



NOTICE D'UTILISATION POUR LES ARMOIRES DE POUSSE CONTROLÉE WILLIAMS EQUIPEES D'UN REGULATEUR DOUGHMASTER

Cette notice concerne l'installation, le fonctionnement et la maintenance périodique des armoires de pousse contrôlée Williams équipées d'un régulateur Doughmaster:



A condition de lire et de suivre correctement les consignes qui se trouvent dans cette notice d'utilisation, la performance et la fiabilité de votre produit devront être assurées.

Nous présumons que l'installateur, l'utilisateur et le service de maintenance sont correctement formés et compétents pour intervenir sur cet appareil et que les équipements de sécurité seront utilisés et que toutes les précautions requises seront prises.

L'utilisateur s'expose à un risque si l'appareil est mal installé, utilisé ou réparé.

General Regulations Declaration of Conformity:



Désignation Réfrigérant	GWP Potentiel de Réchauffement Globale
HFC - R134a	1430
HFC - R404a	3922

Réfrigérant sans CFC

Williams Refrigeration déclare que tous les produits fabriqués par Williams Refrigeration and confirme aux directive précitées dans la mesure où elles s'appliquent à ces produits et, par conséquent, ces produits sont déclarés conformes aux dispositions de la législation précitée.

Modèle No.:

No de Série.:



PRESENTATION ET PANNEAU DE CONTROLE

PRESENTATION

Utiliser correctement, votre nouvelle armoire de pousse contrôlée Williams (DRP) vous permettra d'avoir une qualité de produit plus uniforme, de planifier votre calendrier de production plus efficacement et de réduire les heures insociables travaillées par vous et votre personnel, sans affecter la capacité de production et l'efficacité de votre boulangerie.

Il est donc très important d'apprendre toutes les fonctionnalités de votre nouveau DRP et que les modalités de fonctionnement soient bien comprises.

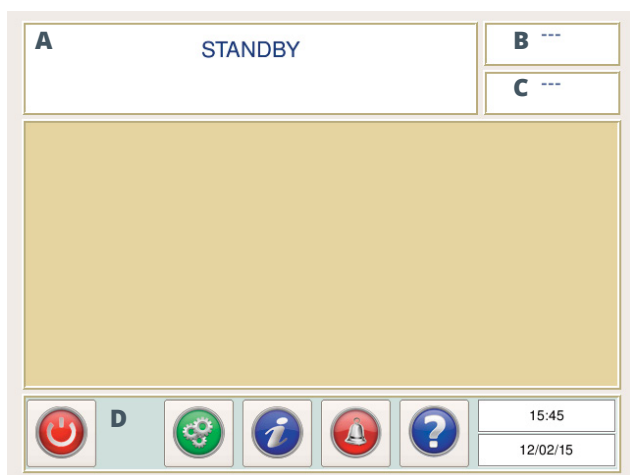
Votre DRP Williams est pourvu d'un cycle de dégivrage indépendant pour garder les batteries libres de glace et la vapeur d'eau produite contribue à réduire l'humidité perdue par les pâtons. Toutefois, il est important que le changement de température à l'intérieur de l'appareil soit limité pendant le dégivrage ; dans le cas contraire, la qualité des produits sera compromise.

Votre DRP est équipé d'une rampe de réchauffement automatique, dont l'objectif est d'augmenter progressivement la température de l'appareil des pâtons, et de maintenir ces derniers jusqu'au moment de la cuisson.

PANNEAU DE CONTROLE

L'Interface Homme-Machine (HMI) est un écran couleur tactile permettant le contrôle simple et complet de votre cycle de pousse contrôlée en suivant les messages guides qui apparaissent à l'écran.

Après l'allumage de votre armoire de pousse contrôlée, l'écran suivant s'affichera :



- A - Barre d'état
- B - Température actuelle et valeurs d'humidité
- C - Température actuelle et valeurs d'humidité
- D - Barre des tâches (avec la date et l'heure). Cette barre reste toujours visible



Mode Veille: appuyer et maintenir la touche pendant 3 secondes pour allumer l'appareil et pour mettre sous tension (aucune commande n'est lancée).



Configuration: appuyer sur cette touche pour accéder au menu paramètres. **Note:** cette touche sera grisée et non lumineuse pendant un cycle de pousse ou programme ECO (non accessible).



Information: appuyer sur cette touche pour accéder aux informations concernant l'état actuel de l'appareil.



Alarme: appuyer sur cette touche pour afficher les alarmes présentes et un historique des alarmes.



Aide: appuyer sur cette touche pour afficher les informations pratiques à l'utilisateur à propos du fonctionnement ou de l'affichage actuel de l'écran.

SELECTION PROGRAMMES

Lorsque le régulateur est allumé (du mode veille) l'appareil démarre immédiatement en cycle blocage (retard). Le fonctionnement de ce cycle (et l'écran) continuera jusqu'à ce que l'appareil est mise en veille ou jusqu'à ce qu'un des 4 programmes soit sélectionné.

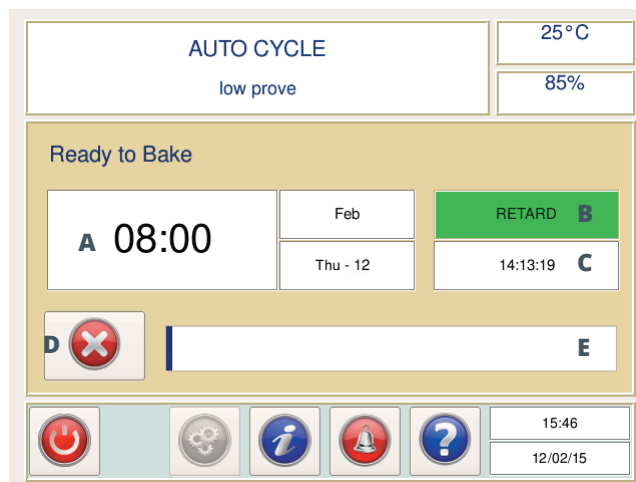


Le régulateur Doughmaster a 4 programmes :

1. CYCLE AUTO

Le Mode Auto permet à l'utilisateur de lancer un cycle de pousse contrôlée prédéterminé avec un maximum de 3 par jour (voir paramètres utilisateurs).

Le cycle comprend une phase de blocage suivi d'une phase de montée en température / fermentation. L'heure affichée correspond à l'heure 'prêt à cuire', et la pâte doit être enlevée de l'appareil pour la cuisson.



- A - Prêt à cuire
- B - Phase actuelle
- C - Le temps restant pour la phase actuelle du cycle
- D - Annuler le cycle
- E - Barre de progression du cycle

Lorsque le cycle est fini et que l'horaire 'prêt à cuire' est atteint, l'utilisateur peut choisir soit 'FIN' soit 'TEMPOR'. Voir le chapitre TEMPORISATION.

Avec la touche 'FIN', l'écran reviendra sur 'Sélection Programmes' (un cycle de blocage se lancera). L'aliment peut être enlevé de l'appareil et mis au four.

2. FERMENTATION MANUELLE

Le mode manuel peut être sélectionné pour que l'appareil atteigne une température de pousse prédéterminée (Haute, Moyenne ou Basse). Dès que cette température est atteinte, l'appareil maintient le point de consigne jusqu'à ce que l'utilisateur annule le cycle ou lance un cycle de blocage.

En appuyant sur 'TEMPOR' un mini cycle de blocage / pousse se lancera et maintiendra le produit au cas où le four ne soit pas prêt.

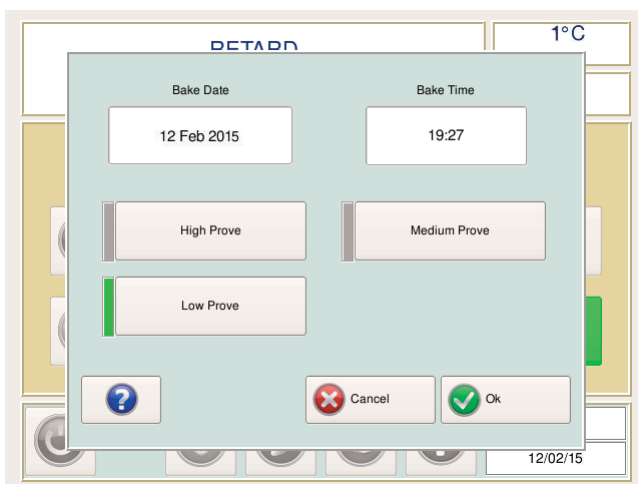


- A - Heure du début
- B - Phase actuelle
- C - Temps écoulé depuis le début du cycle
- D - Annuler le cycle
- E - Différer le cycle

3. CUISSON PROGRAMMEE

Si la routine de la production doit être interrompue pour ajouter un cycle ponctuel, par exemple, 'CUISSON PROGR.' peut être sélectionné.

Ce cycle peut être inséré entre les cycles automatiques et prédéterminés, sans le besoin de réajuster les cycles automatiques.



Sélectionner simplement la date et l'heure auxquelles le produit doit être prêt à cuire, et la température de pousse, et appuyer sur 'OK'.

4. MODE ECO

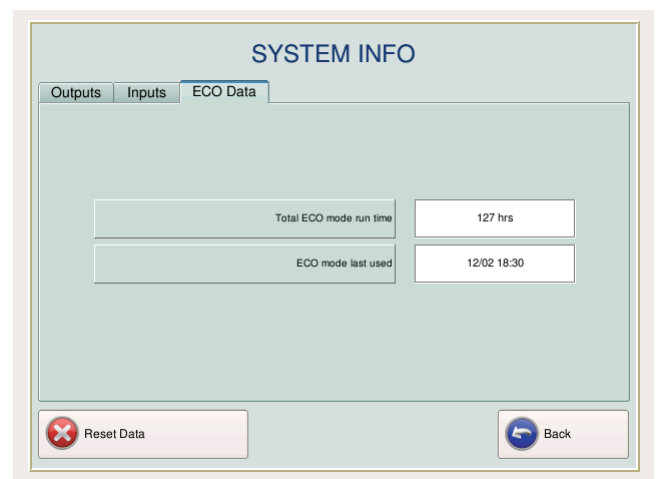
Le mode ECO peut être utilisé pour réaliser des économies lorsque l'appareil est en période d'inactivité (en général entre les cycles de pousse manuels). L'objectif principal est de maintenir une température moyenne et constante pour permettre à l'appareil d'atteindre rapidement soit le point de consigne de blocage soit le point de consigne de pousse. Avec le contrôle de ventilation au minimum des économies d'énergie peuvent être réalisées pendant les périodes intermédiaires des cycles manuels.

Pour démarrer le mode ECO il suffit d'appuyer sur la touche verte ECO sur l'écran 'Sélection Programmes'. L'écran deviendra vert pour indiquer que le mode ECO est activé.



- A - Date et l'heure de début
- B - Temps écoulé
- C - Annuler le cycle

Avec la barre des tâches il est possible de visualiser les informations associées au mode ECO. Appuyer sur la touche INFORMATION pour visualiser l'écran 'INFO SYSTEME'.



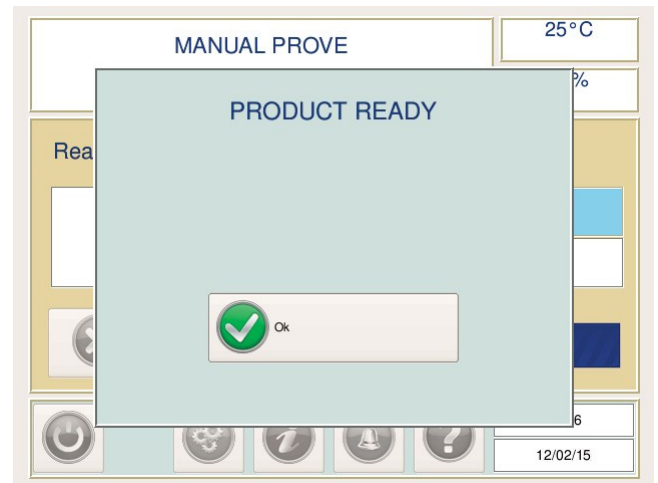
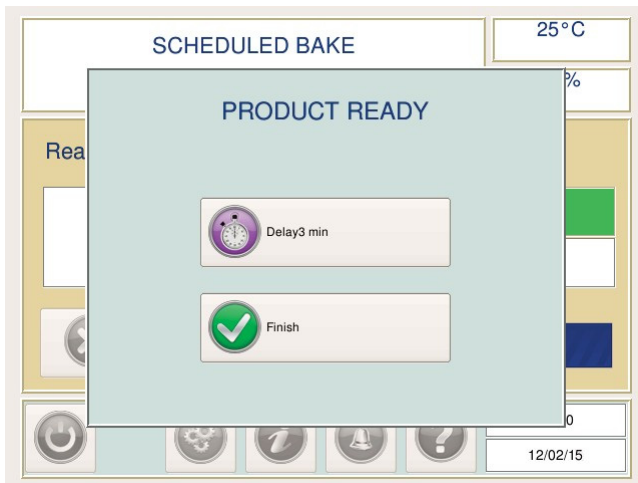
Appuyer sur l'onglet ECO Data pour visualiser les informations spécifiques au mode ECO:

- **Temps Total en Mode ECO:** l'ensemble du temps accumulé (heures) en mode ECO.
- **Dernière Mode ECO:** la date et l'heure finales du dernier mode ECO.

TEMPORISATION

Lorsque l'option est possible, la touche 'TEMPOR.' lancera un mini cycle de blocage / pousse et maintiendra le produit dans le cas où le four n'est pas prêt. Si 'FIN' est sélectionnée, le cycle se terminera et un cycle de blocage (retard) se lancera automatiquement en affichant l'écran 'Sélection Programmes'.

Si 'TEMPOR.' est choisi, l'écran 'PRODUIT PRET' s'affichera de nouveau à la fin de ce cycle. **La durée du cycle 'TEMPOR.' s'affichera sur l'écran.** Appuyer sur OK pour valider la fin du cycle. L'appareil lancera automatiquement un cycle de blocage (retard) en affichant l'écran 'Sélection Programmes'.



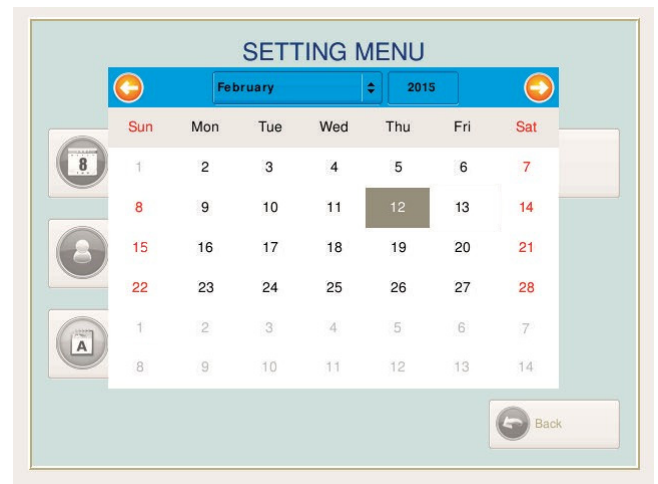
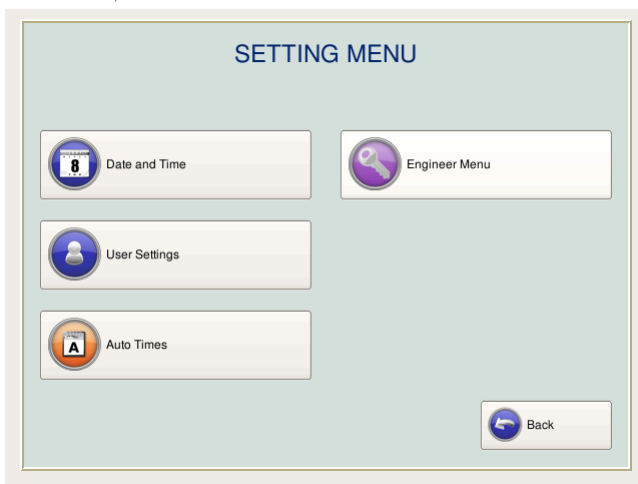
CONFIGURATION



CONFIGURATION

En appuyant sur la touche 'CONFIGURATION' de la barre des tâches, l'écran suivant s'affichera:

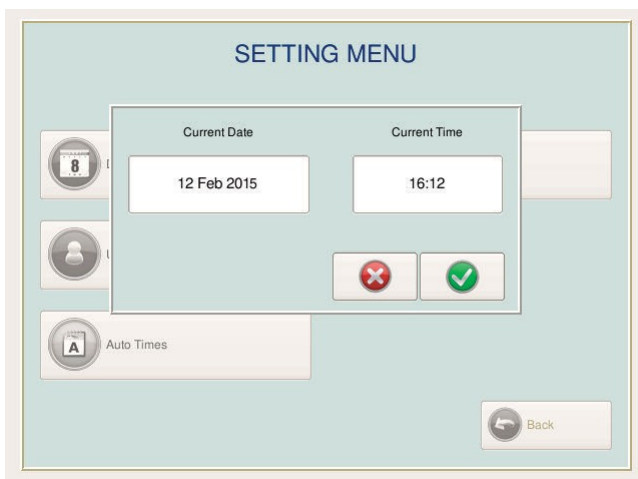
Pour modifier la date, appuyer sur la case date et un calendrier s'affichera.



REGLAGE DATE ET HEURE

Pour régler la date et l'heure, appuyer sur la touche 'Date et Heure'.

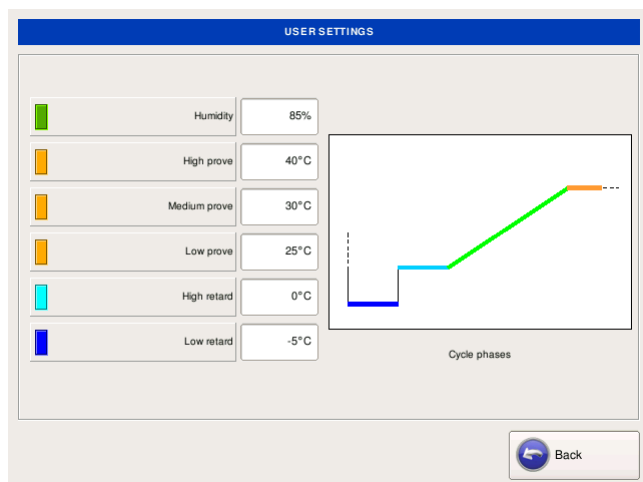
Modifier la date et appuyer sur la touche 'Retour'. Régler l'heure et appuyer sur la touche verte d'acceptation pour sauvegarder les nouvelles données.



IMPORTANT: Pour les pays qui utilisent le système de changement d'heure, veuillez noter que le régulateur changera automatiquement en heure d'été / heure d'hiver Britannique.

PARAMETRES UTILISATEUR

En appuyant sur la touche PARAMETRES UTILISATEUR, l'écran suivant s'affichera;

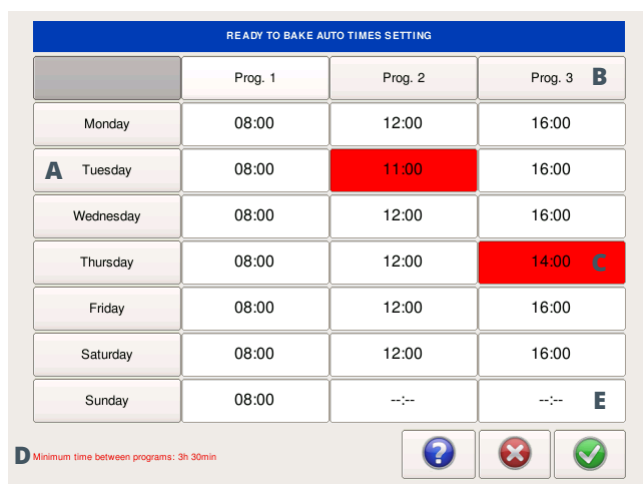


L'utilisateur peut modifier l'humidité et les consignes de température en appuyant sur la case valeur souhaitée.

- **Humidité** - le taux d'humidité maximum nécessaire pour le cycle de reprise/pousse. La vapeur est injectée à l'intérieur de l'étuve pour assurer que la qualité du produit est toujours maintenue.
- **Fermentation haute** - la température maximale pour un cycle de fermentation haute.
- **Fermentation moyenne** - la température maximale pour un cycle de fermentation moyenne.
- **Fermentation basse** - la température maximale pour un cycle de fermentation basse.
- **Blocage haut** - la température maximale pour le cycle de blocage haut. Cette phase est utilisée pour maintenir le produit juste avant le cycle de reprise / fermentation.
- **Blocage bas** - la température maximale pour le cycle de blocage bas. Ce cycle est déclenché automatiquement lorsque le temps entre l'heure actuelle et l'heure du prêt à cuire est prédéterminé (réglé par l'usine à 32 heures). Cette phase est utilisée pour maintenir le produit juste avant le cycle de reprise / fermentation pour une longue durée, par exemple pendant le weekend.

TEMPS AUTO

Le cycle automatique comprend un maximum de 3 horaires prêt à cuire par jour, 7 jours par semaine, préprogrammés et réglés par l'utilisateur. Cette programmation est totalement flexible puisque l'utilisateur peut programmer tous les horaires pour chaque jour ou choisir de programmer qu'un seul cycle. Il est également possible de sauter un jour / des jours si nécessaire.



- A - Jour: Sélection du jour non programmé
- B - Programme: Sélection hebdomadaire
- C - Entrée invalide: une cellule rouge indique que la durée entre les cycles est trop courte (voir en bas à gauche de l'écran)
- D - Temps minimum entre chaque cycle
- E - Cycle non programmé

Programmation journalière

Appuyer sur la cellule que vous souhaitez régler, entrer l'heure sur le clavier numérique de la fenêtre pop-up et appuyer sur OK. Le temps entre chaque programmation adjacente doit être supérieur à la durée indiquée en rouge en bas à gauche de l'écran. Les cellules avec des heures invalides seront rouges. Ces entrées seront ignorées par le régulateur et l'entrée valide suivante sera prise en compte.

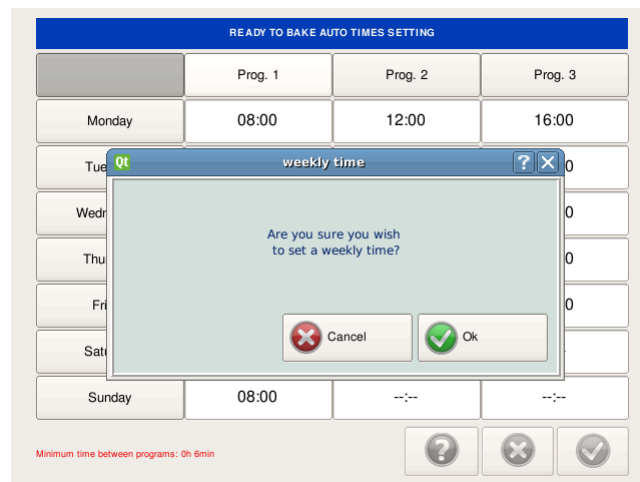
Cycles non programmés

Il est possible de sauter une programmation. Par exemple, sur l'écran ci-dessus il n'y a qu'un cycle le dimanche dans la colonne 'Prog 1'. Les 2 autres horaires du dimanche n'ont pas été programmés et par conséquent le prochain cycle sera le cycle 'Prog 1' du lundi 08h00. Pour sauter un horaire il suffit de sélectionner le jour (cellule devient gris foncé) et ensuite de toucher la cellule que vous souhaitez ignorer. Dès que '--:--' s'affiche, appuyer sur le jour correspondant afin de sortir de ce mode. Pour remettre le cycle non programmé en cycle programmé répéter la procédure ci-dessus pour afficher l'heure de nouveau.

Programmation hebdomadaire

Pour faciliter la programmation des heures 'prêt à cuire', il est possible de reproduire les temps pour les mêmes numéros de programmes pour la semaine entière (l'écran ci-dessus démontre que l'heure prêt à cuire du Prog 1 est la même pour toute la semaine). Entrer l'heure dans la cellule du lundi sous la colonne que vous souhaitez programmé chaque jour (Prog. 1 par exemple). Ensuite toucher le numéro du programme (le numéro de programme apparait en surbrillance) et une fenêtre vous demandera de confirmer que votre programmation est souhaitée pour toute la semaine.

Appuyer sur la touche verte 'OK' pour confirmer.



PARAMETRES TECHNIQUES

Ce menu est réservé au technicien et protégé par un mot de passe pour empêcher l'accès non autorisé aux paramètres techniques.

INFORMATION



INFORMATION

Ce menu permet à l'utilisateur de voir les informations suivantes;

Sorties

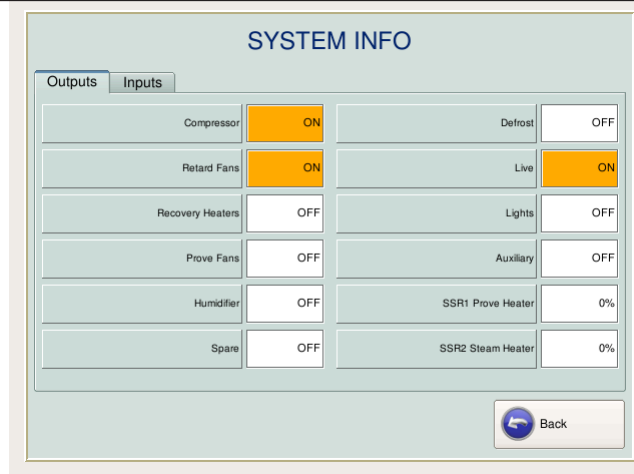
L'état de chaque charge (par exemple les ventilateurs, les résistances, etc), mis en surbrillance en jaune, peut être visualisé. L'information peut être utile pour l'utilisateur et pour le technicien afin de comprendre ce qui est actuellement en fonction.

Entrées

Les valeurs réelles des différentes entrées (température, humidité etc.) Ces informations sont plutôt utiles pour le technicien.

ECO Data

Voir le chapitre 'MODE ECO'.



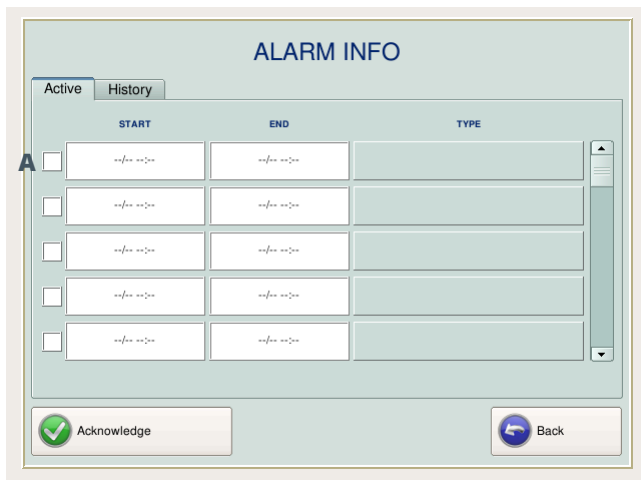
ALARMES



ALARMES

Lors d'une alarme, une fenêtre rouge apparaît sur l'écran accompagnée d'un signal sonore pour notifier à l'utilisateur d'une incidence défavorable.

Lorsqu'une alarme est activée, l'icône alarme sur la barre des tâches clignotera. En appuyant sur la touche alarme, l'écran 'INFO ALARME' s'affichera:



A - Voyant alarme active (rouge ou jaune).

Pour reconnaître l'alarme, appuyer simplement sur la touche 'Reconnaître'. Le signal sonore et le clignotement de l'icône sur la barre des tâches s'arrêteront mais si l'alarme est toujours active le clignotement continuera.

L'écran 'INFO ALARME' a quatre informations par alarme. Le voyant alarme active, l'heure de début, l'heure de fin et le type d'alarme.

Voyant alarme

Le voyant sera soit rouge ou jaune. Un voyant rouge indique que l'alarme est actuellement active. Un voyant jaune indique que la condition d'alarme est corrigée.

Heure de début

L'écran affiche l'heure à laquelle l'alarme actuelle est enregistrée pour la première fois.

Heure de fin

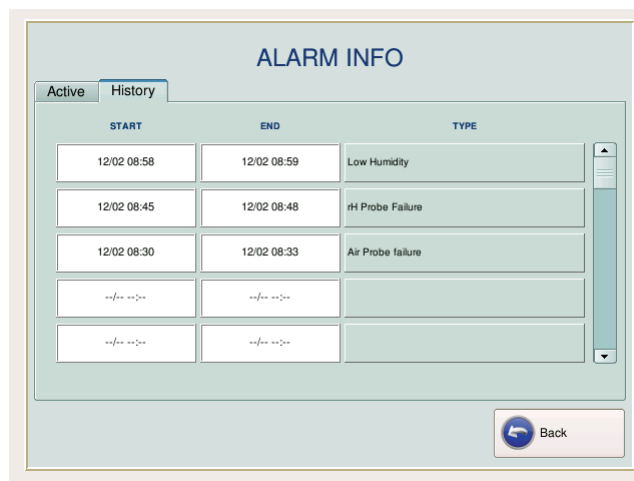
L'écran affiche l'heure à laquelle la condition d'alarme est corrigée. Si aucune heure est affichée, l'alarme est toujours active.

Type d'alarme

Cet affichage transmet des informations à l'utilisateur dans le but de communiquer le défaut aux services techniques.

Historique

En sélectionnant l'onglet historique, les alarmes précédentes s'affichent donnant les heures de début, les heures de fin et les types d'alarme. La plus récente s'affichera en premier et, lorsque la mémoire tampon est pleine, la plus ancienne sera supprimée laissant place à la nouvelle.



AIDE



AIDE

L'option aide est disponible sur la plupart des écrans en appuyant sur la touche (sauf si la touche est grisée). Alors une explication de la fonction du programme (sur le cycle Auto, par exemple) s'affiche ou la procédure à suivre pour programmer un cycle, entrer les heures etc.

MAINTENANCE PERIODIQUE

MAINTENANCE PERIODIQUE

Mettre l'appareil hors tension avant de le nettoyer ou de l'entretenir.

Nous recommandons une maintenance périodique, effectuée par un technicien spécialisé afin de prolonger la vie de votre appareil.

CLEANING

Vous devez toujours porter des EPP (Équipement de Protection Personnelle) pendant le nettoyage. Prendre soin d'éviter les parties aux bords tranchants.

Nota: N'utiliser jamais des matières ou des nettoyants abrasifs, ou des nettoyants chimiques, qui pourront endommager la surface et provoquer une corrosion.

Le revêtement extérieur peut garder un aspect neuf durant de longues années pour peu qu'il soit correctement entretenu. Le nettoyage quotidien doit être effectué à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse.

Bien essuyer après le nettoyage, et il est conseillé d'enlever les grilles, les glissières et les crémaillères pour faciliter la tâche..

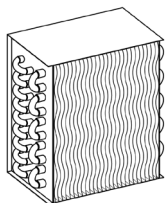
Réservoir d'eau

Nous conseillons d'entretenir le réservoir d'eau au moins une à deux fois par an, et plus selon la qualité de l'eau dans votre région. Nous recommandons un adoucisseur d'eau sur certaines installations. Un défaut d'entretien peut endommager les circuits d'eau, peut être onéreux et peut rendre l'appareil inutilisable. Mettre l'équipement hors tension et vérifier que le réservoir soit refroidi avant de le nettoyer.

NETTOYAGE DU CONDENSEUR

Le condenseur, partie intégrante du groupe frigorifique, requiert un nettoyage régulier par le personnel compétent. **Mettre l'équipement hors tension.** Brosser verticalement avec une brosse dure les ailettes du condenseur en prenant garde de ne pas les endommager ou de pousser la saleté plus profondément dans les ailettes et aspirer.

Prendre garde de ne pas endommager les connexions électriques et les câbles durant l'opération. **Pensez à remettre l'armoire en service.**



CHANGEMENT / NETTOYAGE DU JOINT

Vérifier et nettoyer le joint chaque semaine et remplacer si nécessaire. Nettoyer en utilisant une éponge douce et de l'eau savonneuse en vérifiant qu'il est sec avant de fermer la porte. **NE JAMAIS UTILISER** un couteau pour nettoyer ou gratter le joint. Un joint endommagé provoque une surconsommation électrique et un mauvais fonctionnement de l'équipement.



Le joint est facilement interchangeable. Tirer simplement l'ancien joint hors de la gorge. Clipser le nouveau joint à partir du centre en suivant la gorge le long du joint, continuer sur les autres côtés en clipsant les coins en dernier..

RESOUDRE LES PROBLEMES

CROUTE DURE

Cause: Dessèchement de la pâte par manque d'humidité.

Résultat: Surface du pâton totalement desséchée.

Solutions:

- Augmenter l'humidité.
- S'assurer que les racks soient positionnés correctement.
- S'assurer que les portes soient bien fermées surtout pendant la nuit et le weekend.
- Ne pas laisser trop long temps à l'air libre les racks avec les produits dessus en boulangerie avant de charger l'armoire de pousse contrôlée.

CROUTE CLOQUEE

Cause: Fermentation du produit pendant ou avant le blocage.

Résultat: Le gaz monte à la surface du produit formant des cloques, des bulles ou des taches sur la surface.

Solutions:

- Ne pas charger les produits sur des plaques chaudes.
- Ne pas charger l'armoire de pousse contrôlée avant qu'elle soit à température.
- Régler les températures de blocage correctement, c'est à dire à -5°C maximum pendant le weekend et à +3°C pendant la nuit.
- Régler plus bas si les cloques persistent.
- S'assurer que personne d'autre ne touche aux contrôles; par exemple: le déclenchement d'un cycle de fermentation.
- Charger l'appareil rapidement après le façonnage car le processus de la fermentation démarre dans la boulangerie.
- Réduire les ouvertures et les fermetures de porte.
- Si le problème persiste, réduire la levure par étape, jusqu'à 50%.
- Afin de s'assurer que le système frigorifique fonctionne correctement, surveiller la température. Cependant le cycle de dégivrage augmentera périodiquement la température autour de l'évaporateur.

SECURITE

Thermostats de Sécurité

Votre armoire de pousse contrôlée DRP est équipée de thermostats de sécurité à réarmement manuel.

Dans le cas où la température intérieure dépasse 60°C, au moins un des thermostats de sécurité coupera. Le courant n'arrivera pas aux différents composants de l'appareil (sauf à l'afficheur).

Une alarme surchauffe s'affichera sur le tableau de bord que l'utilisateur ne pourra pas annuler. Cette sécurité est très importante pour votre appareil Williams et empêche des dommages irréparables.

Si un thermostat de sécurité coupe l'appareil, il faut contacter les services techniques pour réparer l'appareil et réarmer le thermostat.

Les thermostats sont placés soit à l'intérieur du panneau de contrôle au-dessus de la porte, soit sur le toit à l'intérieur d'une des boîtes en plastique sur le système pod.

Grilles de Protection Ventilateurs / Gaines de Ventilation

Ces grilles et gaines sont conçues pour diriger l'air et pour protéger l'utilisateur des hélices en fonction. **NE RETIRER PAS LES GRILLES.**

N'utiliser jamais l'appareil sans les grilles en place.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1) GÉNÉRALITÉS

Les présentes conditions régissent les ventes de produits entre la société WILLIAMS SILVER FROST et l'acheteur. Toute dérogation aux présentes conditions devra faire l'objet d'une convention particulière par écrit. Toute commande ou acceptation de nos offres implique de la part de l'acheteur son adhésion aux présentes conditions et sa renonciation à ses propres conditions générales d'achat. L'acheteur reconnaît avoir été informé des caractéristiques et des spécifications techniques WILLIAMS SILVER FROST et, sous son entière responsabilité, avoir vérifié la comptabilité des produits achetés avec l'usage auquel il les destine.

2) PRINCIPES DE LA GARANTIE

Nos appareils et matériels, sont vendus à des installateurs-revendeurs professionnels qui s'engagent fermement à en assurer la mise en place, l'installation, la garantie et le service après-vente auprès de leur clientèle. La responsabilité de WILLIAMS SILVER FROST se limite seulement au remplacement gratuit des pièces défectueuses contre leur retour port payé. Tous nos produits sont garantis à compter de la date de livraison. Pendant la période de garantie, WILLIAMS SILVER FROST prend en charge les pièces détachées reconnus défectueuses; les frais de main d'oeuvre, déplacement et petites fournitures étant à la charge de l'installateur.

EXCLUSIONS

La garantie ne s'applique pas:

- en cas de mauvaise utilisation, de manque de maintenance préventive, d'installation non-conforme;
- en cas de détérioration due à des causes extérieures (foudre, parasites, dégâts des eaux);
- sur les pièces d'usure (joints de porte, fusibles, ampoules, éclairage etc.) ainsi que le fluide frigorigène;
- sur d'éventuelles pertes de denrées, mesure conservatoires etc., la garantie contractuelle relevant d'une obligation de moyens.

3) PRIX

Tous nos prix s'entendent hors taxe Franco France Métropolitaine et exprimés en Euros. La facturation est donc établie suivant les prix et taxes en vigueur le jour de l'expédition.

4) COMMANDE

1. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires doit faire l'objet d'un ordre écrit de la part de l'acheteur
2. Toute commande de matériel et/ou d'accessoires ne pourra être considérée comme définitive qu'après acceptation de WILLIAMS SILVER FROST. Elle est cependant considérée comme définitive pour l'acquéreur dès la remise du bon de commande.
3. La confirmation d'une commande fait l'objet d'un accusé de réception de commande qui confirme l'acceptation de WILLIAMS SILVER FROST et stipule les conditions d'exécution, spécifications des expéditions, paiement... L'acheteur se tient à vérifier soigneusement cet accusé de réception et de signaler toute erreur éventuelle dans les 48h après réception. Aucune contestation ne pourra être acceptée passée ce délai.
4. Une commande acceptée par le vendeur pourra être annulée par ce dernier en cas d'arrêt de fabrication par le constructeur pour quelque cause que ce soit ou de modifications dans la solvabilité de l'acheteur.
5. Toute commande de matériel spécial à exécuter ne peut faire l'objet d'une annulation

5) DÉLAI DE LIVRAISON

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et WILLIAMS SILVER FROST ne sera tenu à aucun dommage et intérêt, indemnité ou pénalité de retard. Un retard dans la livraison ne donne pas à l'acheteur le droit d'annuler la commande.

6) TRANSPORT

Le transport des marchandises s'effectue aux risques et périls de l'acheteur quelles que soient les conditions de ventes car la livraison a eu lieu par remise directe des produits à l'acheteur ou à un transporteur désigné par nous pour le compte de l'acheteur. Il incombe à l'acheteur, comme destinataire, de ne donner décharge qu'au dernier

transporteur qu'après s'être assuré que les produits lui ont été remis en bon état. Dans le cas contraire, des réserves motivées et précises seront mentionnées sur le document de transport et une lettre recommandée avec accusé de réception confirmant les dites réserves devra être adressée au transporteur dans le délai légal, fixé à trois jours. Lorsqu'une réception est prévue, celle-ci est réputée définitivement acquise si l'acheteur n'a pas formulé de réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quinze jours qui suivent la livraison.

7) CONDITIONS DE PAIEMENT

Sauf convention contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois par traite acceptée et domiciliée. Les traites devront être retournées à l'adresse indiquée dûment acceptées dans un délai de 10 jours à compter de leur émission. Le défaut de retour de nos traites dûment acceptées dans le délai stipulé ci-dessus, ou le non paiement d'une seule facture ou d'un seul effet à son échéance rend immédiatement exigible, sans mise en demeure au préalable, l'intégrité de nos créances sur l'acheteur non encore venues à échéance. En cas de défaut de paiement du client ou de non respect des conditions de paiement, nous nous réservons le droit d'annuler les commandes en cours et ou de suspendre toute exécution de travaux. En l'absence de références jugées satisfaisantes, nous nous réservons le droit de demander à tout moment soit le paiement comptant à la commande, soit la garantie de paiement que nous estimons nécessaires. A défaut de les obtenir, nous nous réservons le droit d'annuler immédiatement toute commande. Nous nous réservons la possibilité, à tout moment, en fonction de notre appréciation des risques encourus et des garanties offertes, de fixer ou de réduire le plafond des découverts consentis à un acheteur et de modifier ses délais de paiement.

8) RETARD DE PAIEMENT

Lorsque le règlement intervient après l'échéance figurant sur la facture et postérieurement à la date de paiement prévue aux conditions générales de vente, des pénalités de retard seront appliquées. Ces pénalités, dont le taux est fixé à une fois et demie le taux de l'intérêt légal en vigueur, courant à compter de la date de règlement résultant des conditions générales de vente. Si des poursuites judiciaires devraient être entreprises en vue de recouvrir la créance dont il s'agit, le montant de la créance réclamée serait alors augmenté des frais de justice dont le minimum ne saurait être inférieur de 15% de la créance litigieuse et cela à titre de clauses pénales. Le non paiement d'une échéance quelconque entraînera d'autre part automatiquement, l'exigibilité de la totalité du solde restant du est la suspension des livraisons.

9) RÉSOLUTION

En cas de défaut de paiement à l'échéance, nous nous réservons le droit de constater la résolution de plein droit de la vente cinq jours après une mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet et de reprendre possessions des produits sans préjudice de tous autres dommages et intérêts.

10) RÉSERVES DE PROPRIÉTÉ

Conformément aux dispositions de la loi du 12 mai 1980, les produits vendus restent notre propriété jusqu'au complet encaissement du prix de vente. Nous nous réservons le droit de revendiquer nos produits en cas de défaut de paiement d'une seule échéance, l'acheteur s'engageant à nous les restituer, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part. L'acheteur s'interdit jusqu'au complet règlement du prix de nos produits de les donner en gage ou de transférer la propriété à titre de garantie. L'acheteur s'engage à apporter tous ses soins à la garde et à la conservation du matériel et à souscrire toute assurance afin de couvrir les dommages et sinistres susceptibles d'être causés au matériel et par celui-ci. Au cas où les marchandises seraient vendues, l'acheteur s'engage à céder au vendeur le prix d'achat à titre de garantie du paiement du matériel et le fournisseur est autorisé par la présente; à réclamer le paiement directement aux clients de l'acheteur. En cas d'accord à l'amiable avec des créanciers ou en cas de dépôt de bilan, d'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire ou de liquidation de biens, l'acheteur devra nous en aviser sans délai qui puisse être immédiatement dressé un inventaire de nos produits, si bon nous semble. Il ne devra en outre ni vendre nos produits, ni en effectuer ou en faire effectuer l'installation sauf autorisation expresse de notre part. Dans tous les cas où nous serons amenés à faire jouer la réserve de propriété, les acomptes reçus nous resteront acquis définitivement.

11) JURIDICTION

Tous les contrats conclus par la société WILLIAMS SILVER FROST sont soumis au droit français. Tout litige de quelque ordre en nature qu'il soit est de convention express, de la compétence du tribunal de Commerce de Guéret auquel il est fait attribution exclusive de juridiction nonobstant toute clauses contraintes pouvant figurer sur tout document émanant du client.



L'excellence du design et de la technologie

Williams Refrigeration

Bryggen Road
North Lynn Industrial Estate
King's Lynn
Norfolk PE30 2HZ
Sales Tel: +44 1553 817000
Sales Fax: +44 1553 817111
Spares Tel: +44 1553 817017
Spares Fax: +44 1553 817020
Email: info@williams-refrigeration.co.uk
Website: www.williams-refrigeration.co.uk

Williams Silver Frost

2 rue Conventionnel Huguet
23000 GUERET
France
Tel: +33 5 55 52 27 88
Fax: +33 5 55 62 10 61
Email: info@williams-silverfrost.com
Website: www.williams-silverfrost.com

Williams Refrigeration Dubai

19th Floor
Crown Plaza Commercial Tower
Sheikh Zayed Road
Dubai
United Arab Emirates
Tel: +971 4 311 7145
Fax: +971 4 332 8860
Email: sales@williams-dubai.ae

Williams Refrigeration Australia

38-42 Gaine Road
Dandenong South, Victoria 3175
Australia
Tel: +61 3 8787 4747
Fax: +61 3 8787 4787
Email: sales@williamsref.com.au
Website: www.williams-refrigeration.com.au

Williams Refrigeration Hong Kong

Unit C, 12/F., Roxy Industrial Centre,
58 - 66 Tai Lin Pai Road, Kwai Chung,
New Territories, Hong Kong
Tel: +852 2407 5422 Fax: +852 2407 3767
Email: sales@williams-hongkong.com
Website: www.williams-refrigeration.com.hk

www.williams-refrigeration.com

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

