

| Vitrine brochure



Sommaire

Qui sommes-nous ?	4
Nos produits	5
Qu'est ce qui explique la différence	6-21
Adande intervalle	22-25
Comment acheter	26
Besoin d'une autre raison ?	28

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 forcement 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 la 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 Réfrigération 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





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.

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 givent pas, pour une utilisation flexible à la fois comme 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 conditions 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. »

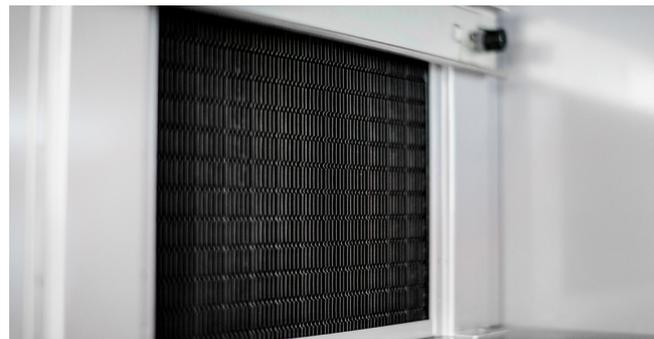
Peter Jin
Chef exécutif, Wild Ink

Joint 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.

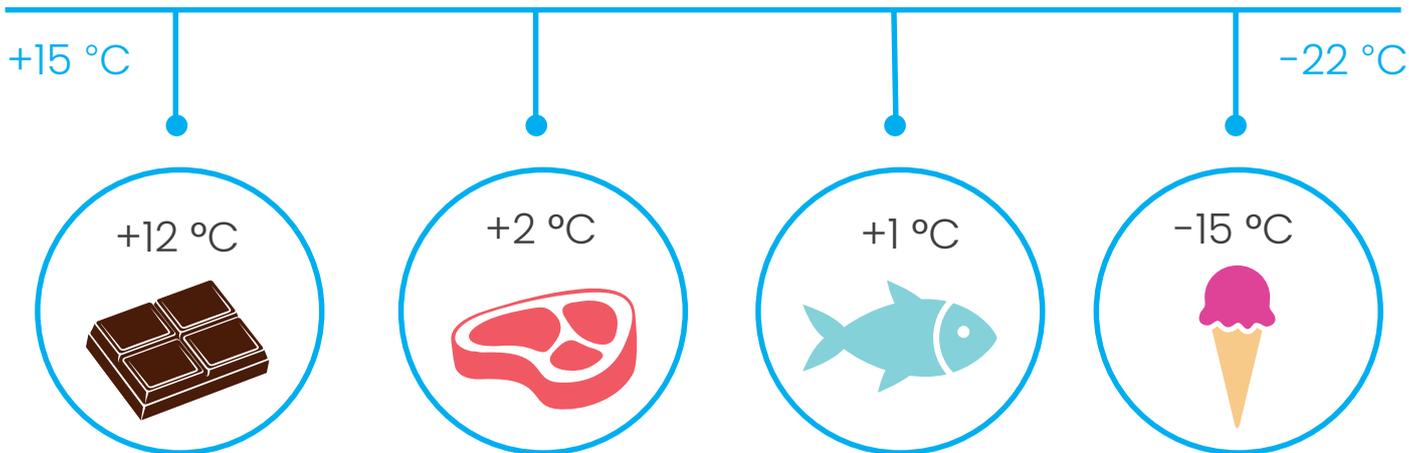
Condenseurs



- 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 filtre

Parlons température

Flexibilité de la température

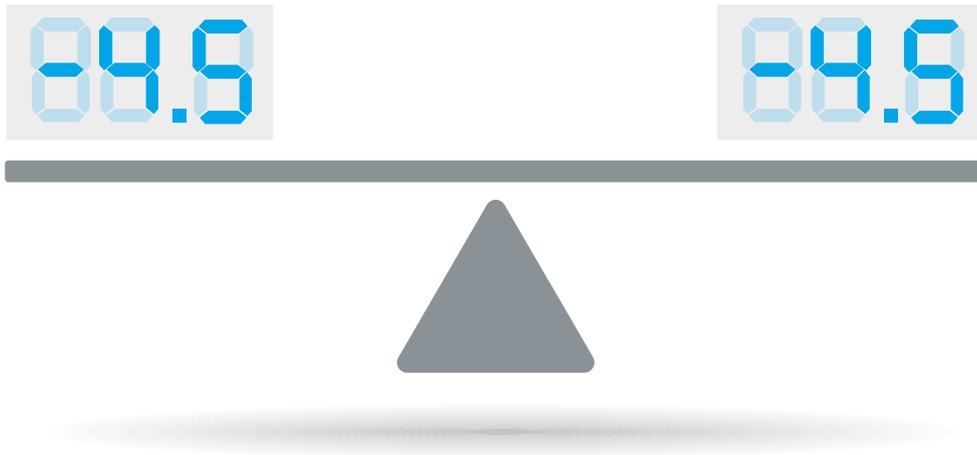


Adande vous offre la possibilité de régler la température à 0,1 °C près en fonction des aliments que vous préparez. Vous pouvez également modifier la température et passer du réfrigérateur au congélateur et vice-versa, selon vos besoins. Avec la réfrigération Adande, vous pouvez offrir à vos convives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





| 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

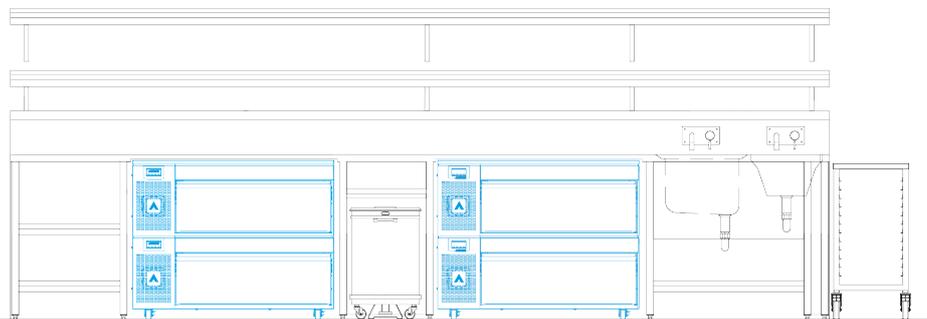
Le poisson est une protéine plus délicate que la viande, mais s'il n'est pas conservé dans un microclimat à température et humidité constantes, il sera plus sec et moins savoureux et perdra des nutriments vitaux. Avec une température facile à régler, les chefs peuvent conserver le poisson dans un appareil 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.



Adande peut être utilisé n'importe où et partout dans la cuisine



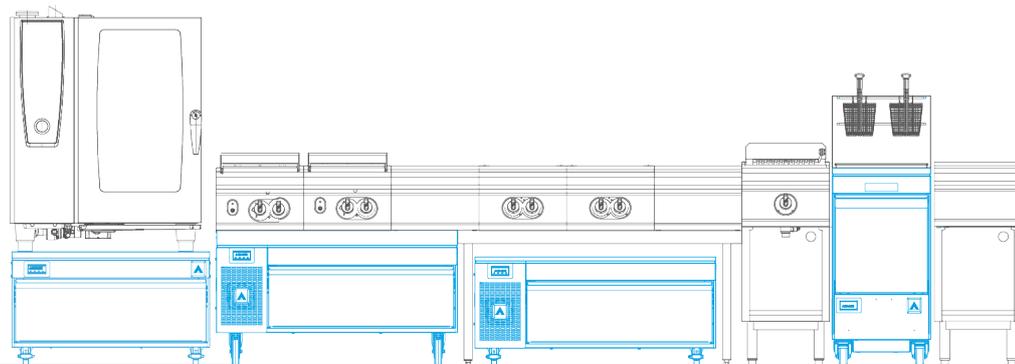
Préparation générale

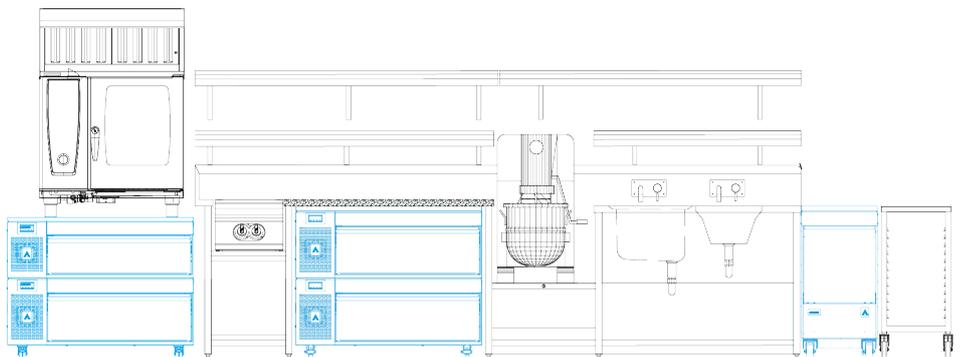
Unités utilisées dans la section
Préparation
VCS2 double tiroir x2

Ligne de cuisson

Unités utilisées dans la section
Cookline

VCRI tiroir simple
2x VCS1 tiroir simple
VCC Tiroir compact





Pâtisserie

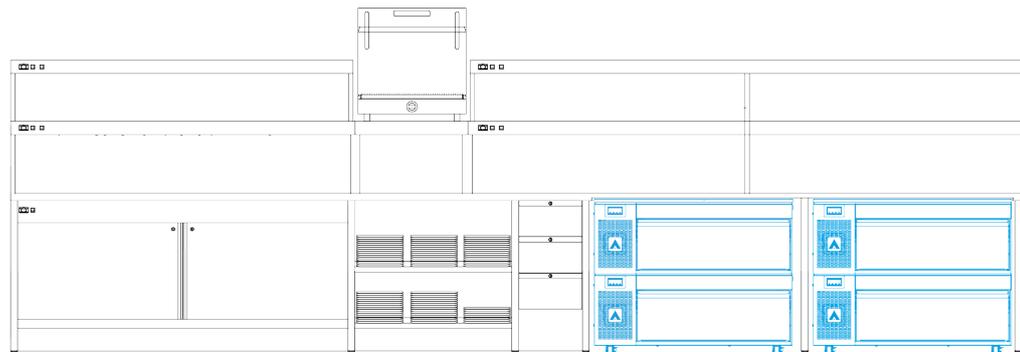
Unités utilisées dans la section
Pâtisserie

VCS2 double tiroir x2
VCC tiroir compact

Passé

Unités utilisées dans la section
Passé

VCS2 double tiroir x2



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



The logo for Toney Minchella, featuring the name in a white, sans-serif font inside a white circular border, set against a blue circular background.

Toney
Minchella

A large, semi-transparent blue circle containing a testimonial quote.

« 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

A large, semi-transparent blue circle containing a testimonial quote.

« 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

The logo for Lucknam Park, featuring a crest with the year 1720 above the name 'LUCKNAM PARK' in a serif font, with 'HOTEL | SPA | ESTATE' below it, all within a white circular border on a blue background.

1720
LUCKNAM PARK
HOTEL | SPA | ESTATE

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

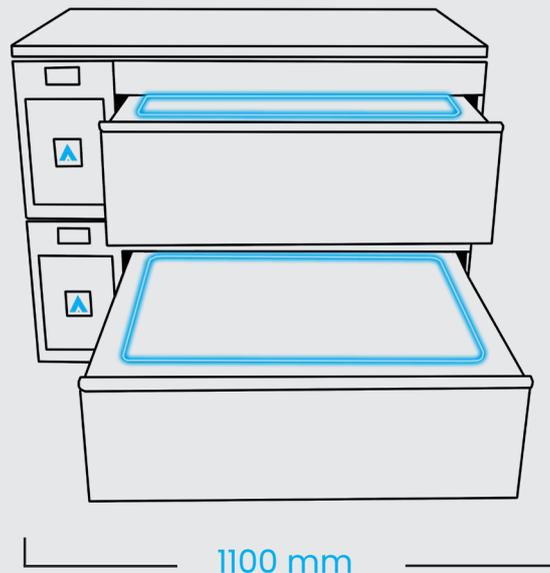
Un plus grand volume de stockage

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





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.



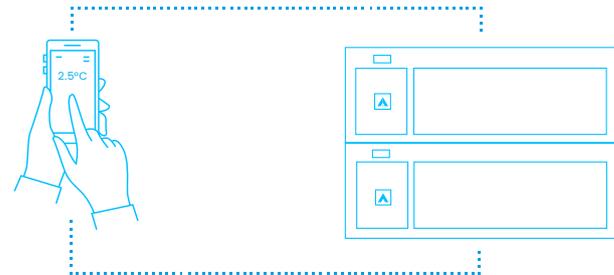


Des connexions cools

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 est 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. Moins 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 flexibilité ? 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. Voir plus de renseignements page 112.

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



Efficacité Adande =
Votre rentabilité

Adande **intervalle**

Cassette

Unités à intégrer dans les postes de travail



VCS | VCR | VCM
VLS | HCS | Combo

Base de chefs

Équipé d'un écran thermique ou de dessus solides pour les lignes de cuisson chaudes ou froides



VCS | VCR | VLS
HCS | HCR

Sous comptoir

Meubles sous comptoir non porteurs



VCS | VCR | VCM
VLS | HCS | HCR
COMBO

Comptoir de préparation

Plan de travail solide, idéal pour



VCS | VCR | VCM
VLS | HCS | HCR
COMBO

Disponible en tant que :

Saladettes

Adande intégré
combo saladette



VCS

Compact

Compact profond
Unité de tiroir



VCC

Stockage de masse

Vrac à trois tiroirs
unité de stockage



VCS | VCR | VLS
HCS | HCR

Disponible en tant que :

VCS

Blocs tiroirs moteur latéraux
W1100 mm x D700 mm

VCR

Blocs tiroirs moteur arrière
W878 mm x D885 mm

VCM

Traverser les unités
W1120 mm x D710 mm

VLS

Caissons à tiroirs peu profonds
W1100 mm x D700 mm

VCC

Caisson à tiroirs compact
W450 mm x D800 mm

HCS

Moteur côté réfrigérateur uniquement
blocs-tiroirs
W1100 mm x D700 mm

HCR

Moteur arrière pour réfrigérateur
uniquement blocs-tiroirs
W878 mm x D885 mm

COMBINÉ

Unités à deux tiroirs, combinant des tiroirs à température variable, standard et peu profonds avec des tiroirs de profondeur standard pour réfrigérateur uniquement dans les configurations de moteur latéral et arrière.

Comment acheter

Contactez-nous aujourd'hui

Envoyez votre bon de commande par e-mail à l'équipe Adande à CET@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 supplémentaire.

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.

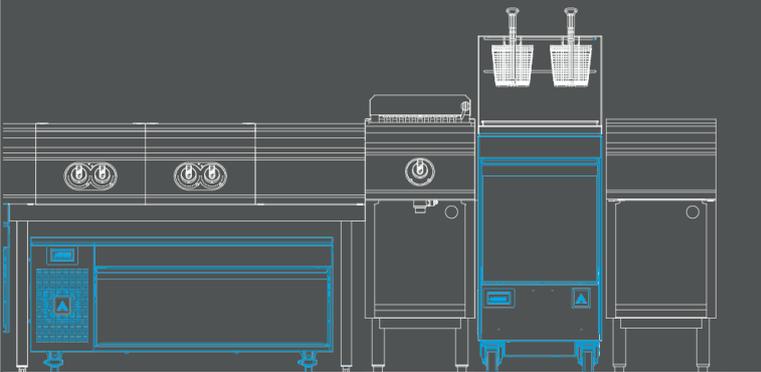


AutoQuotes est un catalogue d'équipements en ligne et un service d'établissement de devis pour le secteur de la restauration. Consultez la gamme complète Adande sur www.autoquotes.com



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

Easy Buy



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

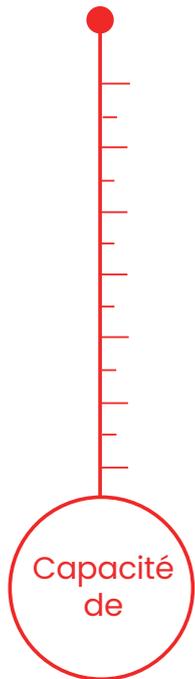
Plus..

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.

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

Besoin d'une autre raison ?

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



+15 °C

-22 °C

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.

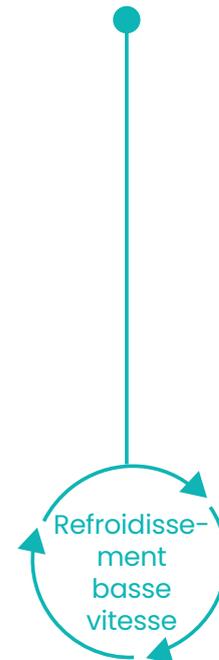
Le bac à tiroir isotherme breveté Adande et la technologie de joint horizontal minimisent la perte d'air froid à chaque ouverture de tiroir. Les bacs se retirent facilement pour leur nettoyage. Les glissières des tiroirs sont fixées métal sur métal pour une robustesse accrue. Étant situés à l'extérieur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



Joints
horizontaux

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).



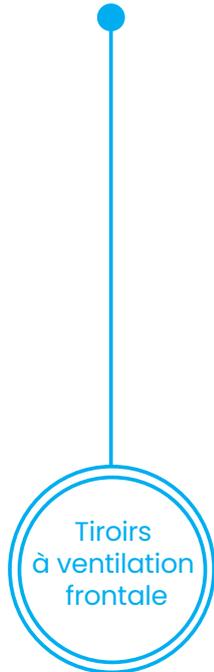


Obstruction
du
condenseur



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, no-
tamment les fours et les friteuses.



Tiroirs
à ventilation
frontale



Garantie



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 démon-
trent que les appareils dotés de
la technologie Adande sont plus
performants que les réfrigérateurs et
congélateurs de fabrication tradi-
tionnelle. Le refroidissement basse
vitesse Adande prolonge la durée de
conservation des aliments en rédui-
sant considérablement la déshydra-
tation et les brûlures de congélation.
Les tiroirs Adande offrent une sta-
bilité de température inégalée, pour
réduire le gaspillage alimentaire d'au
moins 70 % (en valeur) par rapport à
la réfrigération traditionnelle.



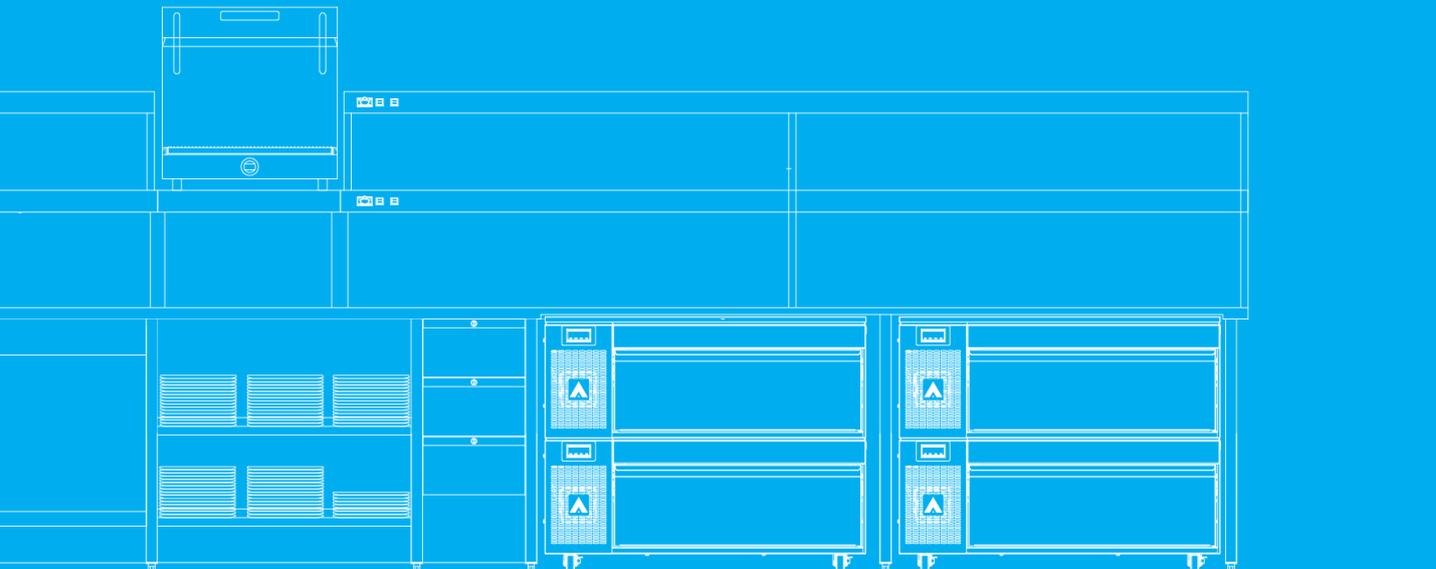
Gaspillage
alimentaire



Consommation
d'électricité



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



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