

# CELLULES MIXTES À GRILLES « INOX »

Travailler en température négative en respectant les règles d'hygiène



**ODIC**  
*Le Froid*

Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !

FABRIQUÉ EN  
  
FRANCE

# FOCUS TECHNIQUE

Mixte : Réfrigération en 110mn et Surgélation en 270mn



## FACILITÉ D'UTILISATION

- | Régulation électronique à affichage digital
- | Dégivrage manuel
- | Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse
- | En mode refroidissement rapide sélection par le temps, par la température ou par la sonde à cœur



## PERFORMANCE PRODUCTIVITÉ

- | Fluide R452A
- | Tension mono230V/50Hz+T ou tri 400V/50Hz+T (suivant modèles)
- | En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation



## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- | Dégivrage forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide
- | Récupération des eaux de dégivrage
- | Poignée non débordante
- | Joint magnétique



## MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS

- | Acier Inoxydable sur toutes les parois intérieures et extérieures
- | Groupe frigorifique logé en partie basse
- | Sonde à cœur
- | Isolation de 50 à 70 mm en mousse de polyuréthane sans CFC injectée à 42 Kg/m<sup>3</sup>
- | Valeur K isolation : 0.32 W/m<sup>2</sup>
- | Montage sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins
- | Modèles CMI : imprimante à impression papier incorporée (avec décompte du temps, température de la chambre et température à cœur)



## OPTIONS

- | Ferrage droit
- | Pieds Inox



## ACCESSOIRES

- | Grille Inox 400x600
- | Grille Inox GN1/1
- | Paire de glissières Inox

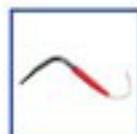


## AMÉNAGEMENT

- | Enceinte intérieure entièrement rayonnée
- | Echelle en fils inox démontable au pas de 70mm

# LES + ODIC

Sonde à cœur



Enceinte intérieure  
entièrement rayonnée



Roulettes  
pivotantes



Alarme

visuelle et sonore de la  
température haute et  
basse



Régulation électronique

à affichage digital



Nombre de niveaux (pas 70mm)	Référence	Dim. ext. monté avec roulettes (en mm)	Dim. ext. avec emballage (en mm)	Capacité		Puiss. Frigo. en W.	Fluide	Capacité
				refroidissement**	surgélation**			
5	CM13.9R5	760x780x905	800x778x1038	25	12,5	1357 (-10/+45) 541 (-30/+45)	R452A	5 GN1/1 H40 ou 5 EN600x400 H20
5	CMi13.9R5*							
10	CM32.22R5	790x780x1639	830x860x1780	50	25	3219 (-10/+45) 1160 (-30/+45)	R452A	10 GN1/1 H40 24 EN600x400 H20 14 EN600x400 H40
10	CMi32.22R5*							
15	CM40.28R5	790x780x1980	830x860x2120	75	37,5	6844 (-10/+45) 2218 (-30/+45)	R452A	15 GN1/1 H40 33 EN600x400 H20 20 EN600x400 H40
15	CMi40.28R5*							

\* Modèle avec imprimante

\*\* Norme de refroidissement de +63°C à +10°C en 110 minutes et de surgélation de +63°C à -18°C en 270 minutes

Nous avons pour vocation :

L'ÉTUDE

LA CONCEPTION

LA FABRICATION  
EN FRANCE

LA  
DISTRIBUTION

D'ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES destinés à de nombreux secteurs d'activités, tels que la restauration publique et commerciale, l'agro-alimentaire, les milieux industriels, la Boulangerie/Pâtisserie...

## LA GAMME **ODIC** RESTAURATION, c'est aussi :



Armoires  
à grilles



Cellules  
à chariot



Armoires  
à chariot



Meubles  
bas



Petite  
profondeur



Armoire  
de transfert



Chambre  
froide

Découvrez également  
la GAMME **ODIC BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

**ODIC S.A.S.**

Avenue de l'Europe | 71210 ECUISSES - FRANCE

Standard : 03 85 73 90 00

[odic@odic-sa.com](mailto:odic@odic-sa.com)

[www.odic-sa.com](http://www.odic-sa.com)

