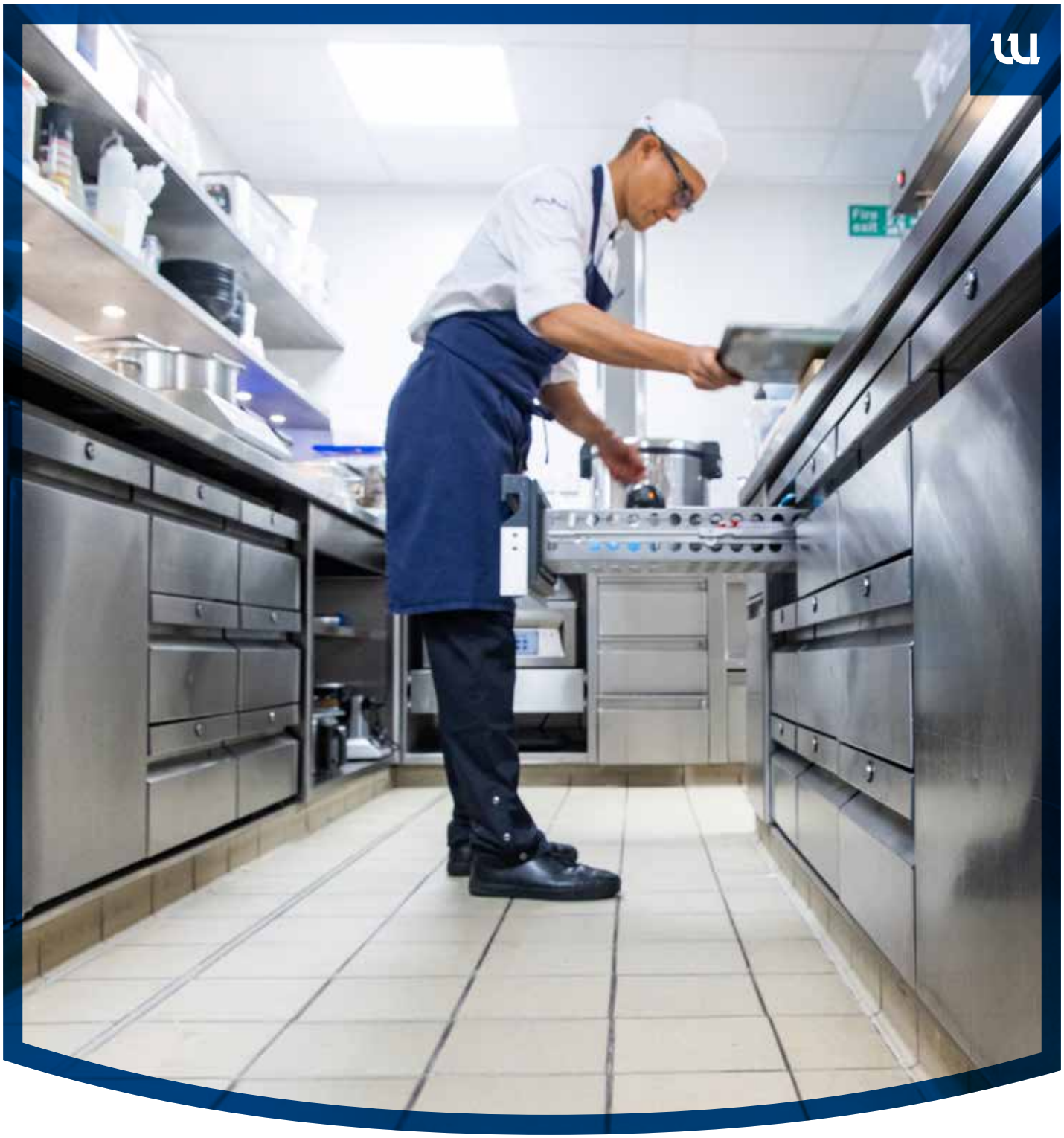

WILLIAMS REFRIGERATION

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS DE HAUTE QUALITÉ

WWW.WILLIAMS-SILVERFROST.COM

La gamme complète de comptoirs réfrigérés de chez Williams

La gamme de comptoirs réfrigérés de chez Williams offre un large éventail d'options, de températures et de tailles afin qu'il y ait toujours un comptoir 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.

APERÇU DE LA GAMME DE COMPTOIRS WILLIAMS

✓ Standard - Pas disponible o Optional	Opale	Emeraude	Jade	Soubassements Refrigeres	Tiroirs du Chef
Extérieur et intérieur en inox alimentaire	✓	✓	*	✓	✓
Base en inox alimentaire	✓	✓	✓	-	-
Valeur PACO de zéro/faible RPG	✓	✓	✓	✓	✓
Grilles, glissières anti basculement	✓	✓	✓	-	-
Roulettes pivotantes et résistantes avec freins	✓	✓	✓	✓	✓
Régulateur CoolSmart	✓	✓	✓	✓	✓
Dégivrage automatique	✓	✓	✓	✓	✓
Cordon chauffant	✓	✓	✓	✓	✓
Évacuation des eaux de condensat	✓	✓	✓	✓	✓
Température de fonctionnement réglable	✓	✓	✓	✓	✓
Serrure à barillet	✓	✓	✓	-	-
Conçu pour une température ambiante de 43°C	✓	✓	✓	✓	✓
Système frigorifique sur rack	o	**	o	-	-
Dosseret	o	o	o	-	-
2 blocs de tiroirs	o	-	o	-	-
3 blocs de tiroirs	o	-	o	-	-
Présentoir à ingrédients (H Temp only)	o	o	o	-	-
Planche à découper (H Temp only)	o	o	o	-	-
Version étroite	-	-	o	-	-
Version encastrable	-	-	o	-	-
Version à distance	o	-	o	-	-

**Extérieur en acier inoxydable / intérieur en aluminium*
***Non disponible pour la température M*

COMPTOIRS WILLIAMS

Réfrigération Robuste et Fiable

Les cuisines évoluent constamment. Qu'il s'agisse d'espaces complexes ou d'innovations en matière d'équipement, Williams s'engage à développer des comptoirs durables intégrant les composants, les technologies et les procédés de fabrication les plus récents.

Il est essentiel que l'équipement de réfrigération soit robuste, fiable et constant dans ses performances pour faire face aux exigences quotidiennes de la cuisine. Notre gamme de comptoirs est conçue dans ce souci du détail, tout en offrant une variété de configurations : standard, version étroite (slimline) et dessus biscuit, avec un choix de deux, trois ou quatre portes, et des températures de stockage adaptées à tous les usages. Tiroirs ou portes ? Réfrigéré ou congélateur ? Le choix optimal offre à la fois flexibilité, sécurité alimentaire et performance efficace.

Équipés de notre technologie innovante CoolSmart, nos comptoirs sont simples à contrôler, surveiller et entretenir, faisant de Williams le produit idéal pour toute cuisine.

CARACTERISTIQUES ET AVANTAGES

Conçus pour fonctionner efficacement dans les environnements les plus difficiles tels que des températures ambiantes de 43°C.

Réfrigérant naturel à hydrocarbures avec un faible PRG / zéro PDD, respectueux de l'environnement.

Les tests de haute qualité anti fuite de la totalité du système garantissent l'efficacité de ce dernier, réduisant la consommation d'énergie. Conforme à la règlementation F-Gaz et à la certification PED.

Livrés avec des roulettes pivotantes très résistantes avec roulements à billes et freins pour améliorer la mobilité et la stabilité.

Nouvelle conception améliorée de la circulation d'air assurant une distribution uniforme de l'air sans point de chaleur et maintenant une température constante.

Extérieur, base intérieure et arrière des portes en inox professionnel, parois en aluminium pour l'hygiène, la durabilité et la facilité d'entretien.

Faciles à nettoyer grâce au fond de cuve embouti.

CoolSmart est un contrôleur tactile capacitif, conçu pour une utilisation simple. Il dispose d'un affichage numérique clair (blanc) et d'alarmes visuelles* pour garantir un fonctionnement sécurisé.

- Design **élégant**
- **Facile** à nettoyer
- Indice de protection **IP 55** (peut être exposé à l'eau)
- **Maintenance facile** avec diagnostique clair
- Conforme aux exigences **HACCP**

Isolation en polyuréthane de haute densité aux propriétés thermiques maximales à faible PRG et valeur PACO de zéro, pour une solidité renforcée de l'armoire.

Système de rayonnage polyvalent et amovible avec étagères revêtues de nylon, offrant un stockage flexible et un nettoyage facilité. Les glissières anti-basculement empêchent les étagères de pencher — faciles à retirer et à repositionner.

Ventilateurs évaporateur EC : offrent un dégagement calorifique amélioré et réduisent la consommation d'énergie.

Système de réfrigération à respiration frontale avec unité de condensation à air entièrement automatisée.Aucun espace de ventilation n'est nécessaire à l'arrière, sur le dessus ou sur les côtés.

La rupture thermique réduit les gains de chaleur au niveau du joint de porte et offre une protection supplémentaire, diminuant ainsi l'usure.

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.

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

Portes avec fermeture à clefs pour une sécurité supplémentaire et un contrôle des stocks.

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

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

Poignée de porte intégrale fournissant une bonne prise en main - une nécessité dans les cuisines très actives tout en étant facile à nettoyer et sans prise pour la saleté.

Le cordon chauffant basse tension utilise moins d'énergie, tout en prévenant efficacement la condensation.

Présentoirs à ingrédients et planches à découper rendant la préparation des ingrédients à l'avance facile grâce à la combinaison d'un comptoir puissant et d'un espace de préparation.

La version étroite et la version encastrée sont des modèles avec une profondeur et une hauteur réduites, permettant une intégration harmonieuse dans n'importe quelle cuisine.

Tiroirs négatifs et tiroirs extractibles offrent une flexibilité augmentée, permettant d'avoir les ingrédients à portée de main quelle que soit la température.

*NB: Les régulateurs sur les Opale et les Emeraude disposent aussi d'alarmes sonores

COMPTOIRS JADE

Notre comptoir Jade, un des comptoirs les plus performants, est disponible en version standard, étroite ou encastrée avec des tiroirs positifs ou négatifs en option.

Avec un large éventail d'options, dont la version étroite, les derniers comptoirs Jade offrent une combinaison inégalée entre robustesse, réfrigération à haute efficacité énergétique, flexibilité et esthétisme.

CONÇUS POUR LE MONDE ACTUEL

Grâce à leur extérieur en inox alimentaire résistant et leur système frigorifique de haute qualité, les comptoirs Jade ont fait leurs preuves dans les cuisines les plus actives. L'isolation haute densité en polyuréthane fournit une grande solidité tout en fournissant une efficacité thermique excellente avec faible PRG et une valeur PACO proche de zéro.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Performance et efficacité sont au cœur de tous les produits Williams et les comptoirs Jade détiennent une gamme de technologies conçues pour minimiser la consommation énergétique.

Les joints ballons magnétiques en pvc très résistants, combinés avec un pont thermique amélioré, fournissent un joint de porte 100% étanche. La pénétration de la chaleur est réduite et les points de libération d'air réduisent l'usure du joint.

Les cordons chauffants basse tension sont écologiques et sont équipés sur tous les modèles, éliminant l'effet de condensation et les potentiels dangers de chutes.

Les comptoirs Jade sont aussi équipés de rappel de portes pour minimiser le réchauffement et pour réduire la consommation énergétique. Les portes ont une ouverture à 180° permettant un chargement facile et réduisant les risques d'accidents lorsque l'espace est restreint.

Les comptoirs sont équipés de notre élégant contrôleur CoolSmart à écran tactile capacitif, garantissant une utilisation simple tout en réduisant la consommation d'énergie, en ne faisant fonctionner le système de réfrigération que lorsque cela est nécessaire.

Des caractéristiques comme l'évacuation des eaux par condensat et le dégivrage automatique réduisent la consommation d'énergie tout en maximisant l'efficacité d'utilisation.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

Tous les comptoirs Jade sont fournis avec des roulettes pivotantes très résistantes et non marquantes pour une facilité de déplacement et de positionnement.

La poignée de porte facile à saisir et non glissante des comptoirs Jade est facile à nettoyer et sans prise pour la saleté – une nécessité dans les cuisines les plus actives.

A l'intérieur, l'inox alimentaire monocoque avec le fond de cuve embouti est facile à nettoyer et accompagné d'un système de rayonnages et des glissières amovibles. Cet ensemble permet de répondre à toutes les normes sanitaires les plus exigeantes.

Les comptoirs Jade peuvent également s'adapter aux espaces les plus réduits, car ils ne nécessitent aucun espace de ventilation à l'arrière, sur le dessus ou sur les côtés grâce à leur système de réfrigération à respiration frontale.

Les glissières réglables fournissent une flexibilité et le mécanisme anti-basculement assure la stabilité des produits et minimise les risques d'accidents.

La serrure à barillet offre une réelle tranquillité d'esprit grâce à une sécurité améliorée et un contrôle du stock.

Les faibles niveaux de bruit de la gamme de comptoirs Jade en font un choix idéal pour les cuisines ouvertes.

PERSONNALISEZ VOTRE COMPTOIR

Les comptoirs Jade peuvent être personnalisés avec des blocs de deux ou trois tiroirs, assurant une facilité d'accès aux produits. Les tiroirs négatifs sont aussi disponibles sur nos modèles deux portes.

Les présentoirs à ingrédients et les planches à découper sont en option et offrent une flexibilité supplémentaire, en vous permettant de combiner notre stockage de comptoir de haute qualité et un accès facile aux ingrédients.

Lorsque l'espace de la cuisine est limité, le comptoir Jade en version étroite est idéal. En dehors de ses dimensions compactes, il offre les mêmes caractéristiques qu'un comptoir Jade standard, mais compressées dans une profondeur de 500mm.

Pour encore plus de flexibilité, la version étroite du comptoir négatif Jade peut être équipée de tiroirs intérieurs entièrement extensible, la rendant idéale pour le service et le stockage de la glace à la température optimale.

Les comptoirs Jade encastrables sont conçus pour se fondre dans le décor d'une cuisine et peuvent coulisser facilement sous des plans de travails préinstallés, vous donnant un contrôle complet sur l'esthétique de votre cuisine.

COMPTOIRS OPALE ET ÉMERAUDE

Économiser du temps et de l'énergie avec les meilleurs comptoirs gastronormes – offrant une combinaison entre espace de stockage et espace de préparation.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Le système de réfrigération avancé et le régulateur CoolSmart de chez Williams assurent que les derniers comptoirs Opale et Emeraude montrent la voie en termes de fiabilité et de rendement énergétique.

Les portes à fermeture automatique sont équipées de joints ballons magnétiques en pvc très résistants et d'un pont thermique amélioré, fournissent un joint de porte 100% étanche. Conçus avec une isolation haute densité en polyuréthane, les comptoirs disposent d'une grande solidité tout en fournissant une efficacité thermique excellente avec faible PRG et une valeur PACO proche de zéro.

Les cordons chauffants basse tension sont écologiques et sont équipés sur tous les modèles, éliminant l'effet de condensation et les potentiels dangers de chutes. Tout cela fait de l'Opale et de l'Emeraude le premier choix en termes de rendement énergétique et de faibles coûts d'exploitation.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES POUR LE MONDE ACTUEL

Les comptoirs respectent pleinement les normes HACCP ainsi que les normes internationales pour la fiabilité et la performance.

En même temps, leur fonctionnement discret les rend idéals, même dans les zones sensibles au bruit.

Le système frigorifique sur rack permet un entretien facile et permet de minimiser les perturbations dans la cuisine.

Les comptoirs Opale et Emeraude sont fournis avec des roulettes pivotantes très résistantes et non marquantes pour une facilité de déplacement et de positionnement. Les freins à l'avant permettent de fournir la stabilité du comptoir lorsqu'il est positionné à l'endroit souhaité.

Le nettoyage est une banalité grâce à des caractéristiques comme l'inox alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur ou le fond de cuve embouti. Le système de rayonnage polyvalent et amovible permet une flexibilité maximum du stockage.

RACCORD AVEC TOUTES LES UTILISATIONS

Le système frigorifique de haute qualité rend l'Opale et l'Emeraude parfaits pour tous les environnements de restauration, même dans les températures ambiantes allant jusqu'à 43C°, et leur design les rend idéals pour toutes les expositions.

En parallèle des différentes capacités disponibles, quatre choix de température et un large éventail d'options permettent à nos clients de trouver à coup sûr un comptoir Williams qui correspond à leurs besoins.

Les comptoirs Opale sont disponibles avec deux ou trois blocs de tiroirs, en froid négatif ou positif, assurant un accès simplifié aux produits.

Des découpes saladette et des présentoirs à ingrédients en option fournissent une grande flexibilité, ce qui vous permet de combiner un stockage performant et un accès facilité aux ingrédients.

LE TIROIR DU CHEF

L'accessoire ultime, fournissant un volume de stockage pour les aliments frais ou congelés.

Le tiroir du chef est un tiroir réfrigéré large mais peu encombrant qui apporte une solution idéale pour les cafés, les restaurants et les enseignes de traiteurs où l'espace est souvent limité.

Il a été conçu pour s'adapter parfaitement aux fourneaux comme la série F900 de Falcon Foodservice Equipment. Les tiroirs sont disponibles en positif ou en négatif. Ils peuvent également être empilés pour plus de flexibilité et pour plus de stockage, sans pour autant prendre plus de place au sol.

Le tiroir du chef est conçu pour être robuste et il est fabriqué en inox alimentaire résistant à l'extérieur et à l'intérieur. Il peut accueillir des plats GN 2/1, jusqu'à une profondeur impressionnante de 150mm.

L'appareil dispose d'un tiroir et d'accessoires amovibles pour faciliter le nettoyage.

Son système frigorifique sur rack est facilement amovible pour simplifier l'entretien et la maintenance.

Les petites roulettes pivotantes avec freins assurent un contrôle parfait de la mobilité et de la stabilité lors du déplacement.

Tous les modèles sont équipés d'un régulateur électronique réglable avec affichage digital et ils ont été conçus pour fonctionner dans des températures ambiantes allant jusqu'à 43°C.

Conçu pour durer, le tiroir du chef dispose d'une isolation en polyuréthane de haute densité aux propriétés thermiques maximales à faible PRG et zéro PDO.

UBC20 CONÇU POUR ACCUEILLIR DES GRILS

UBC5

UBC7

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Stockage réfrigéré à l'endroit où vous en avez besoin, au cœur de votre cuisine.

Le soubassement réfrigéré est une solution efficace grâce à sa petite taille et à son espace de stockage sous l'espace de cuisson.

Avec des tiroirs robustes et faciles à ouvrir accueillant des bacs GN 2/1, la gamme de soubassements réfrigérés vous permet de maximiser votre efficacité.

Ils sont capables d'accueillir une gamme d'équipements de cuisson lourds.

Le dernier ajout à la gamme UBC est le UBC16, une unité à quatre tiroirs capable de stocker à la fois des bacs GN 2/1 et 1/1 simultanément.

LA SOLUTION DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ PRATIQUE

Il existe trois modèles innovants et peu encombrants dans notre gamme de soubassement réfrigérés, tous conçus et fabriqués selon les normes de qualité internationales et fournissant une performance totalement fiable, même dans des températures ambiantes de 43°C.

La poignée élégante et facile à saisir offre une excellente prise – une nécessité dans une cuisine très active tout en réduisant les prises potentielles pour la saleté, ce qui rend le nettoyage facile.

Les soubassements réfrigérés sont fournis avec des roulettes résistantes, pivotantes et non traçantes pour la mobilité et la facilité de positionnement.

Le système frigorifique sur rack permet un accès facile pour l'entretien. De plus, nos soubassements réfrigérés respectent pleinement les normes HACCP.

FICHE TECHNIQUE

OPALE 2 PORTES

L1400(870) x P700(585) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HO2U	+1/+4	1.01	4	374	A
M02U	-2/+2	1.01	4	374	A
LO2U	-18/-22	2.58	4	374	D

OPALE 3 PORTES

L1880(1350) x P700(585) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HO3U	+1/+4	1.01	6	545	A
M03U	-2/+2	1.01	6	545	B
LO3U	-18/-22	2.58	6	545	D

OPALE 4 PORTES

L2360(1830) x P700(585) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HO4U	+1/+4	1.01	8	715	B

EMERAUDE 2 PORTES

L1810(1280) x P800(684) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HE2U	+1/+4	1.01	4	611	B
ME2U	-2/+2	1.01	4	611	C
LE2U	-18/-22	2.58	4	611	C

EMERAUDE 3 PORTES

L2495(1965) x P800(684) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HE2U	+1/+4	1.01	6	750	C
ME2U	-2/+2	1.01	6	750	D

JADE 2 PORTES

L1338(833) x P700(561) x H857(573)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJC2	+1/+4	0.68	4	317	A+
MJC2	-2/+2	1.2	4	317	B
LJC2	-18/-22	1.38	4	317	C

JADE 3 PORTES

L1800(1295) x P700(561) x H857(573)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJC3	+1/+4	0.68	6	469	A+
MJC3	-2/+2	1.24	6	469	C
LJC3	-18/-22	1.38	6	469	C

JADE 4 PORTES

L2262(1758) x P700(561) x H857(573)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJC4	+1/+4	0.68	8	622	A+

JADE PROFONDEUR RÉDUITE 2 PORTES

L1400(870) x P500(385) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJSC2	+1/+4	1.07	4	244	B
LJSC2	-18/-22	2.69	4	244	D

JADE PROFONDEUR RÉDUITE 3 PORTES

L1880(1350) x P500(385) x H857(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJSC3	+1/+4	1.07	6	374	B
LJSC3	-2/+2	2.69	6	374	D

FICHE TECHNIQUE

JADE ENCASTRABLE 2 PORTES

L1338(833) x P700(561) x H827(573)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJBTC2	+1/+4	0.68	4	317	A+
MJBTC2	-2/+2	1.2	4	317	B
LJBTC2	-18/-22	1.38	4	317	C

JADE ENCASTRABLE 3 PORTES

L1800(1295) x P700(561) x H827(573)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJBTC3	+1/+4	0.68	6	469	A+
MJBTC3	-2/+2	1.24	6	469	C
LJBTC3	-18/-22	1.38	6	469	C

TIROIR DU CHEF

VRWCD1 - L880(677) x P850(522) x H528(268)
VRWCD1S* - L880(677) x P850(522) x H928(268 per section)
VSWCD1 - L110(690) x P670(553) x H486(190)
VSWCD1S* - L880(677) x P850(522) x H528(268 per section)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Tiroirs	Capacité	Classe énergétique
VRWCD1	+1/+4°C or -18/-22	1.46	1	94	D
VRWCD1S	+1/+4°C or -18/-22	1.46	2	188	D
VSWCD1	+1/+4°C or -18/-22	1.89	1	105	D
VSWCD1S	+1/+4°C or -18/-22	1.89	2	210	D

SOUBASSEMENTS RÉRIGÉRÉS

UBC5 - L1000(587) x P782(683) x H600(399)
UBC7 - L1300(589) x P782(683) x H546(345)
UBC16 - L1600(1163) x P782(667) x H546(345)
UBC20 - L1962(1470) x P782(683) x H546(345)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Tiroirs	Capacité	Classe énergétique
UBC5	+1/+4°C	1.8	2	160	C
UBC7	+1/+4°C	1.2	2	195.5	C
UBC16	+1/+4°C	1.1	4	266	B
UBC20	+1/+4°C	1.2	4	355	C

JADE SANS GROUPE

JC2R - L1231(870) x P700(585) x H887(600)
JC3R - L1711(1350) x P700(585) x H887(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJC2R	+1/+4°C	0.5	4	374	-
LJC2R	-18/-22°C	0.5	4	374	-
HJC3R	+1/+4°C	0.5	6	545	-
LJC3R	-18/-22°C	0.5	6	545	-

EMERAUDE SANS GROUPE

O2R - L1231(870) x P700(585) x H887(600)
O3R - L1711(1350) x P700(585) x H887(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HO2R	+1/+4°C	0.5	4	374	-
LO2R	-18/-22°C	0.5	4	374	-
HO3R	+1/+4°C	0.5	6	545	-
LO3R	-18/-22°C	0.5	6	545	-

Note:
Toutes les dimensions sont en mm sauf mentions contraires.Les dimensions indiquées sont extérieures (intérieures).
Les capacités indiquées sont en litres.
Les comptoirs à distance sont hors du champ d'application des MEPS
**Empilés*

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

www.**williams-silverfrost**.com

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-silverfrost.com

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

Williams a récemment actualisé ses produits. Pour une représentation réelle du nouveau modèle, veuillez vous référer aux images individuelles du produit.

Nous nous réservons le droit de modifier les caratéristiques 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