



Cooler by Design



Penser la réfrigération autrement

C'est un Adande® ; il ne fonctionne comme nul autre réfrigérateur ou congélateur...

Lorsque nous avons mis au point notre technologie de réfrigération brevetée il y a 10 ans, il s'agissait de la première innovation majeure dans la réfrigération depuis plus de 70 ans.

Nos appareils sont différents des autres appareils à tiroirs, et ils sont différents des appareils à porte également. C'est un Adande®, il fonctionne d'une façon complètement différente par rapport aux autres réfrigérateurs ou congélateurs, et il est totalement unique. Il est impossible de comparer un four combiné avec un four standard, tout comme il est impossible de comparer un Adande® avec tout autre appareil conventionnelle.

En quoi un Adande® est-il différent ?

Ce n'est pas compliqué : l'air froid est plus dense que l'air chaud. Donc, chaque fois que vous ouvrez la porte ou un tiroir conventionnel, de l'air froid s'échappe par terre. C'est la raison pour laquelle Adande® a conçu un réfrigérateur-congélateur qui retient l'air froid et l'empêche de s'échapper, grâce à ses tiroirs isolés brevetés de conception spéciale.

Les autres appareils traditionnels à porte ou à tiroirs dirigent l'air froid dans toute l'armoire pour que le contenu reste frais. Un Adande® fait doucement retomber l'air refroidi sur le contenu lorsque les tiroirs sont fermés.

De par ces simples différences en termes d'approche, les appareils Adande® sont totalement différents car ils fournissent des températures de stockage stables et un environnement stable à l'humidité contrôlée. Même lorsqu'ils sont soumis à des ouvertures fréquentes ou prolongées de leurs tiroirs, l'attaque de l'air ambiant à haute température est réduite au minimum.

Utilisé comme congélateur, l'Adande® est totalement unique. Il est équipé d'un tiroir de congélation haute capacité qui fonctionne en toute fiabilité sur toute sa durée de vie, fournissant aux chefs un stockage de congélation en vrac là où ils en ont le plus besoin, c'est-à-dire au point d'utilisation.



D'autres différences importantes...

- Les aliments sont maintenus à la bonne température. S'ils doivent être conservés à 1 °C, ils le seront. S'ils doivent être conservés à une température inférieure à -18 °C, ils le seront. La stabilité de la température permet d'obtenir des résultats constants en termes de service et de cuisson. Elle augmente également la durée de conservation et réduit le gaspillage alimentaire de façon considérable.
- Le risque d'attaque bactérienne est nettement réduit.
- Les températures constantes ont comme conséquence des factures d'électricité inférieures, des cuisines plus fraîches, ainsi que des moteurs et compresseurs de réfrigérateur plus durables. Les attaques bactériennes réduites se traduisent par un gaspillage et des déchets alimentaires moindres.

Un Adande® sera pour vous synonyme de nombreuses économies à long terme.



Meilleur pour votre portefeuille et pour l'environnement...

Les tiroirs Adande® ont été conçus et construits dans un souci de durabilité. Par conséquent, nous avons remporté de nombreux prix, notamment le prestigieux Prix de la durabilité FCSI/CESA 2008 contre tous les types d'équipements, produits par les plus grands fabricants du monde entier, et plus récemment, le Prix de l'empreinte environnementale 2012 pour les équipements de traiteur les plus durables, contre des concurrents supérieurs.

Nous avons également reçu le prix de Nouveau fournisseur de l'année de KFC UK en reconnaissance de « la technologie innovante d'Adande® au service d'un meilleur fonctionnement et d'un rendement énergétique amélioré ».

Adande® détient le titre tant convoité de « Fabricant mondial de l'année 2010 de FCSI » en reconnaissance de l'innovation technique, la consommation énergétique et le gaspillage alimentaire réduits, la

rentabilité accrue et la durabilité dont il fait preuve dans le secteur de la restauration.



Par rapport aux autres appareils de réfrigération, des économies d'énergie de 40 à 60 % et plus sont régulièrement obtenues. Cela démontre clairement non seulement la capacité d'Adande à réduire vos factures d'électricité, mais aussi ses références en matière de respect de l'environnement et l'impact réduit qu'auront ses appareils sur votre empreinte écologique.

Des versions à hydrocarbure des appareils de réfrigération uniques d'Adande sont également disponibles. Elles permettent aux utilisateurs d'économiser 19 % d'énergie en plus par rapport à nos appareils HFC standard lorsqu'ils sont utilisés comme congélateurs.



Alors, pourquoi les appareils Adande® représentent-ils la solution de réfrigération et de congélation la plus durable ?



- Dans un Adande®, l'air froid reste avec les aliments. Dans les armoires conventionnelles, l'air froid s'échappe à chaque ouverture. L'air froid perdu est alors remplacé par l'air chaud et humide de la cuisine et doit à nouveau être refroidi.
- Un Adande® permet de réaliser des réductions de 40 à 60 % et plus sur les factures d'électricité. Dans les cuisines professionnelles, des tests énergétiques comparatifs démontrent des économies considérables par rapport aux armoires conventionnelles.
- Les pièces isolées d'un Adande® sont remplaçables et les autres pièces sont recyclables. Au contraire la construction intégrée des pièces isolées en mousse d'une réfrigérateur conventionnelle, telle que produites par tous les autres fabricants, cause que le frigo entière doit malheureusement aller à la décharge lorsqu'elle tombe en panne.
- L'accès aux aliments dans un Adande® est simple, rapide et facile. Les armoires conventionnelles doivent être beaucoup plus grandes pour pouvoir offrir une facilité d'accès et une capacité de stockage comparables.
- Un Adande® n'a pas besoin de glace pour conserver le poisson ce qui vous évite d'acheter ou de faire votre propre glace en écaïlle.
- Le gaspillage alimentaire est réduit, les déchets sont minimisés et les durées de stockage peuvent être accrues sans compromettre la qualité. Les aliments se conservent simplement plus longtemps et ils sont en meilleur état, ce qui contribue aux bénéfices.

La solution idéale pour une cuisine flexible

Réfrigérateur ou congélateur ?

Chaque Adande® est les deux à la fois, et peut même être un refroidisseur à air soufflé !

Un Adande® est totalement unique. Il n'existe aucune autre solution de réfrigération ou congélation d'un tel niveau. Par un simple appui sur le bouton, vous pouvez modifier votre Adande® par incréments de 0,1 °C à la température que vous souhaitez, de +15 °C à -22 °C. Un Adande® peut changer pour s'adapter au menu, il peut changer pour s'adapter à la saison, il peut changer pour répondre à tous vos besoins.

Exactement là où vous en avez besoin...

La plupart des chefs souhaitent que leurs réfrigérateurs et leurs congélateurs soient aussi proches de la chaîne de préparation culinaire que possible. Ils tiennent à éviter de parcourir toute la longueur et la largeur de la cuisine pour aller chercher les ingrédients.

Un accès facilité au contenu et une plus grande capacité au point d'utilisation constituent deux des avantages ergonomiques incontestables dont bénéficient les utilisateurs d'Adande®.

Ce n'est clairement pas possible avec les solutions de refroidissement conventionnelles. La chaleur intense provenant du grill à charbon, la vague de chaleur générée par la cuisinière et l'intensité de la chaleur provenant de la table de cuisson à induction remplacent l'air froid de l'appareil conventionnel chaque fois que celui-ci est ouvert. Pas avec l'Adande® modulaire. Nos appareils maintiennent toujours leur température, ils ne perdent pas d'air froid et ils ne subissent aucune condensation ou brûlure de congélation quel que soit l'endroit où ils sont placés. Et ceci est également valable même s'ils sont placés juste en-dessous d'une source de chaleur.



Avec un Adande®, vous avez moins de travail et plus d'espace...

Grâce à un stockage de produits avec une vue plongeante et en vrac, vous avez moins d'allées et venues à faire depuis votre poste de travail Adande® pour réassortir les stocks et les pointages prennent beaucoup moins de temps. Cela accélère le service et cela contribue à favoriser la rentabilité.

En plus de pouvoir aller n'importe où et d'avoir la flexibilité d'être un réfrigérateur ou un congélateur, un Adande® représente un poste de préparation idéal, permettant au chef de stocker des aliments réfrigérés ou congelés en vrac au point d'utilisation, sous un plan de travail.

Avec trois encombrements au choix, il y a un Adande® adapté à n'importe quel espace, même dans la plus petite des cuisines. Pour les configurations en îlot, nous proposons l'Adande® Matchbox ou « traversable », synonyme de gain de place, qui permet aux chefs d'accéder à l'appareil d'un côté ou de l'autre.

Pas de doute possible : lorsque l'espace de la cuisine est restreint, l'Adande® constitue la solution de stockage la plus adaptée. Les appareils Adande® augmentent la capacité de stockage, mais avec un encombrement minime. Un Adande® crée de l'espace.



Un, deux, trois...

Les tiroirs modulaires Adande® peuvent être installés dans une configuration à un seul tiroir ou à deux ou trois tiroirs empilés. Une seule prise de 13 ampères est nécessaire pour alimenter jusqu'à 3 tiroirs, procurant une réfrigération commerciale fiable et dotée d'un excellent rendement énergétique.



Une fabrication robuste, un entretien peu coûteux

Conçus pour être performants dans les environnements les plus exigeants, tous les composants ont été construits pour durer.

Les caractéristiques de conception uniques d'Adande, à savoir le grand tiroir isolé, les joints protégés et garantis, la fabrication robuste et le refroidissement basse vitesse, réduisent toutes la tension exercée sur le compresseur : l'Adande® est donc fiable et nécessite peu de maintenance.

La carcasse est fabriquée en acier inoxydable de grade alimentaire. Les glissières des tiroirs, situées à l'extérieur du grand tiroir isolé, sont extrêmement robustes et ont été testées à un demi-million de mouvements. Les professionnels de la restauration savent que leur Adande® ne tombera pas en panne, même dans les cuisines les plus chaudes et les plus encombrées, et même dans les pays et les climats les plus chauds.

Les joints Adande® sont protégés et garantis pendant 2 ans.

La grille de prise d'air du condenseur est située à l'intérieur de l'armoire et, grâce à l'ingénieux système de circulation d'air d'Adande, les contaminants sont éliminés avant d'atteindre la grille de prise d'air. Les panes dues à l'obstruction des condenseurs est quelque chose que vous ne connaîtrez jamais avec votre Adande®.

Comme tous nos clients, une fois que vous aurez utilisé un Adande®, vous vous demanderez pourquoi les réfrigérateurs et les congélateurs n'ont pas toujours été fabriqués de cette façon.



Flexible et personnalisé pour vous



Personnalisez les tiroirs en fonction de la chaîne de préparation culinaire



L'Adande® Chef Base maintient sa température dans les environnements les plus chauds



Les appareils traversables permettent d'accéder aux tiroirs des deux côtés du poste de travail (modèles VCM)



Les séparateurs de compartiments et les systèmes de rayonnage permettent une meilleure organisation de la chaîne de préparation culinaire

Comme tous nos clients, une fois que vous aurez utilisé un Adande®, vous vous demanderez pourquoi les réfrigérateurs et les congélateurs n'ont pas toujours été fabriqués de cette façon.

Adande®, présent dans les meilleures cuisines du monde entier...

Les clients ne cessent de se tourner vers Adande® dans une grande variété de cuisines et de points de vente, y compris des restaurants haut de gamme, des pubs, des restaurants, des hôtels, des universités, des supermarchés, des boucheries et des chaînes de restauration rapide internationales.

Des restaurants étoilés au Michelin aux restaurants à service rapide les plus populaires...

Grâce à leurs excellentes performances et leurs faibles coûts d'exploitation, les tiroirs Adande® sont estimés dans tous les secteurs du marché de la restauration ; ils sont utilisés dans un nombre de sites qui ne cesse d'augmenter, bon nombre d'entre eux étant des noms très connus.

La liste des clients satisfaits étant trop longue pour être citée, nous vous invitons à consulter le site www.adande.com/casestudies pour découvrir quelques histoires intéressantes.



Adande® dans le monde

La technologie Adande® est disponible dans tout le Royaume-Uni et par le biais de distributeurs ou de partenaires sous licence désignés, dans un nombre croissant de pays à travers le monde, et notamment :

Europe

[Autriche](#) | [Belgique](#) | [République d'Irlande](#) | [France](#)
[Allemagne](#) | [Grèce](#) | [Pays-Bas](#) | [Luxembourg](#) | [Espagne](#)
[Suède](#) | [Suisse](#) | [Turquie](#)

Reste du monde

[Australie](#) | [Bahreïn](#) | [Canada](#) | [Inde](#) | [Amérique Latine](#)
[Nouvelle-Zélande](#) | [Papouasie-Nouvelle-Guinée](#) et
[Pacifique Sud](#) | [Afrique sub-saharienne](#) et [îles de l'océan Indien](#) | [Émirats Arabes Unis](#) | [États-Unis](#)

Pour savoir comment acheter un Adande® en dehors du Royaume-Uni et pour obtenir les coordonnées de nos distributeurs désignés, veuillez consulter notre site web www.adande.com.

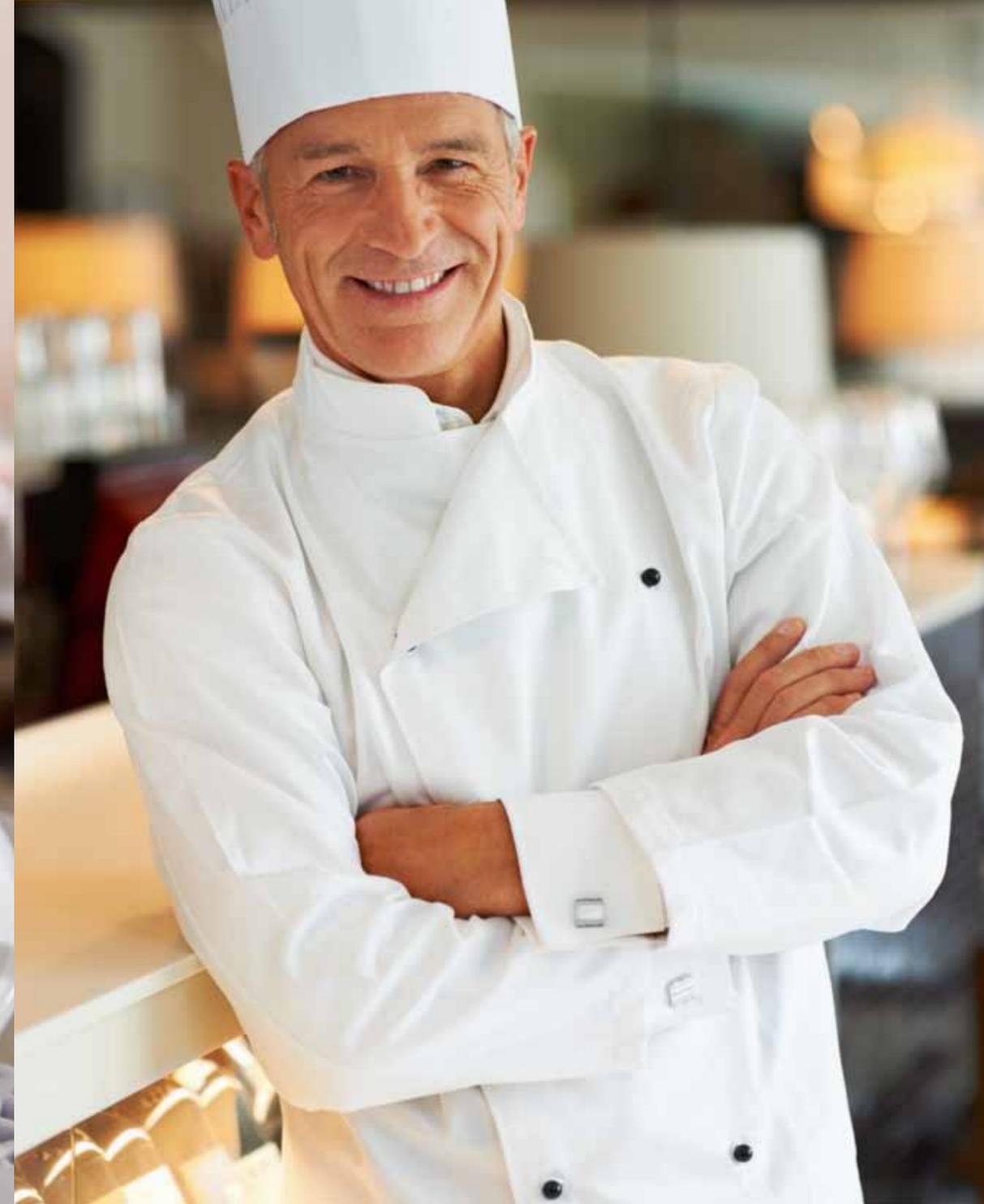
Distributeurs britanniques

Nous sommes des partenaires Silver de la CEDA (Catering Equipment Dealers Association) et travaillons avec un grand nombre de distributeurs CEDA.

Pour acheter des appareils Adande®, veuillez contacter votre distributeur local. Si vous n'avez pas de distributeur actuellement et que vous souhaitez être présenté à l'un de nos distributeurs recommandés, veuillez contacter notre service commercial au : **+44 (0) 844 376 0023**

Adande® est fier d'être membre des organismes suivants :





Satisfaction garantie...

Une vaste enquête menée auprès de nos clients a révélé que :

Plus de 90 % étaient satisfaits ou plus que satisfaits de leurs appareils

Plus de 90 % recommanderaient les appareils à d'autres chefs

ADANDE® est une marque de commerce qui est déposée dans des territoires clés du monde entier.

La technologie Adande® fait l'objet de droits de conception, de brevets et de demandes de brevet dans des territoires clés du monde entier, y compris des brevets dérivés des n° de demande de brevet internationaux PCT/GB00/03521 et PCT/GB2004/003659.

© Applied Design and Engineering Limited. Tous droits réservés.

Cooler by Design



Adande® Refrigeration.

Siège social : 45 Pinbush Road | South Lowestoft Industrial Estate | Lowestoft | Suffolk | NR33 7NL | Royaume-Uni
Tél. : +44 (0) 844 376 0023 | Fax : +44 (0) 1502 533794 | E-mail : info@adande.com | www.adande.com