

LA RÉFRIGÉRATION INTELLIGENTE

Décidez de l'impact de la température sur les aliments



L'air froid est plus dense que l'air chaud. À chaque ouverture de porte sur un appareil conventionnel, l'air froid s'échappe.

Grâce à un système de tiroir isolé, Adande a conçu un équipement qui retient cet air froid.

Cela permet de maintenir une juste température de stockage, et un environnement stable en humidité et en froid.

Ces tiroirs uniques fonctionnent en positif et en négatif, en appuyant simplement sur une touche.

Le tiroir froid présente :

- Réfrigérateur / Congélateur
- Plage de température +15°C à -22°C
- Modification par intervalle de 0,1 °C
- Consommation énergétique de - 40% par rapport à un équipement conventionnel

AVANTAGES

- Les aliments sont maintenus à la bonne température
- Stabilité de la température avec l'air froid qui reste à l'intérieur du tiroir
- Augmentation de la durée de conservation du produit
- Ventilation basse vitesse pour éviter toute déshydratation des produits
- Accès aux aliments simple, rapide et facile = **ERGONOMIE**
- Pas de nécessité d'avoir un stockage hermétique à l'intérieur du tiroir
- Fiabilité
- Refroidissement basse vitesse qui réduit la tension exercée sur le compresseur
- Système de circulation d'air permettant d'éviter l'obstruction des condenseurs
- Nettoyage facile

ADANDE - VCS2 support ergonomique de matériels de cuisson, fours ou vario.




LA GAMME :

Déclinaison en 3 formats :

1 tiroir / 2 tiroirs / 3 tiroirs

Puis vous choisissez le plateau et les roulettes.

Deux largeurs :

• 1100 mm avec moteur latéral / profondeur 700 mm

• 880 mm avec moteur à l'arrière / profondeur 885 mm

3 versions :

• Version traversante «Match Box»

• Version encastrée «Cassette»

• Version compacte VCC largeur 400 mm



Unité matchbox



A encastrer dans vos meubles sur mesure

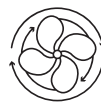
LES ARGUMENTS QUALITÉ



Au choix positif et négatif :
+15°C à -22°C.



Faible consommation
énergétique.



Ventilation basse vitesse pour
éviter toute déshydratation.



Accès aux aliments simple
et rapide = ergonomique.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7

0826 804 059

service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr

04 94 37 12 20

adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute

04 12 04 64 03

maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS ÉQUIPES

[Découvrir nos formations](#)

04 12 04 01 14

formation@sfe-fr.com

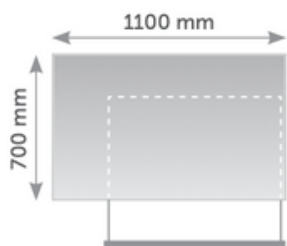
CONFIGUREZ

VOTRE ENSEMBLE DE TIROIR

ETAPE 1 - CHOISIR SA LARGEUR

LARGE

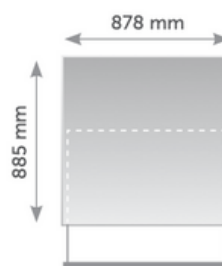
Modèle VCS



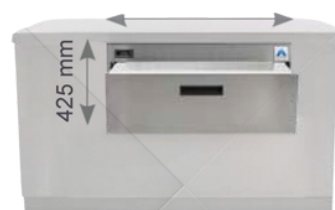
ou

ETROIT

Modèle VCR



OPTION 1 - 1 TIROIR À AJOUTER OU ENCASTER DANS UN MEUBLE



OPTION 2 - AVEC PLATEAU INOX DE TRAVAIL



Support \ Hauteur	1 Niveau de tiroir	2 Niveaux de tiroirs
Roulettes standards	503 mm	900 mm
Rouleurs et pieds	458 mm	856 mm
Petits rouleaux	448 mm	846 mm
Chassis	590 à 900 mm	

OPTION 3 - AVEC PLATEAU RENFORCÉ "ANTICHALEUR" SUPPORTE JUSQU'A 280KG



Support \ Hauteur	1 Niveau de tiroir	2 Niveaux de tiroirs
Roulettes standards	546 mm	943 mm
Rouleurs et pieds	509 mm	
Petits rouleaux	491 mm	
Chassis	610 à 900 mm	

CONFIGUREZ

VOTRE ENSEMBLE DE TIROIR

GLISSIÈRES DE TIROIR



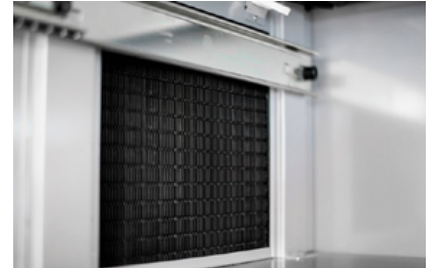
- Hygiénique, les glissières se trouvent à l'extérieur du caisson isolé.
- Ne givre pas.
- Les glissières sont incroyablement résistantes et robustes.

JOINT DE TIROIR



- Les joints magnétiques chauffés sont masqués et à l'abri, ce qui réduit l'usure normale, et les protège contre tout dommage accidentel.
- Facile à nettoyer.

CONDENSEUR



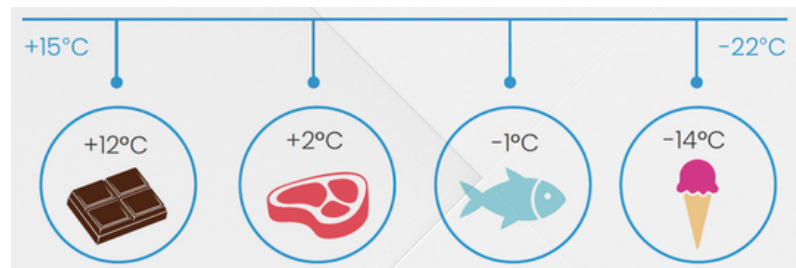
- Logement intérieur pour une protection optimale.
- Le nettoyage est moins fréquent et bien plus facile, parce que les graisses et les huiles de cuisson n'atteignent pas le condenseur.
- Aucun filtre requis.

TIROIR ISOLÉ



- SEUL le caisson isolé rigide est refroidi dans l'armoire, et lorsque le tiroir est ouvert, il "retient le froid" à l'intérieur. Cette technologie brevetée, permet d'économiser beaucoup d'énergie par rapport aux tiroirs réfrigérés classiques.
- Les rainures favorisent la circulation d'air froid : il n'est pas nécessaire de laisser des espaces d'air entre les aliments.
- Facilité de retrait pour un nettoyage approfondi.

FLEXIBILITÉ DE TEMPÉRATURE



- Les tiroirs peuvent être utilisés comme cellule de réfrigération, ou cellule de congélation (en option), réglage entre -22°C et +15°C en fonction du menu/besoins de service, en appuyant simplement sur un bouton.
- Maintient plus longtemps la fraîcheur et la sûreté des aliments.

CAPACITÉ

**1 TIROIR ADANDE = 80L DE STOCKAGE
OU
4 X GASTRO 1/1 - 100 MM**

2 TIROIRS = ARMOIRE 700L

