

PRODUCTION DE VAPEUR : OPTIMISEZ VOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Production



Réseau



Utilisation



Contrôle



Maintenance



BÂCHE ALIMENTAIRE

 Calorifugez vos bâches alimentaires. Une bâche alimentaire non calorifugée peut perdre jusqu'à 70 % de son énergie thermique.

2 à 5 %



Installez un économiseur pour préchauffer l'eau d'alimentation d'une chaudière à vapeur. Des économies d'énergie de 2 à 5 % sont envisageables.

ÉCONOMISEUR

ACCUMULATEUR DE VAPEUR



Installez un accumulateur de vapeur si la demande est variable, afin de faciliter la gestion des pointes de consommation.

PURGEURS



Vérifiez régulièrement les purgeurs. Dans les installations où les purgeurs ne sont pas fréquemment vérifiés, 30 % d'entre eux peuvent être défectueux et fuir. Un suivi régulier peut abaisser ce taux à 5 %.

RÉSEAU DE VAPEUR



Réparez les fuites régulièrement. Une seule fuite de 3,18 mm de diamètre sur un réseau de vapeur à 7 bar engendre une perte de 3 900 €/an. Une conduite avec un calorifuge mouillé cède 30 fois plus d'énergie que lorsqu'il est sec.

RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

1 à 4 %



Installez un système de récupération de la chaleur perdue lors des purges, vous pourrez économiser entre 1 et 4 % d'énergie.

BRÛLEUR

2 à 5 %



Un brûleur micro-modulant permet d'améliorer le rendement d'une chaudière de 2 à 5 %.

PURGES



Une bonne gestion des purges peut faire économiser jusqu'à 2 % de la consommation énergétique.

COMPTAGE



Effectuer un relevé régulier des instruments de mesures pour suivre les indications de performance énergétique.

DÉTENDEURS



Diminuez si possible la pression du réseau. S'il y a des détendeurs à l'entrée de tous les consommateurs, un réseau haute pression n'est pas nécessaire.

ADEME



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

Ref. ADEME 8436 - ISBN : 979-10-297-0018-7



SPÉCIFIQUE