



WILLIAMS REFRIGERATION

# MEUBLES DE PRÉPARATION

MEUBLES DE PRÉPARATION FROIDE DE HAUTE QUALITÉ  
[WWW.WILLIAMS-REFRIGERATION.FR](http://WWW.WILLIAMS-REFRIGERATION.FR)

## La gamme complète de meubles de préparation de chez Williams

La gamme d'équipements de préparation de chez Williams offre un large éventail d'options, de températures et de tailles afin qu'il y ait toujours une Williams pour vous.

Williams Refrigeration est un des leaders dans le domaine de la fabrication de réfrigération commerciale avec une réputation de fournir l'Excellence grâce à la longévité de ses produits.

Notre vaste gamme de produits se base sur la performance, le rendement énergétique et le respect de l'environnement de nos armoires et de nos comptoirs réfrigérés, nos cellules de refroidissement, nos vitrines réfrigérées, nos chambres froides et nos équipements spécialisés pour la boulangerie.

Notre engagement auprès de nos clients les aide à atteindre les exigences en termes d'hygiène alimentaire et de législation sur le rendement énergétique. Nos prix compétitifs, notre expertise professionnelle, nos designs innovants et notre service après-ventes attirent des clients de tous les secteurs du marché, incluant plusieurs organisations leaders dans le domaine de la restauration collective.

La philosophie Williams du « premier coup » signifie que nous offrons, dès le départ, des années de fonctionnement sans problèmes ainsi qu'une facilité d'entretien et de maintenance.

### **Greenlogic:**

À travers l'initiative Greenlogic, les produits Williams sont équipés de composants écologiques et à haute efficacité énergétique offrant des meubles frigorifiques parmi les plus verts du marché, et donc les plus écologiques.



# APERÇU DE LA GAMME DE MEUBLES DE PRÉPARATION

✓ Standard - Pas disponible o Option	Onyx	Comptoirs Saladette	Thermowell	Mini Saladette
Intérieur et extérieur en inox alimentaire	✓	✓	✓	✓
Valeur PACO de zéro/faible RPG	✓	✓	✓	✓
Système de rayonnage polyvalent et amovible	✓	✓	-	-
Blocs de tiroirs	o	o	-	-
Ferrage à gauche	-	✓	-	-
Roulettes pivotantes et résistantes avec freins	✓	-	-	-
Roulettes basses	-	-	-	✓
Régulateur CoolSmart	✓	✓	-	✓
Dégivrage automatique	✓	✓	✓	✓
Cordon chauffant	✓	✓	-	✓
Evacuation des eaux de condensat	✓	✓	-	✓
Température de fonctionnement réglable	✓	✓	-	✓
Serrure à barillet	✓	-	-	-
Plan de travail en granite	o	-	-	-
2 blocs de tiroirs	o	o	-	-
Hydrocarbure	✓	✓	-	✓
Plan de travail en polypropylène	o	✓	-	✓
Conçus pour une température ambiante de 43°C	✓	✓	-	-
Conçus pour une température ambiante de 32°C	-	-	✓	✓
Système de circulation d'air unique	✓	-	-	✓





# COMPTOIRS DE PRÉPARATION

Toutes les cuisines ont besoin d'avoir leurs ingrédients à portée de main – cependant, toutes les cuisines sont différentes. C'est pourquoi nous avons créé une gamme étendue de meubles de préparation froide pour permettre aux utilisateurs de choisir le meuble qui correspond le mieux à leurs besoins. Tous les meubles sont conçus pour permettre la préparation et le stockage des ingrédients en avance et afin qu'ils soient instantanément accessibles pour les chefs.

De la mini-saladette mobile à la gamme Onyx, qui est la première de sa classe, chaque appareil est fabriqué selon les normes de qualité les plus strictes et comprend la technologie CoolSmart. L'économie d'énergie est au cœur de notre conception, et c'est pourquoi nos appareils sont équipés de composants performants qui réduisent les coûts de fonctionnement

Notre engagement est de s'assurer que la réfrigération soit un élément pratique, efficace, fiable, résistant et adapté à l'usage intensif.

**La réfrigération pour le monde actuel**





CPC2



CPC3



CPC5

## COMPTOIRS ONYX

Le meilleur meuble de préparation spécialisé sur le marché.

Combinant un comptoir haute performance et un système très efficace pour le refroidissement des bacs et du plan de travail, la gamme Onyx est disponible dans un large éventail de capacités – de notre modèle compact deux portes à l'appareil cinq portes avec une large capacité de stockage.

L'espace de travail large de la gamme Onyx rend chaque modèle idéal pour de nombreuses utilisations dont la préparation de pizzas, de sandwiches, de tapas, de salades ou de desserts.

### ÉTABLISSEMENT DES NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET DE L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La gamme Onyx détient un système de circulation d'air avancé à flux laminaire qui garantit une température de stockage parfaite et une hygiène alimentaire irréprochable, tout en réalisant des

économies d'énergie.

Il refroidit les bacs à aliments par dessous tout en faisant passer de l'air froid sur le dessus. Cette double action n'a pas seulement la propriété de refroidir plus efficacement, gardant les aliments à 4°C, elle permet aussi de protéger les aliments de l'air chaud de la cuisine grâce à un rideau d'air froid. Il permet aussi aux chefs d'avoir accès à leurs produits de façon instantanée.

Après être passé sur les bacs à ingrédients, le rideau d'air froid est dirigé à l'intérieur de l'Onyx et l'énergie est réutilisée.

En parallèle, le régulateur Williams CoolSmart permet de réaliser des économies d'énergie en permettant d'adapter l'appareil aux changements de conditions comme des périodes d'utilisation moins intensives.

### CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

La gamme Onyx est conçue de façon ergonomique, avec une taille parfaite et un accès aux aliments confortable.

Les bacs à ingrédients peuvent être des bacs GN 1/3 ou 1/6, tandis que le comptoir accueille lui-même des étagères GN 1/1.

Les caractéristiques de base incluent des ramasse-miettes amovibles et faciles à nettoyer ainsi qu'un couvercle de nuit.

Les options comprennent un couvercle à charnières, un plan de travail en granite, des bacs et un plan de travail en polypropylène.

# CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

**Fabriqués et conçus pour fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles** même avec une température ambiante de 43°C.

**Extérieur en inox alimentaire professionnel** pour l'hygiène, la durabilité et la facilité d'entretien.

**Isolation en polyuréthane de haute densité** aux propriétés thermiques maximales à faible PRG et zéro PDO, ce qui renforce d'avantage le comptoir.

**Roulettes résistantes, pivotantes et non traçantes, dont 2 avec freins**, pour la mobilité et la facilité de positionnement.

**Le système de rayonnement polyvalent et amovible** permet un stockage flexible et facile d'entretien.

**Les glissières anti basculement** empêchent les étagères de basculer. Elles sont faciles à enlever et à remettre.



**Rideau d'air innovant** assurant une température idéale pour le stockage d'aliments.

**Le système de contrôle CoolSmart** est conçu pour une utilisation facile grâce à un écran d'affichage digital clair et des alarmes visuelles pour la sécurité et la performance.

- **Réduit la consommation d'énergie** en détectant les changements de situation. Le mode économie se déclenche lorsque l'utilisation est plus modérée tout en assurant continuellement la sécurité alimentaire.
- **La fonction dégivrage intelligent** assure que l'évaporateur travaille le plus efficacement. Le démarrage du compresseur peut être limité pour réduire l'usure et prolonger la durée de vie.
- **Nettoyage sécurisé** avec un système de contrôle très basse tension.
- **Maintenance facile** avec diagnostic clair.
- Conforme aux exigences **HACCP**.

**Portes à fermeture automatique** évitant la pénétration de chaleur et réduisant la consommation d'énergie.

**Ouverture de portes de 115 °** pour le chargement de grands plateaux et de bacs, avantageux pour les passages restreints.

**Joints ballons magnétiques en pvc très résistants, aux extrémités soudées**, assurant une durabilité et une étanchéité parfaite, empêchant la pénétration de la chaleur.

**Joints de porte ballons conçus avec une sortie d'air**, évitant qu'ils se fendillent à cause de la pression lorsque la porte est fermée.



**Options supplémentaires** incluant un plan de travail en polypropylène, un couvercle à charnières et un plan de travail en granite.





SU10CT



SU10CT



SU15CT



## COMPTOIRS SALADETTES

Les comptoirs saladettes sont pratiques, efficaces, compacts et rendent la vie plus facile.

Les comptoirs saladettes Williams disposent d'une planche à découper en polypropylène extensible, donnant un espace de travail supplémentaire pour une préparation réellement efficace dans un espace restreint.

Parfait pour la préparation de salades, de sandwiches, de pizzas, le comptoir saladette permet une conservation dans une température de +4°C à +8°C, tandis que l'espace de stockage maintient des températures de +1°C à +4°C.

### CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

Tout est à portée de main afin de faciliter la vie de l'utilisateur : les découpes des saladettes accueillent des bacs GN1/3 et GN1/6, l'espace de stockage et le plan de travail extensible.

Le système frigorifique ventilé à l'avant permet au comptoir saladette de s'adapter à l'espace le plus restreint et de fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles, même avec une température ambiante de 43°C.

Poignées intégrales pour une meilleure prise en main, faciles à nettoyer et sans prise pour la saleté.

Les comptoirs saladettes sont conformes aux exigences HACCP.

Les comptoirs saladettes peuvent être adaptés pour accueillir 2 blocs de tiroirs pour un changement rapide des bacs à ingrédients.

Avec un large éventail de tailles, de capacités et de types de chargement disponibles, ils peuvent être

personnalisés pour s'adapter à votre utilisation.

### RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Le régulateur CoolSmart minimise la consommation d'énergie en s'adaptant aux changements de conditions en vous permettant de réaliser des économies.

En parallèle, le faible PRG et une valeur PACO de zéro fournissent une efficacité thermique supérieure et assurent la solidité de l'appareil.

Les portes à fermeture automatique et les joints de portes ballons assurent ensemble une étanchéité parfaite, empêchant la pénétration de la chaleur et permettant de réduire la consommation énergétique.





## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

**Le système de contrôle CoolSmart** est conçu pour une utilisation facile grâce à un écran d'affichage digital clair et des alarmes visuelles pour la sécurité et la performance.



**Isolation en polyuréthane de haute densité** aux propriétés thermiques maximales à faible PRG et zéro PDO, ce qui renforce d'avantage le comptoir.

**Fabriqués et conçus pour fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles** même avec une température ambiante de 43°C.

**Extérieur en inox alimentaire professionnel** pour l'hygiène, la durabilité et la facilité d'entretien.

**Poignées intégrales pour une meilleure prise en main**, faciles à nettoyer et sans prise pour la saleté.

**Les glissières anti basculement** empêchent les étagères de basculer. Elles sont faciles à enlever et à remettre.

**Le système de rayonnement polyvalent et amovible** permet un stockage flexible et une facilité d'entretien.

**Portes à fermeture automatique** évitant la pénétration de chaleur et réduisant la consommation d'énergie.

**Ouverture de portes de 115 ° et 180 °** pour le chargement de grands plateaux et de bacs, avantageux pour les passages restreints.

**Les charnières de portes réversibles** favorisent l'efficacité du flux de production, réduisent les risques d'accidents et facilitent la maintenance sur place.

**Joints ballons magnétiques en pvc très résistants, aux extrémités soudées**, assurant une durabilité et une étanchéité parfaite, empêchant la pénétration de la chaleur.

PW4



PW4



## MINI SALADETTE

Meuble de préparation parfaitement mobile pour les cuisines avec un espace restreint.

Alors que le concept des comptoirs avec des refroidisseurs d'aliments et un plan de travail est bien établi sur le marché de la restauration, Williams est le premier à offrir une version mobile de la mini saladette. Cette mobilité est un avantage important puisqu'elle permet au restaurateur de modifier l'espace disponible à sa convenance.

### DES INGRÉDIENTS FRAIS PARTOUT OÙ VOUS EN AVEZ BESOIN

Le design ultra compact de la mini saladette s'adapte à tout et rend l'appareil parfait pour les cuisines de petites tailles.

Le contrôle précis et fiable de la température ainsi que le système de circulation d'air unique à flux laminaire fournissent un refroidissement constant sur les ingrédients frais grâce à la combinaison d'une ventilation par convection sous les

bacs gastronormes et d'un rideau d'air d'une température de 1°C sur les ingrédients. La mini saladette est pleinement conforme aux normes HACCP.

### MINI SALADETTE PRATIQUE

La planche à découper intégrée/le plan de travail crée une mini saladette entièrement fonctionnelle dans les espaces les plus restreints.

Les roulettes basses avec freins fournissent mobilité et stabilité, permettant à la mini saladette d'être positionnée selon vos besoins.

Extérieur et intérieur en inox alimentaire professionnel permettant une facilité d'entretien. L'appareil accueille des bacs GN 1/3 ou GN 1/6.

L'utilisation de la mini saladette, plutôt que de se servir de bacs à

ingrédients directement sortis du stockage d'une chambre froide, permettra à votre équipe de gagner du temps. Par exemple, il n'y a pas besoin d'une vérification constante de la température des ingrédients et cela évite les déplacements réguliers dans la chambre froide ou d'autres zones de préparation pour reconstituer le stock.

La mini saladette est conçue pour être facile à nettoyer afin de garantir une hygiène optimale. Par conséquent, elle est composée de nombreuses parties amovibles, comme le bac de récupération pour la collecte et l'élimination des débordements.

### ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La mini saladette utilise l'hydrocarbure qui est un réfrigérant écologique délivrant des propriétés thermiques excellentes avec un faible PRG et une valeur PACO de zéro.



## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

**De nombreuses parties amovibles** pour un nettoyage facile, dont le bac de récupération pour la collecte et l'élimination des débordements.



**Extérieur en inox alimentaire professionnel** pour l'hygiène, la durabilité et la facilité d'entretien.

**Fabriquées et conçues pour fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles** même avec une température ambiante de 32°C.

**Isolation en polyuréthane de haute densité** aux propriétés thermiques maximales.

**La planche à découper intégrée/le plan de travail** pour des économies de place.

**Système de circulation d'air unique** à flux laminaire avec un rideau d'air maintenant une température de 1°C dans les bacs.



**Réfrigérant hydrocarbure avec un faible PRG et une valeur PACO de zéro** pour le respect de l'environnement.

**Le régulateur CoolSmart** est conçu pour une utilisation facile grâce à un écran d'affichage digital clair.

**Les roulettes basses avec freins** pour faciliter le positionnement et une flexibilité.

**Conçues pour accueillir des bacs gastronomes** pour une bonne organisation de la cuisine (profondeur maximum de 150mm)





## LES THERMOWELLS

La perfection pour les meubles de préparation froide : les ingrédients réfrigérés partout où vous les voulez.

La gamme de saladettes autonomes simplifie le stockage et la présentation des aliments, même dans les cuisines où l'espace est restreint.

Tous les bacs gastronomes GN 1/3 et GN 1/6 que le Thermowell contient sont exposés pour les traiteurs dans un angle pratique pour une facilité d'accès et la présentation des ingrédients. La gamme de Thermowells convient à tous types de préparation comme des pizzas, des sandwiches, des tapas, des salades, des pâtes ou des desserts.

Les appareils Thermowells permettent aux traiteurs de stocker les ingrédients pour la préparation à la température idéale et dans les meilleures conditions.

### LE THERMOWELL FLEXIBLE

Pour une réelle flexibilité, votre Thermowell peut-être indépendant ou fixable au mur. Vos ingrédients réfrigérés de façon saine sont donc à l'endroit où vous le désirez, à portée de main.

Le Thermowell existe dans un large éventail de tailles, du TW18 qui peut contenir des bacs GN 1/6, au plus petit de la gamme, notre TW4 qui peut accueillir 4 bacs GN 1/6 et fournit une solution parfaite pour les cuisines dont l'espace est restreint.

### LE THERMOWELL PRATIQUE

Conforme aux normes HACCP, le Thermowell est conçu pour fonctionner dans des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C.

Le couvercle à charnières s'ouvre et se verrouille pour assurer une facilité d'accès et pour réduire la consommation d'énergie lorsqu'il est fermé.

Le présentoir à ingrédients dispose d'un thermomètre digital et d'un thermostat réglable pour un contrôle efficace de la température, d'une finition en inox alimentaire robuste et d'un couvercle à charnières conçu pour rester ouvert durant l'utilisation et refermable pour protéger les ingrédients.



## CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

---

**Fabriqués et conçus pour fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles** même avec une température ambiante de 32°C.

---

**Thermomètre digital et thermostat réglable** pour le contrôle de la température.

---

**Convient à de nombreux types de préparation** comme des pizzas, des sandwiches, des tapas, des salades, des pâtes ou des desserts.

---

**Isolation en polyuréthane de haute densité** aux propriétés thermiques maximales.

---

**Option de fixation au mur disponible** pour des économies de place.

---

**Extérieur en inox alimentaire professionnel** pour l'hygiène, la durabilité et la facilité d'entretien.

---

**Couvercle à charnières** qui reste ouvert pour un accès facilité.

---

**Pieds en caoutchouc antidérapant** pour la sécurité.

---



## COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

Williams offre une gamme de comptoirs adaptables – l'accompagnement parfait pour nos appareils de préparation.

Nos comptoirs sont essentiels dans toutes les cuisines, fournissant un stockage peu encombrant, précieux et avec un espace de préparation optimal.

Les comptoirs Williams ont été conçus pour résister aux rigueurs d'une utilisation quotidienne et sont disponibles en version 2, 3 et 4 portes.

Ces comptoirs peuvent être personnalisés dans le but d'optimiser votre espace de travail. Nous proposons des comptoirs avec découpe saladette ou présentoir à ingrédients. Cela vous permet d'agrandir l'espace où vous préparez la nourriture, ce qui est parfait pour les cuisines très actives.

Nos modèles encastrables offrent la même capacité de stockage que les modèles standards, mais avec une hauteur réduite, ce qui est parfait pour s'adapter aux meubles de travail déjà existant.

Williams offre aussi une gamme de modèles étroits, avec toutes les caractéristiques standards de notre gamme Jade, mais concentrées dans un appareil avec une profondeur de seulement 500mm.

Les comptoirs Williams sont fabriqués selon les normes les plus strictes et détiennent le dernier régulateur CoolSmart, efficace dans les environnements les plus difficiles.

Notre gamme de comptoirs arrive dans une grande variété de températures – réfrigérateurs, congélateurs, viande et poisson.

Le stockage flexible est fourni à travers un mélange de portes et de tiroirs avec un système d'ouverture/fermeture télescopique, offerts maintenant sur les comptoirs Jade négatifs. Ce système est parfait pour des utilisations telles que la vente de glaces.

Pour une facilité d'accès et d'utilisation, le système de réfrigération sur rack est facile à retirer, offrant une perturbation minimale pour votre restaurant.



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Comptoirs Onyx

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température °C	Intensité (A) fonctionnement	Clayettes	Capacité L
CPC2	955(854)	859(583)	1110(647)	+ 1/+4	2.88	4	355
CPC3	1420(1320)	859(583)	1110(647)	+ 1/+4	4.04	6	613
CPC4	1885(1785)	859(583)	1110(647)	+ 1/+4	4.53	8	828
CPC5	2350(2250)	859(583)	1110(647)	+ 1/+4	4.68	10	1043

## Comptoirs Saladettes

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température °C	Intensité (A) fonctionnement	Clayettes	Capacité L
SU10CT	885(805)	734(533)	882(460)	+ 1/+4	1.06	4	252
SU15CT	1226(1146)	734(533)	882(460)	+ 1/+4	1.06	4	358

## Thermowells

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité Bacs GN1/3
TW9	980(687)	385(305)	241(105)	+4/+8	0.53	4
TW15	1510(1217)	385(305)	241(105)	+4/+8	0.53	7
TW18	1862(1569)	385(305)	241(105)	+4/+8	0.53	9

## Mini Saladette

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Température °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité Bacs GN1/3
PW4	450(305)	769(709)	882(179)	+ 1/+4	1.6	4

Note:

Toutes les dimensions sont en mm sauf mentions contraires.

Les dimensions indiquées sont extérieures (intérieures).

Tous les détails techniques sont disponibles sur [www.williams-refrigeration.co.uk/info-centre](http://www.williams-refrigeration.co.uk/info-centre)



[www.williams-refrigeration.fr](http://www.williams-refrigeration.fr)

**Williams Silver Frost**  
2 rue Conventionnel Huguet  
23000 GUERET  
France  
T +33 5 55 52 27 88  
F +33 5 55 62 10 61  
E [info@williams-refrigeration.fr](mailto:info@williams-refrigeration.fr)



La mise en place de tout meuble réfrigéré nécessite une ventilation idoine.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.

---

Williams Refrigeration is a trading name of AFE Group Limited.  
Registered in England & Wales under Registered Number 3872673.  
Registered Office Address - Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, Kings Lynn, Norfolk, PE30 2HZ

---

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence