente montée vers Zermatt et passe par les Gorges du Rhône en se



Elle nous offre à son tour une vue sur les Alpes impressionnante. Il est en effet possible de voir les Alpes depuis le train.

de wagons panoramiques confortables et remarquablement propres et bien équipés. Nous sommes en Suisse et chaque détail compte. Le train existe depuis 1930. A cette époque, il met onze heures pour relier les deux stations. La clientèle est essentiellement composée de riches touristes. Aujourd'hui le train s'est modernisé. Son aménagement est fonctionnel sans être banal, même en première classe. Le train comporte une voiture-restaurant, elle aussi panoramique, et qui permet donc de ne rien perdre du paysage même pendant le déjeuner. Les vitres de tous les wagons montent jusqu'au toit et permettent de profiter de la vue sans limites. Partant de Saint-Moritz, à 1775 mètres d'altitude, le Glacier Express s'enfonce dans les Grottes de Coire. Cette ville, nichée au pied du Brambringer, est la plus ancienne de Suisse. Avec ses montagnes en toile de fond, ses ruelles tortueuses et ses monuments historiques, Coire est l'archétype des villes suisses. Le train poursuit ensuite sa lente montée vers Zermatt et passe par les Gorges du Rhône en se

well equipped wagons. We are in Switzerland and every detail counts. The train has been in existence since 1930. At that time it took eleven hours to connect the two stations. The clientele was mainly composed of rich tourists. Today the train has been modernized. Its layout is functional without being luxurious, even in first class. The train has a restaurant car which is also panoramic, so riders will lose nothing of the landscape even

S'ARRÊTER
RELAXING



Installé dans l'un des anciens salons de l'hôtel, ce bar moderne offre une vue imprenable sur le village.

En Guest Star, le Est-Höli, bar à tapas d'un nouveau genre orchestré par Sergi Aroca, célèbre chef espagnol qui a récemment été récompensé par ses pairs contemporains, aux saveurs ibériques authentiques, qu'il agrémente malicieusement de quelques touches locales. Le W Kitchen propose, lui, une cuisine locale et moderne façon bistrot, tandis que le très feutré Curve Sushi-Bar découvre ses saveurs japonaises, subtilement complétées de quelques notes helvétiques. A noter que chaque année, durant quelques jours, l'hôtel accueille une expérience gastronomique élite et vibre au son de la « Haute Cuisine », un événement devenu incontournable, qui rassemble une dizaine de chefs vedettes ou établis, venus du monde entier partager leur créativité et leur passion avec les hôtes du W Verbier. Durant quatre jours, cours de cuisine, dîners de prestige, musique live, événements mode, animations design se succèdent joyeusement. En outre, l'hôtel dispose d'un spa, le spa « Aroca » signé W Hotels, dont les 800 m² sont dédiés au bien-être et à la relaxation. Doté d'une piscine chauffée intérieure/extérieure, d'un hammam, d'une salle de fitness, de 9 salles de soin offrant l'expertise exclusive de la marque La Prairie et d'un salon de coiffure, il permet une détente bien méritée après une journée sportive. Aussi séduisant en version monochrome, l'hôtel, quand les alpes s'éveillent sous le poids de la neige, offre la saison estivale où les pentes retrouvent leurs attraits colorés, le W Verbier offre un service d'excellence sans compromis qui laisse une place de choix à la spontanéité, à la simplicité et au partage. Une alchimie réussie pour un séjour luxueux et exclusif.

As Guest Star, the Est-Höli, a new-style tapas bar orchestrated by Sergi Aroca, a highly celebrated Spanish Chef who has notably built his notoriety on his contemporary tapas with authentic Iberian flavors that he surprisingly mixes with local produce. The W Kitchen offers a local and modern bistrot-style cuisine, while the much feistier Curve Sushi-Bar highlights its Japanese flavors, subtly complemented by a few Swiss notes. Note that each year for a few days, the hotel welcomes an ultimate gourmet experience and vibrates to the sound of "Haute Cuisine", an event that has become a must, bringing together a dozen famous or starred chefs from around the world to share their creativity and their passion with the W Verbier guests. During four days, cooking classes, prestigious dinners, live music, fashion events and animations design happily coexist. At the finishing touch of a unique stay, the Aroca® spa, designed by W Hotels, has 800 m² dedicated to well-being and relaxation. Featuring an indoor / outdoor heated swimming pool, a hammam, a fitness room, 9 treatment rooms offering the exclusive expertise of the La Prairie brand and a hairdressing salon, it allows a well deserved relaxation after a sports day. As attractive in the monochrome version, in winter when the fir trees whiten under the snow weight, as in summer when slopes regain their colorful attractions, the W Verbier cultivates his will to be different with the pass of seasons. As guidelines, an uncompromising service of excellence that leaves a place of choice for spontaneity, simplicity and sharing. A successful alchemy for a luxurious and exclusive stay.



L'escalier monumental offre une vue imprenable sur le village.

CLIENT / CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'OISE

Le Département de l'Oise, à Beauvais, nous a confié la création graphique de son trimestriel Oise Magazine. Ce projet de 36 pages est réalisé dans des délais contraints, en collaboration étroite avec le pôle éditorial du Conseil départemental de l'Oise, afin de garantir une mise en page claire, cohérente et fidèle aux enjeux institutionnels.





CLIENT / CLIMALIFE

Climalife Connect, magazine institutionnel à forte dimension technique, dédié aux applications des réglementations dans le secteur du froid et des fluides. Nous accompagnons Climalife sur l'ensemble de sa communication éditoriale et visuelle : magazine, newsletter, cahier de tendances et animations. En étroite collaboration avec le client, nous définissons la ligne éditoriale, les angles, les titres et la hiérarchisation des contenus, afin de rendre des sujets complexes clairs, lisibles et cohérents graphiquement.

climalife
Connect
LE MAGAZINE DE L'INDUSTRIE ECO-EFFICIENTE

JUIN 2022

N° 20



**La durabilité au cœur
des préoccupations des industries**

www.climalife.fr

Prix : 3 €

climalife
Connect
LE MAGAZINE DE L'INDUSTRIE ECO-EFFICIENTE

MAI 2023

N° 22



Objectif 2050
**Réduction
des émissions
de GES:
quel chemin pour
y parvenir ?**

www.climalife.fr

Prix : 3 €

climalife
Connect
LE MAGAZINE DE L'INDUSTRIE ECO-EFFICIENTE

SEPTEMBRE 2023

N° 23



**À la pointe
des technologies,
Climalife
votre partenaire
pour une industrie
éco-efficente**

Industrie:
maintenance
préventive

Entrepôts frigorifiques:
la solution à long terme

Data centers:
vers une transition
énergétique

Froid positif:
éco-efficacité,
simplicité

Solaire: au cœur
de l'innovation

www.climalife.fr

Prix : 3 €

Climalife Connect Magazine institutionnel très technique sur les applications des réglementations :
 - Newsletter
 - Cahier de tendances
 - Animations



PRODUCT FOCUS

Choose HQ-POE oil range for the maintenance of refrigeration systems!

Climalife has developed and extended its range of HQ POE oils from ISO grade 22 to 220 to meet every need. Oil is a key element in an installation. It must be selected with care to ensure that the compressor operates correctly, and is compatible with the refrigerant used, in accordance with the application and compressor manufacturer's recommendations.

Advantages of the HQ POE oils range:

- Effective protection against wear on moving parts and corrosion.
- Different viscosity grades to cover all lubrication needs.
- Wide range of operating temperatures.
- Ideal for installation maintenance.
- Optimized system lifetime.

Our packaging

	HQ POE 22	HQ POE 32	HQ POE 46	HQ POE 68	HQ POE 100	HQ POE 150	HQ POE 220
1L metal can	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5L metal can	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20L metal can	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Solstice® yf : a long-term solution worth considering as a replacement for R-134a

Solstice® yf (R-1234yf) is a fluorinated gas from the hydrofluoroolefin (HFO) family with a very low GWP (3.5 according to EU F-Gas II) and classified as A2L.

With pressure and performance similar to R-134a, it can be considered as a long-term solution in new commercial refrigeration installations for local shops (display cases, cold rooms). In addition to its use in condensing units, it can also be used in industrial refrigeration (process units, liquid coolers, etc.) and in small to very large heat pumps.

- R-1234yf is used with POE oils with a viscosity grade suited to its stability.
- R-1234yf is also the refrigerant of choice for automotive air conditioning in accordance with the MAAC (Mobile Air Conditioning) Directive.

For this application, it must be used in combination with a PHO-type oil.

FOR MORE INFORMATION
climalife.com/product/hq-poe-by-climalife

How can we reduce the energy consumption in buildings?

Today, buildings account for 40% of total energy consumption in the European Union, and 80% of the energy consumed is used for heating, air conditioning and hot water production. The installation of air, water or geothermal heat pumps will contribute significantly to reducing greenhouse gas emissions, particularly by integrating the use of technical fluids with low environmental impact.

By selecting Solstice® 454C and Greenway® Neo Heat Pump N, you are choosing a winning combination for a sustainable future.

Solstice® 454C

- Facilitates the decarbonisation of heating through the development of **cheaper, safer and more energy-efficient** heat pumps.
- Long-term solutions** for heat pumps.
- Alternative to R-410A, R-32, R-134a, R-407C.
- Sustainability** and energy efficiency.
- Safety:** its A2L classification means it can be used in all areas, even densely populated ones.
- Cost-effectiveness:** more economical than other heat pump technologies.
- R-454C heat pumps reduce life cycle costs for the end customer by using optimised components to improve energy efficiency by up to 11%.

GWP less than 150

Greenway® Neo Heat Pump N

- Contributes to reducing the environmental footprint: consumes less energy and emits less CO₂ during manufacture than MPO or any other petroleum-based heat transfer fluid.
- Substrate for heating, air conditioning and domestic hot water applications.
- Reduced energy consumption:** viscosity + MPO.
- Biodegradable:** reduced risk of soil contamination in the event of leakage.
- Biocorrosive:**
- Reduced dependence on fossil fuels:** more sustainable life cycle than petroleum-based MPO, from cradle to factory gate.

Formulated with bio-based 1,3-propanediol

ZOOM PRODUITS

FK-5-1-12 : un nouvel agent d'extinction avec un GWP < à 1

Le FK-5-1-12 est un gaz substituer "UL Nonopazole" (CFCI-6326) utilisé pour les extincteurs et les systèmes d'extinction localisés.

Sa composition, la norme fluorée est une molécule qui permet de répondre à la réglementation F-Gas grâce à un GWP inférieur à 1, ce qui en fait un choix idéal pour une acquisition et pour la planète sur le long terme.

Insufflable, il offre de nombreuses possibilités d'utilisation dans les formulations qui requièrent des exigences de sécurité (réglementation, environnement et risques, milieu confiné). Sa mise en œuvre ne nécessite pas d'investissement particulier en matière d'installation de sécurité (ATEX). Il est efficace dans les environnements les plus délicats, comme les data centers, les banques, les hôpitaux, musées et les lieux de valeur précieuse tels que les collections d'art ou les archives.

Le FK-5-1-12 ne nécessite aucun permis pour les équipements et possède un fort pouvoir électrostatique. Face à la réduction progressive des HFC sur le marché, cet agent d'extinction sûr et performant permet de répondre au R-2270, en réduisant considérablement son impact sur le réchauffement climatique. Le FK-5-1-12 est disponible en bidon de 200 litres.

Le FK-5-1-12 est accompagné de notre offre Ingénierie & Services suivante :

- Contrat de réglementation des agents d'extinction usagés
- Démantèlement d'installations (vidange, démontage des bouteilles du réseau, traitement des déchets, etc.)
- Vidange, récupération et traitement des fluides usagés
- Maintenance et essais des appareils sous pression
- Conditionnement / Logistique

Acitest Unipro WW
 ■ Disponible partout dans le monde
 ■ Nouveau design

Rapide et efficace, vous pouvez grâce à cet Acitest vérifier instantanément le niveau d'acidité d'une huile frigorifique admettant et sans additifs, quelle que soit sa nature et sans avoir à la remettre (minérale, polyoléfine, polyoléfine, polyphosphazène, polytrifluoréthylène).

Acitest Unipro WW vous donne un diagnostic rapide, à niveau de couleur permettant de prendre acte : normal, trouble, acide. L'utilisation de l'Acitest Unipro WW ne nécessite pas de connaître l'indice TDS.

Le résultat immédiat du test permet de réagir rapidement en matière à éviter des causes compresseurs corrodés et pièces et maux de têtes, mais également en arrêt de production.

Conforme à tous les moyens de transport, nous nous ferons un plaisir de vous le livrer.

Frionett® entretient vos CVC !

Depuis mars 2020, à l'instar des pays du monde entier, le Royaume-Uni s'est vu être confronté à plusieurs reprises, et de nombreuses entreprises ont été contraintes de fermer leurs locaux en raison de l'épidémie de COVID-19.

Avec l'assouplissement du confinement, l'équipe Climalife UK prépare ses sites au mieux et il est important de vérifier et bien nettoyer les systèmes CVC des locaux pour assurer leur bon fonctionnement lorsque l'équipe sera présente.

La société Midea, spécialiste en climatisation est intervenue pour entretenir le système **Midea split**, composé de quatre unités intérieures, cinq cassettes et huit unités sous plafond réparties sur deux étages du bâtiment et toutes reliées à huit unités de condensation extérieures. Ces systèmes produisant du froid et de la chaleur au profit d'une récupération d'énergie et climatisent la salle des serveurs informatiques.

En tant qu'expert des produits d'entretien, Climalife a requis l'utilisation de sa gamme de produits **Frionett®** pour nettoyer l'ensemble de ses installations.

JACK WELLS, INGÉNIEUR EN RÉFRIGÉRATION
 nettoyeur agréé pour le nettoyage Frionett® Evaporator Cleaner

LES TECHNICIENS EN ACTION AVEC FRIONETT® !

NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE CASSETTE
 avec Frionett® Evaporator Cleaner

NETTOYAGE DU CONDENSEUR EXTERIEUR
 avec le Frionett® Condenser Cleaner

Climalife propose une offre complète de produits de nettoyage adaptés à tous les besoins, ils sont faciles d'utilisation et rapides à mettre en œuvre.

RETROUVEZ NOTRE ÉTUDE DE CAS COMPLÈTE SUR :
climalife.com/fr/etudes-de-cas

LE MAGAZINE EST DÉCLINÉ EN HUIT LANGUES : FRANÇAIS, ANGLAIS, ESPAGNOL, HONGROIS, ROUMAIN, NÉERLANDAIS, ALLEMAND ET RUSSE.



SAMENVATTING

Samenvatting

HET MAGAZINE VOOR EEN ECO-EFFICIENTE INDUSTRIE

- 3 ■ EDITORIAL
- 4 ■ SAMENVATTING
- 5 ■ NEWS FLASH
Illegale handel in koudemiddelen: een groot risico voor de hele sector!
- 6 ■ DE UITDAGINGEN
Hoe acties sturen om milieudoelstellingen te bereiken?
- 7-9 ■ VAKKENNIS
WARMTEPOMP | GEBOUW & INDUSTRIE
Wolffers: lokale innovatie voor duurzame energietransitie en klimaatstabiliteit
- 10-11 ■ FAST FOOD | COMMERCIELE KOELING
Barteldreese komen voor PASSA als duurzame oplossing
- 12 ■ VOEDINGSINDUSTRIE | INDUSTRIËLE KOELING
"Neurogen" Nieuw product voor innovatief gebruik in een exportoplossingsstrategie voor voedingsmiddelen in Taiwan
- 13 ■ OPSLAG VAN GEMAKKEN | INDUSTRIËLE KOELING
Carla Commercial Refrigeration bevordert R413A aan voor duurzame koelinstellingen
- 14-15 ■ VOEDINGSINDUSTRIE | INDUSTRIËLE KOELING
De nieuwe koelmiddelen in Purthaus in Singapore met een R-513B koelapparaat om een koeltemperatuur tot 0°C te behouden
- 16 ■ PRODUCT ZOOM
Nieuw voor het HFC-klassement voor het onderhoud van koelapparaten: Solstice® 45 en langere levensduur met minder olie voor vervoer voor R-134a
- 17 ■ Hoe kan het energieverbruik van gebouwen worden verminderd?
- 18 ■ NIEUWS OVER CLIMALIFE
Climalife kijkt naar uit ons in te zien op enkele van de belangrijkste evenementen in onze business. Meer about us agenda: lees de News; Climalife antwortert op de volgende vragen van de F-Gas III afbouw
- 19 ■ DIGITAL CONNECT
Bijeen tijd met onze media special voor ontwerpteams die voor een duurzame toekomst gaan!



Vind al het nieuws over dimalife op de sociale netwerken

VOLG ONS OP:

Facebook, LinkedIn, YouTube, Instagram

NEWS FLASH

Illegale handel in koudemiddelen: een groot risico voor de hele sector!



— Sinds de invoering van de Europese regelgeving voor de geleidelijke beperking van HFK's wordt de koudemiddelenmarkt geconfronteerd met een zorgwekkende ontwikkeling: de opkomst van illegale handel. Deze praktijk, die sinds 2018 speelt, steekt opnieuw de kop op en neemt in sommige regio's zelfs toe. Voor professionals in de HVAC-sector betekent dit dat extra waakzaamheid noodzakelijk is om veilig en verantwoord te blijven werken.

Buizencontroles worden steeds vaker geïmplementeerd
Illegale buizen worden voornamelijk binnen via de buitengrenzen van de Europese Unie, in het bijzonder via Oost-Europese landen, en worden vervolgens vervoerd naar andere landen, vaak via registratie van vervoer documenten worden gebruikt voor de vervoer van deze buizen. Deze buizen zijn vaak vervalst en kan leiden tot schade aan apparatuur en mogelijk ernstige veiligheidsrisico's voor de productie van voedingsmiddelen. Standaard productie worden ook geïmplementeerd op deze platformen, maar de vervoer acties de merken van geïmplementeerde leveranciers waaraan de verpakking naamsaak is.

Methoden die in de loop van de tijd evolueren
Om deze buizen te controleren, worden "buizencontroles" hun technische aanpak en ontworpen niet aan verbeteringskansen om de markt te betreden. Ze maken bijvoorbeeld gebruik van valse etiketteringen op verpakkingen om het gebruik van vervalst materiaal te verhullen, namaakverpakkingen van bekende merken of imitatie of nauwkeurige etikettering om opsporing te bemoeilijken. Abnormaal lage prijzen helpen, het eerste waakzaamheidsplan voorlopers.

Het gebruik van illegale koudemiddelen kan ernstige gevolgen hebben
De risico's kunnen talrijk en uiteenlopend zijn:

- **Veiligheid:** het ontbreken van een garantie op de aanwezigheid van een samenstelling van het product kan leiden tot storingen, overmatige energieverbruik en zelfs schade aan de apparatuur (slagen, drukstoten, lekken, branden).
- **Wettelijk aansprakelijkheid:** het illegaal importeren van koudemiddelen wordt beschouwd als een illegaal gebruik van illegale koudemiddelen wordt beschouwd als illegaal. Het wordt aanbevolen om te voorkomen dat er fouten worden gemaakt, zoals het gebruik van vervalst materiaal en het gebruik van vervalst materiaal.
- **Financiële gevolgen:** het gebruik van vervalst materiaal kan leiden tot schade aan apparatuur en mogelijk ernstige veiligheidsrisico's voor de productie van voedingsmiddelen. Standaard productie worden ook geïmplementeerd op deze platformen, maar de vervoer acties de merken van geïmplementeerde leveranciers waaraan de verpakking naamsaak is.

ABORDAREA AFACERII
FAST FOOD - REFRIGERARE COMERCIALĂ

Industria fast-food adoptă R-455A ca soluție durabilă

Biroul de proiectare TW INGENIERIE recomandă grupurile de condensare cu Solstice® LAOX pentru optimizarea costului total de proprietate al instalațiilor

Investițiile monitorizată și primele rezultate concludente

De remarcat că modul în care sunt configurate camerele frigorifice permite optimizarea consumului de energie accesibil la camera de congelare și la camera frigorifică cu temperatură medie, care serveste ca cameră de congelare, reducând pierderile termice din camera de congelare.

Inițiativele cheie ale acestei lucrări:

- **Costul total CAPEX:** 15.000 € fără TVA inclus pentru partea de refrigerare (fără renovarea părților camerelor frigorifice care au fost plasate).
- **Consumul de energie:** a scăzut cu o reducere de aproximativ 15% a factorului de energie în comparație cu o perioadă anterioară. Instalările precedente funcționau cu R-404A și aveau o vechime de peste 20 de ani. Practicarea unităților exterioare, într-o cameră fabricată din vechi, avea de asemenea un impact asupra consumului de energie electrică. Alți factori în studiu implementarea unor măsuri ecologice, au contribuit, de asemenea, la această scădere semnificativă.

La câteva elemente ale acestei lucrări:

- **Grupul total CAPEX:** 15.000 € fără TVA inclus pentru partea de refrigerare (fără renovarea părților camerelor frigorifice care au fost plasate).
- **Consumul de energie:** a scăzut cu o reducere de aproximativ 15% a factorului de energie în comparație cu o perioadă anterioară. Instalările precedente funcționau cu R-404A și aveau o vechime de peste 20 de ani. Practicarea unităților exterioare, într-o cameră fabricată din vechi, avea de asemenea un impact asupra consumului de energie electrică. Alți factori în studiu implementarea unor măsuri ecologice, au contribuit, de asemenea, la această scădere semnificativă.

Un proiect de succes în suburbia orașului Lille

Acest proiect de succes, care aparține unei importante lanț de restaurante fast-food din suburbia orașului Lille, face un pas important în dezvoltarea și evoluția obiectivelor, sectorul fast-food din Franța continuă să atragă noi actori și să investească pentru a răspunde așteptărilor în schimbare ale consumatorilor. Acest lucru se poate realiza prin calitatea produselor, durabilitatea și integrarea tehnologiilor pentru a rămâne competitiv într-o piață în continuă evoluție.

La începutul proiectului restaurantului, proiectul a fost finalizat în câteva zile, grație intervenției biroului de studii TW INGENIERIE, care a permis instalarea și coordonarea proiectului. Pentru Jacques Turchet, un frigorificist experimentat în proiecte, Wilfried Turchet, președintele al TW INGENIERIE și, de asemenea, inginer frigorificist, de peste 35 de ani a fost îndobâznicul un proiect în domeniul refrigerării.

Algoritmii tehnici și a înregistrat o serie de grupuri de condensare, PlusPlus™ ZC COPROLAND care funcționează cu R-455A (Solstice® LAOX), asociate cu două grupuri de condensare Frigo-Biot care detectează o cameră cu temperatură medie (MT) și o altă cameră de congelare (LT).

Grup de condensare pentru camera de congelare

Grup de condensare pentru camera frigorifică

ABORDAREA AFACERII
FAST FOOD - REFRIGERARE COMERCIALĂ

PROTAGONISTI PROIECTULUI

TW INGENIERIE: Birou de proiectare specializat în soluții inginerie termică și energie regenerabilă și proiectare responsabilă și ecologică.

Locație: Bouché Wavreux, Franța

Anul încheierii: 2024

10-15 ani

Costul de investiție: 2 milioane €

Site internet: twingenierie.com

MULTE INFORMAȚII

#climalifeconnect/producia-455a-service-1827

Grup de condensare pentru camera frigorifică

Grup de condensare pentru camera frigorifică

Grup de condensare pentru camera frigorifică

Grup de condensare pentru camera frigorifică

NOS EXPERTISES

Accompagnement éditorial & direction artistique

- Conception et pilotage de projets éditoriaux : définition de la ligne éditoriale, structuration des contenus, hiérarchisation de l'information et direction artistique..

Magazines & publications institutionnelles

- Création et refonte de magazines, rapports et supports éditoriaux print et digitaux, avec une attention particulière portée à la lisibilité de contenus techniques, réglementaires ou stratégiques.

Design graphique & mise en page

- Développement de systèmes graphiques pérennes, multi-numéros et multi-supports, garantissant cohérence, clarté et efficacité dans le temps.

Déclinaisons digitales & supports de communication

- Adaptation des contenus éditoriaux pour le web, les newsletters et les supports digitaux, dans le respect de l'identité graphique et des objectifs de communication.

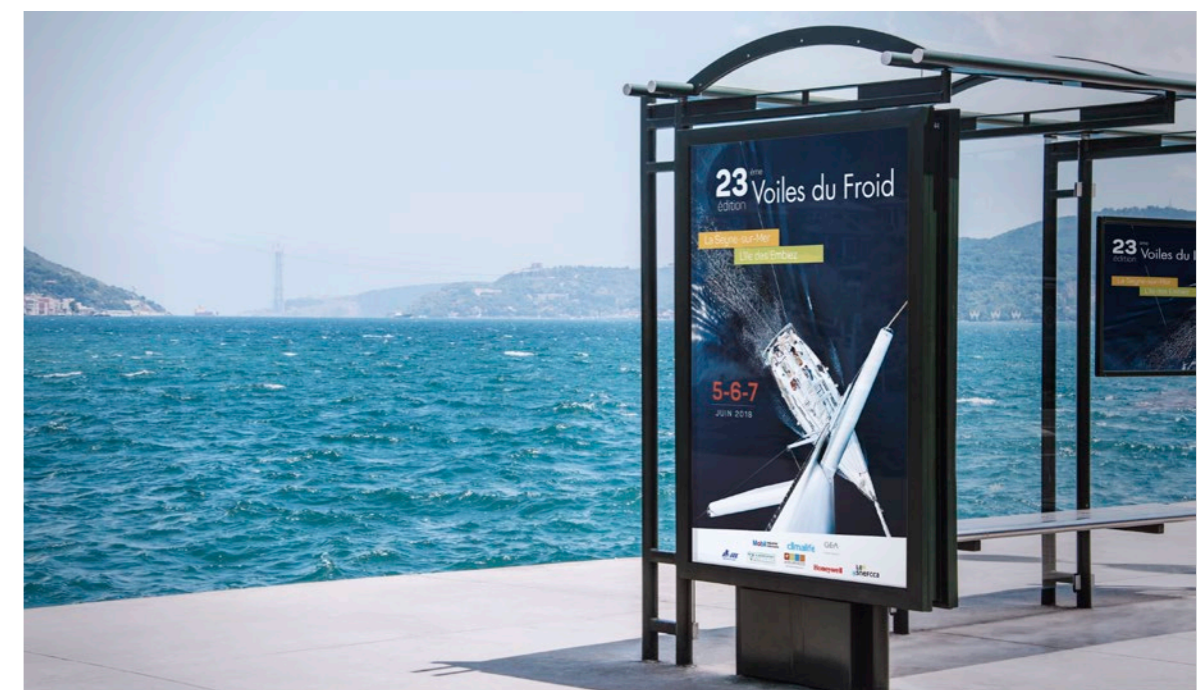
Conseil & accompagnement

- Accompagnement stratégique des équipes communication, audit éditorial et graphique, création de guides, chartes et cahiers de tendances.

Conseil & accompagnement

- Stratégie de communication visuelle
- Audit et optimisation d'identité graphique
- Création de guides et cahiers de tendances

**Un besoin spécifique ?
Nous vous accompagnons de la réflexion à la production.**



MERCI POUR VOTRE ATTENTION !

Nous espérons que ce mini-book vous a permis de découvrir notre travail et notre approche. Nous serions ravis d'échanger avec vous sur vos projets et de vous accompagner dans vos besoins en communication visuelle.



s.lebeau@alternactif.com
s.hermans@alternactif.com



linkedin.com/in/stephane-lebeau-aabb80/



Sophie Hermans : 06 85 57 90 23
Stéphane Lebeau : 06 71 75 01 53



@alternactif.bsky.social



alternactif.com



UN ACCOMPAGNEMENT GRAPHIQUE SUR MESURE POUR VALORISER VOS ACTIONS