

# KMW<sup>®</sup>

## KÜHLMÖBELWERK

Qualité allemande



Produits &  
Services



# Sommaire

## Produits & Services

À propos de KMW	3
Produits	7
 Vitrines frigorifiques murales	9
 Comptoirs frigorifiques	21
 Meubles de réfrigération	28
 Meubles de réfrigération prêts à brancher	38
 Centrales frigorifiques	45
+ Accessoires	49
Services     	53

P.  
**3**  
À propos de KMW

P.  
**7**  
Produits

P.  
**53**  
Services

## Fiche d'identité de KMW

### Une compétence à 360°

KMW conçoit et fabrique des réfrigérateurs/ congélateurs intelligents exclusifs destinés à tous les circuits de distribution et à toutes les dimensions du commerce de produits alimentaires. **L'un de nos gros atouts est notre savoir-faire en matière de conception, de technique, d'efficacité énergétique et de service après-vente à l'écoute des clients.**

Cela fait plus de 35 ans que KMW est synonyme de compétence dans la fabrication de réfrigérateurs/ congélateurs. Grâce à notre personnel qualifié travaillant à la production sur le site de Limburg, nous fabriquons des équipements frigorifiques sur mesure répondant précisément aux besoins de nos clients. En outre, nous sommes experts dans le traitement professionnel et l'optimisation énergétique des réfrigérateurs usagés ainsi que pour tout ce qui a trait aux réfrigérateurs et aux centrales frigorifiques. Pour nos clients, qui vont de la boucherie de quartier au magasin hard discount en passant par la station-service, le magasin d'articles de qualité et le supermarché, nous concevons des projets d'ensemble économes en énergie et économiquement viables. Par notre sens du service, nous sommes à l'écoute de nos clients grâce à un S.A.V. joignable 24 h sur 24, 365 jours par an et à un interlocuteur individuel.

**L'argument de la compétence à 360° se vérifie ici à tout instant.**

Notre sens des responsabilités vis-à-vis des ressources nous tient particulièrement à cœur, tant en ce qui concerne nos produits qu'en matière de processus de production mis en place dans notre usine. C'est pourquoi nous réalisons des investissements d'avenir : dans nos nouveaux locaux modernes dédiés aux essais, nous perfectionnons et optimisons nos produits en permanence, particu-

lièrement sur le plan de l'efficacité énergétique. Pour protéger notre environnement et compenser notre empreinte carbone, nous nous engageons en faveur de projets sélectionnés de préservation du climat.

Une bonne formation est la base d'un avenir à succès. KMW offre aux jeunes une formation professionnelle solide dans différents métiers. Partenaire depuis 2016 de l'École Technique Supérieure de Hesse Centrale, nous formons en alternance des apprentis dans différentes spécialités.

Au contact de nos clients et partenaires et dans nos relations au quotidien à l'usine, KMW met la loyauté au premier rang de ses préoccupations. Une coopération sincère et confiante est pour nous la base de la réussite à long terme.

#### **KMW** c'est ...

- ✓ une action durable,
- ✓ une grande flexibilité grâce à la fabrication sur site,
- ✓ des délais de livraison courts,
- ✓ des solutions de détail répondant à vos désirs,
- ✓ une rentabilité et une efficacité énergétique élevées,
- ✓ un S.A.V. disponible 24 h sur 24

... et naturellement une qualité, une fiabilité et une durée de vie maximales.

# Réfrigérateurs et congélateurs KMW

## Le bon cadre pour vos produits

Seul fabricant de réfrigérateurs/congélateurs professionnels destinés à l'ensemble du supermarché à avoir encore sa production en Allemagne, nous sommes attachés au site et à nos clients, ne serait-ce que par tradition.

Nous nous concentrons principalement sur des éléments modulaires polyvalents destinés au commerce de produits alimentaires qui s'adaptent à des exigences et à des conditions d'espace disponibles particulières. Nos réfrigérateurs/congélateurs sont modulables entre eux. La taille moyenne de notre entreprise, ses machines extrêmement modernes et les compétences ainsi que l'expérience de nos employés nous permettent de mettre en place des circuits de décision courts et de réagir rapidement et en souplesse aux désirs particuliers de nos clients.

À leur demande, nous présentons à nos clients notre gamme complète en réfrigération et congélation de produits alimentaires tout-en-un : **de la phase d'étude et conseil à la maintenance régulière et au S.A.V. joignable 24 h sur 24, en passant par la fabrication des meubles sur mesure et des centrales frigorifiques nécessaires.**

### Nous vivons le développement durable !

Depuis la création de notre entreprise, nous insistons particulièrement sur une efficacité énergétique élevée lors de la mise au point de nos systèmes frigorifiques ainsi que des réfrigérateurs et congélateurs pour juguler des coûts énergétiques en constante augmentation. En tant qu'entreprise de taille moyenne, il nous semble évident d'avoir une attitude responsable vis-à-vis des générations suivantes. C'est la raison pour laquelle nous perfectionnons nos meubles en permanence. Qu'il s'agisse de congélateurs, de vitrines frigorifiques murales, de comptoirs ou de modèles prêts-à-brancher : vous pouvez faire confiance à KMW pour une bonne efficacité énergétique. Cela protège l'environnement et le climat tout en permettant à nos clients de réaliser des économies.

Grâce à notre longue expérience dans la réfrigération des produits alimentaires, nous pouvons également rénover des modèles anciens (quel que soit le fabricant) de manière à réaliser jusqu'à 30% d'économies d'énergie. L'étendue de l'optimisation est variable et peut être personnalisée en fonction de la demande de chaque client. Là encore, nous garantissons une exécution rapide et sans complications de votre commande.

C'est pour cela que nos clients nous font confiance depuis plus de 35 ans.

# La gamme KMW de réfrigérateurs et congélateurs

Nous vous proposons des réfrigérateurs et des congélateurs de grande qualité pour une présentation parfaite de vos produits alimentaires. Pour ce faire, nous avons opté pour des éléments modulaires, nous permettant de disposer d'un meuble frigorifique adapté à chaque marché. Produisant exclusivement en Allemagne, nous veillons à ce que tous nos meubles soient économes en énergie. Vous trouverez chez nous une gamme étendue de vitrines réfrigérées murales, meubles traiteurs frigorifiques, meubles pour surgelés et meubles frigorifiques prêts à brancher. Nous pouvons évidemment fournir et installer la centrale frigorifique adaptée à vos besoins. Vous trouverez dans nos catalogues de produits tous les renseignements détaillés sur les différentes variantes, mais également sur les solutions innovantes comme sur notre raccord frigorifique.

### Vitrines frigorifiques murales

Les vitrines frigorifiques murales de KMW sont utilisables de façon variable et apportent la meilleure réfrigération possible pour vos produits carnés et charcuteries, vos produits laitiers et votre gamme de fruits et légumes. Même pour les petits magasins, nous avons des vitrines frigorifiques de faible encombrement, qui présentent vos produits à la perfection et de manière attrayante pour le client. Nos vitrines frigorifiques murales sont également disponibles en variantes prêtes-à-brancher présentant la plus grande flexibilité possible. Les vitrines frigorifiques murales KMW peuvent être équipées soit d'une centrale frigorifique, soit, pour la version hybride, de modules frigorifiques décentralisés.



### Comptoirs frigorifiques

Pour les boucheries, les boutiques bio ou les supermarchés, les vitrines bahuts constituent le meuble frigorifique parfait pour présenter vos produits frais. Qu'il s'agisse de la vitrine bahut de service ou de sa variante à libre-service, votre gamme de fromages, de charcuteries, de viande ou de poisson sera pleinement mise en valeur dans les meubles traiteurs frigorifiques de KMW. Notre design classique et transparent met en valeur vos produits, bien sûr en ajoutant réfrigération optimale et efficacité énergétique élevée. Si vous le souhaitez, vous recevrez nos meubles traiteurs en modèles prêts à brancher.

## Congélateurs

Produits bien visibles et facilement accessibles, réfrigération sécurisée permanente et faible consommation d'énergie : les meubles pour surgelés de KMW sont bien pensés et constituent le point de conservation idéal de vos surgelés pour les petites stations-service comme pour les gros supermarchés. Les congélateurs KMW existent dans un design moderne sous forme d'îlots, d'armoires de congélation ou de réfrigérateurs/congélateurs. Ainsi, vos produits restent congelés à tout moment, même si „ça chauffe“ dans votre magasin.

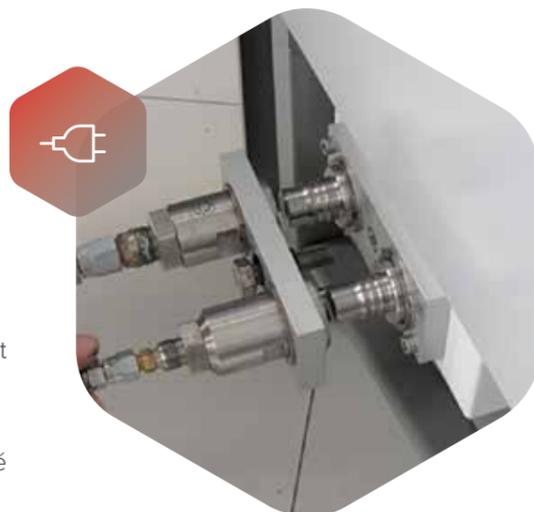


## Meubles de réfrigération prêts à brancher

Celui qui réclame la plus grande liberté à la mise en place de ses produits frais dans son magasin, c'est pour lui que les frigos prêts à brancher de KMW constituent la solution idéale. Les vitrines réfrigérées peuvent être installées à n'importe quel endroit du magasin, que ce soit au centre de la scène ou en vitrine réfrigérée murale, nos meubles frigorifiques prêts à brancher vous apportent la liberté qu'il vous faut.

## Raccord frigorifique

Le raccord frigorifique KMW permet de raccorder en toute simplicité les meubles frigorifiques au circuit de fluide frigorigène d'une centrale frigorifique par une jonction amovible. Un raccord pour l'avance et un pour le retour d'un circuit de fluide frigorigène présentant chacun une partie accouplement et une partie contre-accouplement, que le système fonctionne sans déperdition de fluide frigorigène. Lorsque l'accouplement est séparé, les deux extrémités de la conduite sont garanties fermées hermétiquement. C'est ainsi que les meubles réfrigérants d'une grosse épicerie ou d'un supermarché se positionnent en souplesse sur le marché et se raccordent quand-même au circuit de refroidissement existant.



## Centrales frigorifiques

KMW conçoit et met en œuvre une centrale frigorifique climatisée qui regroupe de façon centralisée toutes les fonctions en rapport avec le climat. Climatisation du local et froid industriel  
Lors de l'installation de la centrale, le commerce de produits alimentaires profite de la grande flexibilité du fabricant de meubles frigorifiques, étant donné que l'installation de chauffage déjà existante est intégrée au nouveau système de réfrigération global. KMW contribue à réduire les frais : la centrale frigorifique KMW comporte un système de récupération de chaleur permettant au commerce de produits alimentaires de réduire considérablement ses frais de chauffage.



Service Hotline: +49 (0) 800 - 599 59 59 (gratuit depuis le réseau fixe allemand)

# PRODUITS

Vitrines frigorifiques murales

Comptoirs frigorifiques

Congélateurs

Réfrigérateurs prêts à brancher

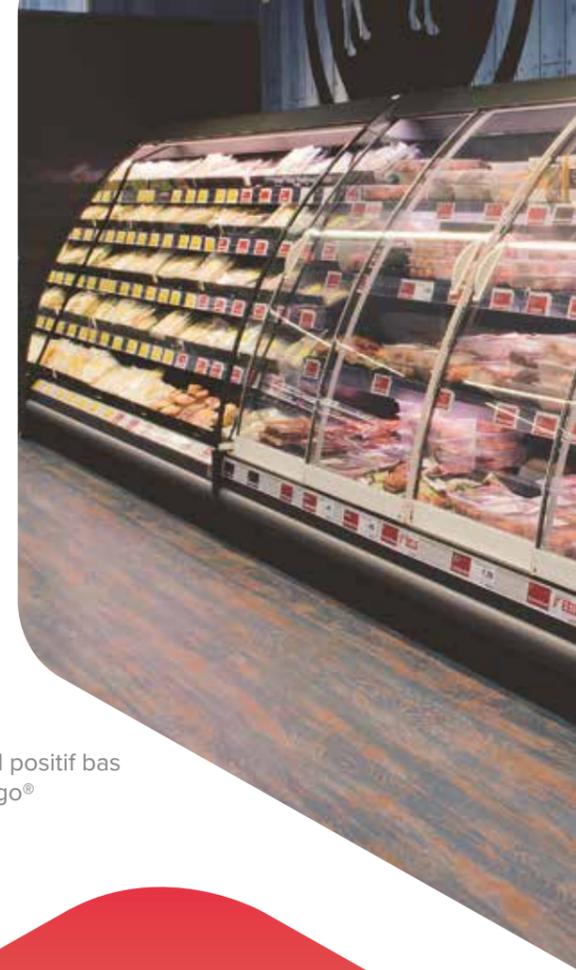
Centrales frigorifiques

Accessoires +

P. 10  
Vitrine réfrigérée  
murale  
Albatros®  
→



*L'Albatros est  
en tête des ventes  
depuis plus de 10 ans !*



P. 14  
Vertical positif bas  
Flamingo®  
→



P. 10  
Vitrine réfrigérée murale  
Albatros®  
←

P. 13  
Vitrines frigorifiques pour  
fruits et légumes  
Albatros®  
→



### Vitrines frigorifiques murales

Les vitrines frigorifiques murales de KMW sont utilisables de façon variable et apportent la meilleure réfrigération possible pour vos produits carnés et charcuteries, vos produits laitiers et votre gamme de fruits et légumes. Même pour les petits magasins, nous avons des vitrines frigorifiques de faible encombrement, qui présentent vos produits à la perfection et de manière attrayante pour le client. Nos vitrines frigorifiques murales sont également disponibles en variantes prêtes-à-bran-cher présentant la plus grande flexibilité possible. Les vitrines frigorifiques murales KMW peuvent être équipées soit d'une centrale frigorifique, soit pour la version hybride, de modules frigorifiques décentralisés.

P. 10  
Vitrine réfrigérée  
murale  
Albatros®  
→



## VITRINES FRIGORIFIQUES MURALES



Vitrines frigorifiques murales standard

Linéaires-conteneurs

Vitrines frigorifiques pour fruits et légumes

# Vitrine réfrigérée murale

## Albatros®

Albatros® allie place généreuse à l'intérieur et dimensions compactes. Il offre ainsi beaucoup d'espace pour vos produits laitiers ou pour la viande et les charcuteries. Son design moderne intègre vos produits sur une grande surface visible, l'éclairage harmonieux met en valeur les produits exposés. On obtiendra la meilleure efficacité énergétique avec l'Albatros® à portes vitrées isolantes intégrées. Sur le modèle standard, l'Albatros® est muni d'un système à voile d'air simple qui limite les frais d'exploitation pour une température optimale. En option, l'Albatros® est aussi disponible muni d'un système à voile d'air double.

### S'adapte à vos besoins : différentes hauteurs de façade disponibles

Les linéaires réfrigérés muraux KMW existent à la fois en rayonnages à façade basse d'une faible hauteur de façade de 190 mm et à façade de 300 mm ou 420 mm de hauteur. Ces meubles réfrigérés présentent un linéaire généreux et un volume considérable pouvant accueillir vos produits. Grâce aux différentes profondeurs d'étalage au sol et aux deux hauteurs de meubles, les linéaires réfrigérés muraux conviennent à toutes les activités.

### ✓ Les fonctions en résumé :

- ✓ Équipements de série à ventilateurs EC
- ✓ Marchandises en hauteur et en inclinaison (0°, 10°, 20°)
- ✓ Présentation attrayante des marchandises avec projet d'éclairage harmonieux.
- ✓ Système à voile d'entrée d'air
- ✓ Accès ergonomique aux produits
- ✓ Livrable en deux hauteurs extérieures, trois hauteurs de façade et différentes profondeurs
- ✓ Nettoyage simple



### + Accessoires adaptés

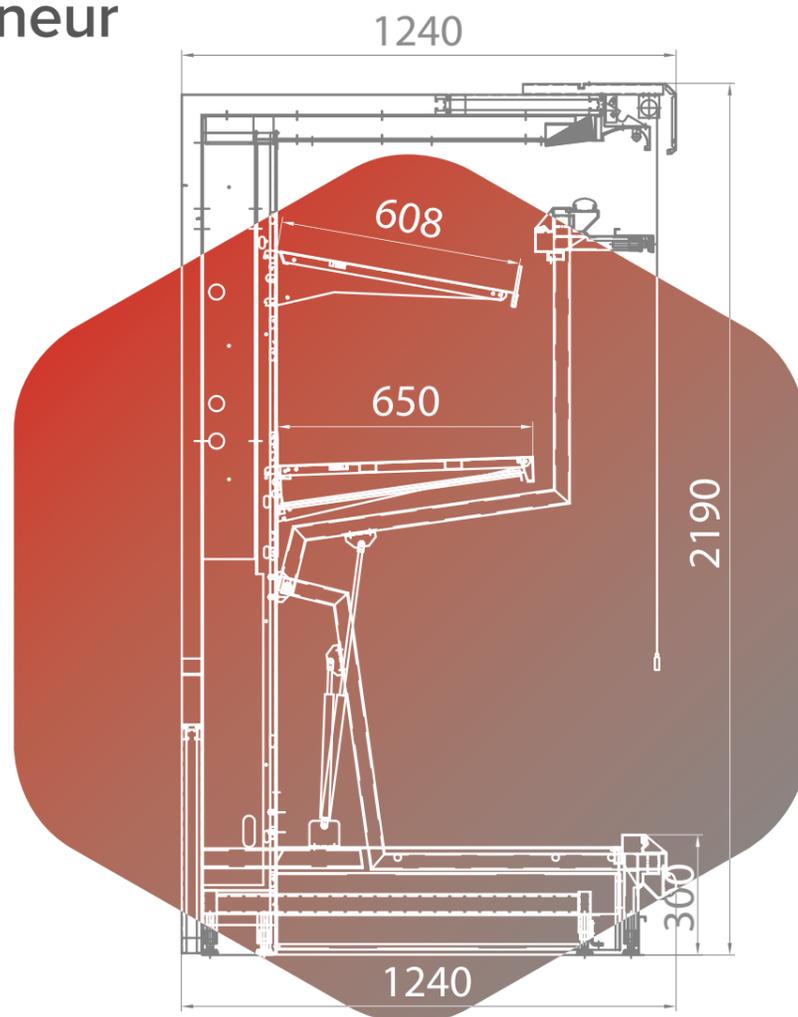
i Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

- + Portes vitrées simples, à vitres isolantes, sans châssis ou avec châssis étroit / Porte coulissante ou pivotante
- + Éclairage LED
- + Parois latérales à vitrage panoramique et partiel, et métallisées à l'intérieur
- + Cloisons intermédiaires vitrées et métallisées
- + Système à voile d'air double
- + Surfaces de linéaires à inclinaison réglable
- + Vitrines à inclinaison réglable et cloisonnement
- + Ensemble économiseur d'énergie à store automatique ou volet roulant manuel
- + Butées en acrylique pour produits présentés sur linéaires
- + Éclairage extérieur
- + Miroir
- + Isolation du sol en raison des linéaires de viandes (hauteur de façade avant 190 mm), pour les linéaires à produits laitiers, l'isolation au sol est en option.
- + Étalages télescopiques

## Rayonnage à conteneur Albatros®

Pour les compartiments à produits frais à taux de rotation élevés, les rayonnages à conteneurs se trouvent au milieu du choix. Ils permettent une mise en place particulièrement confortable. Ainsi, le lait, le beurre, etc. peuvent être présentés en restant toujours frais et attrayants.

La cuve basse offre une vue bien dégagée sur vos produits. Le double voile d'air garantit une température stable pour une qualité de premier ordre à tout moment.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Existe en deux hauteurs
- ✓ Façade levable : 300 mm de hauteur, grande surface de produits exposés
- ✓ Peut être associé simplement à des verticaux positifs
- ✓ Cinq longueurs de modules : 1400 / 2000 / 2200 / 2500 / 2800 mm
- ✓ Cuve basse, grande surface de produits visibles
- ✓ Petite place, grand volume utile
- ✓ Présentation attrayante des produits
- ✓ Étalages réglables en hauteur et en inclinaison
- ✓ Système à voile d'air double

### + Accessoires adaptés

- + Éclairage LED
- + Parois latérales à vitrage panoramique et partiel, et métallisées à l'intérieur
- + Cloisons intermédiaires vitrées et métallisées
- + Ensemble économiseur d'énergie à store automatique ou volet roulant manuel
- + Butées en acrylique pour produits présentés sur linéaires
- + Éclairage extérieur
- + Miroir
- + Étagères de cuve (la façade est fixe)

📄 Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

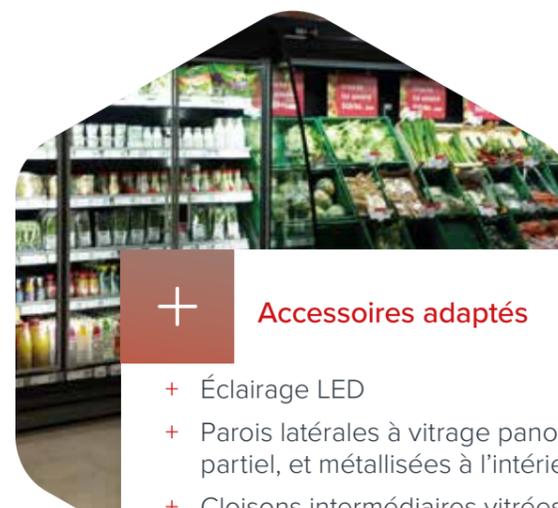
## Vertical positif pour fruits et légumes Albatros®

Notre concept innovant de vertical positif pour fruits et légumes présente parfaitement les produits, mettant ainsi en valeur l'architecture moderne des magasins. Alors que pour les clients, l'accent est mis sur les produits frais, la circulation de l'air précise garantit la fraîcheur et la conservation. Le vertical positif pour fruits et légumes Albatros® existe en deux versions : tête du meuble en retrait et avancée. La tête du meuble en retrait est l'une des caractéristiques les plus frappantes, la présentation des produits étant ainsi davantage mise en avant. Même si la tête est avancée, le vertical positif pour fruits et légumes s'intègre parfaitement aux rails du meuble frigorifique KMW. En complément, le vertical positif pour fruits et légumes peut aussi être équipé d'un système d'humidification à ultrasons pour garantir une qualité des produits de premier ordre sur la durée la plus longue possible. Toutes les variantes de verticaux positifs peuvent ainsi être intégralement adaptés en fonction de vos besoins.



### Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Spécialement destiné au chargement en fruits et légumes principalement en vrac
- ✓ Le système d'humidification à ultrasons en option prolonge la durée de conservation des produits frais en vrac, réduisant les pertes de produits au rayon fruits et légumes
- ✓ Des produits réfrigérés en toute sécurité grâce à une amenée d'air précise
- ✓ Les cloisons intercalaires en verre isolant permettent une séparation en différentes plages de température
- ✓ Disponible au choix avec tête avancée ou mise en retrait
- ✓ Permet un nettoyage simple et rapide des chariots coulissants et de la surface du sol située sous les chariots coulissants
- ✓ Chariots coulissants mobiles à plateaux de rayonnages en escalier ou inclinés ou à tablettes inclinées fixes



### + Accessoires adaptés

- + Éclairage LED
- + Parois latérales à vitrage panoramique et partiel, et métallisées à l'intérieur
- + Cloisons intermédiaires vitrées et métallisées
- + Éclairage extérieur
- + Miroir

📄 Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49



## Vertical positif bas Flamingo®

Tant à l'entrée d'un magasin de proximité qu'en zone Produits frais, les verticaux positifs bas, d'une hauteur habituelle de 1230 mm à 1650 mm, offrent une présentation des produits agréable, tout en maintenant une vue dégagée sur les autres produits en vente dans le magasin. Le vertical positif compact favorise les achats spontanés grâce à sa tête de meuble en retrait et aux étagères étagées, ce qui améliore votre réussite commerciale.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Faibles hauteurs de meubles entre 1230 et 1650 mm (selon le type de meuble)
- ✓ Hauteur de façade de 190, 300, 420 ou 590 mm (selon le type de meuble)
- ✓ Espace produits très ouvert grâce à la tête de meuble en retrait
- ✓ Forme très compacte
- ✓ Rayonnages étagés
- ✓ Rayonnages réglables en hauteur et en inclinaison (0°, 10°, 20°)
- ✓ Une présentation attrayante des produits pour un positionnement facile d'accès

### + Accessoires adaptés

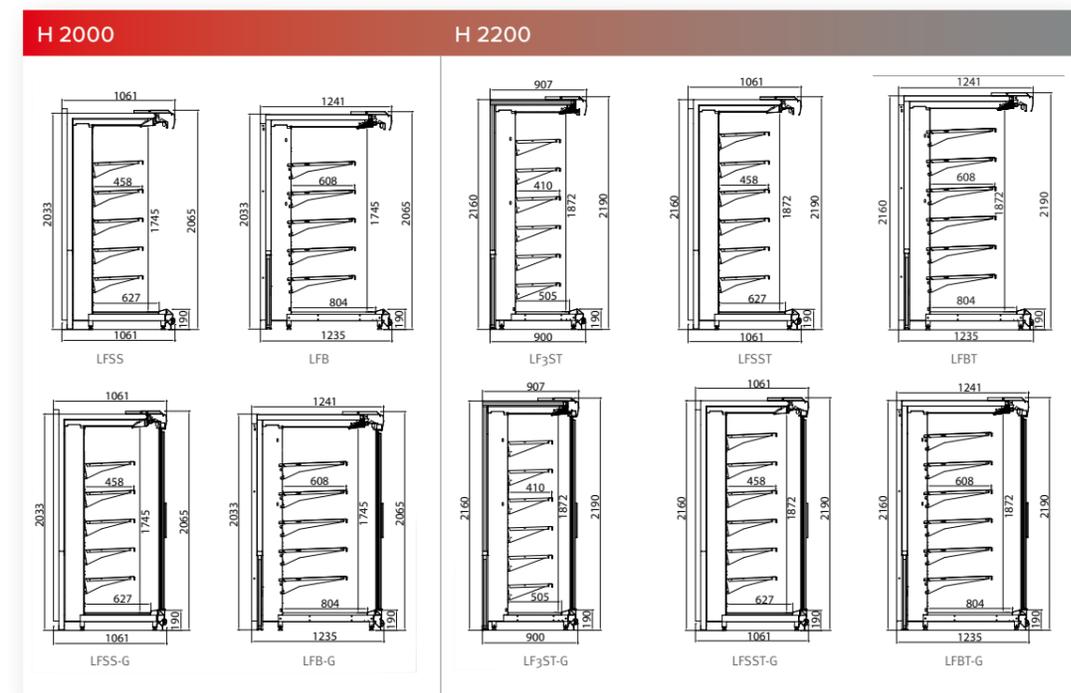
- + Portes coulissantes bombées faciles à manier à vitrage isolant
- + Éclairage LED
- + Ensemble économiseur d'énergie à store automatique ou volet roulant manuel
- + Éclairage des produits exposés
- + Rayonnages à cuve réglables en inclinaison
- + Grilles de séparation
- + Parois latérales à vitrage panoramique, métallisées à l'intérieur
- + Cloisons intermédiaires vitrées et métallisées

Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

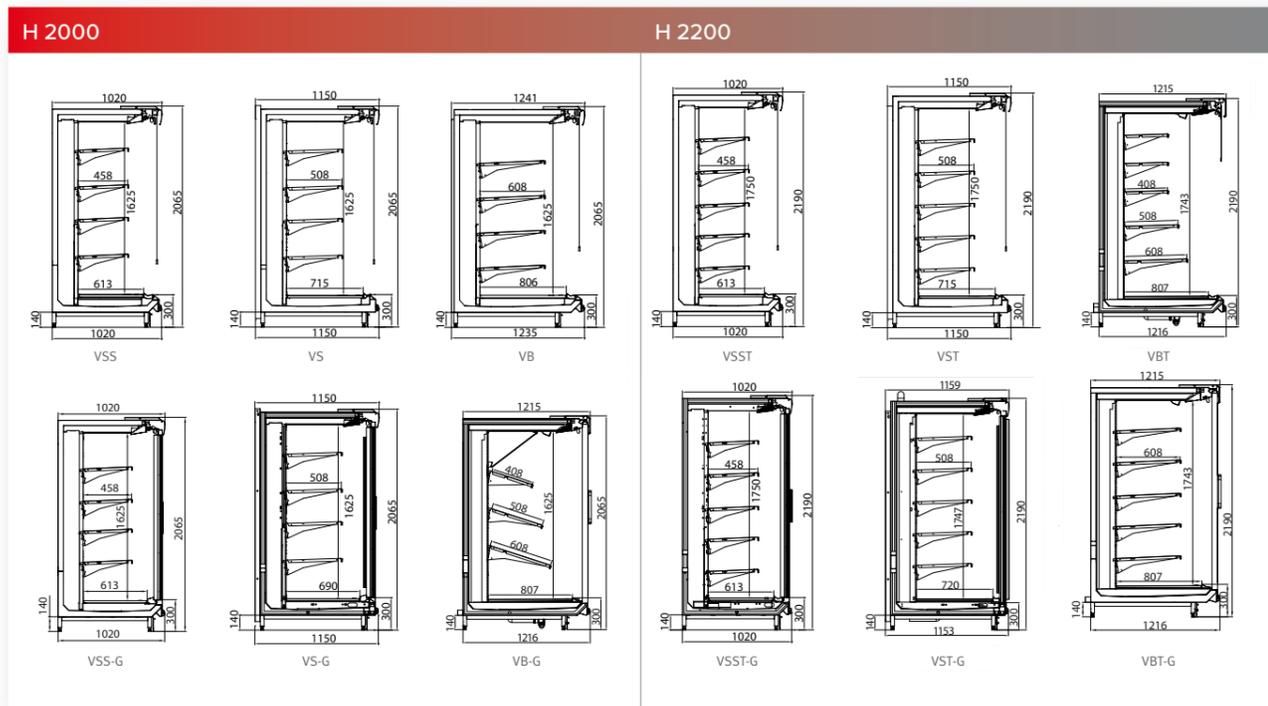
## Caractéristiques techniques & vues en coupe

Modèle	Albatros® (évaporateur intégré à la paroi arrière)	Albatros® (évaporateur intégré au receveur)	Albatros®
Type	Vitrine frigorifique murale à rideau d'air double ou simple, évaporateur vertical	Vitrine frigorifique murale à rideau d'air simple, évaporateur horizontal	Vitrine frigorifique murale à rideau d'air simple
Groupe de produits	Viande, produits laitiers, fruits et légumes		Produits laitiers, fruits et légumes
Plage de température	M0 (-1/+2°C), M1 (-1/+5°C), M2 (-1/+7°C), H (+1/+10°C)		
Dimensions (mm)			
Hauteur	2065	2065	2065
Profondeur	1020 1150 1235	830 970 1100	830 970 1100
Hauteur façade (mm)	190, 300	420	190, 300
Longueur des modules (mm)	1250, 1875, 2500, 3750		

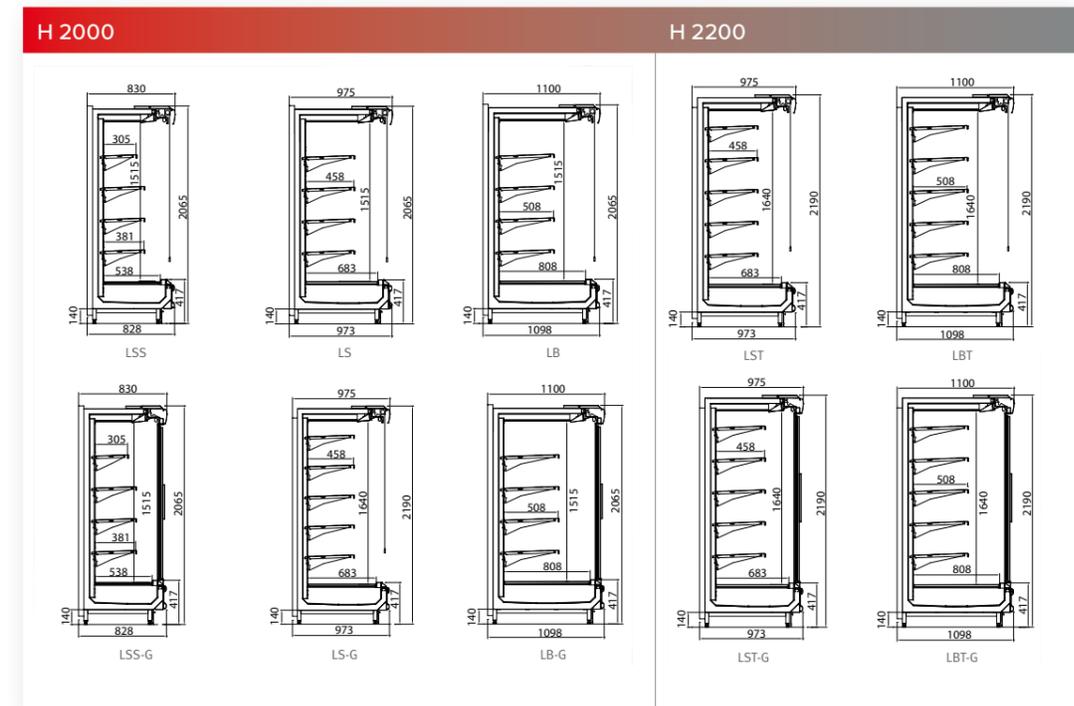
### Vitrines frigorifiques murales 190 Albatros®



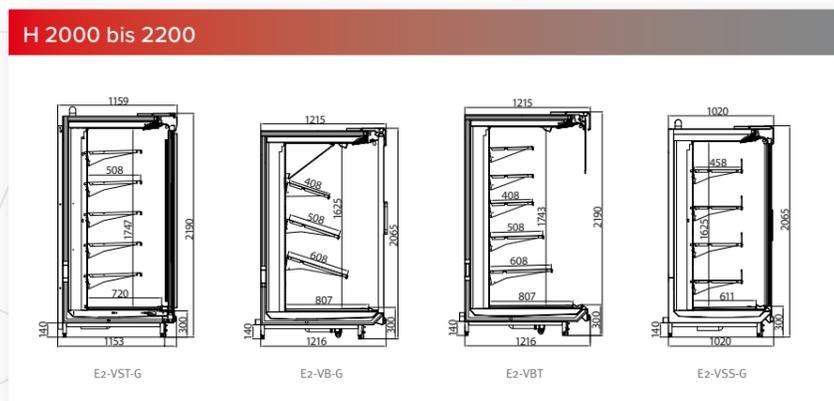
Vitrines frigorifiques murales façade 300 Albatros®



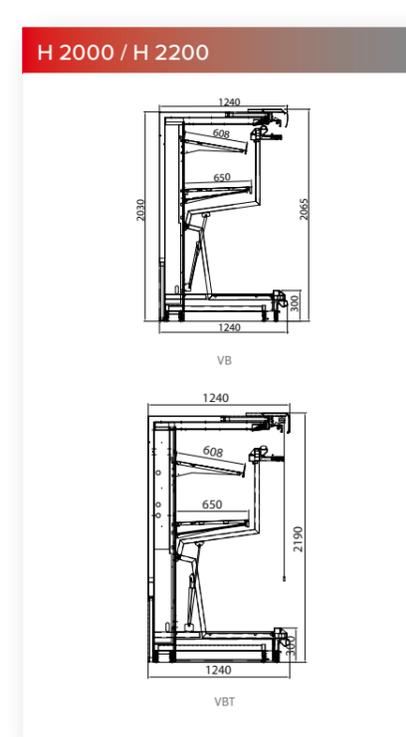
Vitrines frigorifiques murales façade 420 Albatros®



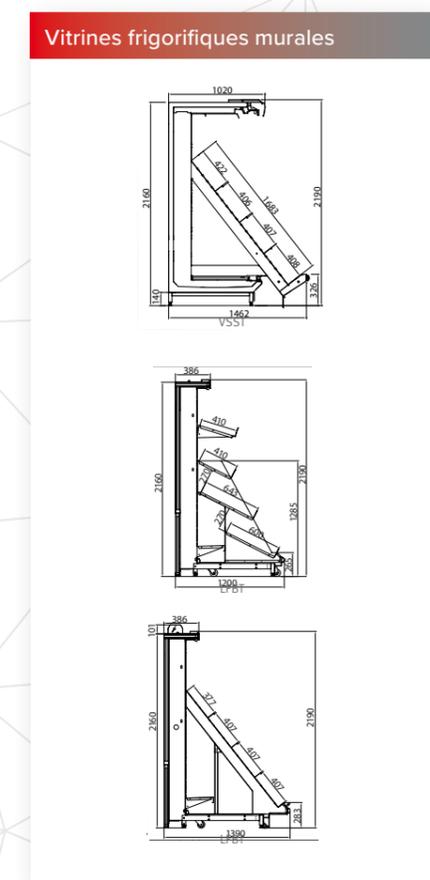
Vitrines frigorifiques murales E2 meubles Albatros®



Linéaires-conteneurs Albatros®



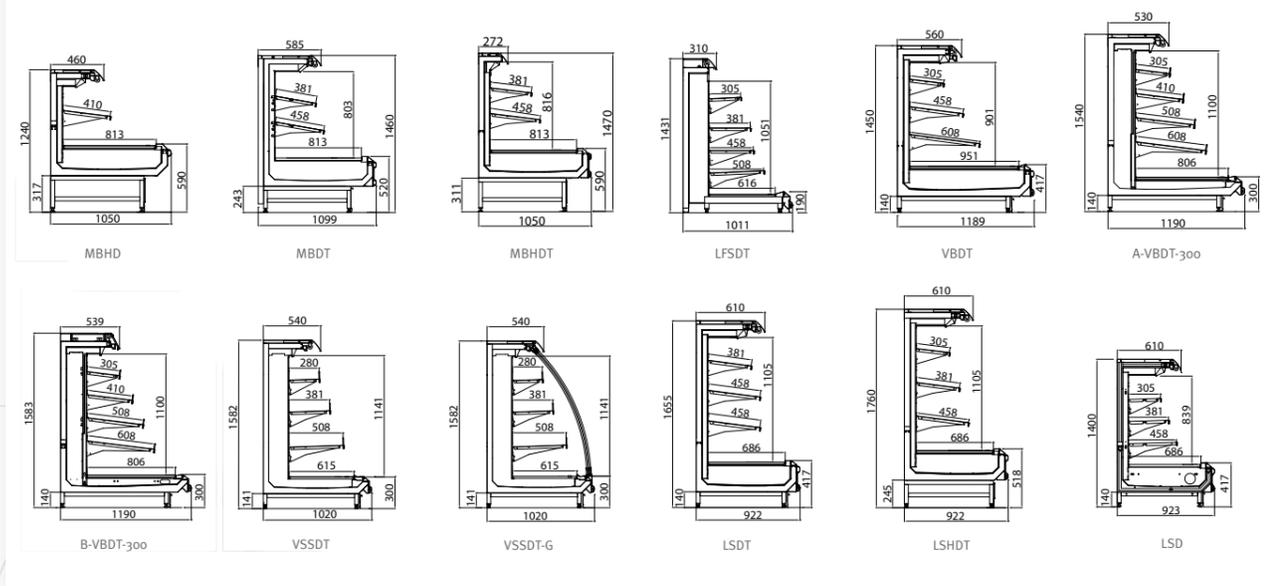
Vitrines frigorifiques pour fruits et légumes Albatros®



### Vertical positif bas Flamingo®

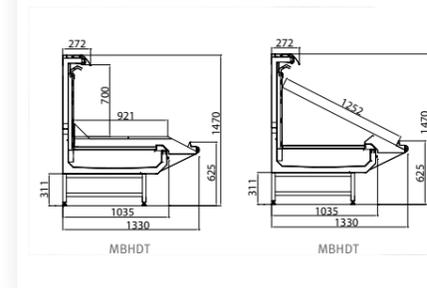
Modèle	Flamingo®			
Type	Vitrine réfrigérée basse avec système de rideau d'air simple			
Groupe de produits	Viande, produits laitiers, fruits et légumes			
Plage de température	M1 (-1/+5°C), M2 (-1/+7°C), H (+1/+10°C)			
Dimensions (mm)	1490	1800	1430	1230
Hauteur	1580			1450
Profondeur	1020 1190 1220	920	1010	1050
Hauteurs façade (mm)	300 420	420 520	190	> 500
Longueur des modules (mm)	1250, 1875, 2500, 3750			

#### H 1240 bis H 1760

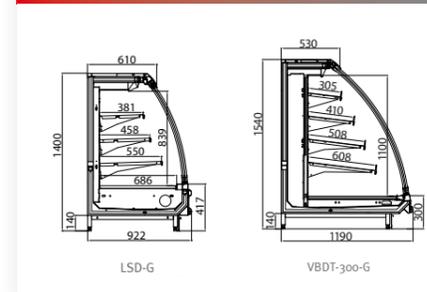


### Vitrines frigorifiques pour fruits et légumes Flamingo®

#### Vertical positif bas



#### H 1240 bis H 1760



P. 23  
Vitrines en libre-service  
Octopus®  
→



P. 22  
Vitrines de service  
Orca®  
←



P. 22  
Vitrines de service  
Orca®  
←

*La conception et la capacité d'adaptation des comptoirs frigorifiques revêtent une importance particulière pour nous.*

P. 22  
Vitrines de service Orca®  
→



### Meubles traiteurs frigorifiques

Pour les boucheries, les boutiques bio ou les supermarchés, les meubles traiteurs constituent le meuble frigorifique parfait pour présenter vos produits frais. Qu'il s'agisse du meuble traiteur à service assisté ou de sa variante à libre-service : votre gamme de fromages, de charcuteries, de viande ou de poisson sera pleinement mise en valeur dans les meubles traiteurs frigorifiques de KMW. Notre design classique et transparent met en valeur vos produits, bien sûr en ajoutant réfrigération optimale et efficacité énergétique élevée. Si vous le souhaitez, vous recevrez nos meubles traiteurs en modèles prêts à brancher.

P. 23  
Accessoires  
→



## COMPTOIRS FRIGORIFIQUES

Vitrines de service

Vitrines en libre-service

## Meuble traiteur à service assisté Orca®

Vitres arrondies ou surfaces vitrées droites à look rétro aux façades raffinées : Notre gamme de meubles traiteurs Orca® met vos produits au premier rang de façon élégante.

La surface d'exposition et la hauteur d'empilement conviennent à une gamme variée de produits tout en facilitant le service. Esthétique, transparence optimale et adaptabilité extraordinaire : tout ceci vous permet de mettre en scène vos spécialités de manière efficace. Cela augmente la propension à acheter de vos clients, et donc votre réussite.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Meuble traiteur à service assisté pour la présentation et la vente de viande, volailles, charcuteries, produits laitiers et épicerie fine.
- ✓ Corps intérieur et surfaces d'étalage en inox
- ✓ Vaporisateur à grande couverture pour une humidité de l'air élevée
- ✓ Échangeur thermique peint
- ✓ Moteurs de ventilateurs basse consommation
- ✓ Surfaces d'étalage aux multiples possibilités de réglage
- ✓ Système anti-condensation
- ✓ Thermomètres à affichage déporté, côté client
- ✓ Différents couvercles en verre
- ✓ Régulateur de vitrine réfrigérée numérique à gestion du dégivrage intégrée

### + Accessoires adaptés

- + Planche à découper (modèle standard ou haut de gamme)
- + Balance (modèle standard ou haut de gamme)
- + Trousse à couteaux (modèle standard ou haut de gamme)
- + Porte-sacs en papier
- + Porte-sacs
- + Bac à poissons
- + Cloisons
- + Étages de rayonnages
- + Éclairage LED
- + Éclairage encastré dans le sol

*i* Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

## Vitrine en libre-service Octopus®

Vitrine à vitre frontale courte : Notre vitrine en libre-service Octopus® met vos produits en valeur et donne envie de les emporter. Les produits laitiers sont présentés ici de façon tout aussi agréable que les produits carnés et les charcuteries. Que ce soit pour une station-service ou une grande surface : Nous présentons l'Octopus® dans des longueurs comprises entre 937 mm et 3750 mm.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Meuble traiteur en self-service pour la présentation et la vente de viande, volailles, charcuteries, produits laitiers et épicerie fine.
- ✓ Corps intérieur et surfaces d'étalage en inox
- ✓ Vaporisateur à grande couverture pour une humidité de l'air élevée
- ✓ Échangeur thermique peint
- ✓ Moteurs de ventilateurs basse consommation
- ✓ Surfaces d'étalage aux multiples possibilités de réglage
- ✓ Système anti-condensation
- ✓ Thermomètres à affichage déporté, côté client

### + Accessoires adaptés

- + Planche à découper (modèle standard ou haut de gamme)
- + Balance (modèle standard ou haut de gamme)
- + Trousse à couteaux (modèle standard ou haut de gamme)
- + Porte-sacs en papier
- + Porte-sacs
- + Bac à poissons
- + Cloisons / Étages de rayonnages

*i* Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49



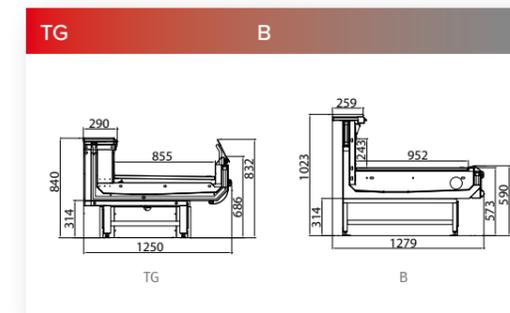
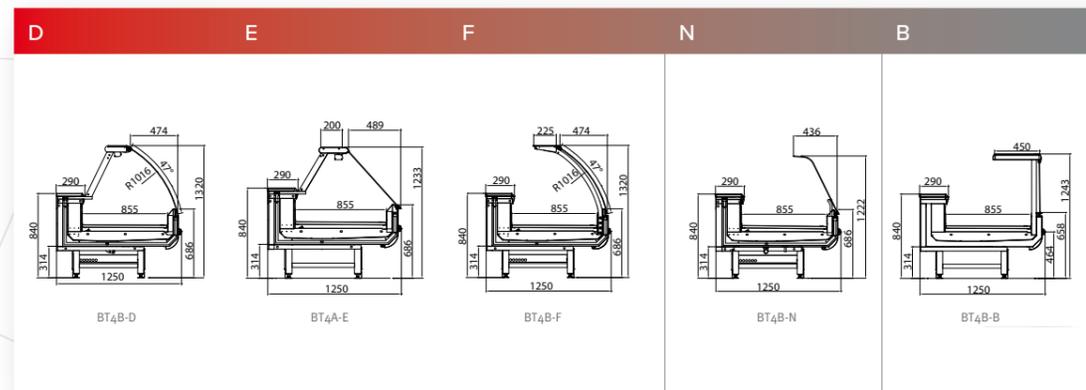
# Caractéristiques techniques & vues en coupe

## Vitrines de service Orca®

Modèle	Orca®-D	Orca®-E	Orca®-F	Orca®-N	Orca®-B
Type	Comptoir de service à vitre relevable courbe, pieds arrière	Comptoir de service à vitre relevable droite, pieds arrière	Comptoir de service à vitre relevable courbe, pied avant	Comptoir de service à vitre basculante panoramique, sans pieds	Comptoir de service à vitre relevable verticale, avec pieds avant
Groupe de produits	Produits laitiers, viande, poissons				
Plage de température	M1 (-1/+5°C), M2 (-1/+7°C)				
Dimensions (mm) Hauteur/Profondeur	1230 / 1250			1240/1250	
Hauteurs façade (mm)	690			660	
Profondeur de vitrine (mm)	855				
Plan de travail (mm)	290				
Longueur des modules (mm)	937, 1250, 1875, 2500, 3750				

## Vitrines en libre-service Octopus®

Modèle	Octopus® TG	Octopus® B
Type	Vitrine en libre-service à vitre frontale courte (possibilité de vitre courbe ou droite)	Vitrine en libre-service
Groupe de produits	Produits laitiers, viande, poissons	
Plage de température	M1 (-1/+5°C), M2 (-1/+7°C)	M2 (-1/+7°C)
Dimensions (mm) Hauteur/Profondeur	840/1250	1020/1280
Hauteurs façade (mm)	690	590
Profondeur de vitrine (mm)	850	952
Plan de travail (mm)	290	260
Longueur des modules (mm)	937, 1250, 1875, 2500, 3750	



Sur demande, nous fournissons nos comptoirs en version prêt au raccordement (voir brochure des produits, page 37, Réfrigérateurs prêts à brancher“).

Sur demande, nous fournissons nos comptoirs en version prêt au raccordement (voir brochure des produits, page 37, Réfrigérateurs prêts à brancher“).



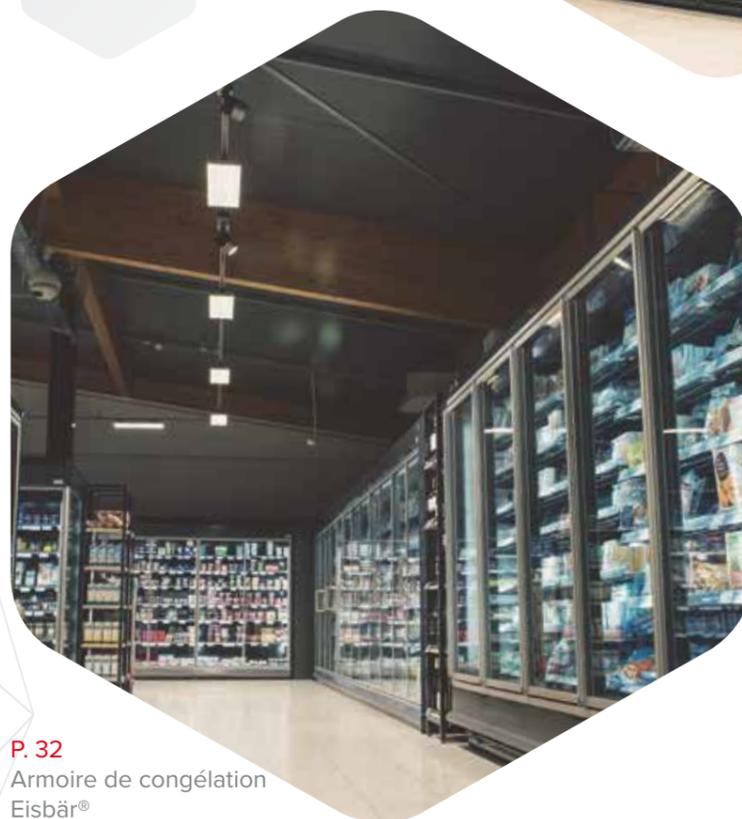
**P. 28**  
Îlot pour surgelés  
Jumbo  
←



**P. 32**  
Armoire de  
congélation  
Eisbär®  
→



**P. 29**  
Bac congélateur mural  
Koala®  
→



**P. 32**  
Armoire de congélation  
Eisbär®  
→

*Le design intemporel met  
la fonctionnalité au plus  
haut niveau.*

### Meubles pour surgelés

Produits bien visibles et facilement accessibles, réfrigération sécurisée permanente et faible consommation d'énergie : les meubles pour surgelés de KMW sont bien pensés et constituent le lieu de conservation idéal de vos surgelés pour les petites stations-service comme pour les gros supermarchés. Les congélateurs KMW existent dans un design moderne sous forme d'îlots, d'armoires de congélation ou de réfrigérateurs/congélateurs. Ainsi, vos produits restent congelés à tout moment, même si „ça chauffe“ dans votre magasin.

## CONGÉLATEURS



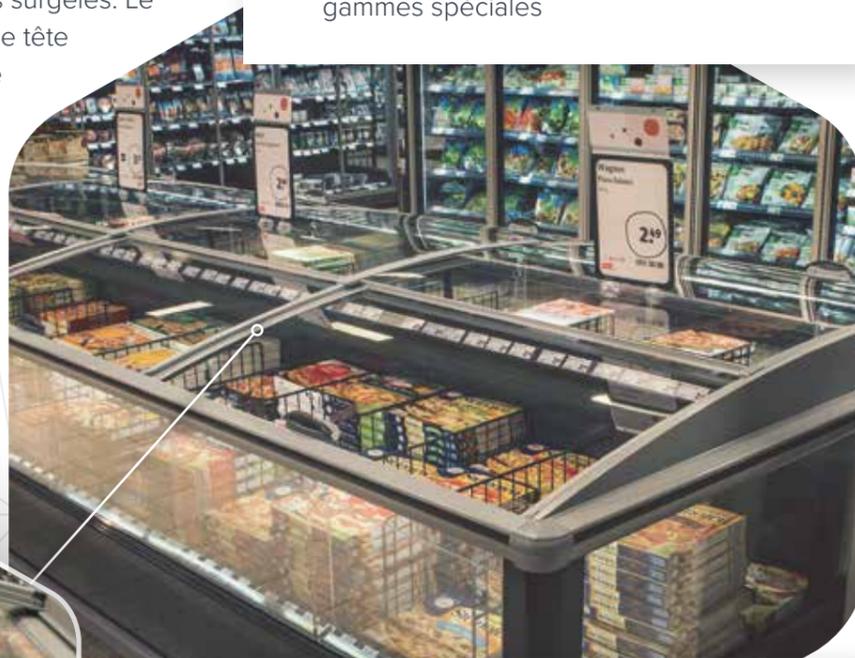
- Gondoles de congélation
- Vitrines murales de congélation
- Réfrigérateurs-congélateurs

## Îlot pour surgelés Jumbo

Le nom annonce la couleur : L'îlot pour surgelés Jumbo offre une place suffisante pour votre gamme de surgelés.

Le Jumbo a été conçu de manière à obtenir une exploitation optimale des surfaces. Sur deux espaces produits distincts, vous pouvez présenter vos produits dans leur intégralité en congélation ou réfrigération normale.

Disponible en différentes versions, le capot transparent donne une excellente vue sur les produits tout en contribuant aux économies d'énergie. Le Jumbo fait merveilleusement équipe avec le bac congélateur mural Koala® (page de droite) pour présenter vos produits surgelés. Le bac mural peut servir de meuble de tête de gondole pour le Jumbo ; il offre ainsi la possibilité de mettre en avant les offres spéciales.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Design intemporel
- ✓ Exploitation optimale des surfaces
- ✓ Basse consommation d'énergie
- ✓ Ventilateurs DC de série
- ✓ Présentation attrayante des produits sur toute la longueur et toute la largeur de l'îlot
- ✓ Deux espaces produits séparés
- ✓ Variation : également utilisable en réfrigération normale
- ✓ Différents capots disponibles
- ✓ Chauffage des vitres à autorégulation
- ✓ Disponible en meuble de tête de gondole avec le Koala® pour mettre en avant des gammes spéciales

### + Accessoires adaptés

- + Éclairage de main courante (LED)
- + Rayonnages réglables en hauteur et cloisons entre produits

*i* Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

## Bac congélateur mural Koala®

Vous pouvez regrouper le congélateur Koala® avec ce que vous voulez en fonction de vos besoins : Le Koala® est utilisable comme bac congélateur mural, comme un grand îlot avec deux bahuts Koala® et associé à l'îlot pour surgelés Jumbo en tête de gondole (page de gauche). Les vitres transparentes permettent de jeter un œil à tout moment sur les produits présentés. Grâce à un capot transparent, vos produits surgelés bénéficient d'une présentation optimale pour une très faible consommation d'énergie. Le capot est disponible en différents modèles adaptés à votre commerce.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Design intemporel
- ✓ Dimensions intérieures et extérieures idéales du meuble
- ✓ Basse consommation d'énergie
- ✓ Ventilateurs DC de série
- ✓ Présentation attrayante des produits
- ✓ Également utilisable en réfrigération normale
- ✓ Adaptation en souplesse à l'aménagement du magasin
- ✓ Différents capots disponibles
- ✓ Chauffage des vitres à autorégulation

### + Accessoires adaptés

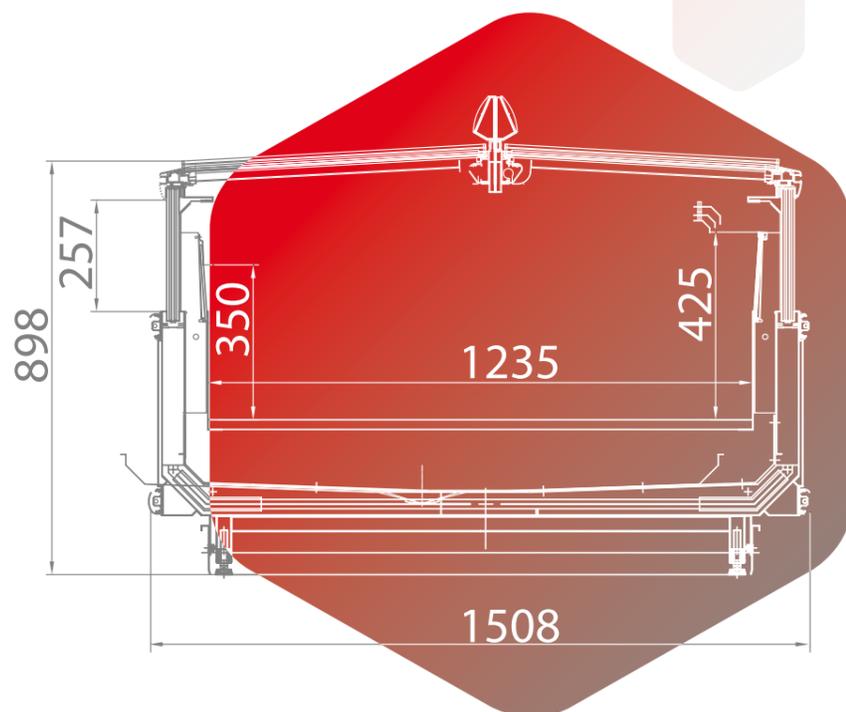
- + Éclairage de la main courante (LED)
- + Rayonnages réglables en hauteur et cloisons entre produits

*i* Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

## Îlot pour produits surgelés Panda®

Pour les petites surfaces ayant un rayon Produits surgelés, KMW a la solution idéale : L'îlot pour produits surgelés Panda® a été spécialement conçu pour les commerces de proximité de petite surface.

Vous pourrez ainsi présenter vos produits surgelés de manière attrayante et économe en énergie. Au besoin, cet îlot peut être utilisé en réfrigération normale.



### + Accessoires adaptés

- + Éclairage de main courante (LED)
- + Rayonnages réglables en hauteur et cloisons entre produits

Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

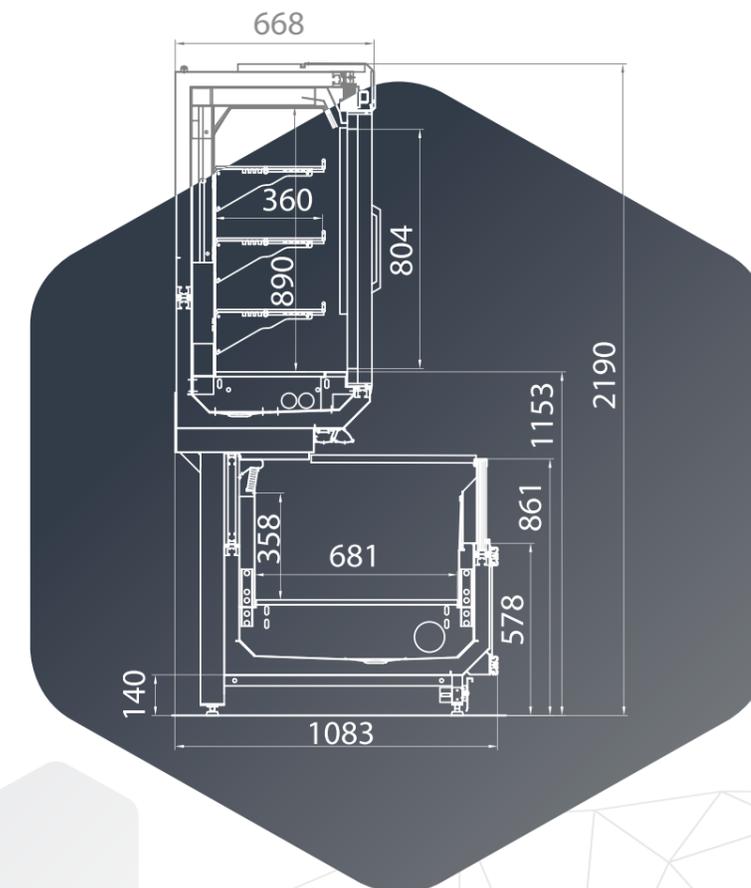
- ✓ Largeur : 1 500 mm
- ✓ Vitrage panoramique enveloppant
- ✓ Gros volume de chargement
- ✓ Présentation attrayante des produits
- ✓ Faible encombrement au sol
- ✓ Pas d'entretoise centrale
- ✓ Dimensions intérieures idéales
- ✓ Basse consommation d'énergie
- ✓ Ventilateurs EC de série
- ✓ Également utilisable en réfrigération normale
- ✓ Différents capots disponibles

## Combi surgelés Grizzly®

Armoire et bahut tout-en-un : Le combi surgelés Grizzly® vous permet de présenter dans un seul meuble vos produits surgelés.

Le Grizzly® convient pour une disposition à la fois en îlot central et contre le mur.

Alors que l'armoire présentera des produits surgelés de qualité supérieure comme les poissons ou les fruits de mer sous un éclairage optimum, le bahut à cloisonnement frigorifique offre beaucoup de place à la gamme étendue. Le Grizzly® est donc un appareil polyvalent pratique qui fait bénéficier tous les produits surgelés des conditions nécessaires.



### + Accessoires adaptés

- + Couvercle vitré coulissant sur le bahut
- + Parois latérales partiellement vitrés ou fermées
- + Éclairage extérieur
- + Éclairage de la rampe pour la partie Bahut (LED)
- + Capot de nuit pour l'élément bahut
- + Éclairage LED de l'armoire

Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

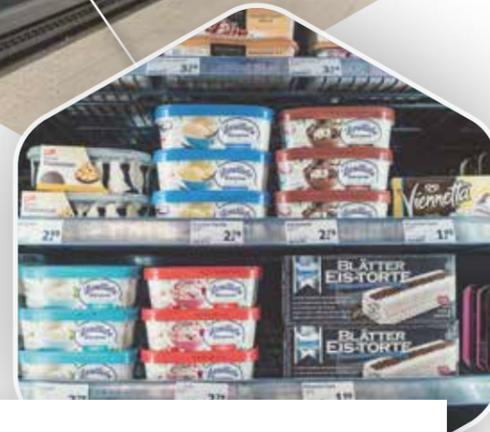
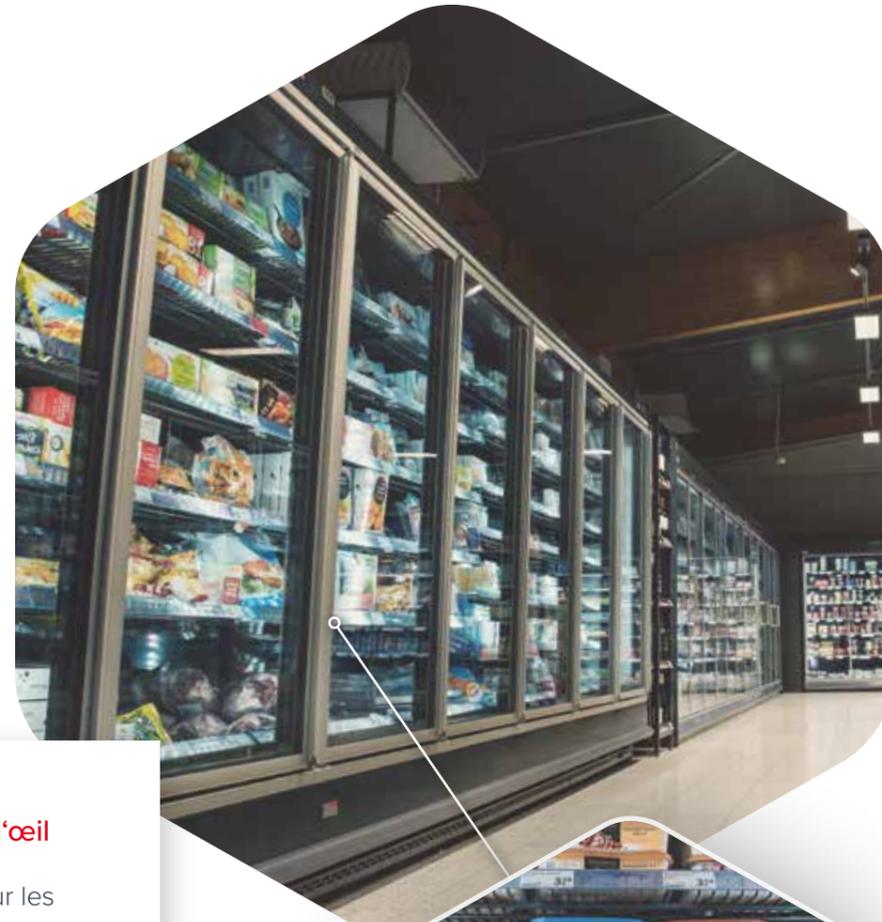
### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Un design moderne intemporel
- ✓ Un gros volume de marchandises, une productivité par unité de surface élevée
- ✓ Système optimisé de réfrigération et gestion de l'air
- ✓ Partie armoire et partie bahut séparées par la technique de réfrigération
- ✓ Éclairage des produits par une lumière claire et homogène dans la partie armoire et la partie bahut
- ✓ Éclairage vertical optimisé des produits à l'intérieur de l'armoire (de série)
- ✓ Ventilateurs EC de série
- ✓ Réfrigération sûre pour une consommation d'énergie minimum
- ✓ Faibles frais d'exploitation

# Armoire de congélation Eisbär®

Faible encombrement au sol, grand volume utile Dans l'armoire de congélation Eisbär®, vos produits surgelés sont pleinement mis en valeur.

Les portes vitrées offrent la meilleure vue possible sur les produits et l'éclairage est conçu de telle sorte que tous les produits soient éclairés de manière optimale. Grâce à l'armoire de congélation Eisbär®, mettez en scène vos produits surgelés en façon optimale.



## ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Très gros volume disponible pour les produits
- ✓ Surface de produits exposés la plus grande possible
- ✓ Conception ergonomique des poignées sur les portes vitrées
- ✓ Éclairage optimum des produits (LED)
- ✓ Ventilateurs EC de série

## + Accessoires adaptés

- + Vitres anti-condensation non chauffées
- + Parois latérales à vitrage panoramique ou fermeture
- + Thermomètre numérique
- + Séparation nette entre produits
- + Marchandises en vitrine et bacs à produits

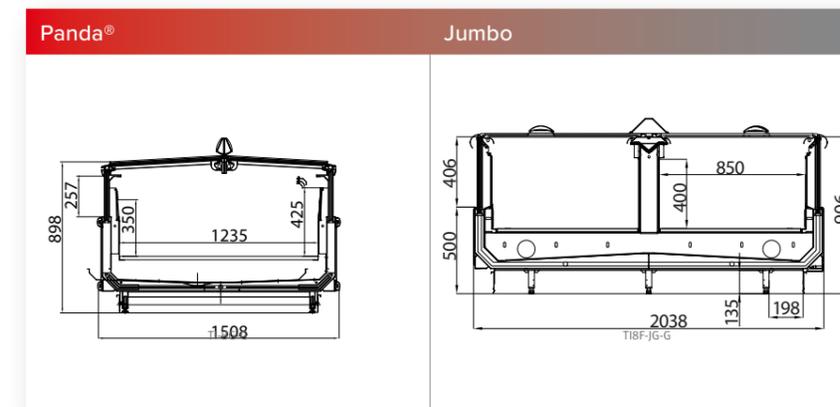
ⓘ Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49

# Caractéristiques techniques & vues en coupe

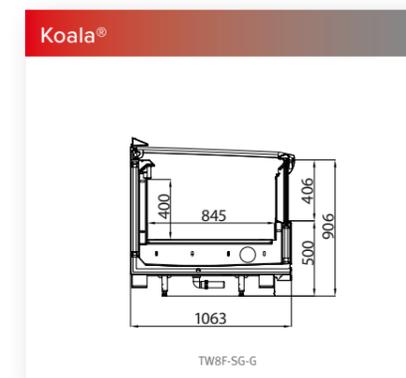
## Gondoles de congélation

Modèle	Panda®	Jumbo	Koala®
Type	Ilot entièrement vitré	Largeur de l'îlot à purge centrale entièrement vitré	Ilot mural/Tête
Plage de température	L1 (-15/-18 °C), M1 (-1/+5 °C), M2 (-1/+7 °C)		
Dimensions (mm) Hauteur/Largeur, hauteur d'empilage	880 / 1495 350	920 / 2050 400	920 / 1047 400
Volume	540 l / 1,25 m	850 l / 1,25 m	425 l / 1,25 m
Longueur des modules (mm)	1875, 2500, 3750		

## Îlot pour produits surgelés Panda® / Jumbo



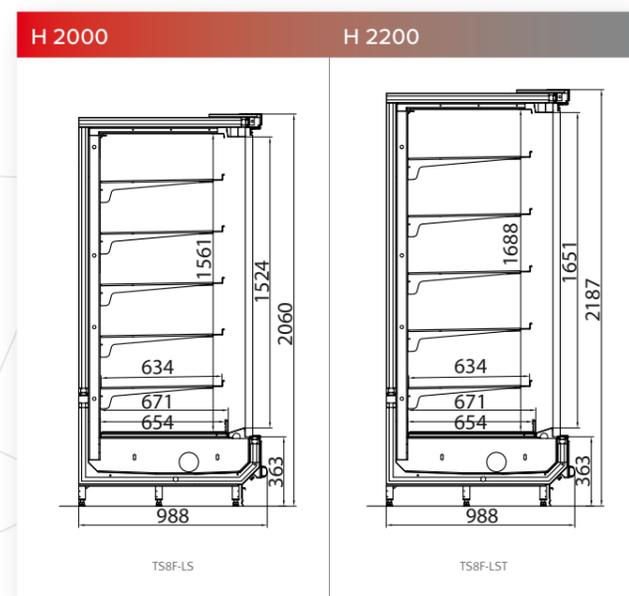
## Bac congélateur mural Koala®



### Congélateurs

Modèle	Eisbär®	
Type	Armoire à porte vitrée	
Plage de température	L1 (-15/-18 °C)	
Dimensions (mm) Hauteur/Largeur, hauteur d'empilage	2190/2060/ 1050, 955, 920	
Volume	LS, H2000 1 porte / 808 l 2 portes / 1616 l 3 portes / 2409 l 4 portes / 3212 l 5 portes / 4015 l	LST, H2200 1 porte / 873 l 2 portes / 1742 l 3 portes / 2604 l 4 portes / 3472 l 5 portes / 4340 l
Longueur des modules (mm)	1 porte / 762 2 portes / 1533 3 portes / 2286 4 portes / 3048 5 portes / 3810	

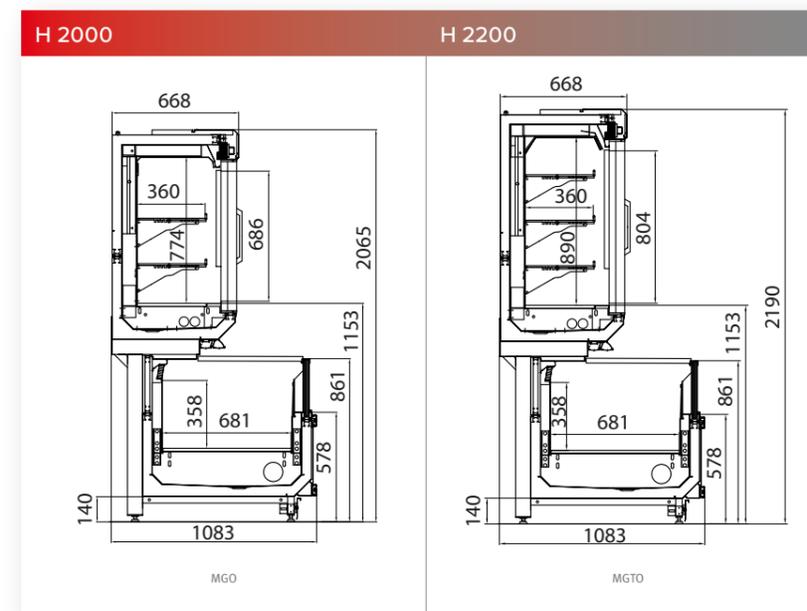
### Armoire de congélation Eisbär®



### Congélateurs

Modèle	Grizzly®
Type	Congélateur armoire à compartiment réfrigéré ou non
Plage de température	L1 (-15/-18 °C) M1 (-1/+5 °C) M2 (-1/+7 °C)
Dimensions (mm) Hauteur/Largeur	2190/1210 2060/1210
Volume	Bahut : 330 l / 1,25 m Compartiment haut : 522 l / 1,25 m
Longueur des modules (mm)	1875 2500 3750

### Combi surgelés Grizzly®





**P. 38**  
Îlot d'achat spontané prêt à brancher Möwe®  
←



**P. 40**  
Bac prêt à brancher Orca®  
→

*Avec prise de secteur :  
rapidité et simplicité*



**P. 40**  
Bac prêt à brancher Orca®  
→



**P. 38**  
Îlot d'achat spontané prêt à brancher Möwe®  
→

### Meubles de réfrigération prêts à brancher

Celui qui réclame la plus grande liberté à la mise en place de ses produits frais dans son magasin, c'est pour lui que les frigos prêts à brancher de KMW constituent la solution idéale. Les vitrines réfrigérées peuvent être installées à n'importe quel endroit du magasin, que ce soit au centre de la scène ou en vitrine réfrigérée murale, nos meubles frigorifiques prêts à brancher vous apportent la liberté qu'il vous faut.

## MEUBLES DE RÉFRIGÉRATION PRÊTS À BRANCHER



Linéaires frigorifiques prêts à brancher

Comptoirs frigorifiques prêts à brancher

Ilots par impulsions prêts à brancher

## Vertical positif prêt-à-brancher

Möwe®

Répond intégralement à vos besoins : Le meuble prêt-à-brancher Möwe®, immédiatement prêt à l'emploi, représente la solution idéale pour tous les commerces. Car grâce à son circuit de frigorigène intégré, ce meuble frigorifique peut être installé en n'importe quel endroit de l'espace de vente. Möwe® présente vos produits là où vous le désirez. Grâce à un groupe de condensation amovible et optimisé en énergie et à un règlement économe en énergie, vos produits sont en outre économe et éco-responsables.



### Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Livré de série avec un rouleau à main
- ✓ Ventilateurs EC économes en énergie
- ✓ Grande surface de produits exposés
- ✓ Rayonnages réglables en hauteur et en inclinaison (0°, 10°, 20°)
- ✓ Parois latérales intégralement ou partiellement vitrées ou modèle fermé
- ✓ Muni également, en option, de portes pivotantes ou coulissantes
- ✓ Sur simple demande, il convient au raccordement à la centrale frigorifique (KTA)



### Informations complémentaires

Une partie de la gamme prête à l'emploi est également utilisable pour la circulation du plus grand nombre, par ex. dans les aéroports. Ces produits rentrent dans la catégorie de sécurité incendie B1 selon DIN 4102-1 ; ils sont donc difficilement inflammables.



## Bac prêt à brancher Orca®

Vitres arrondies ou surfaces vitrées droites à look rétro aux façades raffinées : Notre gamme de meubles traiteurs Orca® met vos produits au premier rang de façon élégante. La surface d'exposition et la hauteur d'empilement conviennent à une gamme variée de produits tout en facilitant le service. Esthétique, transparence optimale et adaptabilité extraordinaire : tout ceci vous permet de mettre en scène vos spécialités de manière efficace. Cela augmente la propension à acheter de vos clients, et donc votre réussite.

### + Accessoires adaptés

- + Planche à découper (modèle standard ou haut de gamme)
- + Balance (modèle standard ou haut de gamme)
- + Trousse à couteaux (modèle standard ou haut de gamme)
- + Porte-sacs en papier
- + Porte-sacs
- + Cloisons / Étages de rayonnages
- + Éclairage LED
- + Éclairage encastré dans le sol

 Voir toutes les pièces accessoires à partir de la page 49



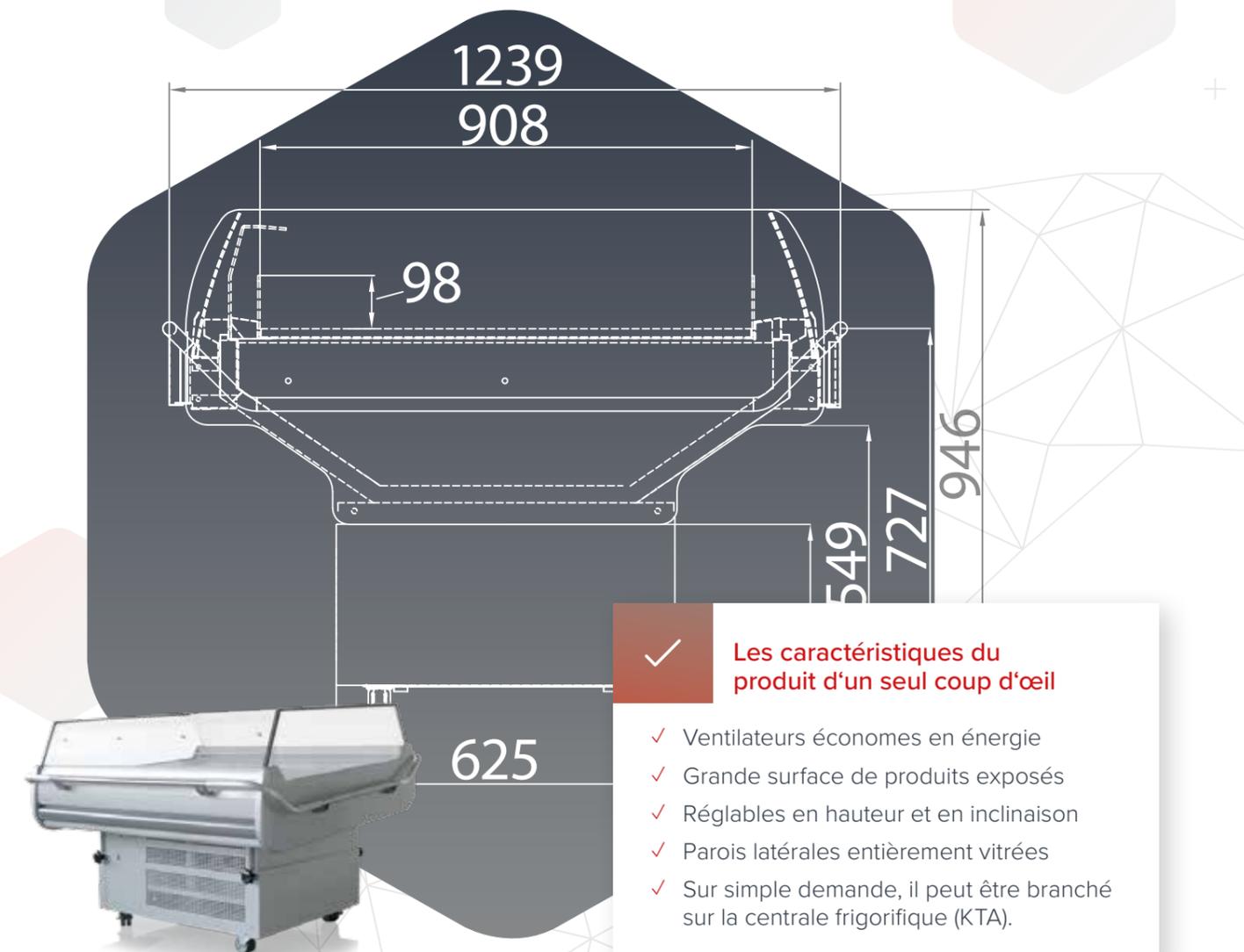
### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

- ✓ Meuble traiteur à service assisté pour la présentation et la vente de viande, volailles, charcuteries, produits laitiers et épicerie fine.
- ✓ Corps intérieur et surfaces d'étalage en inox
- ✓ Vaporisateur à grande couverture pour une humidité de l'air élevée
- ✓ Échangeur thermique peint
- ✓ Ventilateurs EC économes en énergie
- ✓ Surfaces d'étalage aux multiples possibilités de réglage
- ✓ Système anti-condensation
- ✓ Thermomètres à affichage déporté, côté client
- ✓ Différents couvercles en verre
- ✓ Évaporation entièrement automatisée
- ✓ Régulateur de vitrine réfrigérée numérique à gestion du dégivrage intégrée

## Îlot d'achat spontané prêt à brancher Möwe®

Les îlots d'achat spontané KMW constituent un authentique élément incontournable. Le bahut pour produits froid prêt-à-brancher offre le cadre de présentation parfait pour la viande et les produits laitiers. La taille pratique de l'appareil et les roulettes intégrées permettent de proposer des produits des plages de température M1 et M2 à des emplacements stratégiques du commerce en vue de l'achat impulsif. Grâce à un profilé élégant en inox et à un vitrage sur tout le périmètre, l'îlot impulsif présente en outre une vitrine sur l'ensemble du vitrage ; l'îlot impulsif est en outre formé de façon attrayante. Grâce à des

réglages de hauteur et d'inclinaison, les produits exposés peuvent bénéficier d'une présentation optimale des produits. La profondeur de l'étalage fait 900 mm, la hauteur de l'îlot impulsif peut être réglée en quatre phases entre 660 et 860 mm. Il est toujours possible de relier entre eux plusieurs modules. Les éléments latéraux peuvent être démontés pour obtenir une surface d'étalage continue. La hauteur d'empilement des produits M1 est de 80 mm, pour les produits rangés dans la plage de température M2, une hauteur d'empilement allant jusqu'à 170 mm est possible.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

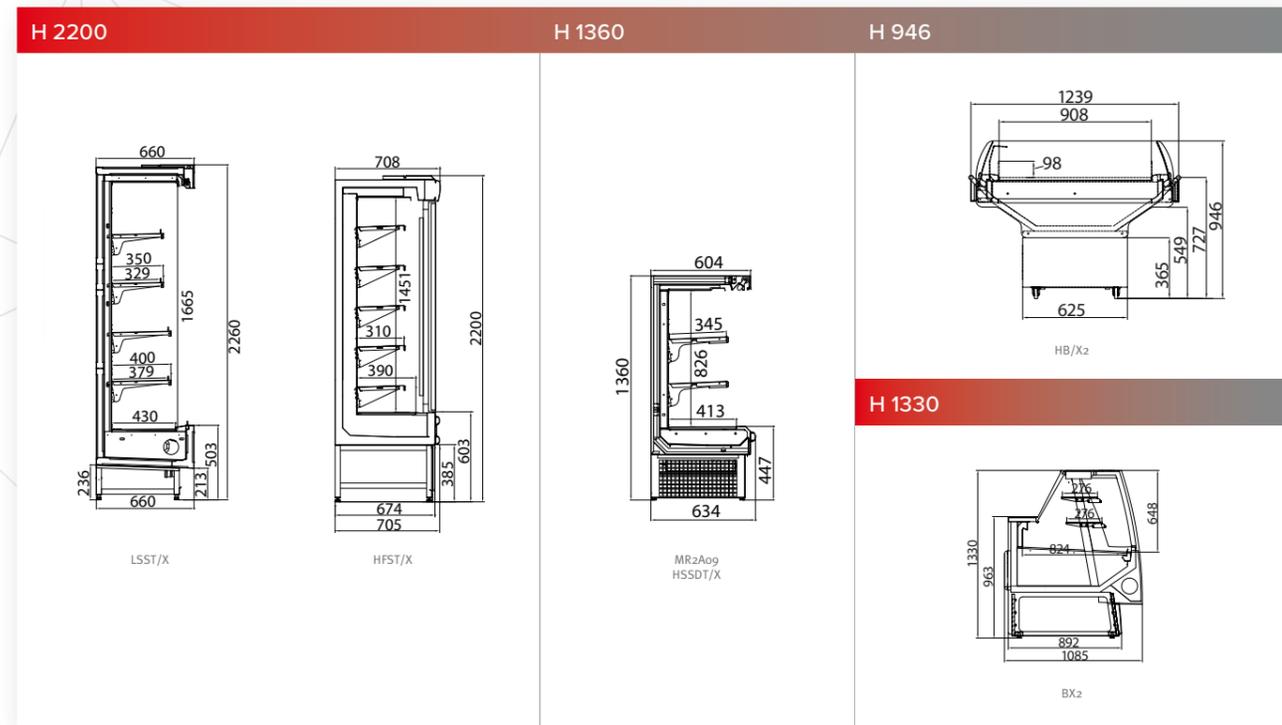
- ✓ Ventilateurs économes en énergie
- ✓ Grande surface de produits exposés
- ✓ Réglables en hauteur et en inclinaison
- ✓ Parois latérales entièrement vitrées
- ✓ Sur simple demande, il peut être branché sur la centrale frigorifique (KTA).

# Caractéristiques techniques & vues en coupe

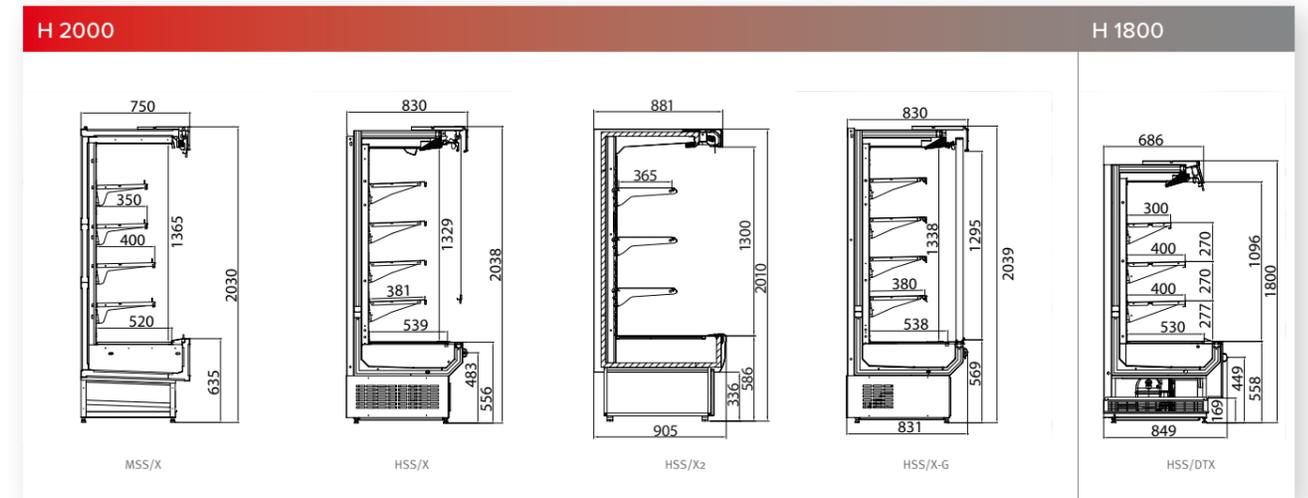
## Vertical positif prêt-à-brancher Möwe®

Modèle	Möwe®	Orca®
Type	Vitrine frigorifique murale à rideau d'air simpel, et selon le meuble : compresseur vertical ou horizontal	Comptoir de service prêt-à-brancher à différents modèles de garnitures vitrées
Groupe de produits	Produits laitiers, fruits et légumes	Produits laitiers, viande, poisson
Plage de température	M2 (-1/+7°C), H (+1/+10°C)	M1 (-1/+5°C), M2 (-1/+7°C)
Dimensions (mm) Hauteur	1800 2040 2190 2260	1240
Profondeur	603-905	1250
Hauteurs façade (mm)	450-630	660
Profondeur de vitrine (mm)		850
Plan de travail (mm)		290
Longueur des modules (mm)	900, 1250, 1800, 1875, 2500, 3750	937, 1250, 1875, 2500, 3750

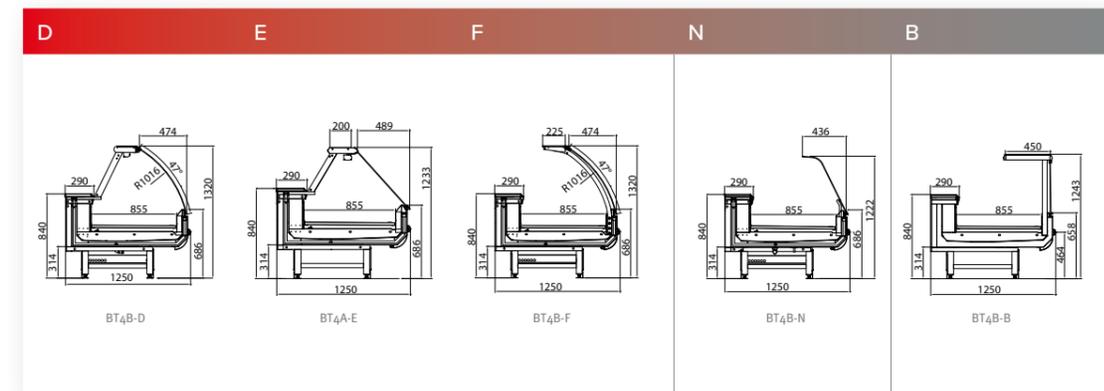
## Vertical positif prêt-à-brancher Möwe®



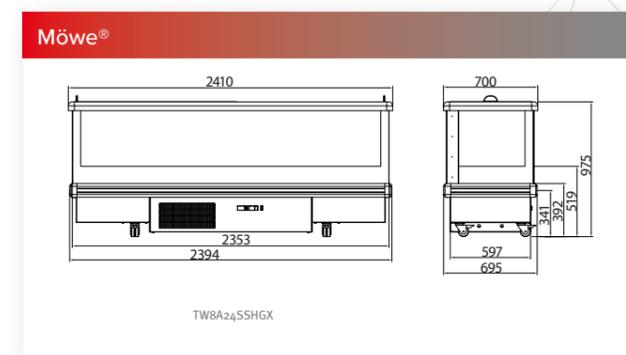
## Vertical positif prêt-à-brancher Möwe®



## Bac prêt à brancher Orca®



## Îlot d'achat spontané prêt à brancher Möwe®



*Nous vous proposons  
tout ce qui a un rapport  
avec le froid !*

P. 47  
Frigorifiques  
→

P. 46  
Frigorifiques  
personnalisés  
←

P. 47  
Contrôle des frigorifiques  
←

P. 47  
Entretien et  
contrôle  
→

### Centrales frigorifiques

KMW conçoit et met en œuvre une centrale frigorifique climatisée qui regroupe de façon centralisée toutes les fonctions en rapport avec le climat. Climatisation du local et froid industriel. Lors de l'installation de la centrale, le LEH profite de la grande flexibilité du fabricant de meubles frigorifiques, étant donné que l'installation de chauffage déjà existante est intégrée au nouveau système de réfrigération global. KMW contribue à réduire les frais : la centrale frigorifique KMW comporte un système de récupération de chaleur permettant au commerce de produits alimentaires de réduire considérablement ses frais de chauffage.

## CENTRALES FRIGORIFIQUES

Le frigorifique, par KMW

Télemaintenance depuis Limburg

Économiser les ressources grâce à  
des meubles frigorifiques recyclés

# Frigorifiques

## Votre produit personnalisé

Depuis 35 ans, notre spécialiste en meubles frigorifiques de Limburg assiste et conseille le commerce de produits alimentaires sur toutes les questions relatives à la réfrigération des produits alimentaires et au froid. KMW met au point et fabrique pour le commerce de produits alimentaires des solutions de réfrigération intelligentes adaptées aux besoins individuels des différents magasins en ayant en vue le design, la technique et l'efficacité énergétique. Des solutions adaptables, un traitement rapide des commandes et un S.A.V. de confiance : voilà ce qui récompense depuis toujours la bonne collaboration.

### Le frigorifique, par KMW

KMW conçoit et réalise une centrale frigorifique qui pilote de façon centralisée toutes les fonctions influant sur l'ambiance du magasin. Climatisation du local et froid industriel. Lors de l'installation de la centrale, le commerce de produits alimentaires

profite de la grande flexibilité du fabricant de meubles frigorifiques, étant donné que l'installation de chauffage existante est intégrée au nouveau système de réfrigération global. KMW contribue à réduire les frais : la centrale frigorifique KMW comporte un système de récupération de chaleur permettant au commerce de produits alimentaires de réduire considérablement ses frais de chauffage.

Autre avantage de la centrale frigorifique KMW : le contrôle et la régulation passent par un système central, ce qui fait qu'il n'y a qu'une installation à entretenir et que cela réduit les frais d'entretien.



### ✓ Les caractéristiques du produit d'un seul coup d'œil

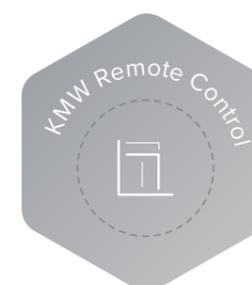
- ✓ Fabriqué en Allemagne
- ✓ Une gamme prévue pour être installée à l'extérieur
- ✓ Gain de place
- ✓ Une ligne esthétique attrayante
- ✓ Tout-en-un : réfrigération, climatisation & chauffage
- ✓ Toutes les cloisons du logement sont extractibles grâce à des fermetures rapides (bon S.A.V.)
- ✓ Adaptabilité élevée grâce à des accessoires en option
- ✓ Grosses économies d'énergie grâce à un concept énergétique constamment amélioré
- ✓ Gros condenseur, ventilateur EC basse consommation très récent
- ✓ Installation de produits de fabricants réputés = grande sécurité (Bitzer, Güntner, ESK, Danfoss, EBM, Siemens, Wurm)
- ✓ Bonne disponibilité des pièces de rechange dans 10 ans encore
- ✓ Le renversement automatique du ventilateur permet de réduire la fréquence des interventions de maintenance tout en améliorant la consommation d'énergie et en réduisant le taux de défaillances de la machine
- ✓ Nos machines sont exclusivement fabriquées par des ouvriers professionnels qualifiés !
- ✓ KMW est certifié ISO 9001
- ✓ Une série de caractères

### Télémaintenance depuis Limburg

Grâce à la commande à distance KMW, ce sont 120 points de distribution qui sont pilotés et contrôlés à distance. Le contrôle depuis le siège de l'entreprise à Limburg permet de garantir le maintien en température optimum de tous les produits frais présentés à l'intérieur du magasin.

**KMW**

Demande Rapport



Grâce à la télémaintenance, KMW fait bénéficier le commerce de produits alimentaires d'un système de communication, de contrôle et d'enregistrement moderne et souple adaptable de façon modulaire et personnalisée à la taille des magasins. Le cœur du système est la tablette simple d'utilisation qui enregistre toutes les opérations et les visualise dans le bureau du Directeur du Marketing. Le logiciel est spécialement adapté aux besoins du commerce de produits alimentaires : ce programme génère tous les jours une impression entièrement automatisée du rapport HACCP qui assure une consignation par écrit sans failles des processus de réfrigération se déroulant à l'intérieur du magasin. En cas de dérangements éventuels, KMW est immédiatement alertée grâce au système de télémaintenance et assure, en cas de besoin, l'intervention rapide du technicien frigoriste sur site.

Les bons accessoires  
font la solution tout-en-un  
parfaite !



P. 51  
Étalages  
grillagés  
←



P. 50  
Accessoires de  
comptoirs  
→



P. 52  
RotoShelf  
←

P. 51  
Ampoules LED  
→



P. 51  
Étagères & porte-prix  
←  
→



## ACCESSOIRES +

Ampoules LED

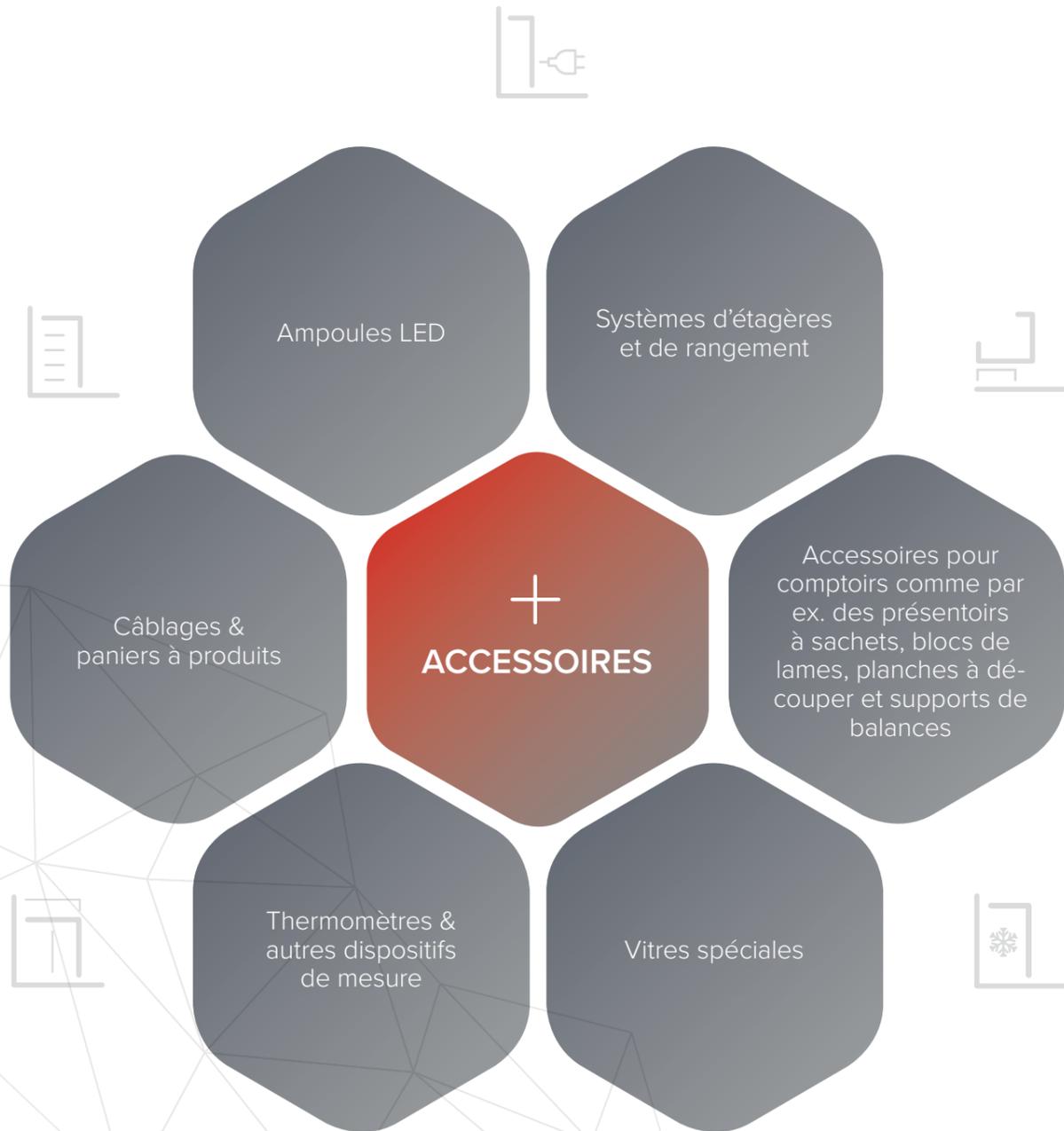
Systèmes de rayonnages  
et de rangement

Dispositifs de mesure

Accessoires de comptoirs

# Vue d'ensemble des accessoires KMW

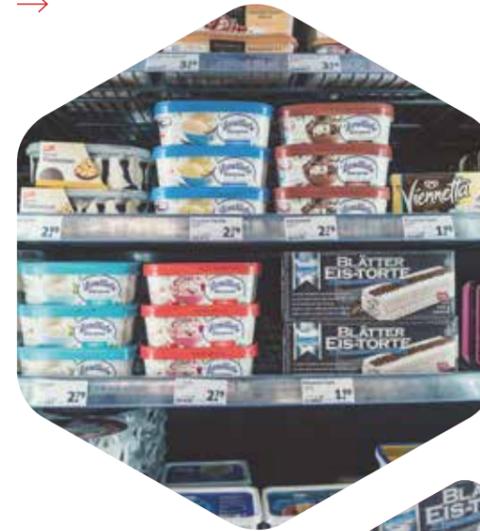
Personnalisez votre produits selon vos besoins.



Étalages grillagés et caddies  
→



Systèmes de rayonnages et de rangement  
→



Ampoules LED  
→



Accessoires de comptoirs  
→



## Nouveaux accessoires

### Des boissons bien fraîches grâce au système intelligent de remplissage de rayonnages RotoShelf

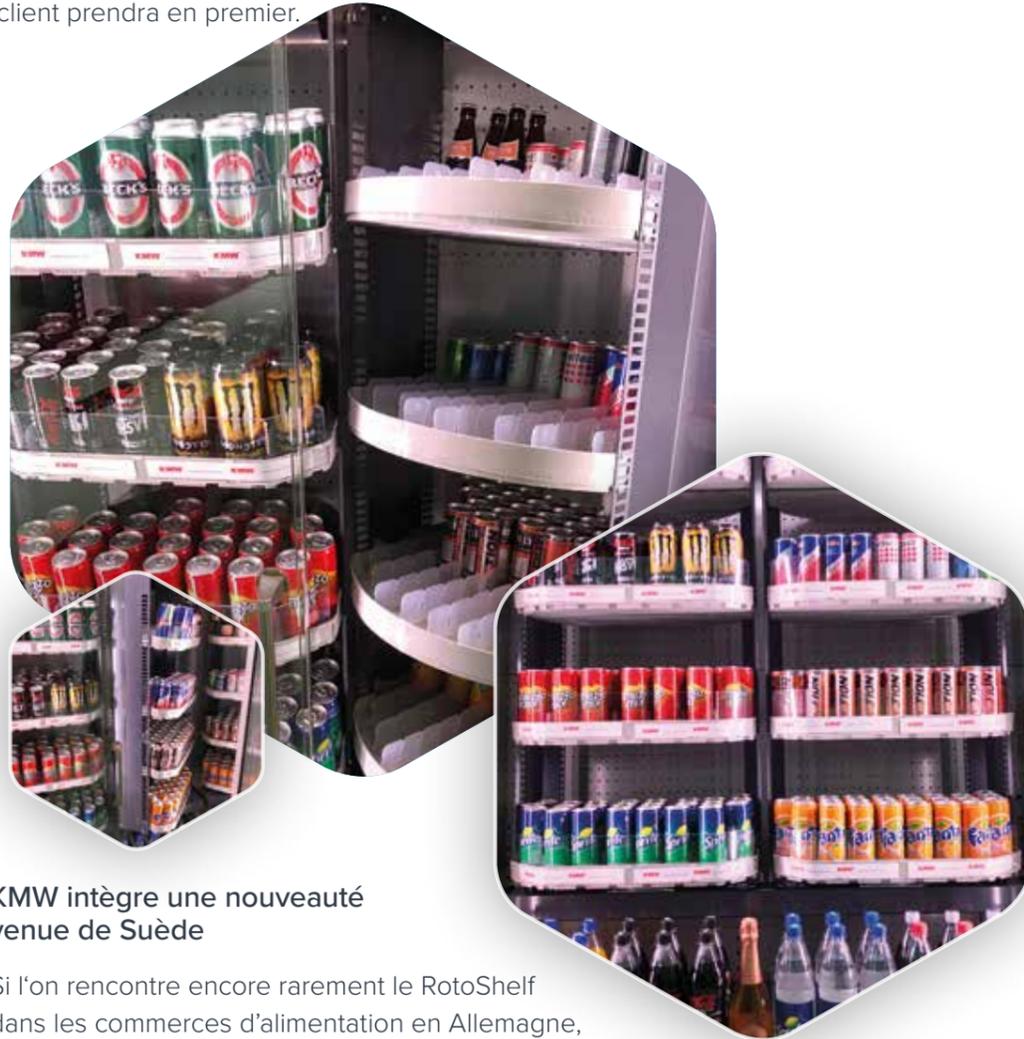
Bien fraîches : telle est la manière dont la plupart des clients des stations-service préfèrent apprécier leurs boissons rafraîchissantes. À l'intérieur du RotoShelf, suivant le principe du premier entré-premier sorti, c'est toujours la boisson qui a refroidi le plus longtemps qui se retrouvera mise en avant dans le rayon et que le client prendra en premier.

Un tri automatique des produits par date limite de consommation (DLC) et une présentation bien rangée et claire des produits : tel est ce que de nombreux gérants de stations-service recherchent pour leur boutique. Les clients des stations-service, en revanche, réclament surtout, outre un grand choix de produits, des boissons glacées. Grâce au nouveau système de rangement innovant pour rayons de boissons réfrigérées, le RotoShelf, vous pourrez répondre à ces deux besoins à la fois. Depuis la mise en place du RotoShelf, les gérants de stations-service sont ravis de la simplicité de manipulation lors du ravitaillement en produits.

#### Des avantages bénéficiant à la fois aux commerçants et aux clients assoiffés

Le dispositif de rayonnages raffiné de la société suédoise easyfill, capable de pivoter sur 180°, peut ainsi être facilement rechargé par l'arrière. Le système de rayonnages inclinés utilise la gravité, permettant ainsi un rechargement rapide et simple en produits.

Même l'entretien des étagères se trouve simplifié grâce à RotoShelf, l'opération ennuyeuse de tri des produits réfrigérés par date limite de consommation (DLC) devenant inutile grâce à ce système innovant. En rechargeant le rayonnage pivotant par l'arrière, les boissons ayant la DLC la plus éloignée dans le temps se retrouvent automatiquement au fond du rayonnage. À chaque fois qu'on se sert une boisson, le produit situé derrière avance d'une place. Ainsi, on trouve à l'avant du rayonnage non seulement les produits qui présentent la DLC la plus proche, mais encore ceux qui sont réfrigérés depuis le plus longtemps. Le client prend automatiquement le produit le plus en avant.



#### KMW intègre une nouveauté venue de Suède

Si l'on rencontre encore rarement le RotoShelf dans les commerces d'alimentation en Allemagne, il rencontre déjà un franc succès dans les magasins suédois. KMW intègre à ses gammes de linéaires frigorifiques le système de recharge de rayonnages intelligent et gère l'ensemble du processus de conversion, de la commande auprès du fabricant à l'installation sur site, en passant par la réception de la livraison. Pour ce faire, l'expert en réfrigération de Limburg accompagne ses clients par ses conseils et adapte ses projets de meubles frigorifiques à leurs souhaits personnels en matière de ligne esthétique.

## SERVICES

Prestations techniques



Montage & mise en service



Compétence à 360°



Optimisation énergétique



Service Après-Vente

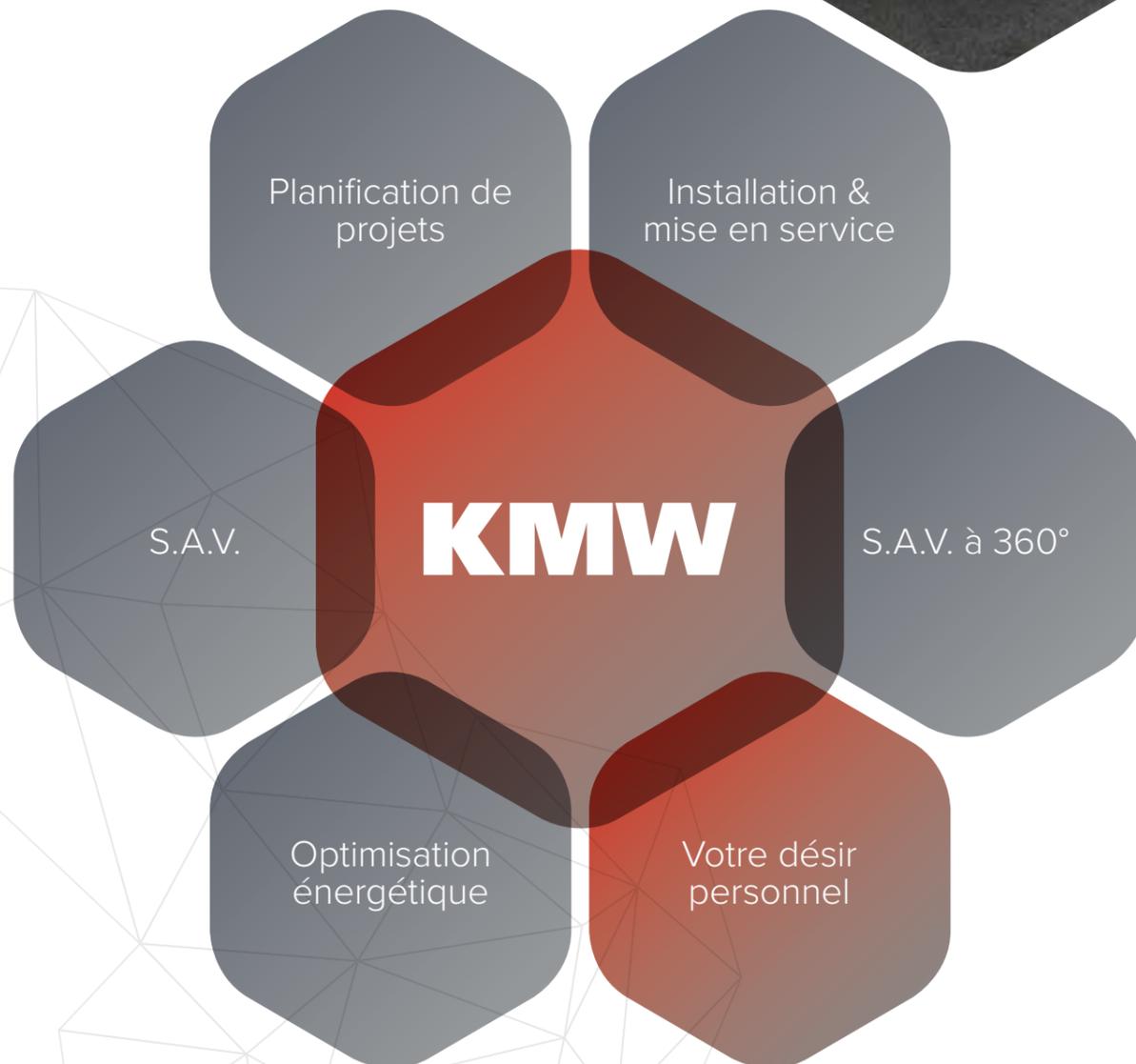


## Prestations techniques

### Un service technique rapide et fiable

KMW vous propose une gamme étendue de prestations techniques qui, de l'étude du projet au service après-vente, englobe tous les services nécessaires. Nos employés qualifiés traitent votre demande rapidement et en toute confiance. Vous recevrez rapidement un devis répondant parfaitement à vos désirs qui vous convaincra.

Nos six forfaits de services :



## Installation et mise en service

### Un seul interlocuteur

Montage des meubles dans les règles de l'art, pose de la centrale frigorifique adaptée et mise en service par un personnel qualifié sur site : tout ceci se fait naturellement chez KMW. Si vous voulez d'autres accessoires par la suite, nous pouvons vous les trouver rapidement. Nous vous garantissons ainsi que nos produits vous fourniront la meilleure prestation pour votre réussite commerciale. Les notices d'utilisation détaillées de nos meubles garantissent que les modules se juxtaposent correctement pour avoir l'air d'être d'un seul tenant et pour effectuer les raccordements là où ils doivent se faire. Nous restons à chaque instant à vos côtés par notre savoir-faire et notre compétence.



# Une compétence à 360°

## Nous vous assistons sur tous les points

### Traitement et suivi de toutes les pannes avec compétence et rapidité

En règle générale, nous résolvons la panne que vous nous avez signalée immédiatement. Plus vous nous exposerez un problème de manière précise, plus la réparation sera simple à réaliser pour notre technicien S.A.V. dûment formé. Nous avons en stock l'essentiel des pièces de rechange nécessaires, y compris celles destinées aux meubles anciens ; sinon, nous pouvons les acheter ou les fabriquer rapidement. Nous vous proposons toutes les pièces de rechange nécessaires aux réfrigérateurs/congérateurs à un bon rapport qualité/prix. Là encore, comme pour la fabrication des appareils, nous employons exclusivement des éléments qui répondent à nos critères élevés, et donc qui réunissent les conditions nécessaires à la certification ISO.

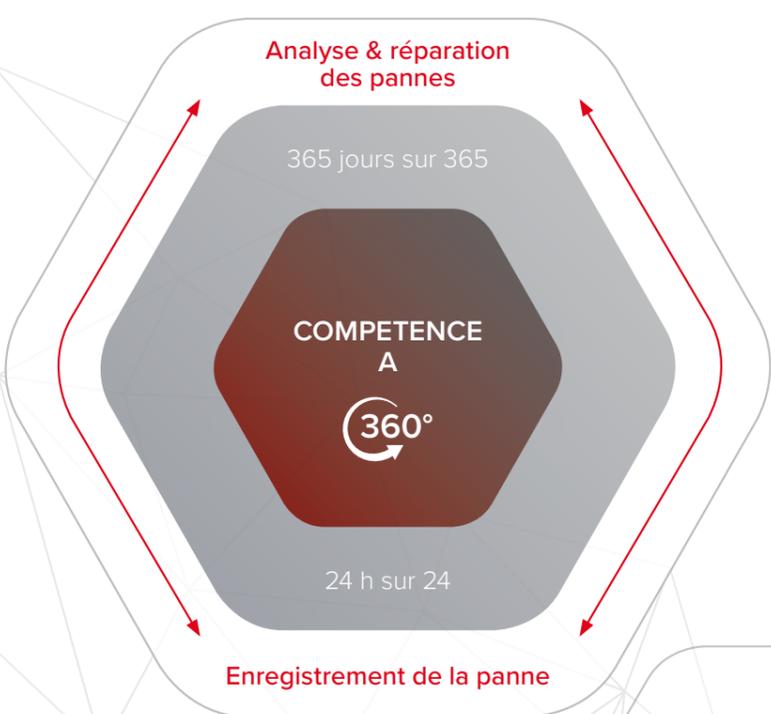
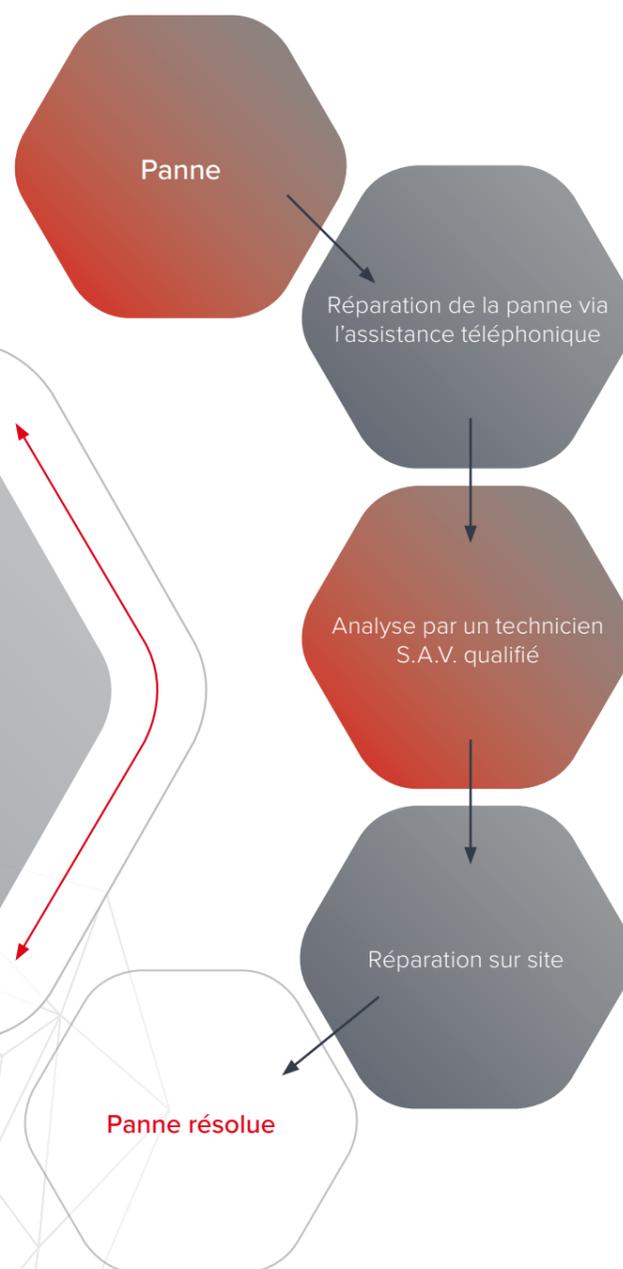
### 24 heures sur 24, 365 jours par an

En cas d'urgence ou si vous avez des questions, vous pouvez joindre notre S.A.V. 24 h sur 24 / 365 jours par an en composant le numéro suivant (appel gratuit) :

**+49 800 599 59 59**

ou par e-mail à:

**service@kmw-limburg.com**



Analyse & réparation des pannes

Enregistrement de la panne

Panne résolue

# Optimisation énergétique

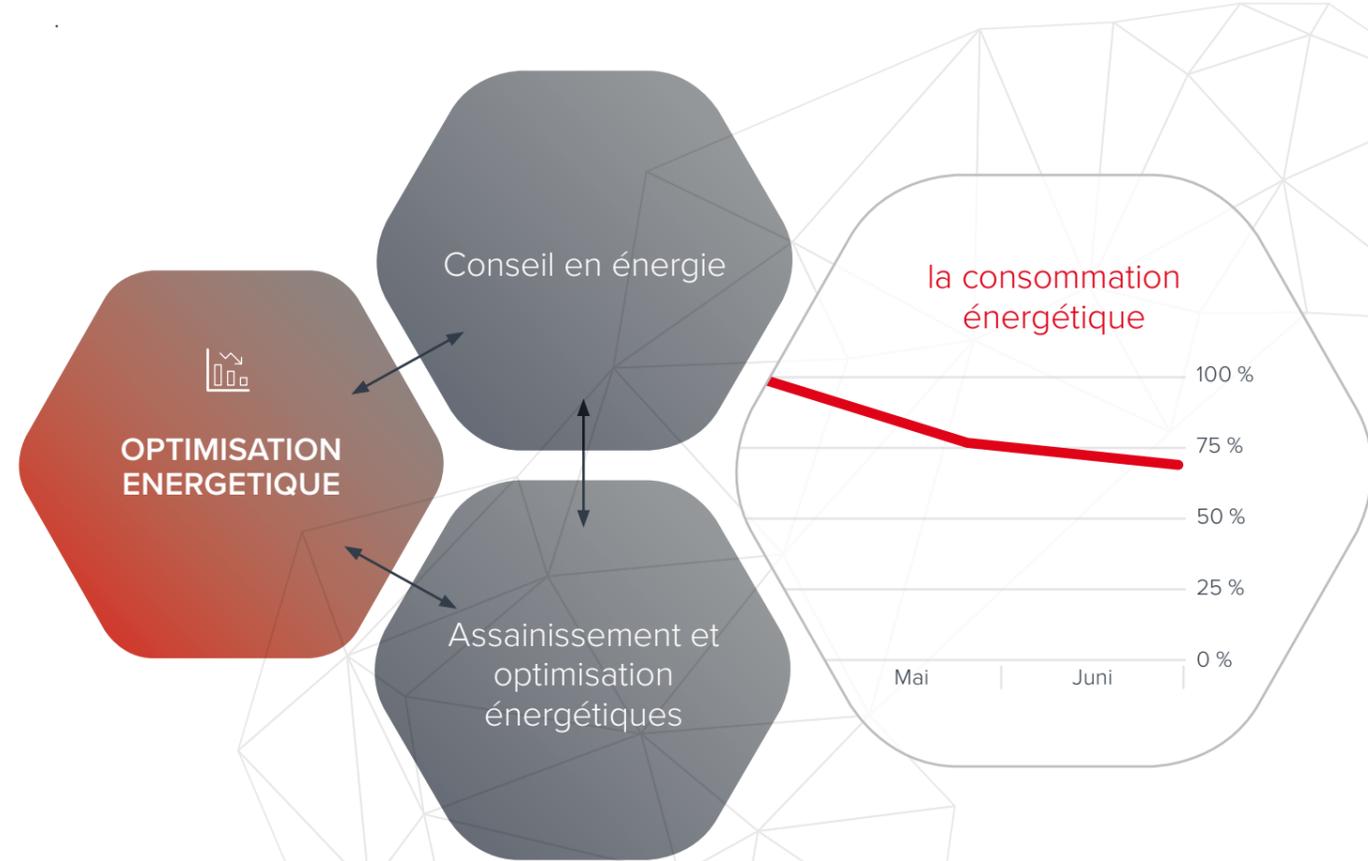
## Du conseil à la rénovation

### Conseil en matière énergétique

Nous vous offrons la vérification de vos réfrigérateurs/congérateurs et de leurs composants frigorifiques. Ici, c'est la sécurité opérationnelle de tous les composants qui est au centre de nos préoccupations. Enfin, nous voulons que vos meubles et centrales frigorifiques fonctionnent sans dérangements et avec une bonne efficacité énergétique 24 heures sur 24 et 365 jours par an. KMW dresse une analyse détaillée de la consommation énergétique et du fonctionnement des réfrigérateurs/congérateurs en rapport avec votre centrale frigorifique et avec la commande automatique. À partir de là, nous pouvons calculer la consommation d'énergie et élaborer une recommandation en vue de mesures d'optimisation. Bien évidemment, montrer les possibilités et les perspectives fait partie de nos prestations.

### Rénovation et optimisation énergétiques

La hausse constante des coûts de l'énergie et l'observation des aspects microéconomiques amènent de nombreux acteurs du marché à réfléchir à une rénovation énergétique. KMW réalise l'optimisation énergétique, là encore en fonction de vos besoins, pour réfléchir à vos anciens meubles frigorifiques. Grâce à nos transformations peu coûteuses, nous atteignons le dernier niveau technique et assurons simultanément une nette amélioration des performances des différentes pièces. Selon l'étendue souhaitée de la transformation, vous pouvez économiser jusqu'à 30% de l'énergie. Il n'est pas négligeable de savoir, qu'il s'agisse de KMW, ou de malades.



la consommation énergétique



## Service Après-Vente

### Réfrigération fonctionnant sur une longue durée

#### Maintenance de tous les réfrigérateurs/congérateurs KMW

L'entretien régulier des réfrigérateurs/congérateurs est décisif pour une bonne qualité constante des performances et de l'efficacité énergétique.

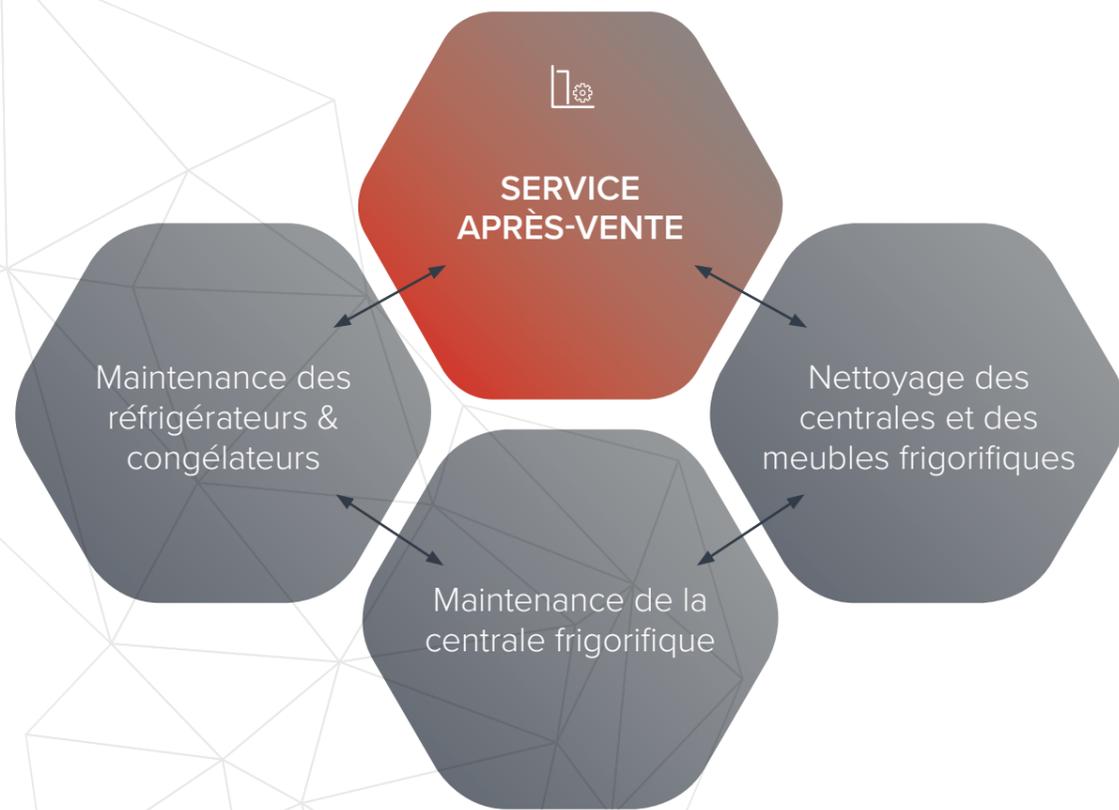
La maintenance se fait suivant les règles imposées. L'étendue des interventions de maintenance peut toutefois être formulée individuellement avec vous. Bien évidemment, le nettoyage des appareils fait également partie de notre service. Si le remplacement des pièces s'impose, nous vous les proposons à un bon rapport qualité/prix en les choisissant parmi la gamme étendue d'accessoires et de pièces de rechange. Nous employons exclusivement des éléments qui répondent à nos critères élevés, et donc qui réunissent les conditions nécessaires à la certification ISO.

#### Maintenance de la centrale frigorifique

Ces mêmes critères s'appliquent également à la maintenance de votre centrale frigorifique. Une centrale frigorifique propre est décisive pour une bonne qualité régulière des performances et de l'efficacité énergétique. Nous connaissons très bien la maintenance des différentes centrales frigorifiques. Un entretien régulier garantit le bon fonctionnement de votre centrale, réduit les frais de réparation, prolonge la durée de vie, servant ainsi à préserver la valeur.

#### Maintenance régulière = économies d'énergie

Utilisez notre pack „Sérénité“ qui vous enlève tous les soucis de maintenance et d'entretien. Vous faites vos calculs à coûts fixes, sans aucun risque. Nous les assumons à votre place, souhaitant que votre centrale fonctionne au mieux de ses capacités.



## Mentions légales KMW Kühlmöbelwerk Limburg GmbH

Bureau de liaison France  
9 rue de L'ill  
F-68350 Brunstatt

Tél. KMW France: +33 (0) 3 89 06 05 98

Fax KMW France: +33 (0) 3 89 06 23 65

S.A.V.: +49 (0)800 / 599 59 59

(appel gratuit depuis un poste fixe en Allemagne)

[kmw@kmw-limburg.com](mailto:kmw@kmw-limburg.com)  
[www.kmw-limburg.com](http://www.kmw-limburg.com)

