



ARMOIRES FRIGORIFIQUES



ANGELO PO

ZENITH

PLANET



MOON



ZENITH: ces modèles d'armoires frigorifiques bénéficient d'une conception de fabrication unique car elles peuvent recevoir les plats et grilles sans aucun accessoire type crémaillères et guides. L'enceinte de réfrigération est équipée de **parois latérales intérieures pré-embouties**, réalisées entièrement en acier inox AISI 304, permettant ainsi de supporter tout type de platerie GN 2/1. Les opérations de nettoyage sont simplifiées et plus efficaces. La gestion par la **Carte électronique HACCP-TOP LCD display** permet de contrôler en permanence, les températures en chambre, d'afficher un relevé des dysfonctionnements et signalisation par alarme visuelle et sonore des anomalies (HACCP ALARMS). Système de réfrigération ventilé avec **évaporateur positionné à l'extérieur** de l'enceinte pour une plus grande capacité de stockage et une meilleure accessibilité à l'hygiène.

PLANET: un design moderne aux lignes arrondies et poignée inox intégrée à la porte. **Évaporateur positionné à l'extérieur** de l'enceinte. Fond de la chambre embouti à angles internes largement rayonnés. Une gestion électronique évoluée grâce aux fonctions innovantes comme le **dégivrage automatique «intelligent»** qui se lance que si nécessaire (si évaporateur en glace), **Hyper Cold**, qui permet d'accélérer le processus de refroidissement de la chambre en un temps très bref, **Energy Saving System** qui favorise les économies d'énergie de façon significative, **HACCP ALARMS** avec signalisation visuelle et sonore des dysfonctionnements des températures.

MOON: une gamme très étendue, dotée d'une épaisseur d'isolation de 75mm de performances excellentes, alliant fiabilité et économie.

400 LITRES: armoires frigorifiques professionnelles aux **dimensions réduites**, pour une meilleure utilisation de l'espace. Système de réfrigération conçu pour garantir une distribution homogène de la température.

Armoires frigorifiques **à CHARIOTS**: avec une porte ou traversante avec 2 portes. Réalisées entièrement avec des panneaux en acier inox AISI 304.

ZENITH

Les armoires frigorifiques qui ont révolutionné le concept de la conservation et de l'hygiène.

Réalisées avec des technologies d'avant-garde, elles garantissent des performances excellentes et une sécurité alimentaire maximum.



Les armoires frigorifiques ZENITH offrent une **chambre de conservation sans aucun accessoire pour le support de grilles et de plats.**

Les parois latérales intérieures sont pré-embouties et réalisées entièrement en acier inox AISI 304. Les opérations de nettoyage sont simplifiées, plus rapides et plus efficaces. Les parois latérales sont pré-embouties pour recevoir 20 niveaux et offrent une grande souplesse de positionnement de la platerie car elles ne nécessitent aucun guide supplémentaire.

Évaporateur positionné à l'extérieur à la chambre de conservation

Le système de réfrigération ventilé est équipé d'un évaporateur positionné à l'extérieur de l'enceinte de refroidissement. L'ensemble des caractéristiques qui caractérisent le modèle ZENITH comme l'absence d'évaporateur dans la chambre, des angles internes arrondis, un fond embouti avec trou d'évacuation (pour les chambres à température positive) et les parois latérales pré-embouties optimisent la capacité de stockage mais garantissent surtout une accessibilité au nettoyage et à l'hygiène.

Carte électronique HACCP-TOP LCD display

Gestion et contrôle permanents des températures, relevé des dysfonctionnements avec signalisation par alarmes visuelles et sonores.







ZE150

ZE70

TS01

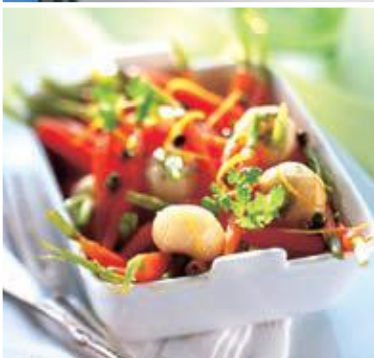


ZENITH: Carte électronique HACCP-TOP LCD display

Les informations alphanumériques, sont disponibles en 5 langues et peuvent être affichées sur le display à cristaux liquides (2 lignes - 16 colonnes). Son utilisation est simple et conviviale. Elle permet le contrôle permanent de la température dans la chambre avec le relevé des dysfonctionnements, signalisation et mémorisation des écarts significatifs entre la température programmée et effective ou l'existence d'une panne éventuelle de secteur. Alarmes visuelles et sonores. En cas de rupture de la sonde intérieure de la chambre, l'appareil continue à fonctionner sur la base des temps moyens de fonctionnement du compresseur qui précèdent la panne. 20 programmes préenregistrés avec des valeurs de température et d'humidité relative pour conservation d'aliments spécifiques avec possibilité de modifier ces différents paramètres. Gestion de l'humidité relative de 60 à 90%. Microcontact de et éclairage de type magnétique.

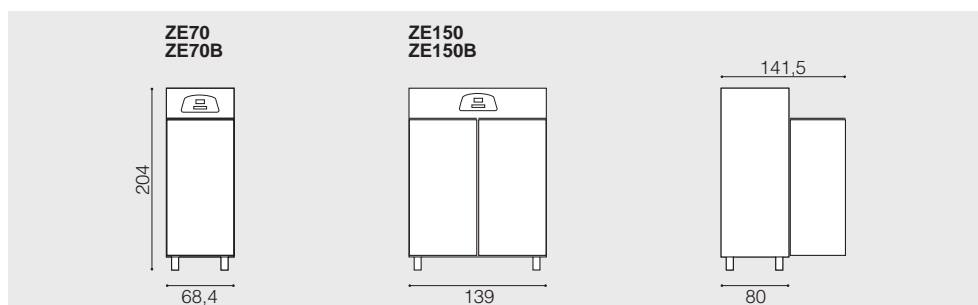
Caractéristiques techniques gamme «ZENITH»

- Structure monocoque en acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane expansé sans CFC d'une épaisseur de 75 mm, portes facilement réversibles et dotées de fermeture automatique pour des ouvertures inférieures à 90°; • serrure à clé, joint magnétique facilement démontable. Poignée en acier inox AISI 304, intégrée à la porte sur toute la hauteur; • microcontact magnétique incorporé à la structure de la porte pour porte/éclairage; • système de réfrigération ventilé. Groupe monobloc. Evaporateur positionné à l'extérieur; • températures de fonctionnement -2°÷ +8°C pour les modèles à température positive et -24°÷ -12°C pour les modèles basse température (...**B**). Classe de tropicalisation + 43°C; • dégivrage automatique «intelligent» à gaz chaud, qui se lance seulement si nécessaire, dans le cas où l'évaporateur est couvert de glace, cela réduit le nombre de cycles de dégivrage par rapport au système classique temporisé; • système d'évaporation automatique des condensats; • dotation standard de 3 grilles plastifiées GN 2/1 par compartiment. • Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.



ZENITH mod.						
	cm	lt.	°C	°C	W	kW
ZE70	68,4x80x204	700	-2÷+8	+43	429	0,60
ZE70B			-24÷-12		752	1,00
ZE150	139x80x204	1500	-2÷+8		566	0,80
ZE150B			-24÷-12		1477	1,80

Fluide réfrigérant: R404A



PLANET

La gamme d'armoires frigorifiques **PLANET** se distingue par son innovation technologique, sa conception et son *design*. Elle est caractérisée par des performances excellentes et un haut niveau de fiabilité.

Le choix des matériaux et l'épaisseur d'isolation élevée de 75 mm, garantissent une plus longue durée des composants dans le temps et une économie d'énergie importante.



Fiabilité Maximum: La structure monocoque en acier inox AISI 304 est munie d'une isolation en polyuréthane expansé sans CFC d'une épaisseur de 75 mm, cela permet de limiter l'échange thermique avec l'extérieur, garantissant ainsi une conservation excellente des aliments. Les organes fonctionnels sont donc moins sollicités, ce qui génère d'importante économie d'énergie électrique.

Hygiène: Angles internes arrondis, fond embouti avec trou d'évacuation (pour les chambres à température positive), crémaillères inox démontables ce qui permet une grande accessibilité aux opérations de nettoyage de la chambre de conservation.

Réfrigération De Qualité: Le système de réfrigération ventilé avec évaporateur positionné à l'extérieur de l'enceinte optimise la répartition du froid dans la chambre et la capacité de stockage.

Dégivrage Automatique «intelligent» à gaz chaud, qui s'effectue seulement si nécessaire, uniquement lorsque l'évaporateur est couvert de glace.

Hyper Cold: Processus de refroidissement accéléré de la chambre conservation. Cette fonction, particulièrement utile, permet d'atteindre très vite la température de conservation idéale surtout l'on introduit dans l'armoire, une importante charge d'aliments.

Energy Saving System: Ce système réduit la consommation d'énergie de façon significative. Utilisation d'une température constante à l'intérieur du compartiment. Dans le cas d'un fonctionnement prolongé la porte fermée, le refroidissement est activé en mode automatique ce qui permet de moins solliciter les composants.







PD150

PD702

PD70

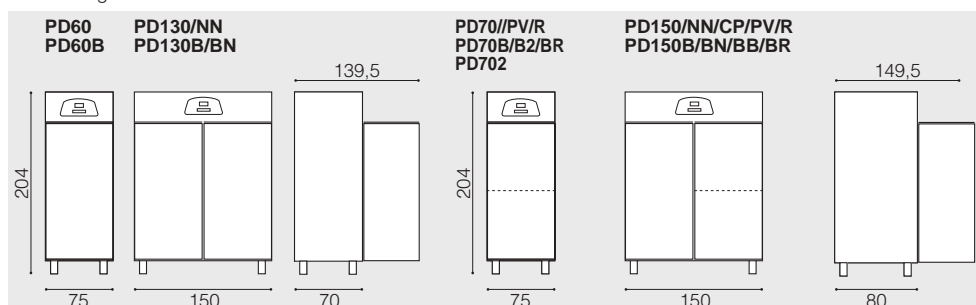


Caractéristiques techniques gamme «PLANET»

- Structure monocoque en acier inox AISI 304; • portes facilement réversibles dotées du dispositif de fermeture automatique pour des ouvertures inférieures à 90°. Poignée en acier inox AISI 304 intégrée à la porte sur toute la hauteur à préhension facile; • fermeture à clef, éclairage intérieur; • tableau de commandes digitales avec carte électronique; • les modèles PD130NN, PD130BN, PD150NN, PD150BN, PD150BB et PD150CP ont deux compartiments séparés refroidis par deux groupes moteur indépendants, permettant ainsi une grande souplesse d'utilisation et une grande fiabilité; • système de réfrigération ventilé. Groupe monobloc. Evaporateur positionné à l'extérieur; • températures de fonctionnement sont -2°÷ +8°C pour les modèles à température positive, -6°÷ +6°C pour les compartiments à poisson (..CP), -24°÷ -12°C pour les modèles basse température (..B); 0÷ +10°C pour les modèles avec porte vitrée (..PV). Tropicalisation +43°C;
- dégivrage automatique «intelligent» à gaz chaud qui se lance que si nécessaire;
- pieds en acier inox réglables en hauteur; • ré-évaporation automatique des condensas;
- disponible la version avec profondeur 70 cm (..60.. / ..130..); • les 4 modèles type «..R» sont des versions pré-équipées pour recevoir un groupe à distance.

PLANET mod.						
	cm	lt.	°C	°C	W	kW
PD60	75x70x204	600	-2÷+8	+43	429	0,60
PD60B			-24÷-12		752	1,00
PD130			-2÷+8		566	0,80
PD130NN	150x70x204	1300	-2÷+8;-2÷+8		429+429	1,20
PD130B			-24÷-12		1477	1,80
PD130BN			-24÷-12;-2÷+8		752+429	1,60
PD70	75x80x204	700	-2÷+8	+43	429	0,60
PD702			-2÷+8		429	0,60
PD70B			-24÷-12		752	1,00
PD70B2			-24÷-12		752	1,04
PD70PV			0÷+10	+32	429	0,65
PD150	150x80x204	1500	-2÷+8	+43	566	0,80
PD150NN			-2÷+8;-2÷+8		429+429	1,20
PD150B			-24÷-12		1477	1,80
PD150BN			-24÷-12;-2÷+8		752+429	1,60
PD150BB			-24÷-12;-24÷-12		752+752	2,00
PD150CP			-6÷+6;-2÷+8		429+429	1,20
PD150PV			0÷+10	+32	566	0,90
PD70R	75x80x204	700	-2÷+8	+43	566*	0,06 / 0,40
PD70BR			-24÷-12		798*	0,07 / 0,50
PD150R	150x80x204	1500	-2÷+8		862*	0,10 / 0,50
PD150BR			-24÷-12		1611*	0,12 / 0,90

*= Puissance frigorifique du groupe correspondant GR...
Fluide réfrigérant: R404A



MOON

La gamme d'armoires frigorifiques **MOON**, offre un vaste choix de modèles.

Elle a été conçue pour répondre aux multiples et diverses exigences du marché. A chaque besoin, il est possible de choisir le modèle et les équipements le plus appropriés. Les versions de profondeur 73,5 cm ont été réalisées pour répondre aux contraintes d'espace sans renoncer à toutes les performances des armoires GN 2/1.



Grandes performances et économie d'énergie: Isolation en polyuréthane expansé sans CFC d'une épaisseur de 75 mm. Une qualité de conservation excellente des aliments. Les organes fonctionnels et les composants mécaniques subissent une moindre sollicitation ce qui permet d'obtenir une plus longue durée dans le temps et une économie d'énergie importante. Toute la gamme a été conçue pour garantir les performances de fonctionnement, à une température ambiante de +43°C.

Hygiène: Angles internes arrondis. Fond de l'enceinte embouti avec trou d'évacuation (pour les chambres à température positive). Crémaillères en acier inox AISI 304 inox et guides porte-plats facilement démontables. Grande accessibilité au nettoyage.

Réfrigération Uniforme: le système de réfrigération ventilé permet une distribution uniforme à l'intérieur de la chambre de conservation. Dégivrage et évaporation des condensats automatiques. Gestion par régulateur digital permettant une précision des températures.







MD1504

MD70PV

MD70NB

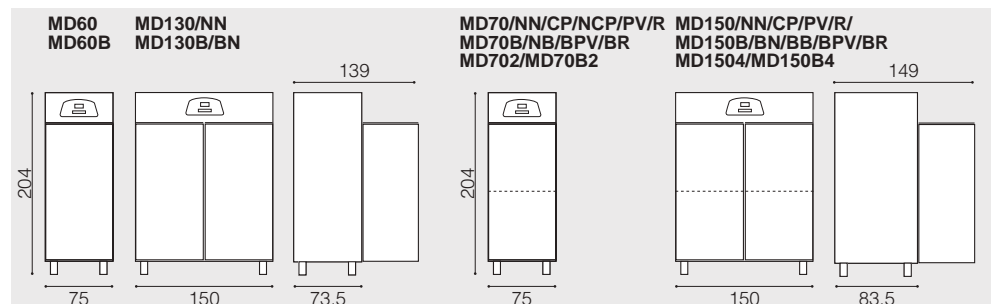


Caractéristiques techniques gamme «MOON»

- Structure monocoque en acier inox AISI 304; • portes réversibles et à fermeture automatique pour des ouvertures inférieures à 90°. Poignée en acier inox AISI 304 intégrée à la porte sur toute la hauteur; • fermeture à clefs. Eclairage interne; • régulateur thermomètre-thermostat digital; • crémaillères en acier inox AISI 304 facilement démontables; • pieds en acier inox, réglables hauteur; • les modèles MD130NN, MD130BN, MD70NN, MD70NCP, MD150NN, MD150BN, MD150BB et MD150NCP ont deux compartiments séparés refroidis par 2 groupes moteur indépendants, ce qui permet une utilisation très flexible; • système de réfrigération ventilé; • températures de fonctionnement -2°÷ +8°C pour les modèles à température positive, -6°÷ +6°C pour les compartiments à poisson (..CP), -22°÷ -15°C pour les modèles basse température (..B); 0°÷ +10°C / -20°÷ -10°C pour les modèles à porte vitrée (..PV); • dégivrage automatique de type électrique pour les modèles à température positive et négative; • ré-évaporation automatique des condensas; • disponible la version avec profondeur 73,5 cm (..60.. / ..130..); • les 4 modèles type «..R» sont pré-équipés pour recevoir un groupe à distance.

MOON mod.						
	cm	lt.	°C	°C	W	kW
MD60	75x73,5x204	600	-2÷+8	+43	351	0,45
MD60B			-22÷-15		654	0,70
MD130			-2÷+8		582	0,65
MD130NN	150x73,5x204	1300	-2÷+8;-2÷+8	+43	351+351	0,90
MD130B			-22÷-15		1140	1,10
MD130BN			-22÷-15;-2÷+8		654+351	1,15
MD70	75x83,5x204	700	-2÷+8	+43	351	0,45
MD702			-2÷+8		351	0,45
MD70NN			-2÷+8;-2÷+8		351+351	0,90
MD70NB			-2÷+8;-22÷-15		351+654	1,15
MD70B			-22÷-15		654	0,70
MD70B2			-22÷-15		654	0,72
MD70NCP			-6÷+6;-2÷+8		351+351	0,90
MD70CP			-6÷+6		582	0,65
MD70PV			0÷+10	+32	351	0,49
MD70BPV			-20÷-10		654	0,85
MD150	150x83,5x204	1500	-2÷+8	+43	582	0,65
MD1504			-2÷+8		582	0,65
MD150NN			-2÷+8;-2÷+8		351+351	0,90
MD150B			-22÷-15		1140	1,10
MD150B4			-22÷-15		1140	1,10
MD150BN			-22÷-15;-2÷+8		654+351	1,15
MD150BB			-22÷-15;-22÷-15		654+654	1,40
MD150CP			-6÷+6;-2÷+8		351+582	1,10
MD150PV			0÷+10	+32	582	0,80
MD150BPV			-20÷-10		1477	1,55
MD70R	75x83,5x204	700	-2÷+8	+43	566*	0,06 / 0,40
MD70BR			-22÷-15		798*	0,06 / 0,46
MD150R		1500	-2÷+8		862*	0,14 / 0,55
MD150BR	150x83,5x204		-22÷-15		1611*	0,14 / 0,80

*= Puissance frigorifique du groupe correspondant GR...
Fluide réfrigérant: R404A



Armoires frigorifiques 400 litres

La gamme d'armoires frigorifiques 400 litres a été réalisée pour répondre aux nouvelles exigences des utilisateurs: armoires frigorifiques professionnelles aux dimensions réduites, pour une meilleure utilisation de l'espace pour une bonne conservation. Parfaitement adapté comme armoire frigorifique de complément, dans le bon respect des règles d'hygiène et de sécurité. Réalisation conforme aux normes CE et en phase aux nouvelles normes environnementales. Fluide réfrigérant utilise R404A (pour les modèles 40, 40X et 40PV: R134a). Injection de polyuréthane se fait sans utilisation de CFC. La réalisation d'une structure monocoque intérieure permet un nettoyage rapide de l'enceinte.



ARMOIRE À VINS mod. 40EV: Fonctionnel pour la conservation et la présentation des bouteilles de vin.

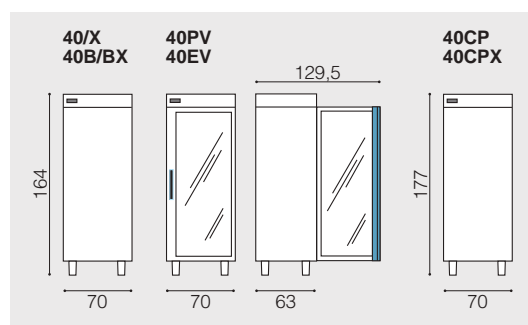
Cette d'armoire 40EV à vin a été réalisée pour permettre l'exposition des vins en bouteille à une température idéale. Respect des normes d'hygiène et de sécurité. Certification CE et des normes environnementales. Fluide R134a. Injection de polyuréthane sans utilisation de CFC.





Acier VX - PET

400 lt mod.								
	cm	lt.	nr.		°C	°C	W	kW
40	70x63x164	400		VX-PET	+2÷+10	+32	254	0,25
40B					-20÷-10		350	0,40
40CP	70x63x177				-2÷+8		343	0,41
40PV					+2÷+10		225	0,30
40X	70x63x164			+2÷+10	225		0,25	
40BX				-20÷-10	350		0,40	
40CPX	70x63x177			acier inox AISI 304	-2÷+8		343	0,41
40EV	70x63x164	400	90x1 lt	VX-PET	+2÷+10	+25	225	0,27



Caratteristiche gamma "400LT"

- Structure extérieure monocoque en **acier inox AISI 304** (mod...X) ou dans l'innovateur acier **Vx - Pet "anti - empreinte"**.
- Intérieur monobloc en plastique thermoformé PS.
- Panneaux latéraux moulés pour clayettes et bacs EN 60x40 cm ou sous - multiples; 17 positions avec espace de 6 cm.
- Poignée de la porte intégrée sur toute la hauteur; sur le mod. 40PV avec porte vitrée, incorporée dans le profil de la porte en PVC.
- Éclairage au néon de série à l'intérieur de la chambre sur le mod. 40PV avec porte vitrée.
- Température de fonctionnement: +2÷ +10°C sur les modèles à température positive (**40/...X/...PV**); -20÷ -10°C sur les modèles à température négative (**...B/...BX**); -2/+8°C sur les modèles spéciaux pour poisson (**...CP/...CPX**).
- Sur les mod. 40, 40X et 40PV système de réfrigération ventilé avec évaporateur *Roll - Bond*.
- Dégivrage automatique à air avec arrêt du compresseur. Sur les mod. 40B et 40BX, système de refroidissement statique avec 4 grilles évaporateurs. Dégivrage manuel à air. Sur les mod. 40CP et 40CPX système de réfrigération ventilé avec évaporateur à ailettes avec système *Good Air*: circulation de l'air non directe sur les aliments, ce qui en empêche la déshumidification. Dégivrage automatique par résistance électrique.
- Evacuation automatique des condensas sur les modèles avec évaporateur *Roll - Bond*.
- En dotation: sur les mod. 40, 40X et 40PV, trois clayettes plastifiées EN 60x40 cm et une clayette plastifiée 60x28 cm; sur les mod. 40B et 40BX, 4 grilles - évaporateurs; sur les modèles 40CP et 40CPX, 4 bacs 53x45x20 h cm et un bac GN 53x32,5x15 h cm avec faux fond perforé.

40EV: • structure extérieure monocoque fabriquée avec l'innovateur acier **Vx - Pet "antiempreinte"**. • Intérieur monobloc en plastique thermoformé ABS, coloris noir. • Panneaux latéraux moulés. Porte en verre trempé. • Poignée incorporée dans le profil en PVC. Serrure et éclairage de série. • Capacité: **90 bouteilles de 1Lt** placées horizontalement. • Température de fonctionnement: +2÷ +10°C. • Système de refroidissement statique avec évaporateur *Roll-Bond*. • Dégivrage automatique à air avec arrêt du compresseur. • Évacuation automatique des condensas. • Fourniture comprise: **5 châssis en bois** pour soutenir les bouteilles placées horizontalement.



Armoires frigorifiques à chariots

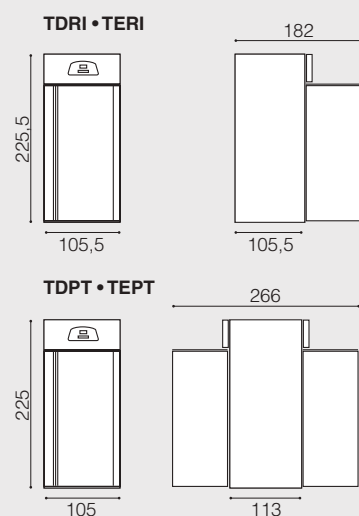
Armoires frigorifiques à chariots composées de 2 versions: à porte simple ou traversantes.

- Structures réalisées avec des panneaux en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 70 mm. Sol en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2 mm.
- Porte dotée d'un dispositif de fermeture automatique et d'une fermeture clefs.
- Largeur utile de la porte 700x1815 mm et profondeur utile de la chambre 880 mm.
 - Gestion par **carte électronique HACCP-TOP LCD display** pour les modèles **TERI** et **TEPT**: afficheur à cristaux liquides 2 lignes et 16 colonnes. HACCP ALARMS par alarmes visuelles et sonores. HACCP History, bibliothèque multilingues.
- Tableau de commandes avec carte électronique simplifiée pour les mod. **TDRI** et **TDPT** avec les fonctions innovantes: **Hyper Cold**, qui permet d'accélérer le processus de refroidissement. **Energy Saving System**, système qui permet de réduire la consommation d'énergie en utilisant une température constante à l'intérieur du compartiment.
 - Ré-évaporation des condensas et dégivrage automatiques.



mod.							
	cm	lt.	°C	°C	W	kW	
TDRI	105,5x105,5x225,5	1520	+2÷+10	+43	566	0,80	
TERI			+2÷+10				
TDPT	105x113x225		+2÷+10				
TEPT			+2÷+10				

Fluide réfrigérant: R404A



Accessoires pour les armoires frigorifiques

mod.	TS01	TSP	ST02	GP21/ GP21B/ G785X	GP70	GP6040/ GP6028/ GPF	G610X	GPR/ GPR70	GC80X	BP21	BGN11P	B40CP/ B40GNP	C151	CGPS/ CGX/ CGX70/	FF40CPP FF40GNP	TL40	MFP514	KRPRVX	KRP40	PPRX140	PRX40	KPAF	GR65TN4/ GR65BT/ GR140TN4/ GR135BT	KCGR	CFP
ZENITH																									
ZE70/B	•			•					•	•	•		•					•		•					
ZE150/B	•			•					•	•	•		•					•		•					
PLANET prof. 70 cm																									
PD60/B		•			•								•	CGX70				•		•					
PD130/B		•			•			GPR70			•		•	CGX70				•		•					
PD130NN/BN		•			•						•		•	CGX70				•		•					
PLANET prof. 80 cm																									
PD70/2/B/B2		•		•					•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD70PV		•		•					•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD150B/CP		•		•				GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD150NN/BN/BB		•		•					•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD150PV		•		•				GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD70R		•		•					•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD70BR		•		•					•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD150R		•		•				GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
PD150BR		•		•				GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MOON prof. 73,5 cm																									
MD60/B			•		•								•	CGX70				•		•					
MD130/B			•		•			GPR70			•		•	CGX70				•		•					
MD130NN/BN			•		•						•		•	CGX70				•		•					
MOON prof. 83,5 cm																									
MD70/2/B/B2			•						•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD70NN/BN/ NCP/CP			•						•	•	•		•	CGX				•		•					
MD70PV/BPV			•						•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD150/B/4			•					GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD150NN/BN/ BB/NC/P			•						•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD150PV/BPV			•					GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD70R			•						•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD70BR			•						•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD150R			•					GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
MD150BR			•					GPR	•	•	•		•	CGPS/CGX				•		•					
400 lt.																									
40/PV/X			•			•	•					B40GNP			FF40GNP			•		• NO ..PV					
40B/BX			•									B40GNP			FF40GNP			•		•					
40EV			•													•		•		•					
40CP/CPX			•									B40CP			FF40CPP			•		•					
ROLL-IN																									
TDRI		•																							•
TDPT		•																							•
TERI	•																								•
TEPT	•																								•



ANGELO PO

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it

Quality and Environmental
Management System Certified
UNI EN ISO 9001:2000/14001:2004



Certification n° CSQ 9190.ANPO
Certification n° CSQ 9191.ANP2



7900283-2

Les produits présentés dans ce catalogue sont passible, sans préavis et sans responsabilité pour la Maison productrice, à des modifications techniques et design qui, sans changer les caractéristiques essentielles, seront nécessaires pour améliorer le service.