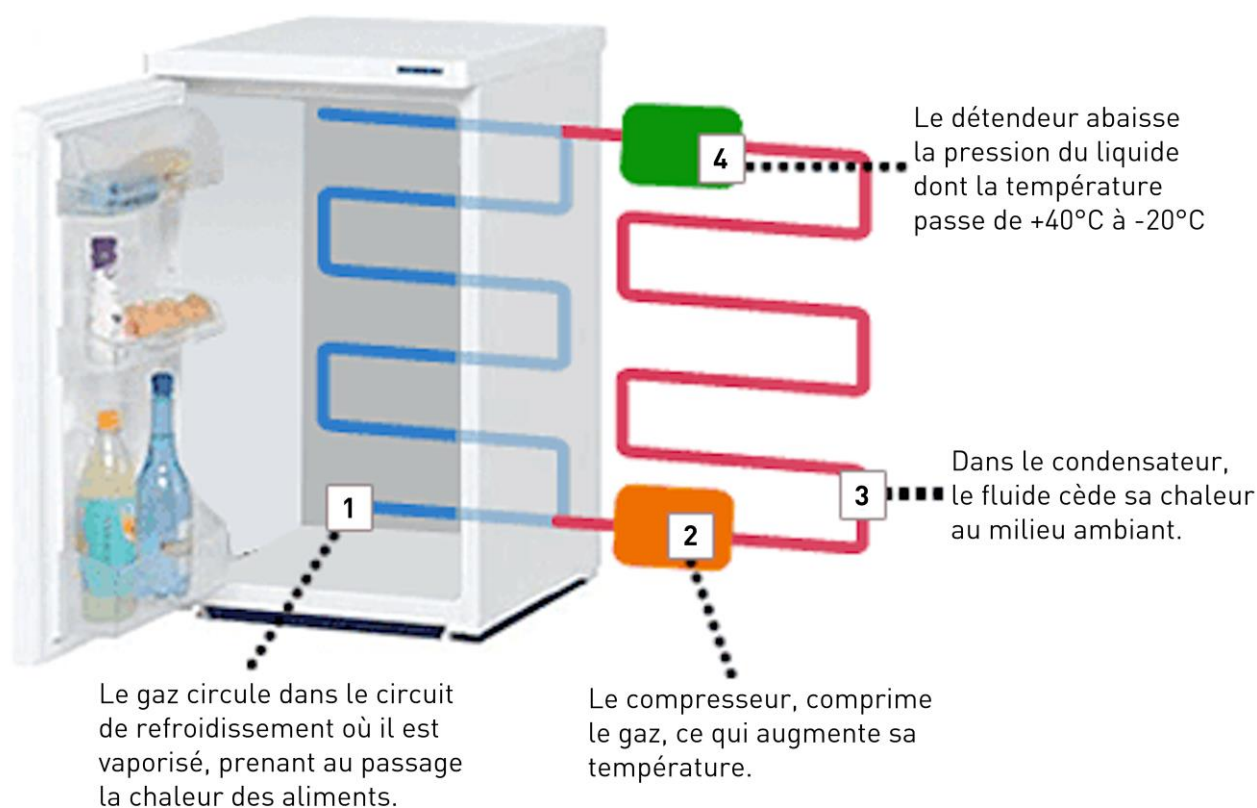


VOTRE PARTENAIRE ELECTROMENAGER CUISINE, BUANDERIE ET SALLE DE BAIN TOUTES MARQUES...

Spécialiste toutes marques, **CC Concept** vous accompagnera pour maintenir vos parcs d'appareils. Avec l'été, les réfrigérateurs souffrent, bénéficiez du service **CC Concept** dès maintenant.

Votre réfrigérateur, qui l'a inventé, comment fonctionne-t-il et à la fin

Inventé par Carl Paul Gottfried von Linde (11.06.1842 – 16.11.1934) en 1876. Le processus de réfrigération est basé sur des procédés naturels fondamentaux. Le fait qu'un liquide qui s'évapore retire de la chaleur à son environnement est déterminant. Un parfum qui s'évapore sur la peau, donne une sensation de refroidissement. Pendant le processus d'évaporation, la température du liquide reste constante, tandis que la température de l'environnement immédiat diminue. On désigne par le terme d'agent réfrigérant le liquide qui est utilisé dans un réfrigérateur. Il retire de la chaleur à la marchandise se trouvant à l'intérieur et la retransmet à un autre endroit du circuit. Les réfrigérants sont des substances qui, sous une pression normale, s'évaporent à des températures nettement inférieures à 0° C. L'ammoniaque (point d'ébullition : -33° C) le fréon (point d'ébullition : -31° C),



Un réfrigérateur comprend donc un appareil qui comprime (compresseur), un condensateur (condenseur), un évaporateur et une soupape d'étranglement.

L'ensemble de l'installation est un système mécanique/physique qui transporte la chaleur de l'intérieur du réfrigérateur vers l'extérieur et qui modifie deux fois son état.

Les réfrigérateurs servent à stocker à moyen terme des aliments périssables.

Avec une température intérieure de 2 à 8°C, la multiplication de micro-organismes qui provoqueraient l'altération des aliments est déjà considérablement limitée. Il en résulte une meilleure durée de conservation des aliments.