



# NOTICE D'UTILISATION ET DE FONCTIONNEMENT DES CELLULES WILLIAMS AU REFRIGERANT NATUREL

## INFORMATION IMPORTANTE (A-CONSERVER)

Cette notice concerne l'installation, le fonctionnement et la maintenance périodique des produits suivants, fabriqués par Williams Refrigeration:

WBC/WBCF10

WBC/WBCF20

WBC/WBCF30

WBC/WBCF40

WBC/WBCF50

Il est important de lire cette notice avant de brancher l'appareil.

A condition de lire et de suivre correctement les consignes qui se trouvent dans cette notice d'utilisation, la performance et la fiabilité de votre produit devront être assurées.

Nous présumons que l'installateur, l'utilisateur et le service de maintenance sont correctement formés et compétents pour intervenir sur cet appareil et que les équipements de sécurité seront utilisés et que toutes les précautions requises seront prises.

## Réglementation générale

Déclaration de conformité du Fabricant:



Désignation Réfrigérant	Potentiel de Réchauffement
HC - R290	3

Williams Refrigeration déclare que tous les produits fabriqués par Williams Refrigeration sont conformes aux directives précitées dans la mesure où elles s'appliquent à ces produits et, par conséquent, ces produits sont déclarés conformes aux dispositions de la législation précitée.

Modèle No.: .....

No de Série.: .....



## AVERTISSEMENT IMPORTANT

# AVERTISSEMENT



## LE SYSTEME CONTIENT DU REFRIGERANT INFLAMMABLE

### REFRIGERANT : R290 (REFRIGERANT A BASE DE PROPANE RESPECTIVEMENT ET UNIQUEMENT)

Tout utilisateur doit être informé que l'armoire/le comptoir frigorifique contient du réfrigérant inflammable.

#### Conseil de sécurité

S'assurer que l'installation et la maintenance soient effectuées par un technicien qualifié en hydrocarbure.

Les indications dans cette notice d'utilisation doivent être impérativement suivies.

**En cas de fuite, évacuer les lieux et éteindre l'armoire à distance.**

**NE PAS DEBRANCHER L'ARMOIRE FRIGORIFIQUE car débrancher peut provoquer le départ d'un feu. Une fuite de réfrigérant peut prendre feu et peut causer des blessures.**

Contactez Williams en signalant le défaut:

Williams Silver Frost

+33 (0)5 55 52 27 88

Williams Refrigeration

+44 (0)1553 817000

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**Avertissement:**

Ne pas stocker des substances explosives telles que les bombes aérosol avec des matières inflammables dans cet appareil.

**Avertissement:**

Ne pas utiliser des appareils électriques dans le compartiment de stockage de cet appareil.

**Avertissement:**

Les bouches de ventilation, à l'intérieur ou dans la structure même de cet appareil, ne doivent pas être obstruées.

**Avertissement:**

Ne pas utiliser des dispositifs mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage.

**Avertissement:**

Ne pas endommager les tuyaux ou les composants du circuit frigorifique.

## ELECTRICITÉ



Débrancher l'appareil électrique avant le nettoyage. L'appareil doit être débranché et isolé du courant en utilisant le système d'arrêt d'un dispositif d'isolation. Les schémas de câblage se trouvent à l'intérieur des armoires électriques.



Nous vous informons que le courant arrivant à l'appareil est protégé par un disjoncteur différentiel approprié et à moins de 30mA. Les dispositifs de courant résiduel (RCD) doivent être testés au moins tous les trois mois pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.



Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée. Utiliser uniquement les câbles électriques fournis par Williams Refrigeration.



Les appareils à câblages fixes (ceux fournis avec une prise) sont équipés d'un interrupteur sectionneur selon les normes IEC 60917 ; l'interrupteur sectionneur doit être installé dans le câblage fixe selon les réglementations locales pour déconnecter tous les conducteurs.

## **PARAMÉTRAGE DE LA TEMPÉRATURE**

---

La plage de température des cellules de refroidissement rapide à clayettes Williams est de +90°C (194°F) / +3°C (37°F)

La plage de température des cellules de refroidissement / congélation rapide à clayette Williams est de +90°C (194°F) / +3°C (37°F) et de +90°C (194°F) / -18°C (0°F)

## **TEMPÉRATURE D'ENTRÉE DE PRODUIT MAXIMALE**

---

La température d'entrée de produit maximale dépend des conditions ambiantes. Pour une ambiance <35°C, une température d'entrée de produit de 90°C maximum est autorisée. Pour des ambiances >35°C jusqu'à 43°C, la température d'entrée de produit doit être de <70°C maximum.

# INSTALLATION

## SUPPRESSION DES APPAREILS USAGÉS

L'isolation dans les appareils frigorifiques contient du réfrigérant et par conséquent toute mise au rebut doit être faite par une société de traitement des déchets agréée.

S'assurer que toute armoire frigorifique usagée, ou tout équipement frigorifique usagé, soient mis au rebut en toute sécurité et selon les lois en vigueur. Afin d'assurer la sécurité, il est conseillé d'enlever les portes avant de mettre au rebut.

## DEBALLAGE

Déballer l'appareil et ses accessoires avec précaution. Les Cellules à Chariot modulaires sont livrées sur palette et, pour cette raison un assemblage sur site est à prévoir. Cf. notice de montage.

Les emballages doivent être jetés en toute sécurité.

Vérifier que l'armoire, les câbles et la prise n'ont subi aucun dommage pendant le transport. Si vous constatez des dégâts, n'utiliser pas l'appareil.

L'appareil doit être installé dans un local ventilé et sur un sol plat et horizontal.

## REVETEMENT DE PROTECTION

Les surfaces en acier inoxydable poli sont protégées pendant la fabrication et le transport par un revêtement plastique adhésif.

Ce revêtement doit être enlevé avant de mettre votre appareil en service. Décoller soigneusement pour révéler la surface en acier inoxydable poli tout en assurant qu'il ne reste aucun résidu d'adhésif. Tout résidu peut être enlevé en suivant les conseils sur la Page 12.

## VENTILATION

Il est primordial de vérifier que le local dans lequel est installé l'appareil est suffisamment ventilé. Un équipement frigorifique dégage une quantité de chaleur importante, et s'il fonctionne dans une pièce mal ventilée la température ambiante va augmenter de façon considérable, causant des dégâts au matériel. De plus, la consommation électrique va croître de façon importante.

Pour les cellules dont le group frigorifique est situé en partie haute (**WBC50/WBCF50**), il convient de prévoir un espace de 500mm entre la cellule et le plafond de manière à garantir une bonne ventilation et un accès technique. En plus d'une ventilation idoine, l'appareil doit bénéficier d'un espace suffisant (min 50mm) afin d'assurer une performance

optimale.

**Les grilles de ventilation ne doivent pas être obstruées par des cartons empilés sur ou devant le système frigorifique car cela peut affecter le fonctionnement de votre cellule.**

## ROULETTES À FREIN

L'appareil doit être posé de niveau de façon à assurer le bon fonctionnement de la fermeture automatique des portes ainsi qu'une vidange régulière des eaux de condensation de l'évaporateur.

Les modèles sur roulettes, non réglables, doivent être installés sur un sol de niveau. Lorsque l'appareil est positionné, baisser la barre de frein sur les roulettes. Pour déplacer l'armoire il suffit de lever la barre de frein des roulettes.

L'aplomb des modèles sur pieds peut être ajusté en vissant ou dévissant la partie inférieure des pieds. Pour les appareils de spécification marine avec vérin de fixation, l'installation doit être effectuée par une société maritime spécialisée.

## RACCORDEMENT SECTEUR

**Les cuisines commerciales et zones de restauration sont des environnements où les appareils électriques peuvent être situés à proximité des liquides, ou fonctionner dans des conditions humides ou être placés dans des endroits où le mouvement est restreint pour l'installation et la maintenance.**

Grand soin doit être exercé à tout moment pendant l'installation, l'utilisation ou réparation de cet appareil.

Pour les appareils équipés d'une fiche moulée de sécurité, s'assurer que le câble d'alimentation est étendu et loin du système de réfrigération pour éviter un emmêlement. Si une fiche ou un câble secteur doit être remplacé, contactez le service des pièces détachées de Williams au 05 55 52 27 88.

L'installation et l'inspection périodique d'un appareil doivent être effectuées par un électricien qualifié et compétent; et connecté à la bonne alimentation adaptée à la charge selon l'étiquette des données de l'appareil.

L'installation électrique et les connexions doivent répondre aux règlements du pays où se trouve l'appareil et à toutes les directives de sécurité

électrique du même pays.

Tous les appareils dépendent d'une connexion reliée à la terre pour assurer un fonctionnement en toute sécurité. En cas de doute, contactez un électricien qualifié et compétent avant d'utiliser l'appareil. Les schémas de câblage se trouvent à l'intérieur de l'enceinte électroque de l'armoire.

### Nous recommandons:-

- **Une protection électrique supplémentaire avec l'utilisation d'un dispositif différentiel résiduel (RCD). Les dispositifs de courant résiduel (RCD) doivent être testés au moins tous les trois mois pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.**
- **Que les appareils à câblage fixe comportent un interrupteur sectionneur pour l'isoler en toute sécurité et pour répondre aux exigences de la CEI 60947**

**NE PAS METTRE LA CELLULE EN MARCHÉ IMMEDIATEMENT dans le cas où la cellule aurait été couchée ou basculée. S'assurer que la cellule est mise en position verticale au moins 3 heures avant démarrage.**

### Votre attention est attirée sur la norme BS 7671:2018 - Note d'orientation 8 - 8.13 : Autres emplacements à risque accru.

Il est reconnu qu'il peut y avoir des endroits présentant un risque accru de choc électrique autres que ceux spécifiquement abordés dans la partie 7 de la norme BS 7671. Des exemples de tels endroits pourraient inclure les blanchisseries où se trouvent des machines à laver et à sécher à proximité les unes des autres avec de l'eau présente, et les cuisines commerciales avec des unités en acier inoxydable, où une fois de plus, de l'eau est présente.

Lorsque, en raison de la perception de risques supplémentaires probables, le concepteur de l'installation décide qu'une installation ou un emplacement nécessite des mesures de protection supplémentaires, les options disponibles comprennent :

- Déconnexion automatique de l'alimentation (DAA) au moyen d'un dispositif de courant résiduel ayant un courant résiduel de fonctionnement ne dépassant pas 30 mA ;
- Liaison équipotentielle protectrice supplémentaire ; et
- Réduction du temps maximal de dégagement

des défauts.

La fourniture de dispositifs de courant résiduel (RCD) et de liaisons équipotentielle protectrices supplémentaires doit être spécifiée par le concepteur de l'installation désigné par l'organisation hôte ou l'entrepreneur électricien et installée par un électricien compétent et qualifié de manière à être conforme aux réglementations 419.2 et 544.2. Les RCD doivent être testés au moins tous les trois mois pour garantir leur bon fonctionnement.

**WBC/WBCF10 & 20** Ces appareils sont monophasés et fournis avec une prise surmoulée pour plus de sécurité; ils doivent être raccordés à la Terre. Si une usure ou un défaut est constaté sur le câble ou la fiche, contacter le service des pièces détachées pour échange.

**WBC/WBCF30 et 40** Ces appareils sont monophasés. Ils doivent être raccordés à une arrivée monophasée 16A par un électricien ou technicien qualifié.

**WBC/WBCF50** Ces appareils sont triphasés. Ils doivent être raccordés à une arrivée triphasée 16A + neutre par un électricien ou technicien qualifié.

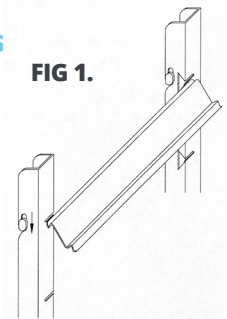
### RACCORDEMENT A UNE VIDANGE

Tous les modèles (sauf les WBC/WBCF50) disposent d'un système d'évaporation automatique et n'ont donc pas besoin de vidange.

**WBC/WBCF50** nécessite le raccordement du tuyau de vidange soit à une évacuation Ø 19mm, soit à une trappe P, soit directement à une vidange directe au sol. (Le tuyau de vidange se trouve à l'arrière de la cellule en partie basse).

### CLAYETTES / GLISSIÈRES

Pour positionner les glissières, tenir dans la main opposée du côté à aménager. Incliner la glissière à 45° (cf. fig. 1). Dès que la glissière est en position, la baisser afin de créer un méplat pour accepter la grille.



### LE CHARGEMENT ET L'UTILISATION DE VOTRE CELLULE

**L'armoire doit atteindre sa température de fonctionnement avant d'être chargée.**

La température maximale d'entrée du produit dépend des conditions ambiantes. Pour une température ambiante inférieure à <35°C, l'entrée du produit ne doit pas dépasser 90°C. Pour des températures ambiantes supérieures à >35°C jusqu'à 43°C, la température d'entrée du produit doit être limitée à un maximum de <70°C.

La réglementation en vigueur stipule que vous disposez de 30 minutes entre la fin de la cuisson et le chargement de la cellule.

L'emballage des produits et la façon dont ils sont chargés et placés à l'intérieur de l'appareil peut avoir un effet significatif sur le temps durant lequel la température peut être réduite et sur la quantité de nourriture pouvant être traitée dans chaque cycle de refroidissement ou de congélation (épaisseur maximale de la nourriture 50mm).

Lors du refroidissement, utilisez toujours des récipients en métal ou en aluminium. Les récipients en plastique ou en polyuréthane isolent les aliments de l'air froid. Lors du refroidissement des aliments non homologués, nous recommandons l'utilisation de plateaux gastronormes appropriés. De même, le fait de placer des couvercles sur les aliments augmentera également le temps de refroidissement, mais peut être utile lors du traitement de certains aliments délicats afin d'éviter la déshydratation. Durant la congélation rapide, il faut tenir compte de la facilité de décongélation du produit fini.

Chargez toujours votre machine de manière à ce que l'air froid puisse entrer en contact avec tous les côtés des récipients. Évitez d'empiler les récipients directement les uns sur les autres, car cela augmenterait considérablement le temps de refroidissement et faites particulièrement attention à ne pas obstruer les conduits d'air.

Chargez toujours la machine avant de sélectionner le cycle. À moins que cela ne soit inévitable, n'ouvrez pas la porte de l'appareil lorsque le cycle de refroidissement est activé.

Lors du chargement de l'appareil / du chariot, assurez-vous que la charge soit répartie uniformément et que l'air puisse circuler autour et à travers les produits stockés.

## STOCKAGE

Les aliments refroidis, et stockés entre 0°C et +3°C, peuvent être conservés jusqu'à 5 jours.

Les aliments congelés peuvent être conservés jusqu'à 8 semaines, sans perte de nutriments ou de saveur. Après 8 semaines, les aliments gras peuvent rancir. Néanmoins, certains aliments peuvent être conservés plus de 8 semaines.

La température de conservation des aliments congelés doit être -18°C (0°F) et -22°C (-8°F).

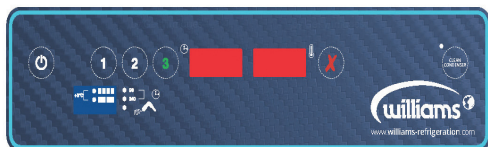
**Important: Ne jamais re-congeler les aliments dégelés.**

# RÉGULATEUR

## RÉGULATEUR / AFFICHAGE

L'afficheur doit être vérifié quotidiennement pour s'assurer de son bon fonctionnement.

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE (WBC)



## CELLULE DE REFROIDISSEMENT / CONGÉLATION RAPIDE (WBCF)



### Principes

Les cellules Williams sont conçues pour refroidir les aliments rapidement selon la réglementation en vigueur. Cette rapidité ne peut être accompli en plaçant les aliments au congélateur : risque de dessèchement et risques organoleptiques. Tous les utilisateurs doivent connaître la dernière législation européenne sur la sécurité alimentaire.

L'abaissement rapide de la température n'est pas provoqué en plaçant la nourriture dans une armoire très froide comme un congélateur. Cela ne ferait que sécher la nourriture et prendrait beaucoup de temps pour réduire sa température aux conditions idéales, augmentant ainsi les dangers pour la sécurité alimentaire. Le secret de la réduction rapide de la température est de fournir un souffle d'air idéal et d'assurer un flux d'air horizontal et non obstrué à l'intérieur de l'armoire.

La gamme de Cellules Williams offre la possibilité de choisir entre un cycle choc ou un cycle normal afin de respecter la différence entre les aliments - soit les aliments délicats (pâtisserie, poisson), soit les aliments plus lourds (lasagne, rôti).

**Noter:** ne pas dépasser une certaine épaisseur de produit ou la charge nominale de l'appareil afin de respecter les durées de refroidissement ou de congélation imposées par la réglementation.

Il est conseillé d'expérimenter avec des quantités différentes de produits et de charges pour mieux connaître votre cellule.

### Fonctionnement de Votre Cellule

Votre cellule est livrée prête à fonctionner. Branchez l'appareil et vous pouvez l'utiliser. --- apparaîtra sur les 2 afficheurs. Faire fonctionner au moins 30 minutes avant de charger.

Tous les modèles de cellules de refroidissement rapide ont 3 modes:

- |                |              |
|----------------|--------------|
| 1. Stockage    | +1°C to +3°C |
| 2. Mode choc   | +10°C        |
| 3. Mode normal | +1°C         |

Les cellules de refroidissement / congélation ont 2 autres modes:

- |                     |                |
|---------------------|----------------|
| 4. Stockage négatif | -18°C to -22°C |
| 5. Mode congélation | -25°C          |

### Mode Stockage

En mode stockage (sans alarmes ou cycle de dégivrage) la durée du cycle précédent s'affichera à gauche et la température de stockage s'affichera à droite.

Le mode de stockage est indiqué sous le bouton **1**. Pour les cellules de refroidissement / congélation, utiliser ce bouton pour choisir la température de stockage souhaitée.

A partir du mode de stockage vous avez les fonctions suivantes:

- Choisir le **mode sous-tension** en appuyant et en maintenant pendant 3 secondes le bouton **0**.
- Lancer la programmation d'un **cycle de refroidissement rapide ou de congélation rapide** en appuyant sur le bouton **1**.
- Lancer un **dégivrage manuel** en appuyant et en maintenant pendant 3 secondes les boutons **X** et **1**.
- En appuyant sur le bouton **3** toutes les sondes à cœur et leurs températures respectives sont affichées en roulement (l'information sur chaque sonde est affichée pendant 4 secondes).



- En appuyant sur le bouton **3** pendant le déroulement, les informations s'afficheront plus lentement.



En appuyant sur **X** à n'importe quel moment, ou après 10 secondes sans autre modification, la cellule se remettra en mode stockage.

La fonction 5 peut être lancée à partir de tous les modes sauf le mode sous-tension.

### Programmation du Cycle Refroidissement ou Congélation

Vérifier que la cellule fonctionne à la température de stockage. Charger les produits - cf. l'information de chargement au-dessus. Si vous utilisez la sonde à coeur, ne pas oublier de la piquer au milieu du produit à refroidir. La programmation du cycle se fait:

1. Appuyer sur le bouton **1** pour choisir le type de refroidissement - normal (4 traits), choc (2 traits) ou congélation (1 trait). (Mode congélation uniquement sur les modèles mixte refroidissement / congélation).
2. Appuyer sur le bouton **2** pour choisir la durée du cycle; soit 90 minutes pour refroidissement, soit 240 minutes pour congélation, soit sonde (cycle géré par la sonde).
3. Appuyer sur le bouton **3** pour lancer le cycle de refroidissement ou de congélation.

Pour annuler une sélection, appuyer sur le bouton **X** et la cellule se remettra en mode stockage. Le bouton arrêtera le cycle de refroidissement / congélation en cours et le temps affiché à gauche au moment de l'arrêt restera jusqu'à ce qu'un nouveau cycle soit programmé.

Pendant le cycle de dégivrage ou de refroidissement / congélation, il n'est pas possible d'entrer dans la programmation.

Fenêtre de gauche - en temps croissant

Fenêtre de droite - des LED tournent dans le sens des aiguilles d'une montre pour signaler qu'un cycle est en cours

Lorsqu'un cycle de refroidissement est lancé la cellule affiche:  
Normalement le cycle prend fin:

- Dès que la température est atteinte +3°C ou -18°C.
- Dès que le temps est écoulé (90mn ou 240mn).
- À l'annulation du cycle, en appuyant et en maintenant le bouton **X** pendant 2 secondes.

- En appuyant sur le bouton **3** pour mettre la cellule en mode sous-tension.

Un cycle peut également prendre fin pour les raisons suivantes:

- Problème de surchauffe
- Défaut HP/BP (if enabled)
- Défaut sonde air (T1)
- Défaut sonde à coeur - si toutes les sondes sont défectueuses. Dans le cas d'une cellule équipée de 3 sondes à coeur, le cycle continue jusqu'à ce que la dernière sonde en marche atteigne la température.
- Défaut d'alimentation électrique pendant plus de 3 minutes.

Lors du démarrage d'un cycle de refroidissement rapide ou de congélation, les ventilateurs de l'évaporateur feront une pause temporaire jusqu'à ce que l'évaporateur atteigne sa température de fonctionnement. Il s'agit d'une fonction conçue pour gérer la charge initiale sur le ou les compresseurs.

### Dégivrage

Un cycle de dégivrage est déclenché automatiquement à la fin de chaque cycle de refroidissement / congélation. En mode stockage le dégivrage est déclenché automatiquement à intervalles réguliers (réglage usine : toutes les 6 heures). Engalement, à l'annulation d'un cycle de refroidissement / congélation, la cellule déclenchera automatique un dégivrage.

Pendant le dégivrage, les fenêtres d'affichage indiqueront:

Suite au cycle de refroidissement / congélation

L'alarme est déclenchée

Défaut de l'alimentation électrique, et aucun cycle de refroidissement / congélation a été lancé depuis ce défaut.

Pour déclencher un dégivrage manuel, appuyer et maintenir les boutons **X** et **1**.

Pendant le dégivrage tout les ventilateurs s'arrêtent. A la fin du dégivrage, le compresseur fonctionnera pendant environ 60 secondes avant le redémarrage des ventilateurs. La température intérieure durant un dégivrage est susceptible d'augmenter légèrement, sans altérer pour autant la marchandise stockée.

Pendant environ 5 minutes après la fin du dégivrage, un cycle de refroidissement / congélation ne peut être programmé afin de permettre aux eaux de dégivrage de s'évacuer.

## Alarmes

À l'apparition d'un défaut ou un fonctionnement anormal, une alarme visuelle et sonore se déclenchera :

**AL**

**03**

Fenêtre de gauche : alarme générale ; Fenêtre de droite : le mode (température de stockage / refroidissement-congélation / dégivrage)

**---**

**dF**

Fenêtre de gauche : défaut alimentation électrique ; Fenêtre de droite : le mode (température de stockage / dégivrage) (plus de 3 minutes)

L'alarme retentit par intermittence. L'alarme sonore peut être acquittée en appuyant sur le bouton **X**. Ce pendant l'alarme se déclenchera de nouveau si le problème n'est pas résolu. Le mode alarme restera affiché.

L'information sur l'alarme peut être accédée en appuyant et en maintenant le bouton **2** pendant 3 secondes.

**AL**

**E3**

La fenêtre de gauche indique le mode alarme, et la fenêtre de droite indique le défaut.

Un défaut de sonde est indiqué par :

**T1**

**or**

La fenêtre de gauche affiche le type de sonde, et la fenêtre de droite affiche le défaut

T1 - sonde air	T4 - sonde à coeur N° 1
T2 - évaporateur	T5 - sonde à coeur N° 2 (pas de sonde)
T3 - sonde auxiliaire (non utilisée)	T6 - sonde à coeur N° 3 (pas de sonde)

Les codes alarmes affichés sont :

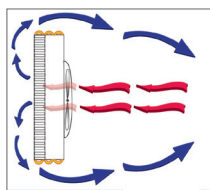
- E1** - défaut HP/BP (non utilisée)
- E2** - surchauffe
- E3** - défaut de courant (+ de 3 mn)
- Hi** - haute température
- Lo** - basse température
- or** - défaut sonde hors plage

## Alarmes Pendant le Cycle de Refroidissement / Congélation

Dans le cas où le cycle est arrêté par un défaut et une alarme est déclenchée, un dégivrage est lancé automatiquement. Ce pendant, pour une alarme

tel que T2 (défaut sonde évaporateur), le cycle de refroidissement / congélation continue.

## Circuit d'air



Dans l'éventualité peu probable où le cycle se prolonge, vérifier le fonctionnement de la cellule. Les ventilateurs installés à l'envers peut-être la cause et pour cette raison le circuit d'air ne serait pas aussi efficace. Voir le schéma.

## COTROLE SUPPLÉMENTAIRE DU COMPRESSEUR

En plus du fonctionnement conventionnel du compresseur, les fonctions suivantes s'appliquent :

### Arrêt du Compresseur

Cette fonction est mise en place afin d'assurer que le compresseur ne fonctionne pas trop fréquemment et s'endommage, cf. Paramètre '**crt**'. Cette fonction ne s'applique pas au début d'un cycle de refroidissement / congélation ou pendant le cycle de dégivrage à gaz chaud.

### Sécurité du Compresseur

Cette fonction passe outre le régulateur lorsqu'une sonde air (**T1**) est défectueuse, afin de sauvegarder la conservation des aliments jusqu'à l'arrivée d'un technicien. Le paramètre '**cdc**' régule le nombre de cycle forcé par heure du compresseur.

**Exemple :** pour un paramétrage de 5, le compresseur (de stockage) fonctionne pendant 6 minutes, s'arrête pendant 6 minutes et ainsi de suite.

## THERMOSTATS ET SONDES

### Thermostats

Avec les paramètres du thermostat, le contrôleur peut réguler les cycles de refroidissement normal ou choc, congélation, stockage positif, stockage négatif. Tous les paramètres des points de consignes sont indépendants et les deux paramètres du différentiel sont pour les thermostats de refroidissement et de congélation.

**Noter :** La valeur variable du thermostat de refroidissement normal s'ajoute au point de consigne du thermostat de stockage positif afin d'arriver au point de consigne définitif du thermostat de refroidissement normal.

**Exemple:** si le thermostat de stockage positif est réglé à +3°C et la valeur du cycle de refroidissement normal est réglée à -2°C, le thermostat du refroidissement normal sera de +1°C.

### Sondes

Les sondes sont de type KTY-81-121.

Les sondes air (T1) et évaporateur (T2) et (T3) doivent toujours être raccordées au contrôleur. Si le nombre de sondes de température est réglé sur 1, alors seules l'alarme, les diagnostics et le cycle de refroidissement contrôlé par la température seront respectivement liés à la sonde (T4).

**Noter:** Si une sonde est sélectionnée mais pas connectée, un défaut sonde apparaîtra. Toutes les sondes ont un paramètre décalage pour compenser des variations de température et de tolérances des sondes.

**Ne pas immerger la poignée des sondes dans des liquides.**

## DIVERS FONCTIONS

### Nettoyage du Condenseur

Le condenseur doit être nettoyé régulièrement.

Le paramètre '**Acc**' enregistre le temps de fonctionnement du compresseur (en semaine).

Lorsque la période paramétrée est atteinte, le voyant s'allume.

Afin de signaler cette situation à l'utilisateur, un voyant et bouton 'nettoyage du condenseur' se trouve sur le tableau de bord. Un voyant rouge clignotant signifie que le condenseur doit être nettoyé. Appuyer et maintenir le bouton 3 secondes pour réarmer la minuterie et pour annuler le voyant clignotant.

### Ralentissement de l'affichage

Cette fonction a pour but de retarder l'affichage de la température réelle afin d'éviter que toutes les fluctuations en température s'affichent lorsque la porte est ouverte, ou lorsque le contrôleur 'cherche' la température instantanée. Le logiciel comporte une simulation d'une masse thermique à l'intérieur de la cellule. Pour cette fonction le paramètre '**SiM**' (par défaut à 3) est utilisée - par exemple une valeur de 100 simule une bouteille d'eau de 0,5L.

## MAINTENANCE PÉRIODIQUE ET NETTOYAGE

### MAINTENANCE PÉRIODIQUE

L'entretien régulier de l'appareil doit être effectué pour garantir son bon fonctionnement, conformément aux spécifications et sa sécurité d'utilisation.

Déconnectez en toute sécurité l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer, de le faire réparer ou de réaliser une maintenance générale.

Cet appareil doit être entretenu à des intervalles réguliers. La fréquence de l'entretien dépendra de votre utilisation spécifique et de l'emplacement. L'intervalle de service maximum ne devrait pas dépasser 12 mois.

Le service et l'entretien ne doivent être effectués que par des ingénieurs qualifiés, formés et compétents.

Nous recommandons un entretien conformément aux programmes de maintenance SFG20 et, au minimum, après **4 500** heures d'utilisation, ou annuellement, selon la première échéance. De plus, nous recommandons de conclure un contrat de maintenance avec un entrepreneur de services désigné. Des visites pourront alors être effectuées à des intervalles convenus pour effectuer les tests de sécurité nécessaires, les vérifications fonctionnelles, les ajustements et les réparations.

### NETTOYAGE

Vous devez toujours porter des EPP (Équipement de Protection Personnelle) pendant le nettoyage. Prendre soins d'éviter les parties aux bords tranchants.

L'acier inoxydable est naturellement résistant à la corrosion et ne nécessite aucun revêtement de protection supplémentaire pour maintenir sa brillance et sa durée de vie.

N'utiliser jamais des matières ou des nettoyeurs abrasifs, ou des nettoyeurs chimiques, qui pourront endommager la surface et provoquer une corrosion. Ils comprennent:

- Nettoyeurs contenant du chlorure
- Agents de blanchiment contenant de l'hypochlorite (si accidentellement renversé sur l'acier inoxydable, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau)
- Nettoyeur spécial argent

Si l'extérieur de l'armoire est bien entretenu, il conservera une finition «comme neuve» pendant de nombreuses années. Un chiffon humide suffit généralement pour essuyer les salissures légères, les débris de nourriture et les traces de doigts. Le nettoyage quotidien doit être effectué avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

Les panneaux en PVC blanc sont plus durables, mais doivent toujours être nettoyés avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.

Bien essuyer après le nettoyage, et il est conseillé d'enlever les grilles, les glissières et les crémaillères pour faciliter la tâche.

Les graisses et huiles de cuisine peuvent également provoquer l'apparition de taches brunes ou de taches sur la surface en acier inoxydable.

Pour les taches plus tenaces, des nettoyeurs crémeux comme CIF original peuvent être efficaces. Une légère pression devrait être utilisée lors du nettoyage de l'inox à grain. Le processus doit être répété afin d'éviter que la saleté se loge à nouveau dans les grains.

Le nettoyeur crème CIF original peut également être utilisé pour éliminer les taches d'eau et peut atténuer la décoloration. Enlever ce type de résidu en rinçant avec de l'eau propre, de préférence distillée, et essuyer toutes traces de nettoyeur ou d'aérosols.

Les traces de graisse ou d'huile tenaces peuvent également être éliminées en utilisant de l'alcool dénaturé ou de l'acétone. Il n'y a aucun risque de corrosion par l'utilisation de tels solvants. Pour faciliter l'utilisation, limiter la quantité de solvant utilisé. Laver plus d'une fois en utilisant un solvant pur sur un chiffon doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus de trace de résidu gras.

### **Nettoyeurs spécial acier inoxydable - surfaces de contact uniquement non alimentaire**

Innosoft B570 est le nettoyeur spécial le mieux adapté pour un nettoyage intensif des surfaces d'acier inoxydable contaminés et il élimine les taches et oxydes en une seule opération.

Innoclean B580 élimine complètement les résidus après l'utilisation de l'Innosoft B570 et rend la surface passive et la protège contre la corrosion.

## ENLEVER LES GRILLES, LES GLISSIÈRES ET LES CREMAILLÈRES

Enlever tout d'abord les grilles, puis retirer les glissières en les tenant fermement par leur partie centrale, et en les soulevant légèrement. Faire basculer la glissière vers l'intérieur de l'armoire en poussant sur sa partie centrale et en la tournant de 90° (équipées d'un système anti-basculement, les glissières présenteront une certaine résistance au début et un peu de pratique sera nécessaire). Lorsque les glissières sont déposées, démonter les crémaillères en les soulevant et en les dégageant de leur supports.

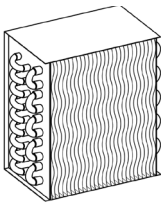



## NETTOYAGE DU CONDENSEUR (Seulement applicable sur les groupes frigorifiques ventilés)

Le condenseur, partie intégrante du groupe frigorifique, requiert un nettoyage régulier par le personnel compétent.

Brosser verticalement avec une brosse dure les ailettes du condenseur en prenant garde de ne pas les endommager ou de pousser la saleté plus profondément dans les ailettes et aspirer.

FIG 2.



Pour éteindre le voyant LED, appuyer et presser sur  pendant 3 secondes.

Si d'autres dépôts de graisse persistent sur le condenseur, contactez un technicien qualifié et compétent pour effectuer un contrôle complet.

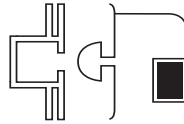
**Remarque : La non-conformité peut vous faire perdre votre garantie.**

## ENLEVER LE CACHE-GROUPE

Retirez les vis situées sur la partie supérieur et inférieur du cache-groupe et retirez le.

## CHANGEMENT / NETTOYAGE DU JOINT

Vérifier et nettoyer le joint chaque semaine et remplacer si nécessaire. Nettoyer en utilisant une éponge douce et de l'eau savonneuse en vérifiant qu'il est sec avant de fermer la porte. Ne **JAMAIS UTILISER** un couteau pour nettoyer ou gratter le joint. Un joint endommagé provoque une surconsommation électrique et un mauvais fonctionnement de l'équipement.



Le joint est facilement interchangeable. Tirer simplement l'ancien joint hors de la gorge. Clipser le nouveau joint à partir du centre en suivant la gorge le long du joint, continuer sur les autres côtés en clipsant les coins en dernier.

## EVAPORATEUR / VIDANGE

Le tube doit être régulièrement vérifié et débouché.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous devez signaler immédiatement tout dommage ou défaut survenant avec l'appareil. Un équipement défectueux est dangereux. N'utilisez pas l'appareil. Isoler l'alimentation électrique et contactez Williams Refrigeration ou votre fournisseur de services désigné.

En cas de panne, veuillez contacter Williams Refrigeration ou votre fournisseur de services.

So l'intervention d'un technicien spécialisé est nécessaire, préciser lors de votre appel le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique et au dos du présent fascicule. Toute pièce remplacée doit être mise au rebut en toute sécurité et selon la loi en vigueur.

# INFORMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Les informations suivantes conviennent uniquement aux modèles à clayettes.

<b>Modèle(s):</b>		<b>WBCF10 HC R2</b>		
<b>Type de produits:</b>		Refroidissement / Congélation		
<b>Réfrigérant:</b>	R290	<b>PRG:</b>		3
<b>Cycle de refroidissement:</b>			OUI	
<b>Cycle de congélation:</b>			OUI	
		<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<i>Consommation énergétique pour refroidissement</i>		E	0.114	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour refroidissement</i>			10	kg
<i>Consommation énergétique pour congélation</i>		E	0.374	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour congélation</i>			10	kg
<b>Charge réfrigérant</b>			0.825	kg
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à +10°C</b>		<i>t</i>	53	min
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à -18°C</b>		<i>t</i>	232	min
<b>Coordonnées:</b>	Williams Refrigeration, 9 Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, King's Lynn, Norfolk. PE30 2HZ			

<b>Modèle(s):</b>		<b>WBCF20 HC R2</b>		
<b>Type de produits:</b>		Refroidissement / Congélation		
<b>Réfrigérant:</b>	R290	<b>PRG:</b>		3
<b>Cycle de refroidissement:</b>			OUI	
<b>Cycle de congélation:</b>			OUI	
		<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<i>Consommation énergétique pour refroidissement</i>		E	0.0975	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour refroidissement</i>			20	kg
<i>Consommation énergétique pour congélation</i>		E	0.2795	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour congélation</i>			20	kg
<b>Charge réfrigérant</b>			0.15	kg
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à +10°C</b>		<i>t</i>	73	min
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à -18°C</b>		<i>t</i>	264	min
<b>Coordonnées:</b>	Williams Refrigeration, 9 Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, King's Lynn, Norfolk. PE30 2HZ			

<b>Modèle(s):</b>		<b>WBCF30 HC R2</b>		
<b>Type de produits:</b>		Refroidissement / Congélation		
<b>Refrigerant Fluid(s):</b>	R290	<b>PRG:</b>		3
<b>Cycle de refroidissement:</b>			OUI	
<b>Cycle de congélation:</b>			OUI	
		<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<i>Consommation énergétique pour refroidissement</i>		E	0.0736	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour refroidissement</i>			30	kg
<i>Consommation énergétique pour congélation</i>		E	0.22	kWh/kg
<i>Capacité de chargement pour congélation</i>			30	kg
<b>Charge réfrigérant</b>			0.15kg x 2	kg
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à +10°C</b>		<i>t</i>	62	min
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à -18°C</b>		<i>t</i>	265	min
<b>Coordonnées:</b>	Williams Refrigeration, 9 Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, King's Lynn, Norfolk. PE30 2HZ			

# INFORMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Les informations suivantes conviennent uniquement aux modèles à clayettes.

<b>Modèle(s):</b>		<b>WBCF40 HC R2</b>		
<b>Type de produits:</b>		Refroidissement / Congélation		
<b>Réfrigérant:</b>	R290	<b>PRG:</b>		3
<b>Cycle de refroidissement:</b>			OUI	
<b>Cycle de congélation:</b>			OUI	
		<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<b>Consommation énergétique pour refroidissement</b>		E	0.077	kWh/kg
<b>Capacité de chargement pour refroidissement</b>			40	kg
<b>Consommation énergétique pour congélation</b>		E	0.2	kWh/kg
<b>Capacité de chargement pour congélation</b>			40	kg
<b>Charge réfrigérant</b>			0.15kg x 2	kg
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à +10°C</b>		t	75	min
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à -18°C</b>		t	263	min
<b>Coordonnées:</b>	Williams Refrigeration, 9 Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, King's Lynn, Norfolk. PE30 2HZ			

<b>Modèle(s):</b>		<b>WBCF50 HC R2</b>		
<b>Type de produits:</b>		Refroidissement / Congélation		
<b>Réfrigérant:</b>	R290	<b>PRG:</b>		3
<b>Cycle de refroidissement:</b>			OUI	
<b>Cycle de congélation:</b>			OUI	
		<b>Symbole</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>
<b>Consommation énergétique pour refroidissement</b>		E	0.1702	kWh/kg
<b>Capacité de chargement pour refroidissement</b>			50	kg
<b>Consommation énergétique pour congélation</b>		E	0.3474	kWh/kg
<b>Capacité de chargement pour congélation</b>			50	kg
<b>Charge réfrigérant</b>			0.15kg x 2	kg
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à +10°C</b>		t	90	min
<b>Cycle de refroidissement de +65°C à -18°C</b>		t	266	min
<b>Coordonnées:</b>	Williams Refrigeration, 9 Bryggen Road, North Lynn Industrial Estate, King's Lynn, Norfolk. PE30 2HZ			

## CHOISIR DES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE

Le choix des bonnes pièces détachées est essentiel au bon fonctionnement de votre appareil. C'est pourquoi Williams Refrigeration offre un service complet d'assistance et de fourniture de pièces détachées. Nos pièces détachées ont exactement la même qualité et le même standard que ceux que nous utilisons pour construire votre appareil et sont rigoureusement vérifiées, testées et inspectées pour assurer la meilleure qualité.

Vous pouvez nous contacter directement pour tout : du diagnostic de panne à la commande des pièces. Il suffit de fournir le numéro de série de votre appareil et nous ferons le reste pour que vous receviez la bonne pièce du premier coup.

**Pour plus d'informations, contactez notre service pièces détachées au 05 55 52 27 88**

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

---

### 1) GÉNÉRALITÉS

Les présentes conditions régissent les ventes de produits entre la société WILLIAMS SILVER FROST et l'acheteur. Toute dérogation aux présentes conditions devra faire l'objet d'une convention particulière par écrit. Toute commande ou acceptation de nos offres implique de la part de l'acheteur son adhésion aux présentes conditions et sa renonciation à ses propres conditions générales d'achat. L'acheteur reconnaît avoir été informé des caractéristiques et des spécifications techniques WILLIAMS SILVER FROST et, sous son entière responsabilité, avoir vérifié la comptabilité des produits achetés avec l'usage auquel il les destine.

### 2) PRINCIPES DE LA GARANTIE

Nos appareils et matériels, sont vendus à des installateurs-revendeurs professionnels qui s'engagent fermement à en assurer la mise en place, l'installation, la garantie et le service après-vente auprès de leur clientèle. La responsabilité de WILLIAMS SILVER FROST se limite seulement au remplacement gratuit des pièces défectueuses contre leur retour port payé. Tous nos produits sont garantis à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, WILLIAMS SILVER FROST prend en charge les pièces détachées reconnus défectueuses; les frais de main d'oeuvre, déplacement et petites fournitures étant à la charge de l'installateur.

### EXCLUSIONS

La garantie ne s'applique pas:

- en cas de mauvaise utilisation, de manque de maintenance préventive, d'installation non-conforme;
- en cas de détérioration due à des causes extérieures (foudre, parasites, dégâts des eaux);
- sur les pièces d'usure (joints de porte, fusibles, ampoules, éclairage etc.) ainsi que le fluide frigorigène;
- sur d'éventuelles pertes de denrées, mesure conservatoires etc., la garantie contractuelle relevant d'une obligation de moyens.

### 3) PRIX

Tous nos prix s'entendent hors taxe Franco France Métropolitaine et exprimés en Euros. La facturation est donc établie suivant les prix et taxes en vigueur le jour de l'expédition.

### 4) COMMANDE

4. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires doit faire l'objet d'un ordre écrit de la part de l'acheteur
5. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires ne pourra être considérée comme définitive qu'après acceptation de WILLIAMS SILVER FROST. Elle est cependant considérée comme définitive pour l'acquéreur dès la remise du bon de commande.
6. La confirmation d'une commande fait l'objet d'un accusé de réception de commande qui confirme l'acceptation de WILLIAMS SILVER FROST et stipule les conditions d'exécution, spécifications des expéditions, paiement... L'acheteur se tient à vérifier soigneusement cet accusé de réception et de signaler toute erreur éventuelle dans les 48h après réception. Aucune contestation ne pourra être acceptée passée ce délai.
7. Une commande acceptée par le vendeur pourra être annulée par ce dernier en cas d'arrêt de fabrication par le constructeur pour quelque cause que ce soit ou de modifications dans la solvabilité de l'acheteur.
8. Toute commande de matériel spécial à exécuter ne peut faire l'objet d'une annulation

### 5) DÉLAI DE LIVRAISON

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et WILLIAMS SILVER FROST ne sera tenu à aucun dommage et intérêt, indemnité ou pénalité de retard. Un retard dans la livraison ne donne pas à l'acheteur le droit d'annuler la commande.

### 6) TRANSPORT

Le transport des marchandises s'effectue aux risques et périls de l'acheteur quelles que soient les conditions de ventes car la livraison a eu lieu par remise directe des produits à l'acheteur ou à un transporteur désigné par nous pour le compte de l'acheteur. Il incombe à l'acheteur, comme destinataire, de ne donner décharge qu'au dernier transporteur qu'après s'être assuré que les produits lui ont été remis en bon état. Dans le cas contraire, des réserves motivées et précises seront mentionnées sur le document de transport et une lettre recommandée avec accusé de réception confirmant les dites réserves devra être adressée au transporteur dans le délai légal, fixé à trois jours. Lorsqu'une réception est prévue, celle-ci est réputée définitivement acquise si l'acheteur n'a pas formulé de réserves par lettre recommandée avec accusé



de réception dans les quinze jours qui suivent la livraison.

## 7) CONDITIONS DE PAIEMENT

Sauf convention contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois par traite acceptée et domiciliée. Les traites devront être retournées à l'adresse indiquée dûment acceptées dans un délai de 10 jours à compter de leur émission. Le défaut de retour de nos traites dûment acceptées dans le délai stipulé ci-dessus, ou le non paiement d'une seule facture ou d'un seul effet à son échéance rend immédiatement exigible, sans mise en demeure au préalable, l'intégrité de nos créances sur l'acheteur non encore venues à échéance. En cas de défaut de paiement du client ou de non respect des conditions de paiement, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes en cours et ou de suspendre toute exécution de travaux. En l'absence de références jugées satisfaisantes, nous nous réservons le droit de demander à tout moment soit le paiement comptant à la commande, soit la garantie de paiement que nous estimons nécessaires. A défaut de les obtenir, nous nous réservons le droit d'annuler immédiatement toute commande. Nous nous réservons la possibilité, à tout moment, en fonction de notre appréciation des risques encourues et des garanties offertes, de fixer ou de réduire le plafond des découverts consentis à un acheteur et de modifier ses délais de paiement.

## 8) RETARD DE PAIEMENT

Lorsque le règlement intervient après l'échéance figurant sur la facture et postérieurement à la date de paiement prévue aux conditions générales de vente, des pénalités de retard seront appliquées. Ces pénalités, dont le taux est fixé à une fois et demie le taux de l'intérêt légal en vigueur, courant à compter de la date de règlement résultant des conditions générales de vente. Si des poursuites judiciaires devraient être entreprises en vue de recouvrer la créance dont il s'agit, le montant de la créance réclamée serait alors augmenté des frais de justice dont le minimum ne saurait être inférieur de 15% de la créance litigieuse et cela à titre de clauses pénales. Le non paiement d'une échéance quelconque entraînera d'autre part automatiquement, l'exigibilité de la totalité du solde restant du est la suspension des livraisons.

## 9) RÉSOLUTION

En cas de défaut de paiement à l'échéance, nous nous réservons le droit de constater la résolution de plein droit de la vente cinq jours après une mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet et de reprendre possessions des produits sans préjudice de tous autres dommages et intérêts.

## 10) RÉSERVES DE PROPRIÉTÉ

Conformément aux dispositions de la loi du 12 mai 1980, les produits vendus restent notre propriété jusqu'au complet encaissement du prix de vente. Nous nous réservons le droit de revendiquer nos produits en cas de défaut de paiement d'une seule échéance, l'acheteur s'engageant à nous les restituer, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part. L'acheteur s'interdit jusqu'au complet règlement du prix de nos produits de les donner en gage ou de transférer la propriété à titre de garantie. L'acheteur s'engage à apporter tous ses soins à la garde et à la conservation du matériel et à souscrire toute assurance afin de couvrir les dommages et sinistres susceptibles d'être causés au matériel et par celui-ci. Au cas où les marchandises seraient vendues, l'acheteur s'engage à céder au vendeur le prix d'achat à titre de garantie du paiement du matériel et le fournisseur est autorisé par la présente; à réclamer le paiement directement aux clients de l'acheteur. En cas d'accord à l'amiable avec des créanciers ou en cas de dépôt de bilan, d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire ou de liquidation de biens, l'acheteur devra nous en aviser sans délai qui puisse être immédiatement dressé un inventaire de nos produits, si bon nous semble. Il ne devra en outre ni vendre nos produits, ni en effectuer ou en faire effectuer l'installation sauf autorisation expresse de notre part. Dans tous les cas où nous serons amenés à faire jouer la réserve de propriété, les acomptes reçus nous resteront acquis définitivement.

## 11) JURIDICTION

Tous les contrats conclus par la société WILLIAMS SILVER FROST sont soumis au droit français. Tout litige de quelque ordre en nature qu'il soit est de convention express, de la compétence du tribunal de Commerce de Guéret auquel il est fait attribution exclusive de juridiction nonobstant toute clauses contraintes pouvant figurer sur tout document émanant du client.







L'excellence du design et de la technologie

### Williams Refrigeration

Bryggen Road  
North Lynn Industrial Estate  
King's Lynn  
Norfolk PE30 2HZ  
Sales Tel: +44 1553 817000  
Sales Fax: +44 1553 817111  
Spares Tel: +44 1553 817017  
Spares Fax: +44 1553 817020

info@williams-refrigeration.co.uk  
www.williams-refrigeration.co.uk

### Williams Silver Frost

2 rue Conventionnel Huguet  
23000 GUERET  
France  
Tel: +33 5 55 52 27 88  
Fax: +33 5 55 62 10 61

info@williams-refrigeration.fr  
www.williams-refrigeration.fr

### Williams Dubai

P.O. Box 333215  
607 Building 1B  
Dubai Design District  
Dubai  
United Arab Emirates  
Tel: +971 4 510 8203

sales@williams-dubai.com

### Williams Refrigeration Australia

38-42 Gaine Road  
Dandenong South, Victoria 3175  
Australia  
Tel: +61 3 8787 4747  
Fax: +61 3 8787 4787

sales@williamsref.com.au  
www.williams-refrigeration.com.au

### Williams Refrigeration Hong Kong

Unit C, 12/F., Roxy Industrial  
Centre,  
58 - 66 Tai Lin Pai Road, Kwai  
Chung,  
New Territories, Hong Kong  
Tel: +852 2407 5422  
Fax: +852 2407 3767

sales@williams-hongkong.com  
www.williams-refrigeration.com.hk



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

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,  
King's Lynn, Norfolk, PE30 2HZ

