

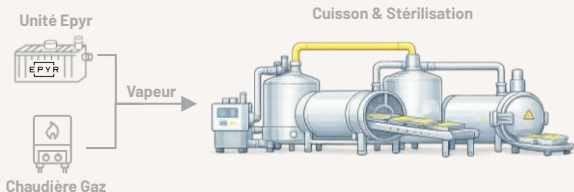
Plats préparés : électrifier la chaleur sans modifier les procédés

Electrification et stockage thermique



Le stockage thermique d'énergie

une solution très pertinente pour décarboner les étapes de cuisson et de stérilisation



80%

Part d'énergie fossiles dans le mix thermique des sites agroalimentaires

30%

Part de l'énergie dans l'EBE du secteur des plats préparés²

Le stockage thermique d'énergie

permet de réduire de 55% la consommation de gaz sur site, en réduisant le coût de la chaleur de 11%

Potentiel de la solution Epyr pour une unité de 3MWth

10-15%

Economies sur la chaleur produite par rapport au gaz

50-100k€

Gains nets par an

3 kt

Gains CO₂/an

16 GWh

Réduction de la consommation de gaz par an



Caractéristique du site étudié : site de plats préparés en France, raccordé à Enedis, et avec une consommation énergétique de 26 GWh de vapeur par an

Le stockage thermique d'énergie

Une source de chaleur :



Décarbonée



Compétitive par
rapport au gaz naturel



Facile d'intégration, sans
impact sur la production

**Vous travaillez dans l'industrie
agroalimentaire et cherchez à décarboner
la chaleur de votre site industriel ?**

Parlons-en !

contact@epyr.co