

ARMOIRE DE FERMENTATION A CHARIOT / A GRILLES

Pour une fermentation régulière des viennoiseries
et des pains spéciaux



ODIC
le Froid

Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !

FABRIQUÉ EN
FRANCE

LES + ODIC

**Régulation à
affichage digital**



**Distribution
de l'air par gaine
tout hauteur**



Joint magnétique
Démontable
sans outils



**Porte
réversible**



**Porte avec
balais racleur
(uniquement pour
modèle à chariot)**



FOCUS TECHNIQUE



FACILITÉ D'UTILISATION

- | Régulation avec affichage digital – programme journalier
- | Régulation avec affichage automatique - étape en cours
- | Passage en mode « Ralentissement Fermentation » si décalage horaire de cuisson
- | Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- | Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- | Réévaporation automatique des condensats (modèle à grilles)
- | Construction à monté ou démonté (sur demande)



RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

- | Joint magnétique démontable sans outil
- | Balai racleur (modèle à chariot)
- | Thermostat de sécurité



AMÉNAGEMENT

- | Crémaillères intérieures démontables au pas de 30 mm (AFG)
- | Pieds PVC (400 x 600) et Inox (600 x 800)



PERFORMANCE PRODUCTIVITÉ

- | Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- | Avec ou sans groupe
- | Groupe logé en partie haute
- | Fluide R452A
- | Evaporateur ventilé traité époxy
- | Condenseur renforcé pour ambiance à +43°C
- | Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20 mA (modèle à chariot)
- | Electrovanne avec réducteur de débit
- | Résistance bac hygrométrie et de chauffe INOX – Puissance 400W
- | Tension : Mono 230V+T/50Hz



MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS

- | Construction monocoque en tôle blanche (y compris arrière, dessus, dessous)
- | Isolation de 70mm mousse de polyuréthane sans CFC, injectée à 42Kg/m3
- | Coefficient K : 0.32 W/m².K
- | Porte réversible avec ferrage à préciser à la commande
- | Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique

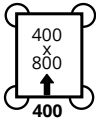


OPTIONS

- | Roulettes pivotantes diam. 50 / 80 / 100 (à chariot)
- | Porte blanche avec hublot vitré 400x600 ou 600x800
- | Portillon blanc avec hublot vitré 400x600 (à chariot)
- | Chariot 400x600 ou 600x800

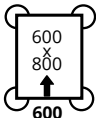
Armoire de fermentation à chariot 400x800 (entrée par les 400mm) Blanc

								Groupe		Fluide	Hygrométrie contrôlée	
Référence	Dim. Ext. monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Nbre de porte	Capacité en chariot	Puissance frigorifique -10°C +45°C	Puissance électrique absorbée	Puissance chauffe	Logé	Sans	R452A	Avec	Sans
AFCH400X800R5	730x1225x2300	570x870x1793	1	1 x 400x800	845W	650W	400W					
AFCH400X800SGR5												



Armoire de fermentation à chariot 600x800 (entrée par les 600mm) - Blanc

								Groupe		Fluide	Hygrométrie contrôlée	
Référence	Dim. Ext. monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Nbre de porte	Capacité en chariot	Puissance frigorifique -10°C +45°C	Puissance électrique absorbée	Puissance chauffe	Logé	Sans	R452A	Avec	Sans
AFCH600X800R5	930x1225x2300	770x870x1793	1	1 x 600x800	845W	650W	400W					
AFCH600X800SGR5												



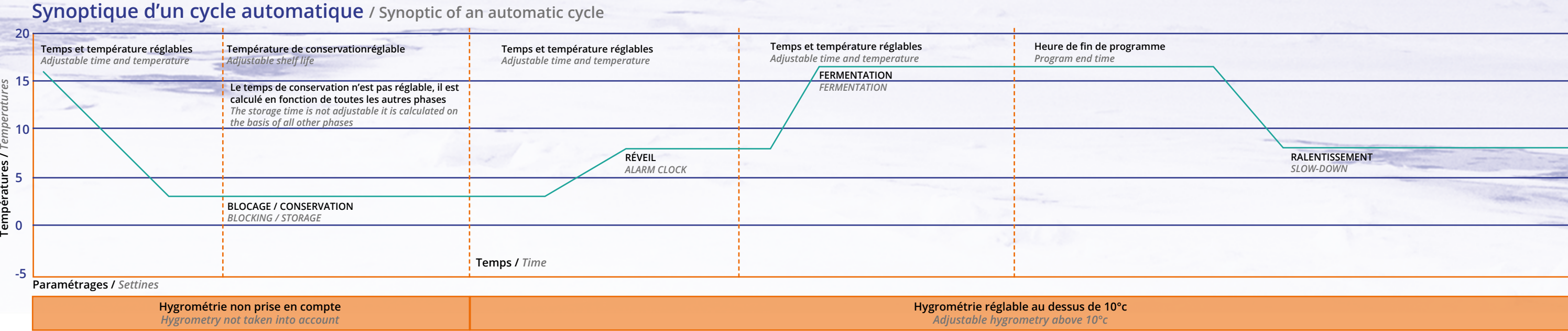
Armoire de fermentation à grilles 400x600 (entrée par les 400mm) - Blanc

									Groupe		Fluide	Hygrométrie contrôlée	
Référence	Dim. Ext. monté en mm (LxPxH)	Nbre de compartiment	Format grille	Nombre de niveaux utiles au pas de 60mm	Dotation paires de glissières	Puissance frigorifique -10°C +45°C	Puissance électrique absorbée	Puissance chauffe	Logé	Sans	R452A	Avec	Sans
POUS601BR5	706x860x2110	1	400x600	21	21	530W	550W	400W	☒		☒		☒
POUS601BSGR5										☒		☒	
POUSHYGRO601BR5							☒			☒	☒		
POUSHYGRO601BSGR5									☒	☒			
POUS602CBR5		2		2x9	2 x 325W	750W	☒			☒		☒	
POUS602CBSGR5									☒		☒		



Armoire de fermentation à grilles 600x800 (entrée par les 600mm) - Blanc

									Groupe		Fluide	Hygrométrie contrôlée	
Référence	Dim. Ext. monté en mm (LxPxH)	Nbre de compartiment	Format grille	Nombre de niveaux utiles au pas de 60mm	Dotation paires de glissières	Puissance frigori- fique -10°C +45°C	Puissance électrique absorbée	Puissance chauffe	Logé	Sans	R452A	Avec	Sans
POUS1001BR5	800x1100x2415	1	600x800	24	24	845W	650W	400W	☑		☑		☑
POUS1001BSGR5									☑		☑		
POUSHYGRO1001BR5							☑			☑	☑		
POUSHYGRO1001BSGR5									☑	☑			





Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !



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 ...

ODIC fait du développement durable une réalité quotidienne et un engagement pour l'avenir de par la mise en place des actions suivantes :

- > Gestion et amélioration constante de ses installations industrielles
- > Participation active à la préservation de l'environnement
- > Isolation performante de ses panneaux. injectés de mousse de polyuréthane sans CFC à 42 Kg/m³, et coefficient d'isolation K: 0.32W/m², qui contribue à la diminution de la consommation électrique
- > Engagement à respecter une démarche ECO-CONCEPTION dans le choix de matériaux moins polluant
- > Recyclabilité à 95 % des matériaux employés



LA GAMME **ODIC** BOULANGERIE-PÂTISSERIE c'est aussi :



Découvrez également
la GAMME **ODIC RESTAURATION**

ODIC S.A.S.

Avenue de l'Europe | 71210 ECUISSES - FRANCE

Standard : 03 85 73 90 00

odic@odic-sa.com

www.odic-sa.com

Membre de

