



CELLULE DE REFROIDISSEMENT A CHARIOT DE FOUR WTBC70

En complément des cellules de refroidissement rapide Williams, ce nouveau modèle offre de la flexibilité en acceptant un choix de chariots de four GN1/1.



Sa flexibilité est un point essentiel pour toute cuisine

Pendant que les cuisines deviennent de plus en plus actives, Williams continue de développer des produits pour offrir de plus en plus de flexibilité.

La cellule WTBC70 a été conçue pour sa flexibilité ; elle accepte les chariots de four Rational 201 ou des chariots de four Lainox GN1/1.

Le chargement du chariot est facilité par un guide qui se trouve en dessous de la cellule tout en maintenant une hygiène maximale grâce aux roulettes qui sont maintenues en dehors de la cellule. Les guides sont différentes selon le chariot utilisé et sont facilement interchangeables.

Cette nouvelle cellule est la plus grande des cellules monocoques et elle est capable de refroidir jusqu'à 70kg en une fois*.

Sa performance est égale à sa grande capacité. Tandis que beaucoup de cellules démarrent les cycles de refroidissement à +70°C, toutes les cellules Williams refroidissent de +90°C à +3°C en 90 minutes.

Le temps que les aliments doivent prendre pour refroidir dès leur sortie du four et par conséquent réduit - un gain de temps important pour les chefs.

Garder le contrôle est également un point important. Le régulateur Williams WEB a été conçu pour simplifier l'utilisation et le paramétrage. Il y a la possibilité de choisir entre le cycle choc, pour les aliments denses tels que les viandes, les purées, etc., ou le cycle normal qui refroidit en douceur les aliments plus délicats tels que les poissons, les fruits, les légumes, etc.

Comme pour toutes nos cellules, le revêtement extérieur et intérieur est en inox alimentaire, avec une isolation en polyuréthane de 75mm. La cellule a été conçue pour fonctionner efficacement dans une température ambiante allant jusqu'à +43°C.

Les caractéristiques innovantes de notre système de circulation d'air 'AirSmart' se trouvent dans ce nouveau modèle ; un système qui refroidit dans deux directions. Des ventilateurs puissants et efficaces énergétiquement ainsi qu'une chambre de pression équilibrée assurent une circulation d'air homogène sur les aliments et à travers le compartiment.

Cette conception aide à garantir la qualité alimentaire grâce au refroidissement constant et uniforme.

Williams a également pensé à la maintenance puisque les quatre panneaux autour du système frigorifique s'enlèvent ; ce qui donne accès au groupe et ses composants de tous les côtés.

- **Conçue pour accepter les chariots de four GN1/1 de Rational ou Lainox**
- **Refroidit jusqu'à 70kg de +90°C à +3°C en 90 minutes**
- **Système de circulation d'air Williams 'AirSmart' pour un refroidissement constant et uniforme**
- **Régulateur Williams WEB très simple d'utilisation**
- **Conçue pour fonctionner dans une température ambiante de +43°C**
- **Système frigorifique avec un accès facile**
- **Ventilateurs efficaces énergétiquement et évaporateur à grande surface**
- **Porte à fermeture automatique, joint de porte ballon et une sonde à cœur**
- **Poignée avec loquet, robuste et sécurisée, pour une étanchéité parfaite**

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Température °C	Capacité (kg)
WTBC70	990 (531)	882 (740)	2300 (1465)	de +90°C à +3°C en 90mn	70

Dimensions extérieures (intérieures).

*Note : Consulter également nos cellules modulaires à chariot, disponibles en refroidissement ou refroidissement/congélation de 90kg à 320kg.