




WILLIAMS REFRIGERATION

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CELLULES DE CONGELATION RAPIDE

LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE A CLAYETTES ET A CHARIOT, LES CELLULES DE CONGELATION OU LES CELLULES MIXTES

WWW.WILLIAMS-REFRIGERATION.FR



Cellules de refroidissement rapide et cellules de congélation rapide de chez Williams : une gamme complète rendant l'hygiène alimentaire aussi facile que de faire 1, 2 et 3.

De la cellule à clayettes 10kg à la cellule à chariots 320kg, Williams a développé une gamme complète de cellules de refroidissement rapide et de congélation rapide pour répondre à chaque utilisation. L'utilisation est très simple grâce au régulateur Williams Easy Blast (WEB).

Williams Refrigeration est le leader 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 de 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.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CELLULES DE CONGÉLATION RAPIDE

Les cellules de refroidissement et de congélation rapide Williams sont la solution parfaite pour les traiteurs dans tous les secteurs où les aliments sont cuits puis refroidis. Ex : les hôpitaux, les bars, les compagnies aériennes, les écoles, les traiteurs.

Allant de la plus petite WBC10 à clayettes (capacité de 10 kg) à l'imposante WMBC320 à chariots (capacité de 320 kg), Williams a une cellule pour chaque restaurant.

Chez Williams, toutes les cellules de refroidissement et de congélation rapide détiennent un flux d'air avancé et sont faciles à utiliser, rendant le respect des normes HACCP aussi simple que de faire 1, 2 et 3.

✓ Standard - Pas disponible o Option	A clayettes		A chariot			A chariot de four		
	Ref	Mixte	Ref	Congél	Mixte	Ref	Congél	Mixte
Intérieur et extérieur en inox alimentaire	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ferrage à gauche	o	o	o	o	o	o	o	o
Extérieur en acier galvanisé enduit de PVC blanc / intérieur en inox	-	-	o	o	o	o	o	o
Passage automatique en mode stockage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pieds réglables	o	o	-	-	-	-	-	-
Core food temperature probe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hard / Soft chill or Store mode	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bacs GN 1/1	o	o	-	-	-	-	-	-
Grilles GN 1/1	o	o	-	-	-	-	-	-
Chariots GN 2/1	-	-	o	o	o	o	o	o
Imprimante thermique pour le respect des normes HACCP	o	o	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Traversante	-	-	o	o	o	o	o	o
Barres de protection internes	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cordon chauffant basse tension	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Système frigorifique de type POD	-	-	o	o	o	o	o	o
Sol isolé 90mm / rampe d'accès	-	-	o	✓	✓	o	✓	✓
Lumière interne	-	-	o	o	o	o	o	o
Régulateur Williams Easy Blast	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Système AirSmart	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Isolation en polyuréthane	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dégivrage automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



SCAN HERE
FOR MORE INFORMATION

REFROIDISSEMENT DES PLATS CUITS

POURQUOI AVEZ-VOUS BESOIN D'UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ?

Si vous faites cuire un plat et que vous le refroidissez après, la température doit être réduite de façon sécurisée de 70°C à 3°C en moins de 90 minutes.

Si vous congélez un plat cuit, il faudra faire passer la température de 70°C à -18°C en moins de 240 minutes. Un temps supérieur à celui indiqué serait illégal car vous mettriez vos clients en danger.

Ce processus doit se dérouler ainsi car les bactéries se développent plus rapidement entre 5°C et 63°C. La température des aliments doit donc stagner le moins longtemps possible dans cette « zone de danger ».

Il n'est pas bon de placer de la nourriture chaude dans un réfrigérateur ou un congélateur – elle ne refroidirait pas assez vite, ce qui provoquerait une hausse de la température de l'armoire, endommagerait les autres aliments stockés et surchargerait le système de réfrigération.

La seule manière saine de se conformer aux règles d'hygiène alimentaire qui régissent le refroidissement et la congélation des plats cuisinés est d'utiliser une cellule de refroidissement rapide ou une cellule de congélation rapide.

QU'EST-CE QU'UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT OU DE CONGÉLATION RAPIDE ?

Une cellule de refroidissement ou de congélation rapide utilise de puissants ventilateurs afin de souffler de l'air froid sur les aliments chauds, réduisant rapidement la température.

Cela élimine les risques de refroidissement lent dans la « zone de danger » où les bactéries se développent le plus.

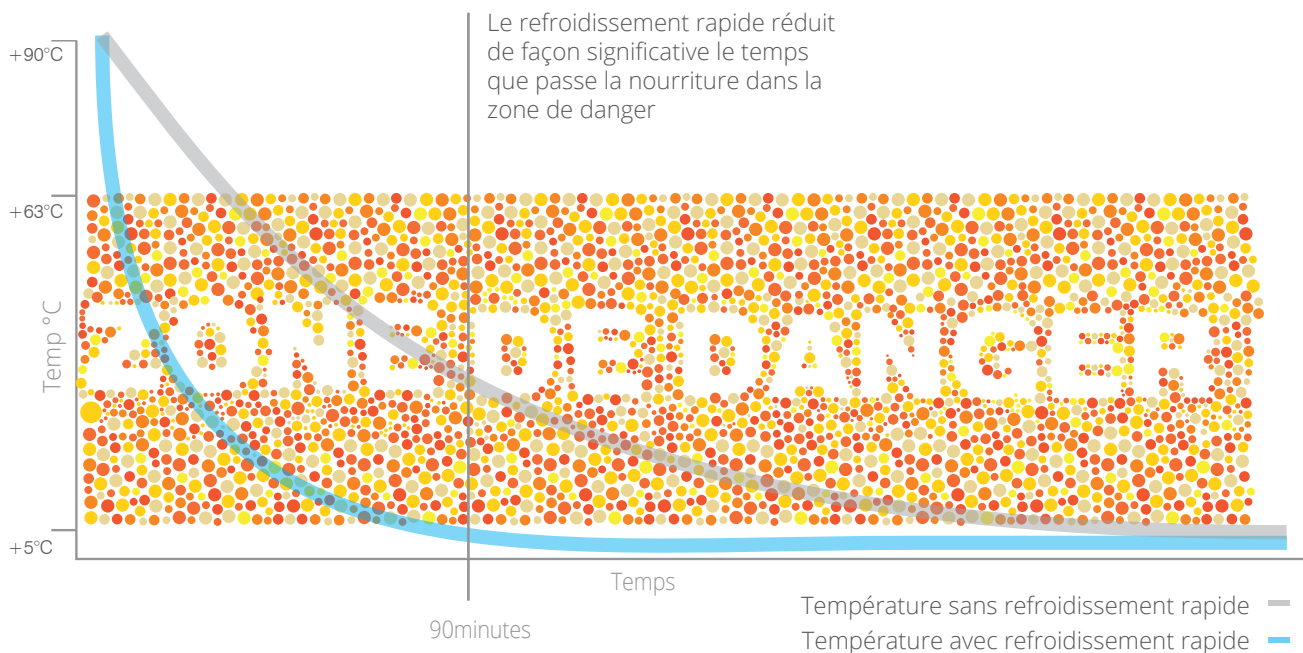
Les meilleurs modèles contrôlent automatiquement le processus de refroidissement ou de congélation pour préserver la qualité des aliments en termes d'apparence, de goût, de texture, d'arômes et de valeurs nutritionnelles.

Les premières cellules de refroidissement rapide étaient imposantes, les modèles à chariots étaient conçus pour de grandes opérations de restauration collective et étaient plutôt difficiles à utiliser.

Les cellules de refroidissement rapide de nos jours conviennent à toutes les utilisations, disposant du régulateur WEB, ce qui permet d'offrir le refroidissement rapide pour les grands ou petits restaurants de la même manière.

i NOTICE DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDE : ESPACER LES ALIMENTS UNIFORMEMENT...

Lors du chargement des aliments dans la cellule, espacez-les uniformément sur le plateau et espacez les plateaux uniformément à travers l'armoire. Cela aidera à refroidir tous les aliments de la même manière.



Une fois le cycle de refroidissement/ congélation rapide terminé, les cellules Williams passent automatiquement en mode stockage, ce qui permet donc de laisser les aliments stockés à bonne température jusqu'à ce que vous décidiez de vous en servir.

En plus des cellules de refroidissement et de congélation rapide, Williams offre des cellules mixtes qui peuvent réaliser les deux processus.

DESTRÉSSANT LA CUISINE ET AUGMENTANT LES BÉNÉFICES...

Le refroidissement des aliments n'agit pas uniquement sur l'hygiène alimentaire. Préparer la nourriture en avance - parfois des jours en avance - permet de réduire les coûts et d'égaliser la charge de travail selon la période d'activité. Le déjeuner du dimanche est votre période la plus chargée ? Préparez la nourriture le jeudi après-midi ou dès que votre restaurant est plus calme. Rendre plus productives vos périodes creuses et cuisiner à l'avance vous permettra de développer vos menus.

Une cellule de refroidissement ou de congélation rapide peut réduire les coûts de travail en gardant les chefs occupés de façon rentable lorsque l'activité est plus calme. Cela rendra la vie de vos chefs plus facile en les débarrassant du stress lors des

périodes les plus chargées. De plus, les cellules permettent de réduire le gaspillage alimentaire puisque les aliments dont vous n'avez pas besoins peuvent être stockés en refroidissement ou en congélation. Williams estime qu'une bonne gestion du système de refroidissement des aliments peut augmenter vos profits de 30%.

REFROIDISSEMENT CHOC OU NORMAL ?

Les cellules de refroidissement ou de congélation rapide de chez Williams permettent de réaliser des cycles chocs ou normaux. Les cycles normaux sont des processus légers qui assurent le fait que les produits délicats comme le poisson, les fruits et les légumes ne forment pas de cristaux de glace.

Les cycles chocs sont adaptés à des aliments denses comme la viande, les plats mijotés et les lasagnes. Ici, le flux d'air chute en dessous de 0°C pour maintenir la sécurité alimentaire tout en assurant que le produit reste en parfait état.

QUI UTILISENT LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT OU DE CONGÉLATION RAPIDE ?

Les hôpitaux, les bars, les restaurants, les compagnies aériennes, les écoles, les traiteurs, les lieux de

conférences, les prisons, les hôtels... Les traiteurs de tous les secteurs qui refroidissent les aliments après les avoir cuits ont besoin d'une cellule de refroidissement rapide. Grâce à la large gamme de tailles disponibles, il y a un modèle pour toutes les utilisations et pour tous les lieux.

LE REFROIDISSEMENT ET LA CONGÉLATION RAPIDE PEUVENT VOUS AIDER A :

- Garantir la salubrité des aliments et le respect des normes HACCP
- Préserver la qualité de la nourriture
- Réduire le gaspillage
- Développer vos menus
- Réduire les coûts de travail
- Améliorer l'efficacité et la productivité de votre cuisine
- Augmenter jusqu'à 30% vos profits



NOTICE DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDE : **Laissez la cellule fermée...**

Une fois le cycle commencé, n'ouvrez pas la porte pour ajouter de nouveaux plateaux ou pour réaliser tout autre type d'action. La nourriture déjà à l'intérieur sera exposée à l'air chaud et les aliments ajoutés n'obtiendront pas de cycle complet. D'une manière ou d'une autre, la salubrité des aliments sera compromise.



WILLIAMS : SIMPLEMENT LE MEILLEUR

Williams fabrique des cellules de refroidissement rapide, des cellules de congélation rapide et des cellules mixtes depuis plus de 30 ans.

Nous avons développé une gamme leader sur le marché, offrant des prestations exceptionnelles, des fonctionnalités pour réaliser des économies d'énergie et le régulateur le plus facile à utiliser du marché.

Des caractéristiques de conception avancées, telles que notre système AirSmart, garantissent la qualité des aliments grâce à un refroidissement constant et régulier. Plus d'un millier de nos cellules sont en usage dans des grandes institutions, des hôtels, des restaurants et des chaînes à travers le monde entier.

SIMPLE COMME 1-2-3...

Le régulateur innovant Williams Easy Blast (WEB) est le plus simple du marché.

Appuyez sur 1 pour choisir entre cycle de refroidissement choc ou normal ou cycle de congélation.

Appuyez sur 2 pour choisir un cycle de 90 minutes (refroidissement) ou de 240 minutes (congélation) ou encore le cycle contrôlé par la sonde à cœur.

Appuyez sur 3 pour commencer le cycle de refroidissement ou de congélation rapide.

L'affichage du temps montre le temps écoulé et l'affichage de température montre la température de la sonde à cœur (lors de l'utilisation du cycle contrôlé par la sonde à cœur).

HACCP

Avec une cellule de refroidissement rapide Williams, le respect des normes HACCP est facilité... Nos cellules de refroidissement rapide, nos cellules de congélation rapide et nos cellules mixtes offrent une grande variété d'option d'enregistrements de données pour atteindre les exigences HACCP.

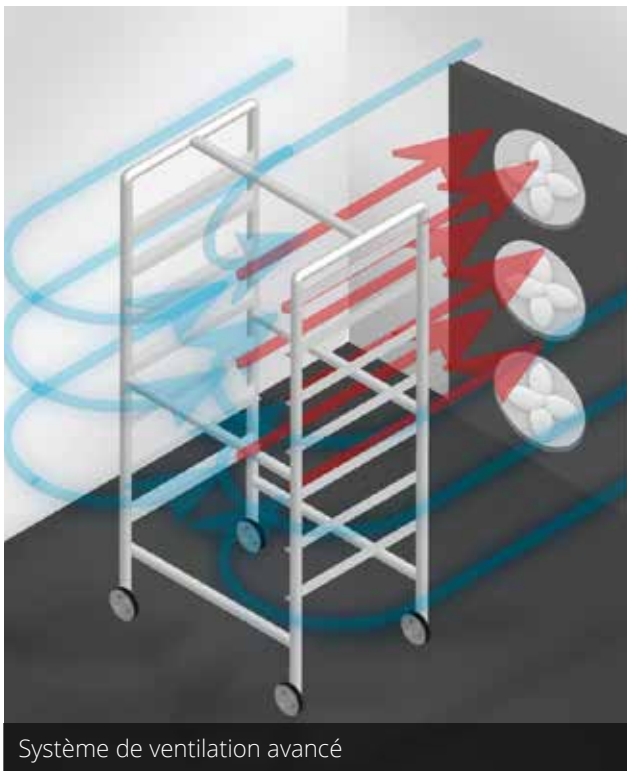
LAISSEZ NOUS VOUS RENDRE LA VIE PLUS FACILE...

Les cellules de refroidissement rapide, les cellules de congélation rapide et les cellules mixtes de chez Williams sont conçues pour vous rendre la vie la plus simple possible. Par exemple, alors que la plupart des modèles peuvent traiter des aliments allant jusqu'à 70°C, les nôtres sont conçues pour commencer le traitement dès 90°C - et toujours en refroidissant jusqu'à 3°C en 90 minutes ou en congelant jusqu'à -18°C en 240 minutes. Cela permet

de gagner du temps puisque les chefs n'ont pas à attendre que la nourriture refroidisse.

Ensuite il existe nos auto-diagnostic durant lesquels nos ingénieurs trouvent rapidement le problème et peuvent le réparer. De plus, les cellules détiennent un voyant rouge qui s'allume lorsque le condenseur doit être nettoyé, ce qui vous permet d'appeler un frigoriste à temps pour qu'il puisse intervenir au plus vite.

Pour une efficacité d'utilisation optimale, tous les modèles Williams disposent d'une fonctionnalité de dégivrage automatique à la fin de chaque cycle. Une alarme sonne afin d'avertir votre personnel de la fin du cycle.



Système de ventilation avancé



Sonde alimentaire

LE MAINTIEN DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

Le système AirSmart de chez Williams refroidit dans trois directions différentes. Les ventilateurs sont puissants, efficaces, et le caisson de décompression assure la répartition d'air uniformément et doucement sur les produits, à travers tout le compartiment.

Le refroidissement ou la congélation sont homogènes et les produits restent dans de parfaites conditions : le flux d'air élimine les risques de déshydratation et de dessèchement pour que les aliments gardent leur goût, leur texture, leur odeur, leur apparence et leur valeur nutritionnelle.

Même les aliments les plus fragiles, comme les gâteaux par exemple, sont protégés de manière irréprochable.

GREENLOGIC – DES SOLUTIONS POUR LE RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Cette dernière génération de cellules de refroidissement rapide, de cellules de congélation rapide et de

cellules mixtes de chez Williams est développée en respectant l'initiative Greenlogic Williams et permet de garantir la plus grande durabilité, le meilleur rendement énergétique et les modèles les plus « verts » du marché.

C'est pourquoi nous développons une isolation de haute qualité pour délivrer une efficacité thermique optimale tout en ayant une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro.

Nos cycles pilotés par sondes à cœur peuvent aider les utilisateurs à minimiser la consommation d'énergie en stoppant le cycle de refroidissement dès que les aliments ont atteint la bonne température à cœur, plutôt que d'attendre la fin du cycle.

Pour les unités modulaires à chariot, nous avons développé un mode de stockage POD. Celui-ci prend le relais du système principal de réfrigération ou de congélation lorsque le cycle rapide se termine et minimise la consommation d'énergie tant que l'unité est en mode stockage. Ceci est particulièrement utile pour

les restaurants qui refroidissent ou congèlent pendant la nuit ou les week-ends, alors que le mode stockage peut fonctionner durant de longues périodes.

i CONSEIL POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE:
UTILISEZ UNE SONDE A CŒUR...

Utiliser une sonde à cœur pour contrôler le cycle de refroidissement rapide peut vous permettre d'économiser de l'énergie. Pour assurer une lecture des températures précise, placez la sonde au milieu du plateau de l'étagère centrale, dans la partie la plus dense de la nourriture.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CELLULES MIXTES A CLAYETTES :

Spécialement développées pour les opérations de restauration de petites ou de moyennes tailles, nos cellules de refroidissement rapide et nos cellules de congélation rapide à Clayettes sont idéales pour les bars, les restaurants, les petits hôtels, les maisons de santé et les écoles

Avec différentes capacités allant de 10 kg à 50 kg, la gamme est assez flexible pour répondre à toutes vos attentes, délivrant des performances fiables, même dans des températures ambiantes de 43°C.

Pour une facilité de nettoyage et une meilleure hygiène, la construction est en inox alimentaire à l'extérieure et à l'intérieure, détient des coins arrondis et des joints de portes ballons, et accueille des glissières amovibles.

Les caractéristiques standards incluent l'économie d'énergie, le rappel de portes, les roulettes pivotantes avec freins pour faciliter le déplacement et la mise en place ainsi qu'une isolation en polyuréthane 60mm à faible PRG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro.

L'autodiagnostic et le système de réfrigération facile d'accès simplifient la maintenance.



CONSEILS POUR LE REFROIDISSEMENT ET LA CONGÉLATION RAPIDE : AVANT DE COMMENCER

Assurez-vous que la cellule de refroidissement ou de congélation soit allumée et qu'elle soit à la bonne température (3°C pour le refroidissement et -18°C pour la congélation) avant de charger les aliments, autrement le système de réfrigération sera surchargé et le cycle ne sera pas complet.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Refroidissement de +90°C à +3°C en 90 minutes.

CONGÉLATION RAPIDE

Congélation de +90°C à -18°C en 240 minutes.

FACILE À UTILISER

Régulateur WEB (Williams Easy Blast) facilitant le contrôle en 3 étapes simples: 1-2-3.

ROBUSTE ET RÉSISTANTE

Conçue pour fonctionner dans une température ambiante de +43°C (dépassement de la Classe Climatique 5).

HAUTE PERFORMANCE

Isolation en polyuréthane 60mm pour une excellente efficacité thermique.

GASTRONORME

Accueille des bacs et des grilles gastronormes GN 1/1.

PORTES À FERMETURE AUTOMATIQUE

Rappel de porte et joints de portes ballons magnétiques.

CONÇUE POUR LA FLEXIBILITÉ

Différentes capacités allant de 10 kg à 50 kg pour s'adapter à votre activité.



ROLL-IN WTBC70

REFROIDISSEURS RAPIDES CONÇUS POUR ACCEPTER DES CHARIOTS RATIONAL OU LAINOX 1/1

Spécialement conçu pour accueillir les chariots de four combiné GN 1/1 Rational ou Lainox, le WTBC70 peut refroidir rapidement jusqu'à 70 kg de nourriture de +90°C à +3°C en 90 minutes.

Similaire à nos modèles à accès frontal, cette unité présente une esthétique élégante et la même technologie de pointe, y compris le contrôleur Williams Easy Blast (WEB) et le système de circulation d'air AirSmart pour un refroidissement uniforme et constant.

Pour un nettoyage et un entretien faciles, l'unité comprend la même poignée de porte facile à saisir conçue pour éliminer les pièges à saleté potentiels. Le système de réfrigération est également facile d'accès avec des panneaux amovibles de chaque côté, facilitant l'entretien.

Le WTBC70 est disponible avec un système de réfrigération à distance. Il s'agit d'une excellente option pour les cuisines avec une ventilation limitée, des plafonds bas ou des températures élevées. Le condenseur et le compresseur seront placés à l'extérieur de la cuisine, aidant ainsi l'unité à fonctionner de manière plus efficace et à produire moins de chaleur.

Une fois le cycle terminé, l'unité passe automatiquement en mode de stockage à 3°C, garantissant que la nourriture peut être stockée en toute sécurité après achèvement. Le dégivrage automatique commencera également à ce moment-là.

Les caractéristiques standard comprennent des portes à fermeture automatique pour économiser l'énergie, une isolation en polyuréthane injecté de haute densité et la sonde de température centrale des aliments.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT A CHARIOT :

Cellules de refroidissement rapide modulaire à chariot, cellules de congélation rapide modulaire à chariot et cellules mixtes modulaire à chariot.

Livrant la performance souhaitée par les grandes opérations de restauration, les cellules de refroidissement rapide modulaire à chariot, les cellules de congélation rapide modulaire à chariot et les cellules mixtes modulaire à chariot sont disponibles dans différentes capacités allant de 90 kg à 320 kg.

La gamme offre la flexibilité pour répondre aux besoins de chaque secteur dont les hôpitaux, les grands hôtels, les banquets et les lieux de conférences, les universités et les boulangeries.

La fabrication robuste assure une durée de vie longue tandis qu'une variété de finitions, comme l'inox alimentaire ou l'acier galvanisé enduit de PVC blanc, offre un choix adapté à tous les budgets.

Les cellules de refroidissement rapide modulaire à chariots sont conçues pour accueillir des bacs GN 2/1 ou des chariots de four.

L'isolation en polyuréthane 90mm à faible PRG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro offrent une excellente efficacité thermique.

A l'isolation de 90mm, nous ajoutons des ventilateurs de large diamètre tournant à grande vitesse avec un excellent rendement énergétique, un évaporateur largement dimensionné et une circulation d'air étudiée pour arriver à une performance de haute qualité, même dans des températures ambiantes de 43°C.

L'accessibilité a été pensée pour une utilisation et une maintenance plus rapide, et les ventilateurs sont faciles à enlever pour la maintenance.

La mise en marche est également simplifiée grâce à la facilité d'accès au détendeur thermostatique pour adapter la surchauffe pendant l'installation.

Les résistances de dégivrage actuelles réduisent le cycle de dégivrage pour maximiser l'efficacité d'exploitation et minimiser le temps d'exécution.

Les options comprennent le système frigorifique type pod pour un stockage efficace et de longue durée, le sol surélevé, la lumière intérieure et le modèle traversant permettant un transfert rapide dans les installations de stockage à froid.



CONSEILS POUR LE REFROIDISSEMENT ET LA CONGÉLATION RAPIDE : NE PAS COUVRIR LA NOURRITURE...

Ne couvrez pas les aliments dans les bacs de la cellule de refroidissement ou de congélation rapide, cela pourrait compromettre l'efficacité de cycle. Le système AirSmart de chez Williams protégera même la nourriture la plus délicate, ce qui enlève la nécessité de la couvrir.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATION RAPIDE

Refroidissement de +90°C à +3°C en 90 minutes.
Congélation de +90°C à -18°C en 240 minutes.

VENTILATION AVANCÉE

Système de ventilation avancé conçu pour une répartition uniforme de la température et un refroidissement égal.

FACILE À UTILISER

Régulateur WEB (Williams Easy Blast) facilitant le contrôle – le plus simple du marché.

ROBUSTE ET RÉSISTANTE

Conçue pour fonctionner dans une température ambiante de +43°C – dépassement de la Classe Climatique 5.

HAUTE PERFORMANCE

Isolation en polyuréthane 90mm pour une excellente efficacité thermique.

GASTRONORME

Accueille des chariots gastronomes GN 2/1.

ENTRÉE LARGE

Modèles avec entrée large conçus pour accueillir des chariots de four GN 2/1.

CONÇUE POUR LA FLEXIBILITÉ

Différentes capacités allant de 90 kg à 320 kg pour s'adapter à votre activité.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE JADE :

Des cellules de refroidissement rapide pour compléter la gamme de produits Jade.

Spécialement développée pour des opérations de restauration de taille moyenne, notre cellule de refroidissement rapide à clayettes Jade est conçue pour refroidir 23 kg de +90°C à +3°C en 90 minutes.

Faisant parti de la gamme Jade, la cellule de refroidissement rapide Jade a la même esthétique remarquable que ses homologues standards.

Le design Jade, avec un extérieur recouvert d'inox alimentaire robuste et une poignée de porte intégrale, facile à saisir, et sans prise pour la saleté.

Pour une facilité de nettoyage et une meilleure hygiène, la construction est en inox alimentaire à l'extérieur et elle est composée de coins arrondis à l'intérieur, détient des paires de glissières amovibles et des joints de portes ballons magnétiques.

Les caractéristiques de base incluent l'économie d'énergie, le rappel de portes, les roulettes pivotantes avec freins pour faciliter le déplacement et la mise en place ainsi qu'une isolation en polyuréthane 75mm à faible PRG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro.

L'autodiagnostic et le système de réfrigération intégral facile d'accès simplifient l'utilisation et la manutention.

La cellule J1BC dispose d'une ventilation avancée pour un refroidissement uniforme du chargement dans l'armoire et un choix de différents cycles de température contrôlés par une sonde à cœur avec une alarme sonore indiquant la fin du cycle.



CONSEILS POUR LE REFROIDISSEMENT ET LA CONGÉLATION RAPIDE : DEMI-CHARGES...

Lorsque la cellule de refroidissement ou de congélation rapide n'est pas complètement chargée, espacez les plateaux uniformément dans l'armoire. Cela accélérera le processus et la nourriture sera refroidie uniformément. Si possible, utilisez une sonde à cœur pour contrôler le cycle, car cela vous fera réaliser des économies d'énergie en arrêtant le cycle dès que la température à cœur est atteinte.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Refroidissement de +90°C à +3°C en 90 minutes.

FACILITÉ DE PLACEMENT

Roulettes pivotantes, résistantes et non-traçantes avec freins.

FACILE À UTILISER

Régulateur WEB (Williams Easy Blast) facilitant le contrôle – le plus simple du marché.

ROBUSTE ET RÉSISTANTE

Conçue pour fonctionner dans une température ambiante de +43°C – dépassement de la Classe Climatique 5.

CONSTRUCTION ROBUSTE

Extérieur et intérieur en inox alimentaire robuste.

SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Portes avec fermeture à clefs pour une sécurité supplémentaire.

SANS PRISE POUR LA SALETÉ

Poignée de porte en inox alimentaire, facile à saisir et sans prise pour la saleté.

HAUTE PERFORMANCE

Isolation en polyuréthane 75mm pour une excellente efficacité thermique.



CELLULE DE DÉCONGÉLATION :

Décongélation salubre et efficace des aliments congelés.

Les aliments cuits et refroidis qui doivent être mangés froids ou à température ambiante doivent être consommés dans les 30 minutes suivant leur retrait du stockage.

Si les aliments doivent être régénérés, cela ne doit pas commencer plus de 30 minutes après que les aliments aient été retirés du réfrigérateur. La régénération doit avoir lieu près du point de consommation.

La cellule de décongélation rapide assure une décongélation sûre et efficace des aliments congelés. Elle garantit que les produits n'excèdent pas les 3°C durant le processus de décongélation, leur permettant d'être stockés en toute sécurité dans une armoire réfrigérée jusqu'à 5 jours après la décongélation.

Des aliments supplémentaires peuvent être placés dans l'armoire sans aucun effet nuisible sur les produits déjà stockés à l'intérieur, permettant ainsi un approvisionnement en continu d'aliments décongelés. Cuisiner des aliments décongelés est plus rapide et plus sûr que de cuisiner à partir de produits surgelés – éliminant le risque de points froids une fois la cuisson terminée.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

FACILITÉ DE PLACEMENT

Roulettes pivotantes, résistantes et non-traçantes avec freins.

CONSTRUCTION ROBUSTE

Extérieur et intérieur en inox alimentaire robuste.

ROBUSTE ET RÉSISTANTE

Conçue pour fonctionner dans une température ambiante de +43°C – dépassement de la Classe Climatique 5.

SYSTÈME À AIR PULSÉ

Conçue avec un système à air pulsé de chauffage et de refroidissement qui tournent alternativement, gardant la nourriture entre 0 °C à + 3 °C.

SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRE

Portes avec fermeture à clefs pour une sécurité supplémentaire.

FACILITÉ D'UTILISATION

Régulateur disposant d'un affichage digital clair, conçu pour une utilisation facile.

HAUTE PERFORMANCE

Isolation en polyuréthane 75mm pour une excellente efficacité thermique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cellules de refroidissement rapide à clayettes

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WBC10	707	805	887	*+90 / +3° en 90 mn	4.05	10kg
WBC20	707	805	1274	*+90 / +3° en 90 mn	5.2	20kg
WBC30	707	805	1720	*+90 / +3° en 90 mn	12	30kg
WBC40	707	805	1720	*+90 / +3° en 90 mn	12.4	40kg
WBC50	707	805	1880	*+90 / +3° en 90 mn	5.8	50kg

Cellules mixtes à clayettes

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WBCF10	707	805	887	*+90 / +3° en 90 mn *+90 / -18° en 240 mn	4.05	10kg
WBCF20	707	805	1274	*+90 / +3° en 90 mn *+90 / -18° en 240 mn	5.2	20kg
WBCF30	707	805	1720	*+90 / +3° en 90 mn *+90 / -18° en 240 mn	12	30kg
WBCF40	707	805	1720	*+90 / +3° en 90 mn *+90 / -18° en 240 mn	12.4	40kg
WBCF50	707	805	1880	*+90 / +3° en 90 mn *+90 / -18° en 240 mn	5.8	50kg

Armoire de refroidissement rapide à roulettes

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WTBC70	990	882	2300	+90 / +3° en 90 mn	8.7	70kg

WBC/F 10 & 20 – Prise 13 A

WBC/F 30 & 40 – Branchement direct 16 A

WBC/F 50 – 16 A triphasé – nécessite le raccordement à une vidange

WTBC70 - 16 A triphasé – nécessite le raccordement à une vidange

*La température maximale d'entrée du produit dépend des conditions ambiantes. Pour une température ambiante inférieure à 35°C, une température d'entrée du produit de maximum 90°C est permise. Pour des températures ambiantes supérieures à 35°C jusqu'à 43°C, la température d'entrée du produit doit être d'un maximum de 70°C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cellules de refroidissement rapide à chariot**

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WMBC90	1470	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	4.3	90kg
WMBC120	1470	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	4.3	120kg
WMBC160	1470	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	5.2	160kg
WMBC200	1470	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	5.2	200kg
WMBC240	1470	2350	2295	+90 / +3° en 90 mn	7.7	240kg
WMBC320	1470	2350	2295	+90 / +3° en 90 mn	7.7	320kg

Cellules de refroidissement rapide à chariot de four**

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WMBC90C	1670	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	4.3	90kg
WMBC120C	1670	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	4.3	120kg
WMBC160C	1670	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	5.2	160kg
WMBC200C	1670	1250	2295	+90 / +3° en 90 mn	5.2	200kg
WMBC240C	1670	2350	2295	+90 / +3° en 90 mn	7.7	240kg
WMBC320C	1670	2350	2295	+90 / +3° en 90 mn	7.7	320kg

Cellules mixtes à chariot**

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WMBCF90	1470	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	4.3	90kg
WMBCF120	1470	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	4.3	120kg
WMBCF160	1470	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	5.2	160kg
WMBCF200	1470	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	5.2	200kg
WMBCF240	1470	2350	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	7.7	240kg
WMBCF320	1470	2350	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	7.7	320kg

**Groupes frigorifiques non inclus avec l'appareil. Panneau de contrôle et arrivée électrique séparée requis. Nécessite le raccordement à une vidange.

La réduction du temps dépend du type d'aliments. Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Cellules mixtes à chariot de four

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
WMBCF90C	1670	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	4.3	90kg
WMBCF120C	1670	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	4.3	120kg
WMBCF160C	1670	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	5.2	160kg
WMBCF200C	1670	1250	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	5.2	200kg
WMBCF240C	1670	2350	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	7.7	240kg
WMBCF320C	1670	2350	2385	+90 / +3° en 90 mn +90 / -18° en 240 mn	7.7	320kg

Cellules de refroidissement rapide Jade

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité
J1BC	865	801	1960	+90 / +3° en 90 mn	6.5	23kg

Cellule de décongélation

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité L
OT1	865	801	1960	0/+3°C	5	376

Nb : Toutes les dimensions sont en mm sauf indications contraires.
Les dimensions des armoires montrées sont extérieures.

Tous les détails techniques sont disponibles sur www.williams-refrigeration.co.uk/info-centre



L'excellence du design et de la technologie



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



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