



WILLIAMS REFRIGERATION

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS DE HAUTE QUALITÉ
WWW.WILLIAMS-REFRIGERATION.FR



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.

Greenlogic :

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

APERÇU DE LA GAMME DE COMPTOIRS WILLIAMS

✓ Standard - Pas disponible ○ Optional	Opale	Emeraude	Jade	Soubassements Réfrigérés	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	✓	✓	✓	-	-
Version hydrocarbure	○	○	○	○	○
Conçu pour une température ambiante de 43°C	✓	✓	✓	✓	✓
Système frigorifique sur rack	○	○	○	-	-
Dosseret	○	○	○	-	-
2 blocs de tiroirs	○	-	○	-	-
3 blocs de tiroirs	○	-	○	-	-
Présentoir à ingrédients	○	○	○	-	-
Planche à découper	○	○	○	-	-
Version étroite	-	-	○	-	-
Version encastrable	-	-	○	-	-





COMPTOIRS WILLIAMS

Nos derniers comptoirs sont les plus efficaces. Tandis que le rendement énergétique est important, nous savons que ce n'est pas l'unique point de réflexion de nos clients. C'est pourquoi nous avons pensé un grand nombre d'innovations pour fournir le meilleur en termes de fiabilité, de résistance, d'esthétisme, de performance et d'hygiène alimentaire.

Les comptoirs Williams arrivent avec une large gamme d'options, dont les versions étroites et encastrées, avec un choix de deux, trois ou quatre portes et des températures de stockage pour s'adapter à tous les besoins. Tiroirs ou portes ? Positif ou négatif ? C'est votre choix, parce que nous fabriquons la réfrigération pour le monde actuel.

La réfrigération pour le monde actuel.

CARACTERISTIQUES ET AVANTAGES

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

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

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 réglementation F-Gaz et à la certification PED.

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.

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.

Système frigorifique sur rack fournissant une facilité d'entretien et de maintenance.



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

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



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

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.

Tiroirs en options parfaits pour les ventes de glaces.

Pont thermique réduisant le réchauffement à travers le joint de porte et fournissant une protection optimale – réduisant 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 esthétique.

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.

Le régulateur CoolSmart est équipé d'un affichage digital clair et d'alarmes visuelles, ce qui assure une utilisation facilitée et une prestation sécurisée.

En s'adaptant aux changements de conditions, comme les périodes creuses, le régulateur CoolSmart peut réduire de façon considérable la consommation énergétique tout en assurant une hygiène alimentaire irréprochable en tout temps. La fonction intelligente de dégivrage assure une évaporation efficace.

Le nombre de démarrages du compresseur peut être limité, ce qui réduit donc l'usure et prolonge la durée de vie du compresseur. La tension faible du régulateur permet aussi un nettoyage sain et facile.



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.

À 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 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.

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 extensibles, 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 travail 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 gastronomes – 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 Émeraude montrent la voie en termes de fiabilité et de rendement énergétique.

La fonction de dégivrage assure une évaporation efficace tandis que le régulateur CoolSmart adapte l'appareil aux changements de conditions comme des périodes

creuses, et ce afin de réduire de façon considérable la consommation énergétique tout en assurant une hygiène alimentaire irréprochable en tout temps.

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'Émeraude 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 Emerald 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.

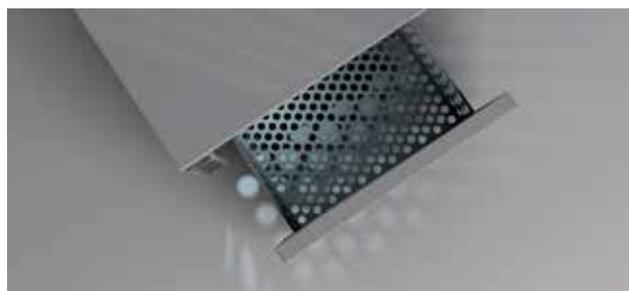
Les comptoirs Opale sont disponibles avec deux ou trois blocs de tiroirs, en froid négatif ou positif, assurant un accès simplifié aux produits. Des découpes saladette et des présentoirs à ingrédients en option fournissent une grande flexibilité, ce qui vous permet de combiner un stockage performant et un accès facilité aux ingrédients.



WCD1 AVEC COMBINAISON POSITIVE / NÉGATIVE



WCD1



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.

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.

Le régulateur CoolSmart de chez Williams permet de réduire la consommation d'énergie en s'adaptant aux changements de conditions telles que les périodes d'inactivité.

FICHE TECHNIQUE

OPALE 2 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HO2U	+1/+4	1.77	4	374
MO2U	-2/+2	1.77	4	374
LO2U	-18/-22	2.51	4	374
FO2U	-2/+2	3.5	4	374

OPALE 3 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HO3U	+1/+4	1.77	6	545
MO3U	-2/+2	1.77	6	545
LO3U	-18/-22	2.51	6	545
FO3U	-2/+2	3	6	545

OPALE 4 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HO4U	+1/+4	1.77	8	715

EMERAUDE 2 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HE2U	+1/+4	1.77	4	611
ME2U	-2/+2	1.77	4	611
LE2U	-18/-22	2.51	4	611

JADE 2 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJC2	+1/+4	1.77	4	374
MJC2	-2/+2	1.77	4	374
LJC2	-18/-22	2.51	4	374

JADE 3 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJC3	+1/+4	1.77	6	545
MJC3	-2/+2	1.77	6	545
LJC3	-18/-22	2.51	6	545

JADE 4 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJC4	+1/+4	1.77	8	715

JADE PROFONDEUR RÉDUITE 2 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJSC2	+1/+4	1.81	4	244
LJSC2	-18/-22	2.69	4	244

JADE PROFONDEUR RÉDUITE 3 PORTES

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

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJSC3	+1/+4	1.81	6	374
LJSC3	-2/+2	2.69	6	374

JADE ENCASTRABLE 2 PORTES

L1400(870) x P700(585) x H827(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJBTC2U	+1/+4	1.68	4	374
MJBTC2U	-2/+2	1.77	4	374
LJBTC2U	-18/-22	2.58	4	374

JADE ENCASTRABLE 3 PORTES

L1880(1350) x P700(585) x H827(600)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HJBTC3U	+1/+4	1.68	6	545
LJBTC3U	-18/-22	2.51	6	545

FICHE TECHNIQUE

TIROIR DU CHEF

WCD1 - L880(677) x P850(522) x H528(268)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
HWCD1	+1/+4°C	1.48	1	94
LWCD1	-18/-22°C	1.46	1	94

Note:

Toutes les dimensions sont en mm sauf mentions contraires.
Les dimensions indiquées sont extérieures (intérieures).
Les capacités indiquées sont en litres.

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

SOUBASSEMENTS RÉRIGÉRÉS

UBC5 - L1000(587) x P782(683) x H600(399)

UBC7 - L1300(589) x P782(683) x H546(345)

UBC20 - L1962(1470) x P782(683) x H546(345)

Modèle	Temp °C	Intensité (A) fonctionnement	Grilles	Capacité
UBC5	+1/+4°C	1.46	2	160
UBC7	+1/+4°C	1.89	2	195.5
UBC20	+1/+4°C	1.88	4	355



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-refrigeration.fr



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 caractéristiques sans préavis.

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

an Ali Group Company

