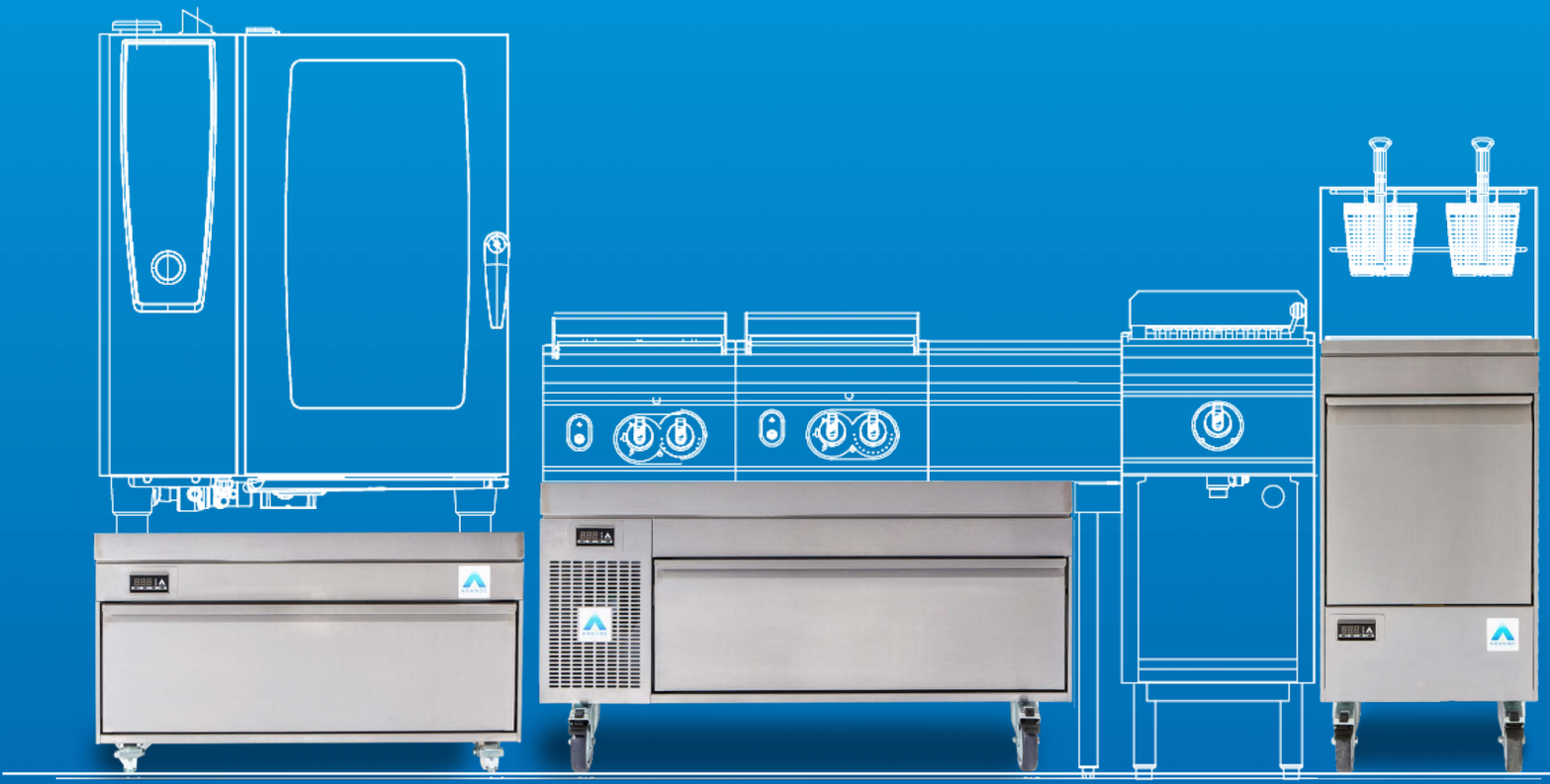
ADANDE®



FR

# Catalogue Produits

Salon HRC 2020

# Sommaire


| | |
|---|---|
| Qui sommes-nous ? | 4 |
| Notre parcours | 5 |
| Nos produits | 6-19 |
| Notre gamme | 20-96 |
| Accessoires pour votre Adande | 97-103 |
| Performance et données techniques | 104 |
| Comment acheter | 106 |
| Besoin d’une autre raison ? | 108 |
| Feedback de l’industrie | 110 |
| Glossaire | 112 |

# Qui sommes-nous ?

Fondée en 1984 par les ingénieurs de conception George Young et Ian Wood, le groupe Adande s'est rapidement imposé comme l'un des principaux cabinets de conseil en ingénierie en matière de ventilation, de réfrigération et de climatisation industrielles pour l'industrie pétrolière et gazière.

Les chefs cuisiniers qui travaillaient au large des côtes rencontraient d'importants problèmes de réfrigération et de conservation des aliments. La fourniture d'un service de restauration au personnel qui travaillait par roulement signifiait que la réfrigération de la cuisine était utilisée 24 heures sur 24 et que les réfrigérateurs étaient constamment ouverts et fermés. Cette fréquence d'ouverture provoquait la perte de l'air froid réfrigéré et l'accumulation d'humidité à l'intérieur des modules. En raison des aliments forcément avariés, les professionnels de la restauration ont demandé à Adande de les aider. C'est ainsi que George et Ian, amateurs de défis et de projets partant de zéro, ont commencé à travailler sur un nouveau concept de réfrigération visant essentiellement à « retenir le froid ». Il n'a pas fallu longtemps pour arriver à la création du tiroir réfrigéré Adande.

Son design, breveté à l'échelle mondiale, a été immédiatement reconnu comme un produit unique et révolutionnaire, apportant des avantages significatifs à toutes les personnes travaillant dans le secteur de la restauration.

Grâce à sa solution innovante « Retenir le froid » et à l'engagement de l'équipe à l'égard de la qualité des aliments, de la réduction de la consommation d'énergie et des déchets, Adande a eu le plaisir de remporter le prix mondial 2010 du « Fabricant de l'année » décerné par le FCSI.

Depuis, Adande a élargi sa gamme et développé sa marque à l'international, avec des ventes dans plus de 50 pays. L'innovation étant au cœur même de l'entreprise, elle a présenté en 2018 ses premières armoires à présentoirs ouverts pour points de vente, dotées de la technologie Aircell.

La technologie Aircell permet d'économiser plus de 30 % d'énergie et est beaucoup plus efficace que la technologie des autres armoires disponibles sur le marché actuel. Elle assure une température de stockage constante et stable, plus que toute autre technologie de réfrigération.

## 2021 et au-delà…

Pendant la pandémie de COVID-19, Adande Refrigeration a continué à soutenir ses clients à l'aide de plusieurs initiatives permettant aux professionnels de la restauration d'acheter des équipements Adande neufs et de qualité à des prix abordables. Quand vous achetez un produit Adande, les économies réalisées continuent d'augmenter même après l'achat, les coûts d'entretien étant très faibles, la forte efficacité énergétique permettant de réduire les factures et les professionnels de la restauration étant en mesure de stocker plus sur une empreinte plus petite.

L'engagement de Adande à l'égard de l'efficacité se poursuit en 2021, et avec la montée en puissance des « cuisines virtuelles », la société présente encore plus de modèles innovants qui répondent aux besoins réels des clients en matière de stockage, de présentation et de service des aliments.

Quels que soient vos besoins de réfrigération, nous sommes impatients de pouvoir en discuter avec vous.

# Notre parcours

**1984**
**Débuts de Adande**
Applied Design and Engineering Ltd (Adande) est fondée par Ian Wood et George Young en tant que société de conseil en génie climatique spécialisée dans la ventilation, la réfrigération et la climatisation industrielles pour les industries offshore, pétrolières, gazières et pétrochimiques.

**2002**
**Adande fait des vagues**
Adande invente et fait breveter le concept du tiroir isotherme où l'air froid est contenu dans le tiroir à l'ouverture.

**2005**
Adande lance son tiroir modulaire dans le secteur de l'hôtellerie au Royaume-Uni et reçoit un accueil très favorable.

**2006**
Adande lance l'option de refroidissement par courant d'air.

**2007**
Adande concède sa technologie à des marques unifiées pour le marché nord-américain.

**2008**
Adande lance l'unité traversable

**2008**
**Adande investit pour faire du Suffolk sa base de fabrication au Royaume-Uni**
L'équipe gagne d'autres spécialistes et des investissements sont réalisés pour établir l'usine de fabrication de Adande à Lowestoft.

**2010**
Adande remporte le prix mondial du FCSI « Fabricant de l'année ».

**2011**
Adande lance l'unité Compact (VCC)

**2013**
**Adande se lance à l'international**
Adande augmente considérablement ses exportations mondiales, en travaillant avec des partenaires clés dans la région EMEA et au-delà.

**2014**
Adande lance le tiroir peu profond pour augmenter la flexibilité de la hauteur du plan de travail pour l'inclusion de plinthes.

**2015**
Adande lance un nouveau tiroir de trempe

**2015**
**Adande apporte une nouvelle technologie pour les refroidisseurs de points de vente en vue d'une utilisation commerciale.**
Adande s'engage à mener un projet de 4,2 millions de livres sterling pour introduire sa technologie brevetée sur les marchés de la vente au détail et de la restauration à emporter.

**2016**
**Adande ouvre une nouvelle installation d'essai**
Adande inaugure un centre de recherche, de développement et d'essai à Lowestoft.

**2016**
**Ouverture de Adende USA**
Basé au Texas, et bureau principal de la société en Amérique du Nord, Adande USA dessert à la fois la côte est et la côte ouest des États-Unis.

**2017**
**Adande est récompensé par le prix du Fabricant d'équipements de restauration durable 2017.**
Adande remporte le titre de « Fabricant d'équipements de restauration durable 2017 » aux Footprint Awards et est félicité pour son réfrigérateur A+, le seul produit A+ en Europe.

**2018**
L'armoire Adande Sarma dotée de la technologie Aircell, est lancée avec grand succès et récompensée officiellement en Europe et en Asie.

**2020**
**Adande présente sa nouvelle armoire à présentoirs ouverts Sarma Seconde génération.**

**2021**
**Adande lance la nouvelle unité Saladette**

**Adande connecte :**
Adande introduit la surveillance automatisée de la température de réfrigération.

Retour au sommaire

## Nos produits

Les unités modulaires Adande se distinguent par une conception très simple et brevetée : les bacs isothermes. Cette propriété unique leur permet de fonctionner de façon optimale dans pratiquement n'importe quel endroit et dans n'importe quelle cuisine. Agréés et fiables, les unités Adande excellent dans les environnements les plus extrêmes et bénéficient de la confiance des chefs et des professionnels de la restauration les plus exigeants dans tous les secteurs.

En plus de fournir la température et l'humidité de rétention les plus stables, pour réduire le gaspillage alimentaire, la technologie garantit une perte d'air froid minimale pour des coûts de fonctionnement faibles. Grâce aux garanties d'étanchéité inégalées Adande, les économies sont amplifiées.

Sur pied, sous un plan de travail, utilisées comme base d'équipement ou intégrées à une cuisinière, de plusieurs tailles et formats différents, les unités Adande peuvent être utilisées dans toutes les zones de la cuisine.

Un nombre croissant de grands restaurants et hôtels font exclusivement confiance à la réfrigération brevetée Adande dans leurs cuisines. Les unités Adande se distinguent par une régulation précise de la température par paliers, du réfrigérateur (+15 °C) au congélateur (-22°C). Le poisson conservé à +1°C sans glace reste frais plus longtemps et est plus facile à trancher. La viande fraîche conservée dans un Adande réglé à exactement +2 °C subit moins la déshydratation et le suintement. Les glaces et les sorbets conservés à -15 °C restent à la température de service idéale sans formation de cristaux de glace. Les frites crépitent moins à la cuisson, absorbent moins d'huile et sont cuites uniformément lorsqu'elles ont été stockées dans un Adande. Les fruits de mer, les pâtes, les pâtisseries, les salades et les garnitures font partie des nombreux autres types d'aliments qui se conservent mieux dans un environnement aussi stable et précisément contrôlé.

Si les produits alimentaires sont votre priorité, choisissez et utilisez Adande dans toute votre cuisine.

## Notre technologie

Première innovation majeure dans le domaine de la réfrigération depuis plus de 70 ans, notre technologie brevetée « Retenir le froid » fonctionne comme aucune autre technologie de réfrigération ou de congélation commerciale.

Sans pareil, le bac isotherme Adande à l'intérieur de l'unité permet de conserver l'air froid chaque fois que le tiroir est ouvert. Dans les unités de réfrigération conventionnelles, des ventilateurs soufflent de l'air froid dans toute l'armoire, mais avec Adande, l'air refroidi tombe doucement sur et autour des aliments dans le tiroir isotherme - nous appelons cela « refroidissement basse vitesse ». Cette technologie permet aux chefs de prolonger la durée de conservation de leurs ingrédients et produits en empêchant la déshydratation des aliments.

Le refroidissement basse vitesse assure une température stable et un contrôle exceptionnel de l'humidité à tout moment. Pendant l'ouverture fréquente ou prolongée des tiroirs, l'impact de l'air ambiant à haute température est minime, ce qui assure un microclimat frais et favorable pour le stockage des aliments.

Même dans les cuisines les plus chaudes, et même lorsqu'ils sont placés directement sous les grils et les plaques à haute température, les tiroirs Adande fonctionnent exactement de la même manière. De plus, le tiroir isotherme offre une excellente vue d'ensemble de tous les produits et ingrédients, ce qui favorise la rapidité du service et de la production en cuisine.

# Qu’est ce qui explique la différence Adande ?

Lorsque Adande a mis au point sa technologie brevetée « Retenir le froid », il s’agissait de la première innovation significative en matière de réfrigération depuis plus de 70 ans. Les unités à tiroirs Adande ne sont pas les mêmes que les autres unités à tiroirs, ou que les unités à porte. Il est impossible de comparer un four combiné avec un four standard, ni un Adande avec un appareil de fabrication traditionnelle, et voici pourquoi...

## Bac isotherme

- Seul le bac rigide isotherme est refroidi à l’intérieur de l’armoire, et lorsque le tiroir est ouvert, il « retient le froid » à l’intérieur. Cette technologie permet de réaliser d’importantes économies d’énergie par rapport aux tiroirs réfrigérés traditionnels.
- Grande capacité de stockage, les aliments étant bien visibles lorsque les tiroirs sont ouverts.
- Des rainures favorisent la circulation de l’air froid ; inutile de laisser des espaces d’air entre les aliments.
- Facile à soulever pour un nettoyage en profondeur.

## Glissières de tiroirs

- Hygiéniques car les aliments ne peuvent pas entrer en contact avec les glissières, ces derniers étant extérieurs au bac isotherme.
- Ne givrent pas, pour une utilisation flexible à la fois comm réfrigérateur et comme congélateur.
- Les glissières sont extrêmement solides et robustes, ayant été testés à 200 000 ouvertures.

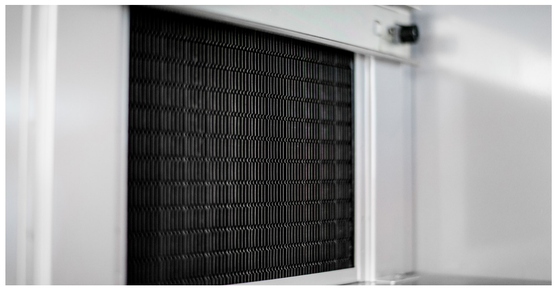


> « Le contrôle continu de la température et de l’humidité optimale signifie que nous pouvons stocker les ingrédients dans des con i- tions idéales pendant de longues périodes pour réduire les déchets. La possibilité de passer du mode réfrigération au mode congélation est une fonction particulièrement utile, qui nous offre une plus grande polyvalence en matière de stockage du froid. »
>
> Peter Jin
> Chef exécutif, Wild Ink

## Joints de tiroirs

- Les joints magnétiques et chauffés Adande sont dissimulés et hors d’atteinte, pour réduire leur usure et les protéger des dommages accidentels.
- Faciles à nettoyer.
- Garantis deux ans.

## Condenseurs



- Placés à l’intérieur pour une protection optimale
- Le nettoyage est moins fréquent et beaucoup plus facile car les graisses et les huiles de cuisson n’atteignent pas le condenseur.
- Le faible risque d’obstruction du condenseur réduit l’incidence des pannes de compresseur.
- Aucun besoin de filtr

## Viande

Les réfrigérateurs Adande conservent les protéines coûteuses de la meilleure façon possible. Grâce à une température constante de 2 °C et à une humidité constante, les unités Adande permettent de stocker tous les types de viande fraîche afin de conserver leur saveur et leur texture naturelles. Le refroidissement basse vitesse signifie que tous les types de produits sont conservés de manière optimale, prêts à être préparés en temps voulu.

## Glace

La stabilité de la température garantit l'absence de brûlures de congélation ou de formation de cristaux de glace. Résultat : les glaces et les sorbets restent onctueux, pleins de saveur et au meilleur de leur qualité.

## Poisson

Le poisson est une protéine plus délicate que la viande, mais s'il n'est pas conservé dans un microclimat à température et humidité constantes, il sera plus sec et moins savoureux et perdra des nutriments vitaux. Avec une température facile à régler, les chefs peuvent conserver le poisson dans un appareil Adande à 1 °C. Le poisson restera frais et tendre pour une qualité exceptionnelle et un aliment succulent prêt à la cuisson.

## Chocolat

Cet ingrédient précieux doit être stocké de façon adéquate, afin de réduire le risque de formation de gouttes sur le chocolat. La perfection constante du chocolat est une garantie Adande.

# Consommation d'électricité

Pour protéger l'environnement, Adande Refrigeration est un partenaire de choix.

Comparées à d'autres marques sur le marché, les unités Adande consomment moins d'énergie et vous permettent d'économiser de l'argent.

De plus, jusqu'à 3 tiroirs peuvent être raccordés à une prise à trois fiches et peuvent être utilisés comme réfrigérateur ou congélateur.

Pouvez-vous vous permettre de ne pas utiliser une unité Adande ?



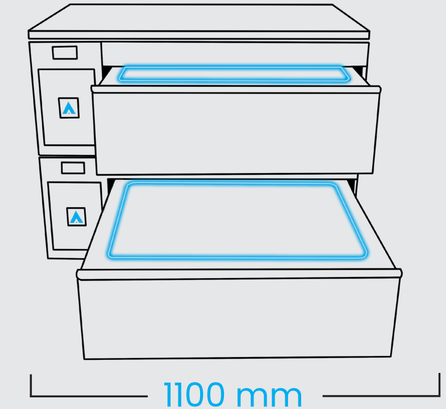
# Une plus grande capacité, une plus petite empreinte

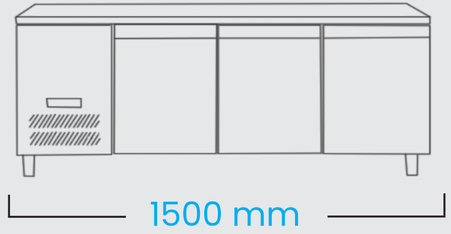
Une conception ingénieuse pour des avantages ergonomiques

## Un plus grand volume de stockage

Adande propose le plus grand espace de stockage (86 litres) par tiroir standard par rapport à tout autre unité à tiroirs de même taille.

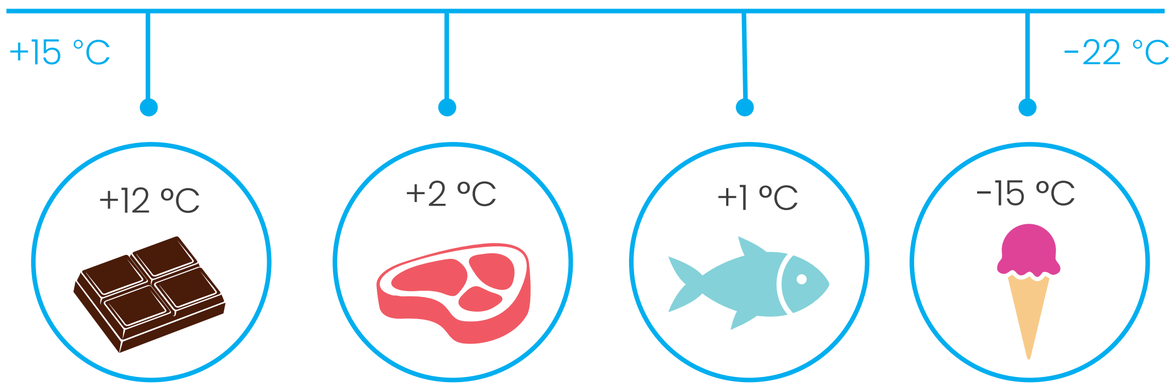
> « Les cuisines des « pubs » sont réputées pour leur manque d'espace de travail. La grande capacité des tiroirs Adande relative à leur faible empreinte nous aide à utiliser au mieux la surface disponible. »
> Chris Knights
> Chef exécutif, Young's Brewery



# Parlons température

## Flexibilité de la température



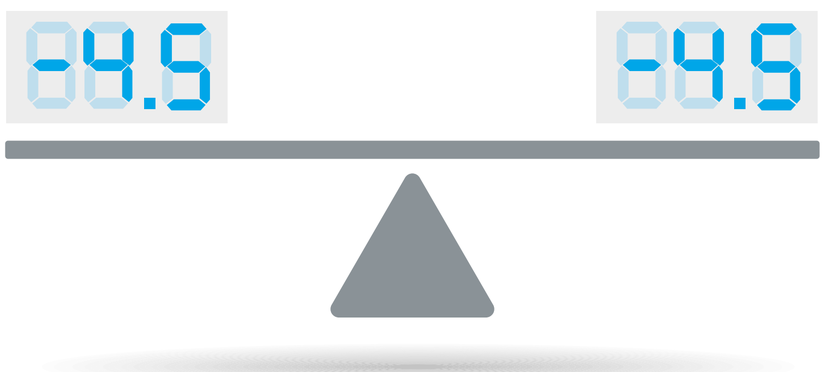

Adande vous offre la possibilité de régler la température à 0,1 °C près en fonction des aliments que vous préparez. Vous pouvez également modifier la température et passer du réfrigérateur au congélateur et vice-versa, selon vos besoins. Avec la réfrigération Adande, vous pouvez offrir à vos convives des aliments d'une très haute qualité.

Les réfrigérateurs Adande maintiennent une température stable, pour des aliments frais plus longtemps. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire et à atteindre les objectifs de durabilité. Votre bilan est donc optimal.



## Stabilité de la température

Les unités Adande se distinguent par une régulation précise de la température par paliers, du réfrigérateur (+15 °C) au congélateur (-22 °C). Le poisson conservé à +1 °C sans glace reste frais plus longtemps et est plus facile à trancher. La viande fraîche conservée dans un Adande réglé à exactement +2 °C subit moins la déshydratation ou le suintement. Les glaces et les sorbets conservés à -15 °C restent à la température de service idéale sans formation de cristaux de glace. Les frites crépitent moins à la cuisson, absorbent moins d'huile et sont cuites uniformément lorsqu'elles ont été stockées dans un Adande. Les fruits de mer, les pâtes, les pâtisseries, les salades et les garnitures font partie des nombreux autres types d'aliments qui se conservent mieux dans un environnement aussi stable et précisément contrôlé.



# Un peu plus chaud

Les boucliers thermiques Adande offrent une protection inégalée qui vous permet de placer votre réfrigérateur Adande en toute sécurité sous des appareils de cuisson dont la température peut atteindre 400 degrés Fahrenheit/200 degrés Celsius.

Le bouclier thermique protège le coffrage du réfrigérateur. Ainsi, même s'il est placé sous une température très élevée, votre réfrigérateur Adande fonctionnera de manière constante et fiable, même en mode congélation.

Grâce au bouclier thermique, certains chefs utilisent leur Adande sous des postes de friture, d'autres sous des grils à induction, voire sous des braises.

Toutes les unités Adande sont équipées de boucliers thermiques Adande.



# Un peu plus froid

Les tiroirs Adande offrent une option très appréciée : l'ajout de la fonctionnalité de refroidissement par courant d'air.

Les refroidisseurs par courant d'air permettent aux chefs de travailler dans un système de cuisson-refroidissement, où les aliments peuvent être cuits, refroidis puis remis à température selon les besoins sans perte de nutrition, de qualité ou de goût. Ce processus favorisé permet d'optimiser l'efficacité de la cuisine pendant les périodes de service intense.

Les refroidisseurs par courant d'air prennent toujours beaucoup de place dans les cuisines. En conséquence, les petites cuisines n'ont souvent pas pu bénéficier des avantages du processus cuisson-refroidissement.

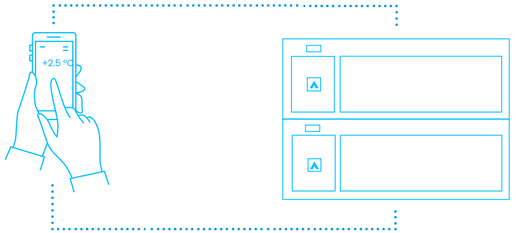
Désormais, la possibilité de cuire-refroidir au moyen de la fonction refroidissement par courant d'air peut être incluse dans le réfrigérateur Adande. Grâce à cette flexibilité, les chefs peuvent refroidir par courant d'air les aliments selon les besoins avant de remettre l'unité Adande à sa température habituelle de réfrigération ou de congélation. Le tiroir Adande avec option de refroidissement par courant d'air est particulièrement apprécié dans les sections pâtisserie des cuisines pour la préparation de desserts uniques et exquis à base de chocolat et de mousse.

## Des connexions cools

Une cuisine connectée sur le plan numérique est le meilleur ami de tout chef. La technologie permet désormais d'alléger la charge des établissements très fréquentés en automatisant ces tâches importantes mais chronophages, telles que le contrôle de la température de réfrigération.

Adande fournit des solutions pratiques et simples pour connecter votre système de réfrigération. Grâce à des processus compatibles avec le fournisseur de logiciels de votre choix, Adande peut s'intégrer parfaitement à votre suite de connectivité afin que vous puissiez surveiller, enregistrer et stocker les relevés de température au moment qui vous convient le mieux.

Contactez notre équipe dès aujourd'hui pour savoir comment nous pouvons vous aider. Connectons-nous.






## Adande : plus de fonctions pour de plus grands résultats

Adande est synonyme de réfrigération intelligente, quel que soit le type de cuisine dont vous êtes responsable. Adande est votre partenaire de confiance.

Les unités Adande consomment moins d'électricité. Pour des économies d'argent immédiates.

Vous disposez d'un plus grand espace de stockage par empreinte au sol grâce à nos unités empilables. Cette propriété est importante quand l'espace limité. Elle vous permet également d'avoir un plus grand espace de salle à manger et un plus petit espace de cuisine.

La technologie Adande « Retenir le froid » aide à conserver la fraîcheur, la saveur et la texture intacte des aliments plus longtemps. Résultat : des clients satisfaits et moins de gaspillage. Mois de gaspillage alimentaire pour des économies d'argent.

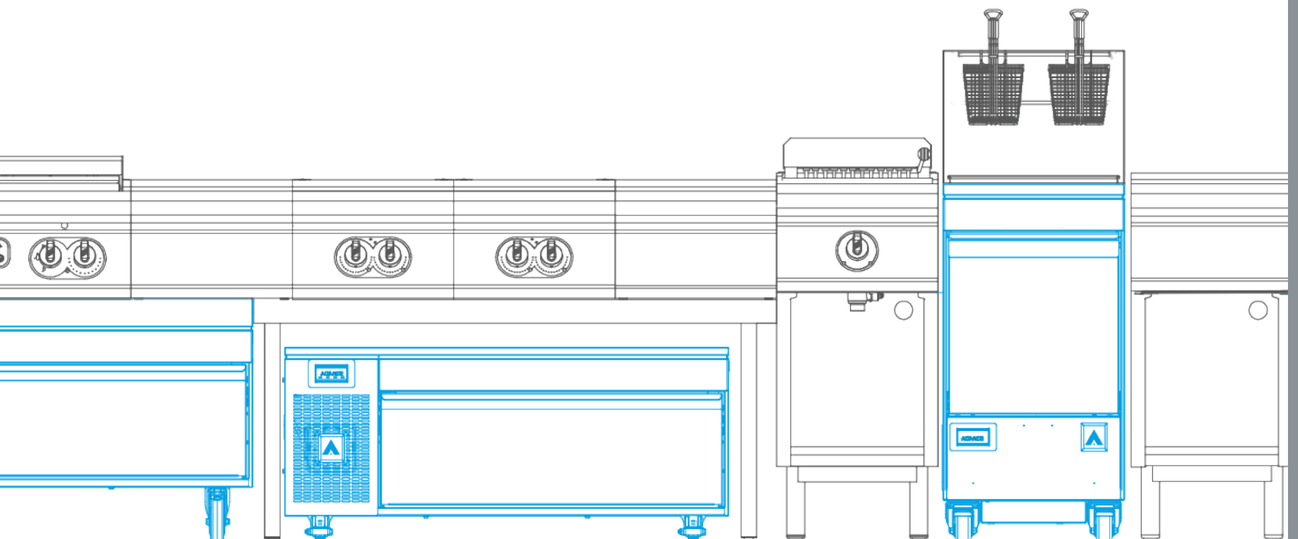
Adande offre aux chefs la possibilité de stocker les produits en vrac au point d'utilisation et de les avoir à portée de main. Lorsque la rapidité est primordiale, vous pouvez non seulement gagner du temps et de l'argent, mais aussi accomplir plus de tâches.

Besoin d'une plus grande flexibilit ? Pas de problème. Vous **réglez votre température n'importe où de -22 à +15 degrés**.

Adande requiert peu d'entretien et son coût annuel est faible. Nous offrons une garantie de 5 ans au Royaume-Uni pour en attester. Vois plus de renseignements page 112.

En somme, l'efficacité est au cœur même de tous les produits Ad nde.

Efficacité Adande
Votre rentabilité



# Notre gamme


**Cassette** 23
Unités à monter en postes de travail

**Chef Base** 39
Doté d'un bouclier thermique ou de plans solides pour les chaînes de cuisson chaudes ou froides.

**Under Counter** 51
Unités indépendantes sous postes de travail

**Prep Counter** 69
Plan de travail solide, idéal pour la préparation alimentaire

**Saladette** 81
Combinaison intégrée saladette et tiroir Adande

**Compact** 85
Unité Compact profonde à tiroir(s)

**Bulk Storage** 89
Unité de stockage en vrac à trois tiroirs

# Cassette

## Cassette

Unités à monter en postes de travail


**VCS** 24
Unités à tiroir(s) et moteur latéral
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**VCR** 26
Unités à tiroir(s) et moteur arrière
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**VCM** 28
Unités traversables
Largeur : 1120 mm, Profondeur : 710 mm

**VLS** 30
Unités à tiroir(s) peu profond(s)
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCS** 32
Unités à tiroir(s) et moteur latéral, réfrigération seulement
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**COMBO** 34
Unités à deux tiroirs, combinant des tiroirs à température variable, standard et peu profonds, avec des tiroirs à profondeur standard uniquement pour la réfrigération, dans des configurations à moteur latéral et arrière.

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 82 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 428 mm | VCS1/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 419 mm | VCS1/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 141 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 824 mm | VCS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 815 mm | VCS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

*Veuillez noter : Prévoir un espace minimum de 185 mm pour l'évacuation de l'air au dos de l'unité.

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 82 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 428 mm | VCR1/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 418 mm | VCR1/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 141 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 824 mm | VCR2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 815 mm | VCR2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Tiroirs traversables pour accès des deux côtés d'un îlot central.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1120 mm,<br>Profondeur : 710 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 87 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉ TRAVERSABLE +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 428 mm | VCM1/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| UNITÉ TRAVERSABLE +<br>REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 419 mm | VCM1/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Tiroirs traversables pour accès des deux côtés d'un îlot central.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1120 mm,<br>Profondeur : 710 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 150 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉ TRAVERSABLE +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 824 mm | VCM2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| UNITÉ TRAVERSABLE +<br>REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 815 mm | VCM2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 78 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) PEU PROFOND(S) + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 369 mm | VLS1/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) PEU PROFOND(S) + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 360 mm | VLS1/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(60 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 133 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) PEU PROFOND(S) + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 708 mm | VLS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) PEU PROFOND(S) + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 699 mm | VLS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

# CASSETTE - RÉFRIGÉRATEUR SEULEMENT - UN TIROIR - MOTEUR LATÉRAL - SÉRIE HCS1

Cote énergétique A+

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 82 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 428 mm | HCS1/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 419 mm | HCS1/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



# CASSETTE - RÉFRIGÉRATEUR SEULEMENT - DEUX TIROIRS - MOTEUR LATÉRAL - SÉRIE HCS2

Cote énergétique A+

## Applications

- Offre la réfrigération au cœur de la chaîne de cuisson.
- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 141 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 824 mm | HCS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 815 mm | HCS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Tiroir peu profond au-dessus d'un tiroir standard (SVS2)
ou tiroir standard au-dessus d'un tiroir peu profond (VSS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/<br>1 75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 137 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 766 mm | VSS2/FBW ET SVS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 757 mm | VSS2/FBT et SVS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |





Réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir standard (AVS2)
ou tiroir standard au-dessus d'un réfrigérateur A+ (VAS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 141 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 824 mm | AVS2/FBW ET VAS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| CASSETTE À TIROIR(S) STANDARD + REVÊTEMENT<br>SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 815 mm | AVS2/FBT et VAS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir peu profond (ASS2)
ou tiroir peu profond au-dessus d'un réfrigérateur A+(SAS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/1<br>1 100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/1<br>1 75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 137 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| COMBO CASSETTE À DEUX TIROIR(S) + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 766 mm | SAS2/FBW ET ASS2/FBW |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

| COMBO CASSETTE À DEUX TIROIR(S) + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base plate (FB) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 757 mm | SAS2/FBT et ASS2/FBT |
| Capacité de charge | Vérifier la capacité portante de la cuisinière ou de tout autre élément fabriqué pour l'unité Adande Cassette | |

Retour au sommaire

# Chef Base

## Chef Base

Doté d'un bouclier thermique ou de plans solides pour les chaînes de cuisson chaudes ou froides.


**VCS** — 40
Unités à tiroir(s) et moteur latéral
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**VCR** — 42
Unités à tiroir(s) et moteur arrière
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**VLS** — 44
Unités à tiroir(s) peu profond(s)
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCS** — 46
Unités à tiroir(s) et moteur latéral, réfrigération seulement
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCR** — 48
Unités à tiroir(s) et moteur arrière, réfrigération seulement
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un bouclier thermique (chaîne de cuisson chaude)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

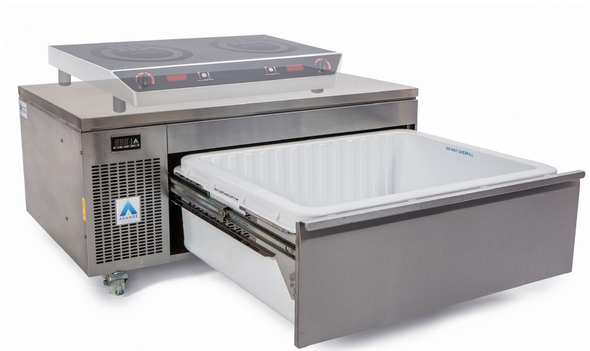
| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 113 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + BOUCLIER THERMIQUE (HS) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 616 mm | VCS1/HCHS | 545 mm | VCS1/CHS | 524 mm | VCS1/SCHS | 501 mm | VCS1/RHS | 491 mm | VCS1/SRHS | 500 mm | VCS1/LHS | 490 mm | VCS1/SLHS |
| Capacité de charge | 187 kg | | 264 kg | | 489 kg | | 290 kg | | 291 kg | | 263 kg | | 263 kg | |







## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un un plan de travail solide (chaîne de cuisson froide)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 102 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 574 mm | VCS1/HCW | 503 mm | VCS1/CW | 482 mm | VCS1/SCW | 458 mm | VCS1/RW | 448 mm | VCS1/SRW | 458 mm | VCS1/LW | 448 mm | VCS1/SLW |
| Capacité de charge | 196 kg | | 273 kg | | 498 kg | | 299 kg | | 300 kg | | 272 kg | | 272 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un bouclier thermique (chaîne de cuisson chaude)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 103 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE +<br>BOUCLIER THERMIQUE (HS) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et base<br>à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 616 mm | VCR1/HCHS | 545 mm | VCR1/CHS | 524 mm | VCR1/SCHS | 501 mm | VCR1/RHS | 491 mm | VCR1/SRHS | 500 mm | VCR1/LHS | 490 mm | VCR1/SLHS |
| Capacité de charge | 196 kg | | 273 kg | | 498 kg | | 299 kg | | 300 kg | | 272 kg | | 272 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un plan de travail solide (chaîne de cuisson froide)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 98 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + PLAN DE<br>TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et base<br>à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 574 mm | VCR1/HCW | 503 mm | VCR1/CW | 482 mm | VCR1/SCW | 458 mm | VCR1/RW | 448 mm | VCR1/SRW | 458 mm | VCR1/LW | 448 mm | VCR1/SLW |
| Capacité de charge | 201 kg | | 278 kg | | 503 kg | | 304 kg | | 305 kg | | 277 kg | | 277 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un bouclier thermique (chaîne de cuisson chaude)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 109 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE +<br>BOUCLIER THERMIQUE (HS) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articu-<br>lées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 558 mm | VLS1/HCHS | 487 mm | VLS1/CHS | 466 mm | VLS1/SCHS | 442 mm | VLS1/RHS | 442 mm | VLS1/LHS | 432 mm | VLS1/SLHS |
| Capacité de charge | 187 kg | | 264 kg | | 489 kg | | 290 kg | | 263 kg | | 263 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un plan de travail solide (chaîne de cuisson froide)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 100 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + PLAN DE<br>TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et base<br>à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 516 mm | VLS1/HCW | 445 mm | VLS1/CW | 424 mm | VLS1/SCW | 400 mm | VLS1/RW | 390 mm | VLS1/SRW | 400 mm | VLS1/LW | 390 mm | VLS1/SLW |
| Capacité de charge | 196 kg | | 273 kg | | 498 kg | | 299 kg | | 300 kg | | 272 kg | | 272 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un bouclier thermique (chaîne de cuisson chaude)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 113 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + BOUCLIER THERMIQUE (HS) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 616 mm | HCS1/HCHS | 545 mm | HCS1/CHS | 524 mm | HCS1/SCHS | 501 mm | HCS1/RHS | 491 mm | HCS1/SRHS | 500 mm | HCS1/LHS | 490 mm | HCS1/SLHS |
| Capacité de charge | 187 kg | | 264 kg | | 489 kg | | 290 kg | | 291 kg | | 263 kg | | 263 kg | |





Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un un plan de travail solide (chaîne de cuisson froide)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 97 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 574 mm | HCS1/HCW | 503 mm | HCS1/CW | 482 mm | HCS1/SCW | 458 mm | HCS1/RW | 448 mm | HCS1/SRW | 458 mm | HCS1/LW | 448 mm | HCS1/SLW |
| Capacité de charge | 196 kg | | 273 kg | | 498 kg | | 299 kg | | 300 kg | | 272 kg | | 272 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un bouclier thermique (chaîne de cuisson chaude)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 103 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + BOUCLIER THERMIQUE (HS) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 616 mm | HCR1/HCHS | 545 mm | HCR1/CHS | 524 mm | HCR1/SCHS | 501 mm | HCR1/RHS | 491 mm | HCR1/SRHS | 500 mm | HCR1/LHS | 490 mm | HCR1/SLHS |
| Capacité de charge | 196 kg | | 273 kg | | 498 kg | | 299 kg | | 300 kg | | 272 kg | | 272 kg | |





Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation de la chaîne de cuisson.
- Conçu pour les équipements de cuisson lourds, monté sur un un plan de travail solide (chaîne de cuisson froide)
- Idéal pour la viande et le poisson.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 103 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| CHEF BASE + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 574 mm | HCR1/HCW | 503 mm | HCR1/CW | 482 mm | HCR1/SCW | 458 mm | HCR1/RW | 448 mm | HCR1/SRW | 458 mm | HCR1/LW | 448 mm | HCR1/SLW |
| Capacité de charge | 201 kg | | 278 kg | | 503 kg | | 304 kg | | 305 kg | | 277 kg | | 277 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

# Under Counter

## Under Counter

Unités indépendantes sous poste de travail


**VCS** 52
Unités à tiroir(s) et moteur latéral
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**VCR** 54
Unités à tiroir(s) et moteur arrière
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**VCM** 56
Unités traversables
Largeur : 1120 mm, Profondeur : 710 mm

**VLS** 57
Unités à tiroir(s) peu profond(s)
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCS** 59
Unités à tiroir(s) et moteur latéral, réfrigérateur seulement
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCR** 61
Unités à tiroir(s) et moteur arrière, réfrigérateur seulement
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**COMBO** 63
Unités à deux tiroirs, combinant des tiroirs à température variable, standard et peu profonds, avec des tiroirs à profondeur standard uniquement pour la réfrigération, dans des configurations à moteur latéral et arrière.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Gamme d'unités de hauteur finie disponible, pour convenir à une grande variété d'espaces dans la cuisine.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 96 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 565 mm | VCS1/HCT | 494 mm | VCS1/CT | 473 mm | VCS1/SCT | 449 mm | VCS1/RT | 439 mm | VCS1/SRT | 449 mm | VCS1/LT | 439 mm | VCS1/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 155 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | VCS2/HCT | 891 mm | VCS2/CT | 870 mm | VCS2/SCT | 846 mm | VCS2/RT | 836 mm | VCS2/SRT | 846 mm | VCS2/LT | 836 mm | VCS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Gamme d'unités de hauteur finie disponible, pour convenir à une grande variété d'espaces dans la cuisine.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 90 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER +<br>REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et base<br>à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 565 mm | VCR1/HCT | 494 mm | VCR1/CT | 473 mm | VCR1/SCT | 449 mm | VCR1/RT | 439 mm | VCR1/SRT | 449 mm | VCR1/LT | 439 mm | VCR1/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 148 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER +<br>REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et<br>base à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | VCR2/HCT | 891 mm | VCR2/CT | 870 mm | VCR2/SCT | 846 mm | VCR2/RT | 836 mm | VCR2/SRT | 846 mm | VCR2/LT | 836 mm | VCR2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Tiroirs traversables pour accès des deux côtés d'un îlot central.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1120 mm,<br>Profondeur : 710 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 164 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉ TRAVERSABLE + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | VCM2/HCT | 891 mm | VCM2/CT | 870 mm | VCM2/SCT | 846 mm | VCM2/RT | 836 mm | VCM2/SRT | 846 mm | VCM2/LT | 836 mm | VCM2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Gamme d'unités de hauteur finie disponible, pour convenir à une grande variété d'espaces dans la cuisine.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 92 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 507 mm | VLS1/HCT | 436 mm | VLS1/CT | 415 mm | VLS1/SCT | 391 mm | VLS1/RT | 381 mm | VLS1/SRT | 391 mm | VLS1/LT | 381 mm | VLS1/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## UNDER COUNTER - PEU PROFOND - DEUX TIROIRS - MOTEUR LATÉRAL - SÉRIE VLS2

### Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(60 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 147 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

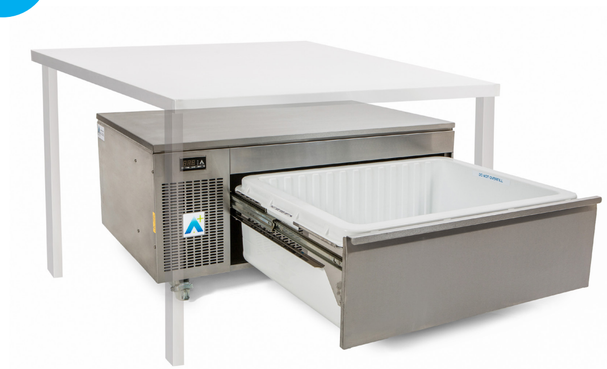
### Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 846 mm | VLS2/HCT | 775 mm | VLS2/CT | 754 mm | VLS2/SCT | 730 mm | VLS2/RT | 720 mm | VLS2/SRT | 730 mm | VLS2/LT | 720 mm | VLS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



## UNDER COUNTER - RÉFRIGÉRATEUR SEULEMENT - UN TIROIR - MOTEUR LATÉRAL - SÉRIE HCS1

Cote énergétique A+



### Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Gamme d'unités de hauteur finie disponible, pour convenir à une grande variété d'espaces dans la cuisine.

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 96 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

### Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 565 mm | HCS1/HCT | 494 mm | HCS1/CT | 473 mm | HCS1/SCT | 449 mm | HCS1/RT | 439 mm | HCS1/SRT | 449 mm | HCS1/LT | 439 mm | HCS1/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 155 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | HCS2/HCT | 891 mm | HCS2/CT | 870 mm | HCS2/SCT | 846 mm | HCS2/RT | 836 mm | HCS2/SRT | 846 mm | HCS2/LT | 836 mm | HCS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |





Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Gamme d'unités de hauteur finie disponible, pour convenir à une grande variété d'espaces dans la cuisine.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 90 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 565 mm | HCR1/HCT | 494 mm | HCR1/CT | 473 mm | HCR1/SCT | 449 mm | HCR1/RT | 439 mm | HCR1/SRT | 449 mm | HCR1/LT | 439 mm | HCR1/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 148 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | HCR2/HCT | 891 mm | HCR2/CT | 870 mm | HCR2/SCT | 846 mm | HCR2/RT | 836 mm | HCR2/SRT | 846 mm | HCR2/LT | 836 mm | HCR2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |





Tiroir peu profond au-dessus d'un tiroir standard (SVS2)
ou tiroir standard au-dessus d'un tiroir peu profond (VSS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/<br>1 75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 151 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 904 mm | SVS2/HCT<br>VSS2/HCT | 833 mm | SVS2/CT<br>VSS2/CT | 812 mm | SVS2/SCT<br>VSS2/SCT | 788 mm | SVS2/RT<br>VSS2/RT | 778 mm | SVS2/SRT<br>VSS2/SRT | 788 mm | SVS2/LT<br>VSS2/LT | 778 mm | SVS2/SLT<br>VSS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Tiroir standard au-dessus d'un réfrigérateur A+ (VAS2) ou réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir standard (AVS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 155 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | VAS2/HCT<br>AVS2/HCT | 891 mm | VAS2/CT<br>AVS2/CT | 870 mm | VAS2/SCT<br>AVS2/SCT | 846 mm | VAS2/RT<br>AVS2/RT | 836 mm | VAS2/SRT<br>AVS2/SRT | 846 mm | VAS2/LT<br>AVS2/LT | 836 mm | VAS2/SLT<br>AVS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |





## Tiroir peu profond au-dessus d'un réfrigérateur A+ (SAS2) ou réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir peu profond (ASS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/<br>1 75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 151 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 904 mm | SAS2/HCT<br>ASS2/HCT | 833 mm | SAS2/CT<br>ASS2/CT | 812 mm | SAS2/SCT<br>ASS2/SCT | 788 mm | SAS2/RT<br>ASS2/RT | 778 mm | SAS2/SRT<br>ASS2/SRT | 788 mm | SAS2/LT<br>ASS2/LT | 778 mm | SAS2/SLT<br>ASS2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir standard (VAR2)
ou tiroir standard au-dessus d'un réfrigérateur A+ (AVR2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 148 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNDER COUNTER + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 962 mm | VAR2/HCT<br>AVR2/HCT | 891 mm | VAR2/CT<br>AVR2/CT | 870 mm | VAR2/SCT<br>AVR2/SCT | 846 mm | VAR2/RT<br>AVR2/RT | 836 mm | VAR2/SRT<br>AVR2/SRT | 846 mm | VAR2/LT<br>AVR2/LT | 836 mm | VAR2/SLT<br>AVR2/SLT |
| Capacité de charge | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | | 0 kg | |

Retour au sommaire

# Prep Counter

## Prep Counter

Plan de travail solide, idéal pour la préparation alimentaire


**VCS** 70
Unités à tiroir(s) et moteur latéral
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**VCR** 71
Unités à tiroir(s) et moteur arrière
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**VCM** 72
Unités traversables
Largeur : 1120 mm, Profondeur : 710 mm

**VLS** 73
Unités à tiroir(s) peu profond(s)
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCS** 74
Unités à tiroir(s) et moteur latéral, réfrigérateur seulement
Largeur : 1100 mm, Profondeur : 700 mm

**HCR** 75
Unités à tiroir(s) et moteur arrière, réfrigérateur seulement
Largeur : 878 mm, Profondeur : 885 mm

**COMBO** 76
Unités à deux tiroirs, combinant des tiroirs à température variable, standard et peu profonds, avec des tiroirs à profondeur standard uniquement pour la réfrigération, dans des configurations à moteur latéral et arrière.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 163 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et<br>base à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | VCS2/HCW | 900 mm | VCS2/CW | 879 mm | VCS2/SCW | 855 mm | VCS2/RW | 845 mm | VCS2/SRW | 855 mm | VCS2/LW | 845 mm | VCS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 156 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes<br>articulées hautes (HC) | | Base à roulettes<br>articulées standard (C) | | Base à petites roulettes<br>articulées (SC) | | Roulettes et base<br>à pieds (R) | | Petites roulettes et<br>base à pieds (SR) | | Base à roulettes<br>de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes<br>de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | VCR2/HCW | 900 mm | VCR2/CW | 879 mm | VCR2/SCW | 855 mm | VCR2/RW | 845 mm | VCR2/SRW | 855 mm | VCR2/LW | 845 mm | VCR2/SLW |
| Capacité de charge | 143 kg | | 220 kg | | 445 kg | | 246 kg | | 247 kg | | 219 kg | | 219 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Solution de stockage hautement ergonomique au point d'usage.
- Chaque tiroir de l'unité traversable permet d'accéder aux deux côtés d'un îlot central.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1120 mm,<br>Profondeur : 710 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 164 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉ TRAVERSABLE +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | VCM2/HCW | 900 mm | VCM2/CW | 879 mm | VCM2/SCW | 855 mm | VCM2/RW | 845 mm | VCM2/SRW | 855 mm | VCM2/LW | 845 mm | VCM2/SLW |
| Capacité de charge | 128 kg | | 205 kg | | 430 kg | | 231 kg | | 232 kg | | 204 kg | | 204 kg | |

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(60 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 155 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 855 mm | VLS2/HCW | 784 mm | VLS2/CW | 763 mm | VLS2/SCW | 739 mm | VLS2/RW | 729 mm | VLS2/SRW | 739 mm | VLS2/LW | 729 mm | VLS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage en vrac près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 163 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base sur petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | HCS2/HCW | 900 mm | HCS2/CW | 879 mm | HCS2/SCW | 855 mm | HCS2/RW | 845 mm | HCS2/SRW | 855 mm | HCS2/LW | 845 mm | HCS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |





Cote énergétique A+

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Convient parfaitement à la préparation de viande, de charcuterie et d'aliments de garde-manger.
- Convient aussi à la préparation de pâtisseries et de desserts.
- Stockage idéal pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage en vrac près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 156 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | HCR2/HCW | 900 mm | HCR2/CW | 879 mm | HCR2/SCW | 855 mm | HCR2/RW | 845 mm | HCR2/SRW | 855 mm | HCR2/LW | 845 mm | HCR2/SLW |
| Capacité de charge | 143 kg | | 220 kg | | 445 kg | | 246 kg | | 247 kg | | 219 kg | | 219 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Tiroir peu profond au-dessus d'un tiroir standard (SVS2)
ou tiroir standard au-dessus d'un tiroir peu profond (VSS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/<br>1 75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 159 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 913 mm | VSS2/HCW<br>SVS2/HCW | 842 mm | VSS2/CW<br>SVS2/CW | 821 mm | VSS2/SCW<br>SVS2/SCW | 797 mm | VSS2/RW<br>SVS2/RW | 787 mm | VSS2/SRW<br>SVS2/SRW | 797 mm | VSS2/LW<br>SVS2/LW | 787 mm | VSS2/SLW<br>SVS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |





Tiroir standard au-dessus d'un réfrigérateur A+ (VAS2)
ou réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir standard (AVS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/<br>1 100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 159 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION +<br>PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | VAS2/HCW<br>AVS2/HCW | 900 mm | VAS2/CW<br>AVS2/CW | 879 mm | VAS2/SCW<br>AVS2/SCW | 855 mm | VAS2/RW<br>AVS2/RW | 845 mm | VAS2/SRW<br>AVS2/SRW | 855 mm | VAS2/LW<br>AVS2/LW | 845 mm | VAS2/SLW<br>AVS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir peu profond (ASS2) ou tiroir peu profond au-dessus d'un réfrigérateur A+ (SAS2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | Standard - 4 bacs gastronormes 1/1<br>100 mm (40 kg d'aliments)<br>Peu profond- 4 bacs gastronormes 1/1<br>75 mm (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir peu profond : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 142 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 913 mm | SAS2/HCW<br>ASS2/HCW | 842 mm | SAS2/CW<br>ASS2/CW | 821 mm | SAS2/SCW<br>ASS2/SCW | 797 mm | SAS2/RW<br>ASS2/RW | 787 mm | SAS2/SRW<br>ASS2/SRW | 797 mm | SAS2/LW<br>ASS2/LW | 787 mm | SAS2/SLW<br>ASS2/SLW |
| Capacité de charge | 137 kg | | 214 kg | | 439 kg | | 240 kg | | 241 kg | | 213 kg | | 213 kg | |





## Tiroir standard au-dessus d'un réfrigérateur A+ (VAR2) ou réfrigérateur A+ au-dessus d'un tiroir standard (AVR2)

## Applications

- Solution de stockage ergonomique au point d'usage.
- Convient parfaitement à la préparation de la viande, de la charcuterie et des desserts.
- Solution idéale pour les accompagnements et la mise en place en général.
- Stockage des surgelés près du poste de friture, avec support de panier à friture monté sur le plan de travail en option.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1<br>100 mm (80 kg d'aliments) |
| Mode de température | Tiroir standard : -22 °C à +15 °C<br>Tiroir de réfrigérateur A+ : 0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 156 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| PREP STATION + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes articulées hautes (HC) | | Base à roulettes articulées standard (C) | | Base à petites roulettes articulées (SC) | | Roulettes et base à pieds (R) | | Petites roulettes et base à pieds (SR) | | Base à roulettes de verrouillage (L) | | Petite base à roulettes de verrouillage (SL) | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 971 mm | VAR2/HCW<br>AVR2/HCW | 900 mm | VAR2/CW<br>AVR2/CW | 879 mm | VAR2/SCW<br>AVR2/SCW | 855 mm | VAR2/RW<br>AVR2/RW | 845 mm | VAR2/SRW<br>AVR2/SRW | 855 mm | VAR2/LW<br>AVR2/LW | 845 mm | VAR2/SLW<br>AVR2/SLW |
| Capacité de charge | 143 kg | | 220 kg | | 445 kg | | 246 kg | | 247 kg | | 219 kg | | 219 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

# Saladette

## Saladette

Combinaison intégrée saladette et tiroir Adande

### VCS

Unités à tiroir(s) et moteur latéral

83

Largeur : 1100 mm x
Profondeur : 740 mm

## Nouveautés 2021

Combo Adande double tiroir et saladette intégrée

- Unité Saladette intégrée pour une plus grande hygiène. Aucun piège à saletés
- Capacité de stockage supérieure de 20 % à celle de l'unité Saladette – la largeur accrue permet d'ajouter un tiers de bac gastronorme supplémentaire
- La partie avant inclinée assure un accès facile et une présentation attrayante.

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Présentation finale des assiettes sur le rebord.
- Idéal pour la préparation de pizzas.
- Idéal pour conserver et préparer des sushis.
- Parfait pour le stockage des salades et des garnitures.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | sans la saladette : Largeur : 1100 mm x Profondeur : 740 mm |
| Dimensions de la Saladette | Largeur : 1100 mm x Profondeur : 389 mm x Hauteur : 260 mm |
| Capacité | 8 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm (80 kg d'aliments) |
| S2 capacité de la saladette | 6 bacs gastronormes 1/3 Profondeur : 150 mm |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 183 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

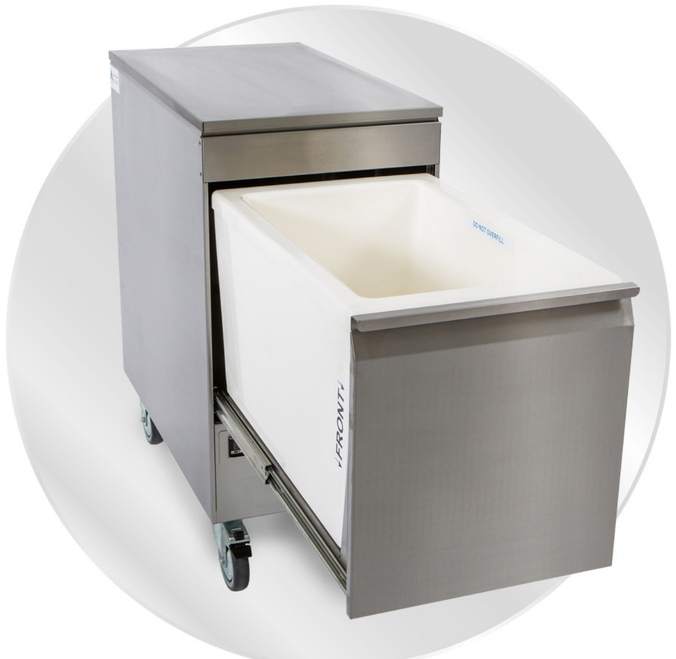
## Options

| SALADETTE + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE | Base à roulettes articulées standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie avec plan de travail solide (W) | 1160 mm | VCS2/CW/S2 |
| S2 capacité de la saladette | 6 bacs gastronormes 1/3 (max 100 mm de profondeur) | |

| (Les options de profondeur sont sans frais) | Saladette - OPTIONS D'UN ESPACE DE SERVICE DANS LES ASSIETTES | | | |
|---|---|---|---|---|
| Profondeur finie avec plan de travail solide (W) | 740 mm | Code : S2 | 800 mm | Code : S2-800 |
| S2 - Options d'un espace de service dans les assiettes | 342 mm | | 402 mm | |

Retour au sommaire

Possibilités d'autres options de tiroirs pour la Saladette sur demande




# Compact

## Compact Unité Compact profonde à tiroir(s)


VCC 86

Unité avec tiroir Compact

Largeur : 450 mm x
Profondeur : 800 mm

## Applications

- Stockage en vrac au point d'utilisation.
- Forme et taille idéales pour restauration mobile.
- Stockage des surgelés près de la friteuse.
- Convient aux viandes fraîches ou surgelées près d'une grille de cuisson ou d'une plaque à haute température.
- Idéal pour conserver les glaces et les sorbets à la température de conservation optimale pour un service rapide.
- Tiroir profond pour le stockage des bouteilles en position verticale

## Caractéristiques

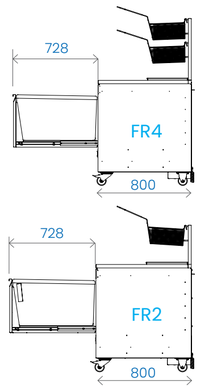
| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 450 mm x Profondeur : 800 mm |
| Capacité | 2 bacs gastronormes 1/1, 1 de 200 mm de profondeur et 1 de 100 mm de profondeur (30 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 97 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

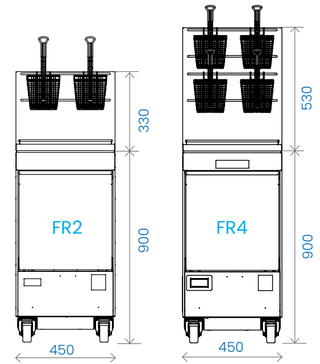
| TIROIR PROFOND COMPACT + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base à roulettes articulées doubles | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 845 mm | VCC1/DCT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| TIROIR PROFOND COMPACT + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (W) | Base à roulettes hautes (HC) | | Base à roulettes articulées générales (SC) | |
|---|---|---|---|---|
| Hauteur finie | 948 mm | VCC1/HCW | 900 mm | VCC1/GCW |
| Capacité de charge | 223 kg | | 294 kg | |

## Vue de côté




## Vue de devant




VCC1/GCW - Options de plan de travail pour poste de friture

- Plan de travail pour panier à frites avec deux crochets de suspension (FR2)
- Plan de travail pour panier à frites avec quatre crochets de suspension (FR4)



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

# Bulk Storage

## Bulk Storage
Unité de stockage en vrac à trois tiroirs


**VCS** 90
Unités à tiroir(s) et moteur latéral
Largeur : 1100 mm,
Profondeur : 700 mm

**VCR** 91
Unités à tiroir(s) et moteur arrière
Largeur : 878 mm,
Profondeur : 885 mm

**VLS** 92
Unités à tiroir(s) peu profond(s)
Largeur : 1100 mm,
Profondeur : 700 mm

**HCS** 93
Unités à tiroir(s) et moteur latéral,
réfrigérateur seulement
Largeur : 1100 mm,
Profondeur : 700 mm

**HCR** 94
Unités à tiroir(s) et moteur arrière,
réfrigérateur seulement
Largeur : 878 mm,
Profondeur : 885 mm

## Applications

- Fournit un stockage de secours, à proximité du point d'utilisation, pour une efficacité optimale pendant les périodes de service intense.
- Grâce à notre système de refroidissement basse vitesse, les aliments peuvent être emballés dans le tiroir sans fuites d'air - il n'y a pas de « points chauds » dans un tiroir Adande.
- Sur demande, les unités Adande peuvent être disposées dans des configurations mixtes, combinant des tiroirs multi-températures et des tiroirs réfrigérants.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 12 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(120 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 220 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1288 mm | VCS3/CT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1297 mm | VCS3/CW |
| Capacité de charge | 155 kg | |

## Applications

- Fournit un stockage de secours, à proximité du point d'utilisation, pour une efficacité optimale pendant les périodes de service intense.
- Grâce à notre système de refroidissement basse vitesse, les aliments peuvent être emballés dans le tiroir sans fuites d'air - il n'y a pas de « points chauds » dans un tiroir Adande.
- Sur demande, les unités Adande peuvent être disposées dans des configurations mixtes, combinant des tiroirs multi-températures et des tiroirs réfrigérants.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 12 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 100 mm<br>(120 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 213 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon<br>en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1288 mm | VCR3/CT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1297 mm | VCR3/CW |
| Capacité de charge | 162 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

## Applications

- Fournit un stockage de secours, à proximité du point d'utilisation, pour une efficacité optimale pendant les périodes de service intense.
- Grâce à notre système de refroidissement basse vitesse, les aliments peuvent être emballés dans le tiroir sans fuites d'air - il n'y a pas de « points chauds » dans un tiroir Adande.
- Sur demande, les unités Adande peuvent être disposées dans des configurations mixtes, combinant des tiroirs multi-températures et des tiroirs réfrigérants.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 12 bacs gastronormes 1/1 Profondeur : 75 mm<br>(90 kg d'aliments) |
| Mode de température | -22 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 222 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉS À TIROIRS FAIBLE PROFONDEUR + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1114 mm | VLS3/CT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| UNITÉS À TIROIRS FAIBLE PROFONDEUR + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1123 mm | VLS3/CW |
| Capacité de charge | 155 kg | |





Cote énergétique A+

## Applications

- Fournit un stockage de secours, à proximité du point d'utilisation, pour une efficacité optimale pendant les périodes de service intense.
- Grâce à notre système de refroidissement basse vitesse, les aliments peuvent être emballés dans le tiroir sans fuites d'air - il n'y a pas de « points chauds » dans un tiroir Adande.
- Sur demande, les unités Adande peuvent être disposées dans des configurations mixtes, combinant des tiroirs multi-températures et des tiroirs réfrigérants.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 1100 mm,<br>Profondeur : 700 mm |
| Capacité | 12 bacs gastronormes 1/1 100 mm (120 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal<br>de l'unité à vide | 222 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1288 mm | HCS3/CT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1297 mm | HCS3/CW |
| Capacité de charge | 155 kg | |



Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 100.

Cote énergétique A+

## Applications

- Fournit un stockage de secours, à proximité du point d'utilisation, pour une efficacité optimale pendant les périodes de service intense.
- Grâce à notre système de refroidissement basse vitesse, les aliments peuvent être emballés dans le tiroir sans fuites d'air - il n'y a pas de « points chauds » dans un tiroir Adande.
- Sur demande, les unités Adande peuvent être disposées dans des configurations mixtes, combinant des tiroirs multi-températures et des tiroirs réfrigérants.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Dimensions de l'unité | Largeur : 878 mm,<br>Profondeur : 885 mm |
| Capacité | 12 bacs gastronormes 1/1 100 mm (120 kg d'aliments) |
| Mode de température | -0 °C à +15 °C |
| Poids maximal de l'unité à vide | 213 kg |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Réfrigérant | R600a |

## Options

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + REVÊTEMENT SUPÉRIEUR (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1288 mm | HCR3/CT |
| Capacité de charge | 0 kg | |

| UNITÉS À TIROIRS PROFONDEUR STANDARD + PLAN DE TRAVAIL SOLIDE (T) | Base sur roulettes standard (C) | |
|---|---|---|
| Hauteur finie | 1297 mm | HCR3/CW |
| Capacité de charge | 162 kg | |

Retour au sommaire

Pour voir toutes les options, veuillez consulter la section personnalisation des tiroirs et accessoires à la page 96.

# Options ou accessoires

## Options ou accessoires
Ajouts et accessoires pour votre Adande


Refroidissement par courant d’air 98

Stations combi 99

Options d’adaptation des tiroirs (réalisé en usine) 100

Gestion des tiroirs et accessoires 102

## Une industrie du refroidissement avant tout

Lorsque cela est spécifié au moment de la commande les unités du moteur latéral Adande (VCS) peuvent être mises en place avec le refroidissement par courant d'air (BC) avec leur fonctionnalité réfrigérateur et congélateur.

## Applications

- Idéal pour les besoins de refroidissement par courant d'air sur petits lots
- Idéal pour le système cuisson-refroidissement pendant la préparation des aliments.
- Tous les types d'aliments peuvent être refroidis par la technologie de refroidissement par courant d'air Adande.
- Unité ergonomique quatre en un - congélateur, réfrigérateur, refroidisseur par courant d'air et poste de préparation.

## Caractéristiques

| | |
|---|---|
| Capacité | Les tiroirs Adande dotés de la fonction de refroidissement par courant d'air refroidissent rapidement jusqu'à 7 kg d'aliments de 70 °C à 3 °C in 90 minutes |
| Données électriques | 230V 50 Hz, prise à trois fiches R-U et cordon en spirale de 2 m |
| Consommation d'électricité | 0,134 kWh/Kg par cycle de température standard |
| Réfrigérant | HC R290 |

### Options de cycles de refroidissement par courant d'air

Cycle 1 - Refroidissement doux de 90 minutes
Cycle 2 - Refroidissement intensif de 90 minutes
Cycle 3 - Refroidissement doux de 120 minutes
Cycle 4 - Refroidissement intensif de 120 minutes

À la fin de chaque cycle, les aliments sont automatiquement maintenus à 3 °C.

Retour au sommaire





## Station Combi - Moteur latéral (CS)

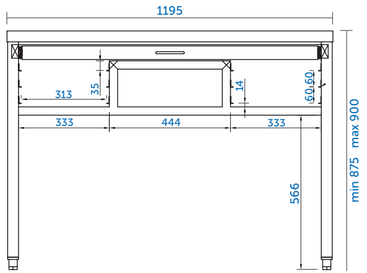
| Code de l'unité | Moteur latéral | | | |
|---|---|---|---|---|
| | VCS1 | VLS1 | VCM1 | HCS1 |
| CS | oui | oui | - | oui |

- Convient aux fours mixtes jusqu'à 6 grilles avec une charge maximale de 300 kg.
- Les stations CS et CR n'incluent pas les fixations des pieds du four mixte
- La hauteur de la plateforme de la station Combi est réglable entre 875 et 900 mm pour créer un espace vide de 566 mm à 591 mm de haut, suf - sant pour s'adapter à une large gamme de blocs-tiroirs Adande.
- Les stations combi Adande sont en acier inoxydable de qualité 304 avec des pieds réglables en aluminium.
- Étagère coulissante sur glissières télescopiques montée sur toutes les stations CS et CR.
- Des glissières en acier inoxydable en forme de L, à un écartement de 60 mm, pour pouvoir ranger les bacs gastronormes de taille 1/1 sous le four mixte.

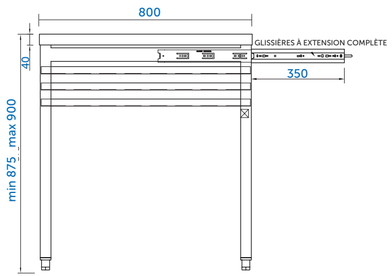
## Station Combi - Moteur arrière (CR)

| Code de l'unité | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|
| | VCC1 | VCR1 | HCR1 |
| CR | - | oui | oui |

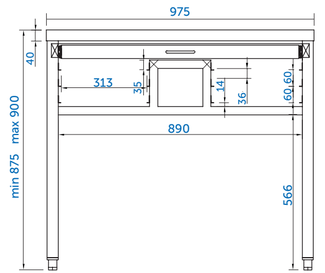
### Vue de devant
Station combi (CS)




### Vue de côté
Les deux modèles (CS et CR)




### Vue de devant
Station combi (CR)



## Postes de travail des postes de friture

Les unités à tiroirs avec des plans de travail solides et des supports de paniers à friture intégrés sont conçues pour fournir un poste de friture ergonomique, permettant aux paniers d'être rapidement chargés de produits réfrigérés ou congelés avant d'être immergés dans une friteuse à proximité.

Les plans de travail du poste de friture avec quatre crochets de suspension (FR4) sont disponibles pour tous les types d'unités Adande, à l'exception du tiroir de l'unité traversable VCM. Le plan de travail du poste de friture à deux crochets de suspension (FR2) n'est disponible que pour l'unité à tiroirs Compact (VCC).

Des bacs récepteurs sont fournis pour toutes les unités avec des plans de travail de poste de friture, et sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| FR2 | - | - | - | - | oui | - | - |
| FR4 | oui | oui | - | oui | oui | oui | oui |

## Roulettes de verrouillage

Pour les unités sous-plan à deux tiroirs équipés de roulettes arrière et de pieds avant (Code : R) ou de petites roulettes et de pieds (Code : SR), les roulettes de verrouillage facilitent le déplacement de ces unités, lorsque l'accès est nécessaire à des fins d'entretien ou d'hygiène.

En tirant la barre des deux roulettes de verrouillage, on soulève l'unité du sol et, avec le poids sur les quatre roulettes (les deux roulettes arrière sont toujours au sol), il est beaucoup plus facile de faire avancer et reculer l'unité.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| R | oui | oui | oui | oui | - | oui | oui |
| SR | oui | oui | oui | oui | - | oui | oui |

## Pieds de nivellement

Des pieds de nivellement (LC) pour les sols irréguliers ou en pente peuvent être montés sur les unités Adande sur roulettes standard.

Les pieds de nivellement permettent jusqu'à 10 mm d'ajustement de la hauteur.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| LC | oui | oui | oui | oui | - | oui | oui |

Retour au sommaire

## Plans de travail à rallonge

Pour créer des surfaces de travail plus grandes ou offrir un espace supplémentaire sur lequel monter des équipements de cuisine, les plans de travail Adande peuvent être rallongés jusqu'à 200 mm à gauche et à droite, et jusqu'à un maximum de 150 mm à l'arrière de l'unité.

Les plans de travail solides rallongés (EW) ou les plans de travail à écran thermique rallongé (EHS) peuvent être installés sur toutes les unités de tiroirs VCS, VCR, HCS, HCR et VLS.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| EW | oui | oui | oui | oui | - | oui | oui |
| EHS | oui | oui | - | oui | - | oui | oui |

## Options de portique

Des portiques à étagères simples (M2) ou doubles (G1) peuvent être installés sur des plans de travail solides pour créer un espace de rangement supplémentaire sur un comptoir de préparation.

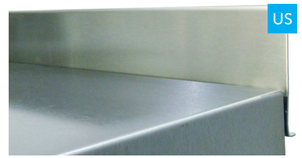
Les portiques à étagères simples peuvent également être installés sur des plans de travail rallongés (rallonge droite - M3, rallonge gauche M5).

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| M2 | oui | oui | - | oui | - | - | - |
| M3 | oui | oui | - | oui | - | - | - |
| M5 | oui | oui | - | oui | - | - | - |
| G1 | oui | oui | - | oui | - | oui | oui |

## Prolongements de plan de travail

Des prolongements en acier inoxydable de 50 mm de hauteur (US) peuvent être fixés à l'arrière de tous les plans de travail et plans à bouclier thermique Adande, à l'exception des plans de travail de l'unité traversable (VCM).

Des prolongements plus longs (50 mm de hauteur) peuvent être montés sur toutes les unités (à l'exception de l'unité t raversable VCM) dotées d'un bouclier thermique prolongé ou de plans de travail solides.




| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| US | oui | oui | - | oui | oui | oui | oui |
| EUS | oui | oui | - | oui | - | oui | oui |

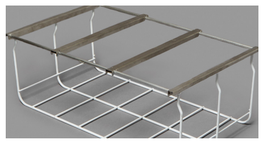
## Poignées de manœuvre

Pour faciliter et sécuriser le déplacement des unités Adande, une paire de poignées de manœuvre (H1) peut être soudée à tout plan de travail solide (W) ou à bouclier thermique (HS).

Les demandes de poignées de manœuvre peuvent être confirmées au moment de la commande.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| H1 | oui | oui | - | oui | - | oui | oui |

Retour au sommaire



RG ou RL

## Porte-bacs gastronormes

Les porte-bacs gastronormes aident les chefs à organiser et à ranger leurs ingrédients en fonction des besoins opérationnels et des menus.

Un porte-bac gastronorme occupe la moitié de la surface du tiroir, ce qui correspond à la plupart des besoins d'organisation, - laissant de l'espace de l'autre côté du tiroir pour ranger d'autres articles.

Les bacs gastronormes ne sont pas inclus dans les commandes de porte-bacs gastronormes mais, sur demande, des bacs gastronormes en acier inoxydable, en polycarbonate ou en polypropylène peuvent être fournis (prix sur demande).

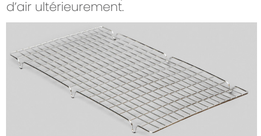
| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | RG | RL | RG | RG | - | RG | RG |

## Grille pour unité de refroidissement par courant d'air

Chaque grille couvre la moitié de la surface du tiroir, et deux sont fournies gratuitement avec chaque unité de refroidissement par courant d'air. Pour de meilleurs résultats, répartissez les aliments à intervalles réguliers.

Pour refroidir rapidement le maximum de 5 à 7 kg d'aliments, utilisez les deux grilles.

Si nécessaire, vous pouvez commander d'autres grilles de refroidissement par courant d'air ultérieurement.



B3

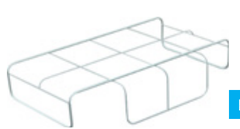
| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | B3 | - | B3 | - | - | - | - |

## Panier à gobelets Pacojet®

Les ingrédients stockés dans les gobelets Pacojet® devraient être conservés à -20 °C.

Les paniers à gobelets Pacojet® peuvent contenir jusqu'à 12 gobelets, couvrant 60 % de la surface du bac isotherme. Deux grilles (l'une au-dessus de l'autre) permettent de stocker jusqu'à 20 gobelets.

Les paniers à gobelets Pacojet® conviennent aux tiroirs standard ou de faible profondeur.



PB

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | PB | PB | PB | - | - | PB | - |

## Séparateurs pour tiroirs

Les séparateurs pour tiroirs s'insèrent dans les rainures du bac à tiroirs isotherme en plastique. Les séparateurs se déplacent facilement pour former des compartiments dans le tiroir pour un usage plus efficace.

Les séparateurs pour tiroirs peuvent être livrés avec de nouvelles unités à tiroir or commandés séparém

CD

LD

DD

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | DD | LD | DD | DD | CD | DD | DD |

## Rangement des bacs gastronormes

Les tiroirs Adande conviennent à toutes les tailles de bacs gastronormes. Lorsque vous stockez différents aliments dans des bacs gastronormes plus petits, nous vous recommandons de conserver un stock de réserve de chaque type d'aliment dans un bac gastronorme de même taille, empilé l'un sur l'autre. Vous pouvez également utiliser des bacs GN plus profonds (200 mm de profondeur maximum) placés côte à côte.

Les tiroirs Adande peuvent contenir un volume de produits étonnamment élevé car, contrairement aux armoires traditionnelles, il est inutile d'avoir des espaces d'air entre les différents articles. Résultat : aucun gaspillage causé par les « points chauds » dans les tiroirs Adande.

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | Bacs gastronormes en acier inoxydable, polycarbonate ou polypropylène disponibles - Prix sur demande | | | | | | |

## Bac pour tiroir

Les bacs isothermes des tiroirs Adande se remplacent.

DC

DT

| Code de l'unité | Moteur latéral | | | | Moteur arrière | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | VCS | VLS | VCM | HCS | VCC | VCR | HCR |
| Code des accessoires | DT | DS | DM | DT | DC | DD | DT |

## Données sur la performance - pour les unités à deux et trois tiroirs, multiplier les données du tableau (ci-dessous) par le nombre de tiroirs dans la pile.

| TIROIR VCS, VCR et VCM (Volume de stockage : 86 litres) | | Consommation d'électricité kWhr/24 h (Note 1) | | Débit de chaleur maximal | Débit de chaleur watts/24 h | | Courant d'utilisation (amp) | | Courant de début | Label énergétique | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Type de réfrigérant | Consommation maximale d'électricité (W) | Réfrigérateur | Congélateur | Watts | Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur | Congélateur | Amp | Réfrigérateur | Congélateur |
| Hydrocarbure R600a | 293 | 0,84 | 2,09 | 586 | 35 | 87 | 1,2 | 0,7 | 14 | A | B |

| TIROIR HCS, HCR (Volume de stockage : 86 litres) | | Consommation d'électricité kWhr/24 h (Note 1) | | Débit de chaleur maximal | Débit de chaleur watts/24 h | | Courant d'utilisation (amp) | | Courant de début | Label énergétique | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Type de réfrigérant | Consommation maximale d'électricité (W) | Réfrigérateur | Congélateur | Watts | Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur | Congélateur | Amp | Réfrigérateur | Congélateur |
| Hydrocarbure R600a | 157 | 0,65 | s/o | 314 | 27 | s/o | 0,6 | s/o | 7 | A+ | s/o |

| TIROIR VCS, (Volume de stockage : 75 litres) | | Consommation d'électricité kWhr/24 h (Note 1) | | Débit de chaleur maximal | Débit de chaleur watts/24 h | | Courant d'utilisation (amp) | | Courant de début | Label énergétique | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Type de réfrigérant | Consommation maximale d'électricité (W) | Réfrigérateur | Congélateur | Watts | Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur | Congélateur | Amp | Réfrigérateur | Congélateur |
| Hydrocarbure R600a | 300 | 0,89 | 2,14 | 600 | 37 | 89 | 1,2 | 0,7 | 14 | A | B |

| TIROIR VCC, (Volume de stockage : 69 litres) | | Consommation d'électricité kWhr/24 h (Note 1) | | Débit de chaleur maximal | Débit de chaleur watts/24 h | | Courant d'utilisation (amp) | | Courant de début | Label énergétique | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Type de réfrigérant | Consommation maximale d'électricité (W) | Réfrigérateur | Congélateur | Watts | Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur | Congélateur | Amp | Réfrigérateur | Congélateur |
| Hydrocarbure R600a | 240 | 1,15 | 2,61 | 480 | 48 | 109 | 1,2 | 0,8 | 14 | A | B |

| TIROIR VCS avec REFROIDISSEMENT PAR COURANT D'AIR | | Consommation d'énergie | | | Débit maximal de chaleur | Débit de chaleur watts/24 h | | Courant d'utilisation (amp) | | | Courant de début |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | kWhr/24 h (Note 1) | | kWh/kg/cycle | | | | | | | |
| Type de réfrigérant | Consommation maximale d'électricité (W) | Réfrigérateur | Congélateur | Refroidissement par courant d'air | Watts | Réfrigérateur | Congélateur | Réfrigérateur | Congélateur | Refroidissement par courant d'air | Amp |
| R290 | 501 | 1,52 | 3,73 | 0,15 | 1002 | 63 | 155 | 3 | 2,8 | 2,8 | 12 |

Note 1 - La consommation d'énergie de toutes les unités à tiroirs Adande a été testée en classe climatique 4 (30 °C, 55 % rH) selon la norme EN 16825:2016. Les tiroirs VCS, VCR, VCM, HCS et HCR sont des unités robustes en mesure de maintenir la température des produits en classe climatique 5.

Retour au sommaire





## Données techniques

| Paramètre | Données techniques | Codes des unités à tiroirs |
|---|---|---|
| Flexibilité de la température | -22 à +15 °C | VCS \| VCR \| VCM \| VLS \| VCC |
| | -0 à +15 °C | HCS \| HCR |
| Température ambiante | -15 à +40 °C | VCS \| VCR \| VCM \| VLS \| VCC HCS \| HCR |
| | -15 à +30 °C | VCC |
| Décongélation | Automatique électrique | Toutes les unités à tiroirs |
| Secteur | 230V 50 Hz | Toutes les unités à tiroirs |
| Cordon de secteur | Prise CEI à 3 fiches | Toutes les unités à tiroirs |
| Matériau du coffrage | Acier inoxydable de qualité alimentaire | Toutes les unités à tiroirs |
| Matériau du bac isotherme | Plastique ABC, sans mousse ODP PU | Toutes les unités à tiroirs |
| Bac à tiroir isotherme - charge maximale | 40 kg | VCS \| VCR \| VCM \| HCS \| HCR |
| | 30 kg | VCC \| VLS |

Nando's

« La première chose que l'on a remarquée est l'économie de la consommation d'huile dans les friteuses grâce à la cuisson d'un produit congelé qui n'avait plus de cristaux de glace en surface ! »

Tim Byrne
Responsable, Nandos

# Comment acheter

## Contactez-nous aujourd'hui

Envoyez votre bon de commande par e-mail à l'équipe Adande à sales@adande.com ou appelez-nous au 1502 537135

## Contactez votre agent commercial

Pour voir la liste complète, consultez le site web Adande www.adande.co.uk

## Achetez un Adande avec EasyBuy

Les tiroirs et les refroidisseurs Adande sont maintenant disponibles sur avec un plan de financement EasyBuy. N'hésitez pas à demander plus de renseignements.

## Super déduction

Si vous envisagez d'acheter un nouvel appareil Adande, pourquoi ne pas profiter du système de super déduction du gouvernement britannique ? Économisez 25 % sur vos nouvelles unités, et augmentez encore ces économies grâce aux gains d'efficacité qu'Adande continue d'offrir d'une année à l'autre.

Pour en savoir plus, consultez https://www.gov.uk/guidance/super-deduction

## Livraison R-U

L'équipe expérience client Adande vous informera des frais de livraison au moment de la réception de votre commande.
Les calculs seront basés sur la quantité d'unités commandées, la distance de livraison et toute exigence logistique suppl mentaire.

## Service et garantie R-U

Les blocs-tiroirs Adande bénéficient d'une garantie de 5 ans sur toutes les pièces principales et de 2 ans sur la main-d'œuvre au R-U. Notre numéro d'assistance service est ouvert sept jours par semaine, 24 heures sur 24.
Appelez l'équipe au 01502 537135

## Formation

Adande peut vous proposer une formation sur site, si vous le souhaitez. Veuillez le mentionner au moment de la passation de la commande.

AQ

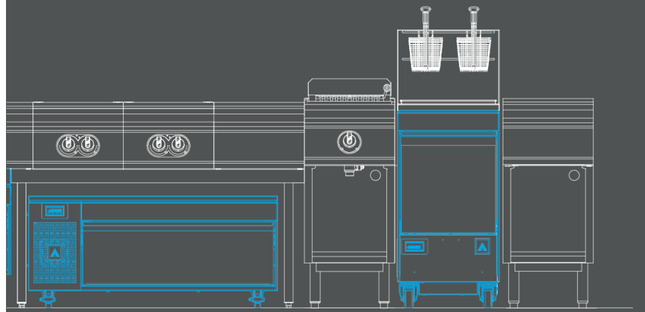
AutoQuotes est un catalogue d'équipements en ligne et un service d'établissement de devis pour le secteur de la restauration. Consultez la gamme complète Adande sur www.autoquotes.com

Sp

Speci est une plateforme mondiale de spécification des équipements qui met en relation les revende rs, les concepteurs et les fabricants. Elle contient tous les blocs CAO Adande, qui peuvent maintenant être téléchargés sur www.specifiglobal.co



Easy Buy



Une équipe de classe mondiale
Achetez un tiroir Adande avec EasyBuy aujourd'hui dès 69 £ par mois*

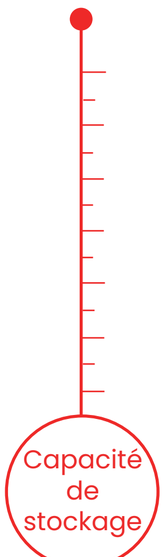
*Les conditions générales s'appliquent, demandez des détails.

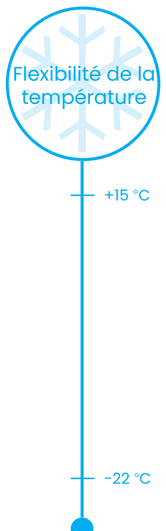
# Plus..

Les unités de tiroirs Adande bénéficient d'une garantie de 5 ans sur toutes les pièces principales et de 2 ans sur la main-d'œuvre au R-U.

# Besoin d’une autre raison ?

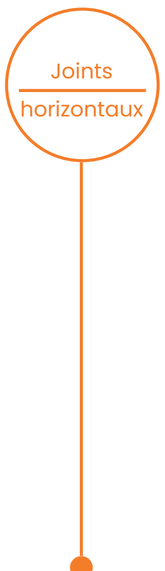
**Tiroir de profondeur standard :**
**86 litres**
Tiroir peu profond : **65 litres**



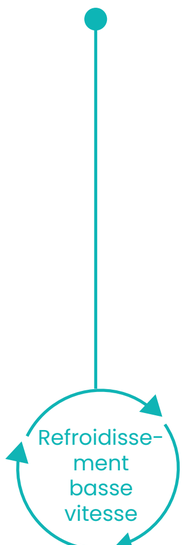

L’utilisateur sélectionne son point de réglage préféré, entre -22°C et +15°C. Pour un service rapide, le réglage idéal pour les glaces est de -15°C.

Le bac à tiroir isotherme breveté Adande et la technologie de joint horizontal minimisent la perte d’air froid à chaque ouverture de tiroir. Les bacs se retirent facilement pour leur nettoyage. Les glissières des tiroirs sont fixées métal sur métal pour une robustesse accrue. Étant situés à l’extérieur du bac de stockage des aliments, les glissières ne peuvent pas geler.

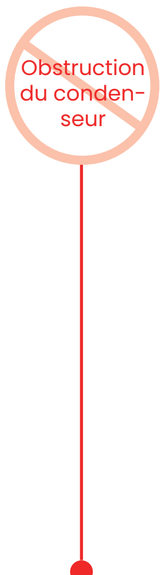



Les joints faciles à nettoyer sont placés sous le couvercle, à l’abri des problèmes.

De petits ventilateurs tirent l’air du tiroir, le font passer par l’évaporateur, puis le font redescendre doucement sur les aliments (**refroidissement à faible vitesse**).

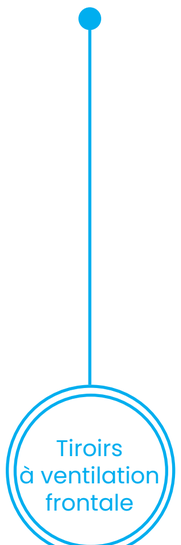


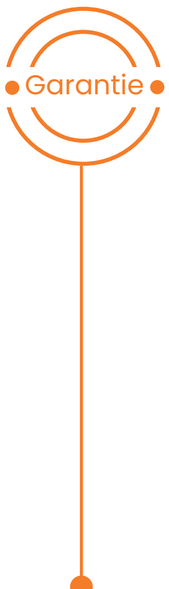



Pas de risque que des débris obstruent la grille d'entrée d'air du condenseur interne.

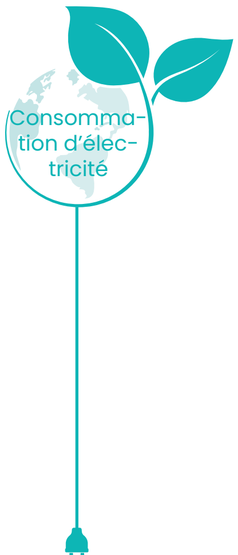
Notre conception à ventilation frontale permet d’installer les unités contre un mur et/ou juste à côté d’autres équipements, notamment les fours et les friteuses.




Les unités Adande bénéficient d’une garantie de 5 ans sur toutes les pièces principales et de 2 ans sur la main-d’œuvre au R-U.

Des essais indépendants démontrent que les appareils dotés de la technologie Adande sont plus performants que les réfrigérateurs et congélateurs de fabrication traditionnelle. Le refroidissement basse vitesse Adande prolonge la durée de conservation des aliments en réduisant considérablement la déshydratation et les brûlures de congélation. Les tiroirs Adande offrent une stabilité de température inégalée, pour réduire le gaspillage alimentaire d’au moins 70 % (en valeur) par rapport à la réfrigération traditionnelle.




Jusqu’à trois tiroirs peuvent être montés en parallèle et alimentés par une prise de 13 ampères.
**Consommation d’énergie (kWhr par an)**
**Tiroir standard - réfrigérateur - 307**
**Tiroir standard - congélateur - 761**
**Réfrigérateur à tiroir standard - A+ - 239.**

# Valorisé et fiable

« Je fais confiance au système de réfrigération Adande - il ne m'a jamais laissé tomber, et j'ai 10 tiroirs répartis sur deux cuisines : six dans le restaurant Hrishi, étoilé au Michelin, et quatre tiroirs dans le Gilpin Spice. »

**Hrishikesh Desai**
Chef exécutif, Gilpin

« C'est un produit fantastique, nous utilisons Adande chez BRAT, et nous l'utilisons aussi ici à Climpson's Arch. Les unités sont très faciles à utiliser et très pratiques, en fait vous pouvez construire une cuisine autour d'elles. Ici, on a développé le pass autour des réfrigérateurs et chez BRAT aussi. »

Tomos Parry
Chef étoilé Michelin et fondateur du restaurant BRAT



« Adande garde les glaces à la température optimale. Nos clients peuvent ainsi bénéficier systématiquement de glaces de qualité supérieure. »

**Toney Minchella**
Fondateur de Toney Minchella

« Adande est de loin le meilleur réfrigérateur que j'aie acheté. J'utilise Adande depuis 16 ans maintenant...leurs produits sont incroyables ! »

**Hywel Jones**
Chef exécutif /Directeur de la restauration
Lucknam Park Hotel and Spa

# Glossaire



## TYPE D'UNITÉ À TIROIR

| | |
|---|---|
| VCS | Tiroir standard (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| VCR | Tiroir standard (moteur arrière - empreinte carrée) Tiroir traversable ou « Pass Through » ) |
| VCM | Tiroir « traversable »(moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| VCC | Tiroir Compact (moteur arrière - empreinte réduite) |
| VLS | Tiroir peu profond (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| HCS | Tiroir de réfrigérateur A+ (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| HCR | Tiroir de réfrigérateur A+ (moteur arrière - empreinte carrée) |
| LS | Saladette (unité saladette avec moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| 1, 2 ou 3 | Nombre de tiroirs dans une pile, par exemple, VCS2 désigne deux tiroirs VCS, empilés l'un sur l'autre. VCR1 désigne un seul tiroir à moteur arrière. |
| VSS2 | Unité Combo : Tiroir standard au-dessus de tiroir peu profond (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| SVS2 | Unité Combo : Tiroir peu profond au-dessus de tiroir standard (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| VAS2 | Unité Combo : Tiroir standard au-dessus de réfrigérateur A+ (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| AVS2 | Unité Combo : Réfrigérateur A+ au-dessus de tiroir standard (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| SAS2 | Unité Combo : Tiroir peu profond au-dessus de réfrigérateur A+ (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| ASS2 | Unité Combo : Réfrigérateur A+ au-dessus de tiroir peu profond (moteur latéral - empreinte rectangulaire) |
| VAR2 | Unité Combo : Tiroir standard au-dessus de réfrigérateur A+ (moteur arrière- empreinte carrée) |
| AVR2 | Unité Combo : Réfrigérateur A+ au-dessus de tiroir standard (moteur arrière- empreinte carrée) |

## BASES DES UNITÉS À TIROIRS ADANDE

| | |
|---|---|
| C | Base à roulettes articulées taille standard (C) |
| LC | Base de nivellement à roulettes articulées standard (uniquement avec les unités Base standard à roulettes articulées) |
| SC | Base à petites roulettes articulées (SC) |
| DC | Base à roulettes articulées taille double (unités Compact seulement) |
| GC | Base à roulettes articulées taille générale (unités Compact seulement) |
| HC | Base à roulettes articulées hautes (montée sur la plupart des unités à tiroirs Adande® Chef Base ) |
| R | Roulettes et base à pieds (applications under-counter) |
| SR | Petites roulettes et base à pieds (applications under-counter) |
| L | Roulettes de verrouillage (applications under-counter) |
| SL | Petites roulettes de verrouillage (applications under-counter) |
| FF | Structure fixe (base d'unité à quatre pieds et étagère de n veau bas) |
| MF | Structure mobile (base d'unité à quatre petites roulettes articulées et étagère de niveau bas) |
| FB | Base plate (pour les unités à tiroirs, style cassette, dans une cuisinière ou un comptoir) |

## RÉFRIGÉRANT

| | |
|---|---|
| R5 | Réfrigérant R290 (Refroidissement par courant d'air seulement) |
| R2 | Hydrocarbure réfrigérant R600a |



## REVÊTEMENTS DES UNITÉS À TIROIRS ADANDE

| | |
|---|---|
| T | Revêtement ou couvercle « boîte à biscuits » (structure non portante) |
| W | Plan de travail solide (structure portante) |
| HS | Revêtement bouclier de chaleur (protège les plans de travail exposés à des températures allant jusqu'à 200°C) |
| EW | Plan de travail rallongé |
| EHS | Revêtements rallongés boucliers de chaleurs |
| US | Prolongement (installé au dos des revêtements « W » ou « HS » |
| EUS | Prolongement rallongé (pour les revêtements « W » ou « HS ») |

## OPTIONS AU-DESSUS DU PLAN DE TRAVAIL

| | |
|---|---|
| CS | Support de four combiné (pour les unités VCS, VLS et HCS à moteur latéral) |
| CR | Support de four combiné (pour les unités VCR et HCR à moteur arrière) |
| M2 | Portique à étagère unique monté sur plan de travail solide |
| M3 | Portique à étagère unique monté sur plan de travail rallongé (sur la droite) |
| M5 | Portique à étagère unique monté sur plan de travail rallongé (sur la gauche) |
| G1 | Portique pour assiettes, deux étagères, monté sur plan de travail solide |

## OPTIONS DIVERSES (installées en usine)

| | |
|---|---|
| BC | Refroidissement par courant d'air (unités VCS seulement) |
| DL | Dispositifs de verrouillage des tiroirs |
| H1 | Poignées de manœuvre (montées sur les unités Chef Base, pour simplifier leur retrait pour le nettoyage |
| FR2 | Panier à friture avec 2 crochets de suspension et bac récepteur (VCC uniquement) |
| FR4 | Support de panier à friture avec 4 crochets de suspension et bac récepteur (unités VCC, VCS, VCR, HCS, HCR et VLS ) |
| CO | Ouvre-boîte (monté sur unités à plan de travail solide seulement) |

## ACCESSOIRES (Demander notre liste complète d'accessoires)

| | |
|---|---|
| RG | Porte-bacs gastronormes (unités VCS, VCR, VCM, HCS et HCR) |
| RL | Porte-bacs gastronormes (tiroir peu profond VLS seulement) |
| DD | Séparateur pour tiroir (unités VCS, VCR, VCM, HCS et HCR) |
| CD | Séparateur pour tiroir (VCC Compact seulement) |
| LD | Séparateur pour tiroir (tiroir peu profond VLS seulement) |
| DT | Bac à tiroir isotherme (unités VCS, VCR, HCS et HCR) |
| DM | Bac à tiroir isotherme (unité traversable VCM) |
| DC | Bac à tiroir isotherme (unité VCC Compact) |
| DS | Bac à tiroir isotherme (tiroir peu profond VLS) |
| PB | Grille pour 12 gobelets Pacojet (ne convient pas aux tiroirs A+) |
| B3 | Grille pour unité de refroidissement par courant d'air |

French website

**Adande Refrigeration**

Siège social : 45 Pinbush Road | South Lowestoft Industrial Estate | Suffolk | NR33 7NL | R-U
Tél : +44 (0) 1502 537135 | Fax : +44 (0) 1502 533794 | E-mail : CET@adande.com | www.adande.co.uk

2024