WILLIAMS REFRIGERATION

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE HAUTE QUALITÉ

WWW.WILLIAMS-REFRIGERATION.FR

La gamme complète d'armoires réfrigérées de chez Williams

La gamme d'armoires réfrigérées Williams offre un incroyable éventail d'options, de températures et de tailles différentes. Il existe donc toujours une Williams pour vous.

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

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

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

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

APERÇU DE LA GAMME D'ARMOIRES WILLIAMS

✓ Standard - Pas disponible o Option	Grenat	Jade	Zircon	Ambre	Chariots de Liaison	Azur	Cave de Maturation	Rubis
Intérieur et extérieur en inox alimentaire	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Valeur PACO de zéro /faible RPG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Glissières anti-basculement et crémaillères amovibles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
Ferrage à gauche	o	o	o	o	o	o	o	-
Roulettes pivotantes et résistantes avec freins	✓	✓	*	-	✓	-	✓	-
Réfrigération en partie basse	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
Réfrigération en partie hausse	✓	✓	-	-	-	-	✓	✓
Réfrigération frontale	-	-	-	✓	-	✓	-	-
Régulateur CoolSmart	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dégivrage automatique	✓	✓	✓	**	✓	✓	✓	✓
Chauffages anti-condensation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporisateur récupération de la chaleur résiduelle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Température de fonctionnement réglable	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
Serrure à barillet	✓	✓	✓	✓	✓	-	✓	-
Conçu pour une température ambiante de 43°C	✓	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓
Conçu pour une température ambiante de 32°C	-	-	-	✓	-	-	-	-
2 tiroirs à la place d'une porte	-	-	-	-	-	o	-	-
Rails suspendus	-	-	-	-	-	-	✓	-
Bac déchets	-	-	-	-	-	-	✓	-
Porte vitrée & éclairage**	-	o	-	o	-	-	✓	-

**Roulettes basses pivotantes avec frein*
***H uniquement*

williams

LES ARMOIRES WILLIAMS

Réfrigération Robuste et Fiable

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

Il est essentiel que les équipements de réfrigération soient robustes, fiables et constants dans leurs performances pour faire face aux exigences quotidiennes de la cuisine. Notre gamme d'armoires est conçue avec cette exigence en tête, tout en offrant un aspect esthétique, que ce soit pour une utilisation en salle ou dans des cuisines ouvertes de type « théâtre culinaire ».

Spécialisée dans une grande variété d'armoires disponibles en différentes plages de température pour répondre à tous les besoins — réfrigération, congélation, conservation du poisson ou de la viande —, notre offre comprend un large choix de tailles et de configurations. Des modèles compacts sous-comptoir Aztra et des armoires Jade Slimline aux modèles deux portes plus spacieux, notre gamme supérieure d'armoires offre flexibilité, sécurité alimentaire et performance énergétique.

Équipées de notre technologie innovante CoolSmart, nos armoires sont faciles à contrôler, surveiller et entretenir, faisant de Williams le choix idéal pour toute cuisine.

CARACTERISTIQUES ET AVANTAGES

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

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

Isolation en polyuréthane 80mm de haute densité aux propriétés thermiques maximales à faible RPG et zéro PDO ce qui renforce d'avantage l'armoire.

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

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

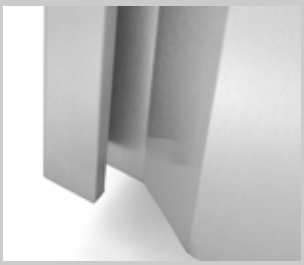
Ouverture de portes de 115 ° et 180 ° pour le chargement de grands plateaux et de bacs, avantageux pour les passages restreints.

Pont thermique amélioré réduisant la pénétration de chaleur grâce au joint de porte, et assurant une protection supplémentaire contre l'usure.

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

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

Poignée de porte intégrale sur toute la longueur assurant une bonne prise en main – un plus dans les cuisines très actives, tout en étant facile à nettoyer et sans prise pour la saleté.



L'interrupteur marche/ arrêt de la ventilation arrête la circulation d'air ambiant dans l'armoire et conserve l'énergie.

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

Les étagères intermédiaires dans les armoires deux portes augmentent le volume utilisable.

CoolSmart est un contrôleur à écran tactile capacitif conçu pour une utilisation facile. Il dispose d'un affichage numérique clair (blanc) et d'alarmes visuelles pour garantir un fonctionnement en toute sécurité.

- Design **épuré**
- **Facile** à nettoyer
- Indice de protection **IP55** (résiste aux projections d'eau)
- **Maintenance facile** avec diagnostique clair.
- Conforme aux exigences **HACCP**

NB : Les modèles Garnet ainsi que les J300U / J400U / J500U sont équipés d'un contrôleur non tactile capacitif avec affichage numérique rouge. Le contrôleur Garnet comprend également des alarmes sonores.

Ventilateurs évaporateur EC offrant un dégagement calorifique amélioré et réduit la consommation d'énergie.

Serrure à barillet pour la sécurité.

Nouvelle conception améliorée de la circulation d'air assurant une durabilité et une étanchéité parfaite, empêchant la pénétration de la chaleur.

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

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

Faciles à nettoyer grâce au fond de cuve embouti.

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

La hauteur avec les roulettes a été pensée pour s'adapter au passage de portes standard pour faciliter le positionnement

ARMOIRES JADE

Une référence en performance et en qualité de fabrication pour la réfrigération.

Avec une large gamme d'options, incluant la version étroite, la dernière armoire Jade de chez Williams offre une incomparable combinaison entre robustesse, flexibilité et élégance.

BUILT TO LAST

L'extérieur en inox alimentaire robuste est conçu spécialement pour résister aux rigueurs d'une utilisation quotidienne dans la plus animée des cuisines, tandis que le système de réfrigération haute performance de chez Williams permet un contrôle constant de la température, même dans une température ambiante de 43°C. L'isolation en polyuréthane 80mm de haute densité donne une grande résistance tout en fournissant une excellente efficacité thermique à faible RPG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

La performance et l'efficacité sont le cœur de tous les produits Williams et les armoires Jade disposent d'un éventail de technologies conçues pour minimiser la consommation d'énergie. Les joints de portes ballons pour usage intensif, combinés avec un pont thermique amélioré fournissent un joint de porte 100% étanche. Cela réduit la pénétration de la chaleur alors que les points de libération d'air réduisent l'usure du joint.

Certains modèles disposent d'un cordon chauffant basse tension, éliminant l'accumulation de condensation et les risques potentiels.

Le contrôleur CoolSmart est doté d'un écran tactile élégant, assurant une utilisation facile tout en réduisant la consommation d'énergie en ne faisant fonctionner le système de réfrigération que lorsque cela est nécessaire.

CARACTÉRISTIQUES PRATIQUES

Toutes les armoires Jade détiennent des roulettes résistantes et non-traçantes et sont conçues pour convenir aux passages de portes standards pour une facilité de mouvement et de mise en place.

Les freins de devant fournissent une stabilité totale une fois l'armoire positionnée.

L'ouverture de l'armoire Jade est facilitée grâce à sa poignée intégrale sur toute la hauteur de la porte, qui est facile nettoyer et sans prise pour la saleté – une nécessité dans une cuisine très active. A l'intérieur, le fond de cuve embouti en inox alimentaire et le système amovible de rayonnage et d'étagères rendent facile le maintien d'une hygiène optimale.

Le rayonnage réglable offre une grande flexibilité et le système anti basculement assure la stabilité de vos produits et minimise les risques d'accidents.

ARMOIRES GRENAT ET ZIRCON

Le choix des armoires gastronormes : rencontre avec les demandes les plus spécifiques et les normes de qualité internationale.

Les armoires Grenat et Zircon combinent performance et rendement énergétique avec un design élégant. Elles offrent le choix d'un stockage gastronorme dans l'armoire Grenat et un système sur mesure pour le stockage du poisson dans l'armoire Zircon.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Le dernier régulateur CoolSmart assure une facilité d'utilisation et offre un affichage digital clair avec des alarmes visibles et audibles pour une utilisation simple et efficace.

Les portes à fermeture automatique combinent joints de portes ballons très résistants pour un usage intensif et pont thermique amélioré, soit un joint de porte 100% étanche. Les armoires utilisent une isolation en polyuréthane, avec un faible PRG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro, afin de fournir une efficacité thermique supérieure.

LE CHOIX DE LA RÉFRIGÉRATION PRATIQUE

Les armoires Grenat sont disponibles dans une gamme complète de plages de températures – réfrigérateurs, viande, poisson, congélateurs, refroidissement et version chauffantes.

Leur système de réfrigération de haute qualité fonctionne parfaitement dans des températures ambiantes allant jusqu'à 43°C. Elles ont des caractéristiques pratiques comme une base en inox avec les coins arrondis pour faciliter le nettoyage et des roulettes pivotantes non traçantes, dont 2 avec freins.

Les armoires Grenat et Zircon FZ18 offrent un stockage maximum tout en étant adaptées aux passages de portes standards.

L'ARMOIRE SPÉCIALE POUR LE STOCKAGE DE POISSON

L'armoire Zircon FZ18 est une armoire dédiée au poisson, utilisant un tuyau pour l'évaporation, évitant tous les problèmes potentiels de corrosion et laissant une propreté intérieure parfaite. L'armoire est fournie avec sept bacs en polypropylène et des plateaux fins qui sont légers, résistants et faciles à nettoyer. Les armoires disposent aussi de raccord de vidange pour une connexion à un collecteur principal.

COMPTOIRS AZUR

Haute performance pour une fabrication compacte.

La gamme de comptoirs Azur une ou deux portes permet un gain de place tout en offrant des solutions de stockage pratiques, même dans des températures ambiantes de 43°C.

AZUR, POUR VOUS FAIRE GAGNER DE LA PLACE

La gamme Azur accueille des clayettes rilsanisées GN 1/1 et fournit une capacité allant jusqu'à 234 litres – le plus petit modèle mesure 455mm de large x 734mm de profond, et peut contenir jusqu'à 109 litres.

Le système de réfrigération frontale montre qu'Azur peut s'adapter à l'espace le plus restreint alors que son système avancé de flux d'air continue à produire du froid tout en approvisionnant une distribution uniforme de l'air, sans réchauffement possible.

Les caractéristiques pratiques figurant sur toute la gamme Azur incluent une poignée intégrale facile à saisir, facile à nettoyer et sans prise pour la saleté, avec des portes à fermeture automatique afin d'éviter la pénétration de la chaleur et de réduire la consommation énergétique.

Le régulateur économe CoolSmart maximise la durée de vie, en même temps que le faible PRG et qu'une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro, ce qui permet de fournir une efficacité thermique supérieure et une plus grande résistance.

Les comptoirs sont fournis avec des roulettes arrières et des pieds réglables à l'avant pour faciliter la mise en place et garantir la stabilité.

TIROIRS DE CONGÉLATEURS

Le comptoir Azur AZ5UC une porte est disponible en version deux tiroirs, soit en température positive, soit en température négative, permettant toutes les applications.

FLEXIBILITÉ ACCRUE

Le modèle AZ5CT propose désormais une version à un tiroir, conçue pour offrir une plus grande flexibilité en association avec les stations de friture.

Ce modèle inclut également une option support panier arrière pour friteuse, pouvant accueillir jusqu'à quatre paniers, simplifiant ainsi le processus de passage du surgelé au frit.

La gamme comprend également une version à deux tiroirs, avec des configurations à température variable. Par exemple, un modèle à deux tiroirs placé de chaque côté d'un poste de cuisson ou de préparation permet d'avoir un tiroir en mode réfrigération et l'autre en mode congélation.

Pour encore plus de flexibilité, les deux modèles peuvent également être associés à des plaques de cuisson (griddles), avec différentes hauteurs disponibles. Les possibilités sont infinies.

ARMOIRES AMBRE

Choisir de gagner de la place avec les armoires ou les comptoirs Ambre pour des espaces disponibles petits ou moyens.

Lorsque l'espace est limité, la gamme Ambre fournit la solution adaptée avec ses comptoirs une ou deux portes et avec ses armoires verticales une porte.

AMBRE, LA SOLUTION PRATIQUE

Les comptoirs Ambre disposent d'un système de réfrigération frontal qui est idéal pour les zones fermées, comme il n'y pas de nécessité de ventilation sur les côtés ou à l'arrière.

L'armoire une porte A400 dispose d'un puissant système de réfrigération en partie basse et d'une technologie de ventilation avancée qui élimine les potentiels points chauds. Les portes à fermeture automatique sur le modèle A400 rendent le chargement plus facile et peuvent réduire les risques d'accidents lorsque l'espace est restreint.

Conçu pour des espaces exigus, ce système de réfrigération fiable fonctionne constamment, même dans une température ambiante de 32°C.

Les caractéristiques pratiques qui figurent sur toute la gamme Azur incluent des pieds ajustables pour une stabilité garantie et des portes avec une serrure à barillet pour une sécurité optimale.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Un faible PRG et une valeur PACO (potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) de zéro permettent de fournir une efficacité thermique supérieure et améliorent la solidité.

Le régulateur économe CoolSmart est conçu pour une facilité d'utilisation et dispose d'un affichage digital clair avec des alarmes visuelles pour une utilisation simplifiée.

RÉFRIGÉRATEUR DE MATURATION DE VIANDE

Création des conditions idéales pour la maturation de la viande.

Williams dispose d'une expertise de pointe sur le marché dans les équipements de maturation de viande. Depuis plus d'une décennie, nous collaborons avec des bouchers, des chefs étoilés Michelin et des restaurateurs spécialisés dans la cuisine décontractée pour offrir à leurs clients de la viande séchée de qualité.

Le design élégant se combine à une construction robuste entièrement en acier inoxydable, avec des étagères perforées en acier inoxydable sur toute la longueur, des glissières de plateau anti-basculement, et une poignée résistante. L'intérieur est bien éclairé grâce à des lampes LED à faible consommation d'énergie, idéales pour une mise en valeur en salle, tout en étant fonctionnelles pour la maturation. Le réfrigérateur est également équipé d'un filtre à charbon actif, conçu pour éliminer les molécules organiques responsables des mauvaises odeurs provenant de l'air circulant à l'intérieur du meuble.

CONDITIONS DE MATURATION PARFAITES

Les conditions de maturation idéales sont maintenues par une porte en verre auto-fermeture, associée à des joints magnétiques PVC à ballon, garantissant une étanchéité parfaite. Le réfrigérateur fonctionne dans une plage de températures de +1 à +6°C, avec une humidité de 60 à 90%, assurant une maturation parfaite de la viande. L'inclusion de blocs de sel de l'Himalaya aide à gérer l'humidité et améliore la saveur de la viande.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Le réfrigérateur de maturation de viande Williams est conçu pour offrir à la viande le meilleur rendement, la meilleure texture et la meilleure saveur pendant son vieillissement. Il inclut également un verrou à barillet pour plus de sécurité, tandis que le contrôleur CoolSmart garantit une efficacité énergétique et un affichage numérique clair.

MHC20

RMR1T

BANQUETING ET MODULAIRE RUBY

Armoires de stockage à haute capacité avec des options flexibles.

Les armoires Banqueting et Modular Ruby de Williams offrent une variété de caractéristiques pratiques, tout en étant conçues pour minimiser la consommation d'énergie.

FACILITÉ DE TRANSPORT

Les chariots disposent de grandes poignées latérales faciles à saisir afin d'optimiser le déplacement et la mise en place.

Déplacer les armoires est sans difficulté puisque toute la gamme est conçue pour passer par un passage de porte standard.

Les roulettes résistantes, pivotantes et non-traçantes sont conçues pour fonctionner sur une grande variété de surfaces et disposent d'un système de freins à l'avant pour stabiliser l'armoire une fois en place. Pour améliorer le contrôle du stock et la sécurité, tous les appareils disposent de portes avec serrure à barillet.

Fournis avec des glissières gastronormes, ces appareils sont compatibles avec des grilles GN 2/1, supprimant le besoin d'étagères supplémentaires, tandis que la porte Dwell est idéale pour le chargement de grands plateaux et casseroles.

STOCKAGE À HAUTE CAPACITÉ

La gamme Ruby, disponible en trois tailles, offre un stockage à haute capacité et est compatible avec un chariot 2/1GN. La construction modulaire en panneaux permet une livraison facile et est idéale pour les sites difficiles d'accès ou les espaces limités.

Les configurations optionnelles à passage roulant, les rampe extérieures et les panneaux de visualisation ajoutent encore plus de flexibilité pour répondre à tous les besoins.

Comme toutes les armoires Williams, les modèles Banqueting et Ruby Modular sont fabriqués avec un isolant en mousse respectueux de l'environnement, à ODP nul et faible GWP, offrant une excellente efficacité thermique.

De plus, les deux armoires sont équipées de notre contrôleur CoolSmart.

FICHE TECHNIQUE

ARMOIRE JADE J1 UNE PORTE

L727(567) x P824(665) x H1960(1411)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJ1	+1/+4	0.6	3	620	A
MJ1	-2/+2	0.6	3	620	C
LJ1	-18/-22	1.26	3	620	C

ARMOIRE JADE J2 DEUX PORTES

L1400(1240) x P824(665) x H1960(1411)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJ2	+1/+4	1.2	6	1295	B
MJ2	-2/+2	1.26	6	1295	D
LJ2	-18/-22	2.65	6	1295	D

ARMOIRE JADE J300U UNE PORTE

L595(445) x P684(477) x H1956(1315)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJ300U	+1/+4	1.04	3	335.5	C
LJ300U	-18/-22	2.47	3	335.5	D

ARMOIRE JADE J400U UNE PORTE

L695(545) x P684(477) x H1956(1315)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJ400U	+1/+4	0.99	3	410	C
LJ400U	-18/-22	1.91	6	410	-

ARMOIRE JADE J500U UNE PORTE

L727(567) x P837(660) x H1940(1332)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HJ500U	+1/+4	0.99	3	523	C
LJ500U	-18/-22	2.59	3	523	D

ARMOIRE GRENAT G1 UNE PORTE

L727(567) x P824(665) x H1960(1411)

XG1T - L737(587) x P824(665) x H1960(1411)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HG1T	+1/+4	1	4	620	B
MG1T	-2/+2	1	4	620	C
LG1T	-18/-22	2.8	4	620	C
FG1T	-2/+2	1.93	8	620	-
CFG1T	0/+3	1	4	620	B
XG1T	+78/+83	11.5	4	611	-

ARMOIRE GRENAT G2 DEUX PORTES

L1400(1240) x P824(665) x H1960(1411)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HG2T	+1/+4	2.2	8	1295	C
MG2T	-2/+2	2.2	8	1295	D
LG2T	-18/-22	3.63	8	1295	D
FG2T	-2/+2	1.93	16	1295	-
CFG2T	0/+3	1.42	8	1295	C

ARMOIRE A POISSON ZIRCON Z18 UNE PORTE

L595(445) x P722(598) x H1906(1250)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
FZ18	-2/+2	1	7*	114kg	-

Note:
** Z18 Fish Zircon est fourni avec des plateaux en polypropylène.*
NB: nécessite une connexion à un drain principal.

FICHE TECHNIQUE

COMPTOIR AZUR

AZ5CT - L455(375) x P734(585) x H870(460)
AZ10CT - L885(805) x P734(533) x H870(460)
AZ5UC - L660(580) x P609(445) x H830(460)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HAZ5CT	+1/+4	0.53	2	109	A+
LAZ5CT	-18/-22	2.46	2	109	C
HAZ10CT	+1/+4	1.06	4	234	A
LAZ10CT	-18/-22	2.59	4	234	D
HAZ5UC	+1/+4	0.53	2	131	A+
LAZ5UC	-18/-22	2.46	2	131	C

ARMOIRES AMBRE

A135 - L606(536) x P577(434) x H805(601)
A280 - L1210(1140) x P577(434) x H805(601)
A400 - L695(545) x P684(477) x H1896(1315)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
HA135	+1/+4	0.53	2	135	A+
LA135	-18/-22	1.3	2 fixes	135	-
HA280	+1/+4	1.23	4	267	C
HA400	+1/+4	0.99	3	410	C
LA400	-18/-22	1.91	6 fixes	410	-

CHARIOTS DE LIAISON

MRT18 - L803(567) x P900(660) x H2013(1332)
MHC10 - L807(587) x P885(653) x H1372(925)
MHC20 - L807(587) x P885653) x H1770(1322)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
MRT18	+1/+4	1.67	16	523	-
MHC10	+78/+83	5.75	10	390	-
MHC20	+78/+83	11.5	16	549	-

CAVE DE MATURATION

L727(567) x P824(665) x H1960(1411)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité	Classe énergétique
MAR1	+1/+6	1	4	620	-

RUBIS

RMR1T - L905(689) x P982(814) x H2370(1840)*
RMR2T - L1850(707**) x P982(814) x H2370(1840)*
RMR3T - L2795(707**) x P982(814) x H2370(1840)*

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Capacité (Echelle GN2/1)	Classe énergétique
HRMR1T	+1/+4	7	1	-
CFRMR1T	0/+3	7	1	-
MRMR1T	-2/+2	7	1	-
LRMR1T	-18/-22	6.5	1	-
HRMR2T	+1/+4	9	2	-
CFRMR2T	0/+3	9	2	-
MRMR2T	-2/+2	9	2	-
LRMR2T	-18/-22	8	2	-
HRMR3T	+1/+4	10	3	-
CFRMR3T	0/+3	10	3	-
MRMR3T	-2/+2	10	3	-
LRMR3T	-18/-22	20	3	-

* La hauteur des modèles L est de 2460 (1890).

Note:
Toutes les dimensions sont en mm sauf mentions contraires.
Les dimensions indiquées sont extérieures (intérieures).
*** La largeur interne est par section*
Les capacités indiquées sont en litres.
NB: Les modèles Freezer (L) sont équipés d'un évaporateur statique et ne sont pas assistés par ventilateur – actuellement hors du champ des MEPS (Minimum Energy Performance Standards).
Les armoires de maturation de viande, de poisson, chauffées et modulaires sont également hors du champ des MEPS.
Tous les détails techniques sont disponibles sur www.williams-refrigeration.co.uk/info-centre

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.

Williams has recently upgraded its products. As such the 'on location' images used here, differ slightly to the new range. For true new model representation please refer to the individual product images.

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