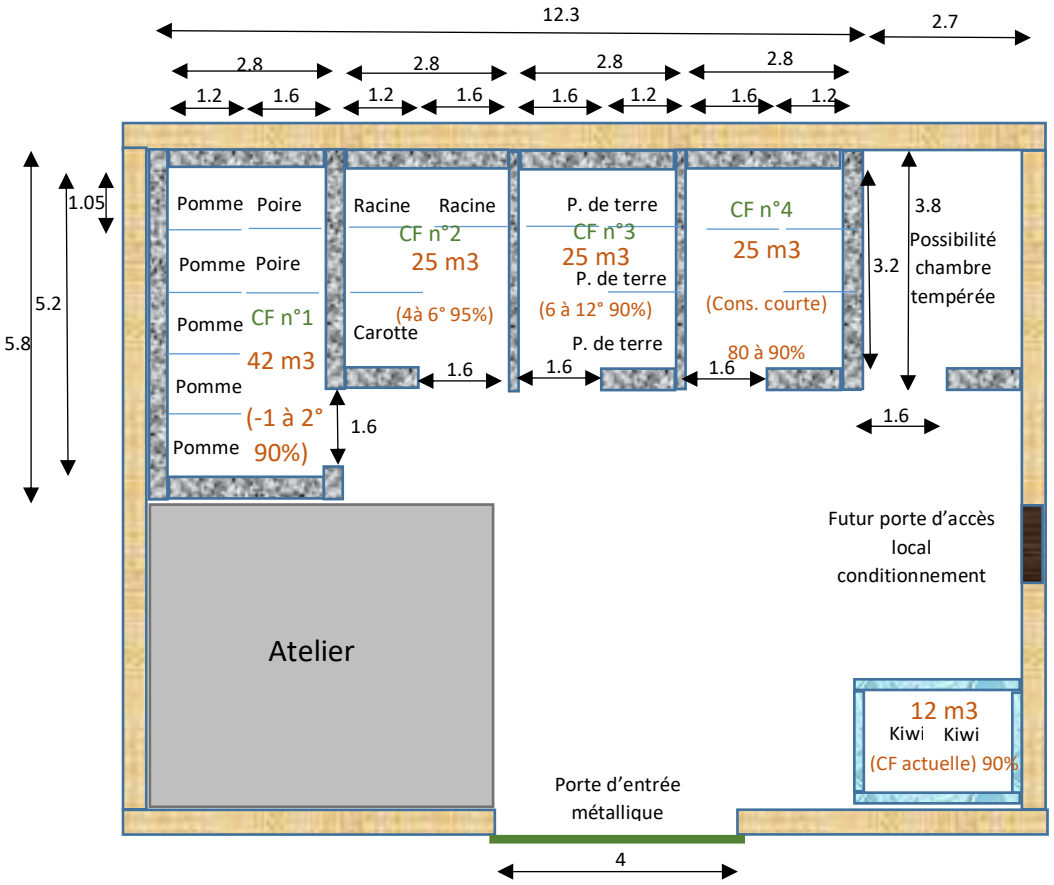
V3ter – 23/06



Côté mur : OSB – B. de riz (22cm) = 25 cm

Côté hangar : OSB – B. de riz (22cm) = 28 cm

U parois = maximum 0.19 m²K/W

Surf. Verticale = 87 m²

Surf plancher haut = 50 m² (hors chambre tempérée)

OSB – B. de riz (5 cm) – OSB = 10 cm

Surf vert. = 20 m²

Sol CF n°1 = Gravier + XPS 10cm + dalle béton = 10 cm

Sol autres CF = Gravier + dalle béton

Hauteur toutes CF = 2.85 m. (int.), (3m40 ext)

Portes : Battante isolée (épaisseur à définir)

	HR 50%	HR 65%	HR 80%	HR 90%	HR 95%	HR 98%	Volume / produit m3	Volum / CF m3	Chambre (Volume brut)	Chambre (Volume réel) Hauteur 3m, allée 1,6m	CF N°
Tempéré été 15 à 18°C				Tomate			1	1,1	Chambre tempérée (10 m3)	Chambre tempérée (26 m3)	CT
		Echalotte					0,1				
Tempéré hiver 12 à	courges						3,3	9,1			
		oignons					5,8				
CC 6°C					Epinard (1,4)		0,4	1,4	Chambre froide conservation courte (6 m3)	Chambre froide n°4 conservation courte **(20 m3)**	n° 4
					Fenouille (2,4)		0,3				
					Blettes (1,2,4)		0,2				
				Pois (2)			0,1				
				Fève (2)			0,3				
				Poireau (1,4)			0,1				
CC 8°C				Chou (1,2,4))			1,1	1,5			
				Chou rave (2,4)			0,1				
			Haricot (3,4)				0,3				
CC 10°C			Aubergine (3)				0,7	2,5			
			Poivron (3,4)				0,3				
			Melon (3)				0,3				
				Courgette (2,3,4)			1				
				Concombre (3)			0,2				
CL -1 à 2°C				Pomme (3,4)			15	17	Chambre froide conservation longue très basse T° (20 m3)	Chambre froide n°1 conservation longue très basse T° (45 m3)	n° 1
				Poire (3)			2				
CL 4 à 6°C					Navet (1,2,4)		1	6,2	Chambre froide conservation longue basse T° (7 m3)	Chambre froide n°2 conservation longue basse T° (20 m3)	n° 2
					Radis (1,4)		1,2				
						Betterave (1,2,4)	1				
						Carotte (TT)	3				
CL 6 à 12°C				Pdterre (TT)			11	11	Chambre froide conservation longue moy T° (11 m3)	Chambre froide n° 3 conservation longue moy T° (20 m3)	n° 3
CL 4°C				Kiwi (4)			7,2	7,2	8 m3	CF actuelle 12 m3	CF appoint

Ethylène très sensible — Ethylène forte prod.