CELLULES A CHARIOT REFROIDISSEMENT ET MIXTE 80KG ET 160KG

Performance, robustesse et simplicité d'utilisation

Trophées 2020
ÉCO-INNOVEZ
en Bourgogne-Franche-Comté

LAURÉAT PRODUIT ÉCO-CONÇU

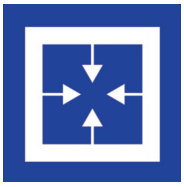
Flashez pour voir la vidéo !

ODIC le Froid

Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !

FABRIQUÉ EN FRANCE

LES + ODIC



ENCOMBREMENT REDUIT

- Faible encombrement au sol
- Modèle simple accès et traversant
- -25% d'encombrement pour le modèle CC80 par rapport à notre ancienne génération
- -20% d'encombrement pour le modèle CC160 par rapport à notre ancienne génération

SIMPLICITE D'UTILISATION

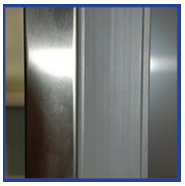
- Interface intuitive
- 4 programmes enregistrés et 10 programmes enregistrables avec la régulation PREMIUM
- Mode conservation disponible indépendamment d'un cycle
- USB

ERGONOMIE

- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture
- Régulation intégrée dans la porte à hauteur des yeux
- Maniabilité du chariot dans la cellule grâce à un espace plus large pour permettre le pivotement des roulettes

ROBUSTESSE

- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglages 3 axes et caches imperdables
- Epaisseur de la porte augmentée : avant 50mm / maintenant 70mm
- Poignée robuste



FIABILITE

- Usine ISO 9001
- 40 ans d'expérience dans la conception d'équipements frigorifiques
- Composants de qualité avec des marques reconnues : CAREL / EVCO / ventilateur ZIEHL-ABEGG / compresseur TECUMSEH / évaporateur DELTA COILS / détendeur SANHUA
- Protection IP65 sur la face avant
- Protection IP44 sur les ventilateurs

PERFORMANCE

- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Evaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Test selon la norme EN17032[1] : 80Kg de purée de pomme de terre - 40 barquettes GN1/2 hauteur 35mm de 2Kg de purée de pomme de terre chacune - sur chariot GN1/1 20 niveaux

ECO CONCEPTION :

Un impact réduit sur l'environnement, de la conception, à la fabrication jusqu'à l'utilisation

- Collaboration avec le CETIM
- 2 ventilateurs au lieu de 3
- Batteries plus petites (gain de place et de poids)
- 30% de matière en moins (Inox, mousse, clavette 1 pièce au lieu de 3)
- Isolation de porte de 70mm
- Diminution de la consommation de la puissance de groupe de 1200W sur notre modèle CS80
- Régulation à hauteur des yeux
- Poignée de porte droitier / gaucher
- Clavette en 1 seule pièce = réduit de 30 seconde son temps d'assemblage > sur un modèle COMPACT gain total de 10 minutes sur le montage

EN OPTION :

Régulation PREMIUM :
Régulation électronique intégrée dans la porte à hauteur des yeux
Régulation grand écran 4.3 pouces tactile programmable
10 programmes enregistrables
4 menus de base enregistrés :

> Réfrigération standard

> Réfrigération produit délicat

> Surgélation standard

> Surgélation produit délicat

Gestion automatique de la température et du temps
Affichage digital de la température
Voyants de contrôle dégivrage
3 modes de fonctionnement :
Par le temps / Par sonde à piquer / Par les programmes de recettes
Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
Possibilité d'un mode « HARD »
Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
Possibilité de gestion de la ventilation du condenseur (HP flottante)

Mode conservation :
Possibilité pour l'utilisateur de mettre en route le « mode conservation » indépendamment d'un cycle de réfrigération préalable

Traçabilité :
Enregistrement des données par clé USB et/ou connectivité RS485 mode Bus et Ethernet

[1] Norme EN17032 : Cellules de refroidissement et congélateurs pour usage professionnel - Classification, exigences et conditions d'essai

FOCUS TECHNIQUE

FACILITÉ D'UTILISATION

- Régulation électronique intégrée dans la porte à hauteur des yeux
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Cache groupe amovible monté sur charnières
- Evaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot

RÉGULATION STANDARD

- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : Par le temps / Par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle

RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

- Angles intérieurs arrondis
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur
- Dégivrage **cellule de refroidissement** : automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)
- Dégivrage **cellule mixte :** automatique par résistance électrique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

SÉCURITÉ

- Rappel de porte automatique
- Décondamnation intérieure
- Fermeture à clé
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- NF 60 335 chapitre 2-89
- HACCP
- Régulation CEM
- NF 378
- EN17032
- Protection IP65 sur la face avant
- Protection IP44 sur les ventilateurs

Flashez pour en savoir + !

PERFORMANCE PRODUCTIVITÉ

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Evaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Cordon chauffant intégré au profil de façade démontable sans outil (pour faciliter son remplacement) sur les cellules mixtes
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Tension avec groupe TRI 380V+T+N
- Tension sans groupe MONO 230V

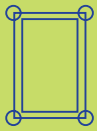
MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS

- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré **1-monté** avec groupe dessus ou groupe à côté prêt à être raccordé / **2-prémonté** (assemblé mais pas fixé) / **3-démonté** (voir fiches techniques)
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote.
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Sol inox isolé de série pour cellule mixte (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m3
- Ferrage standard à droite
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes et caches imperdables
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec 2 points de piquage (arrière et côté de l'appareil)
- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur) Autres fluides : nous consulter
- Possibilité groupe à air ou groupe à eau
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur

OPTIONS

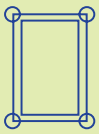
- Ferrage à gauche
- Régulation PREMIUM *(voir encadré bleu sur la page LES + ODIC)*
- Sol isolé pour cellule de refroidissement
- Sonde 3 points
- Détendeur électronique pour optimisation du temps de refroidissement

CELLULE À CHARIOT COMPACT 80kg

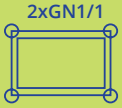
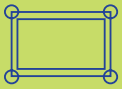
Référence	Dimensions						Groupe			Fluide		Surface au sol en m²	Capacité en chariot
	Dim. Ext.monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Refroidissement de +63°C à +10°C en 110 min	Mixte de +63°C à +10°C en 110min et de +63°C à -18°C en 270min	Simple accès	Traversante	Sans	Air	Eau	R452A	CO2		
CC80RSGR5	880x1050x2250	520x910x1880	80Kg		☑		☑			☑		0,92	GN1/1 
CC80RTSGR5	880x1110x2250	520x970x1880	80Kg			☑	☑			☑		0,98	
CC80RSGCO2	880x1050x2250	520x910x1880	80Kg		☑		☑				☑	0,92	
CC80RTSGCO2	880x1110x2250	520x970x1880	80Kg			☑	☑				☑	0,98	
CC80RAIRR5	880x1050x2500	520x910x1880	80Kg		☑			☑		☑		0,92	
CC80RTAIRR5	880x1110x2500	520x970x1880	80Kg			☑		☑		☑		0,98	
CC80REAUR5	880x1050x2400	520x910x1880	80Kg		☑				☑	☑		0,92	
CC80RTEAUR5	880x1110x2400	520x970x1880	80Kg			☑			☑	☑		0,98	
CC80MSGR5	880x1050x2250	520x910x1880		80Kg	☑		☑			☑		0,92	400x600 SASA[1]
CC80MTSGR5	880x1110x2250	520x970x1880		80Kg		☑	☑			☑		0,98	
CC80MSGCO2	880x1050x2250	520x910x1880		80Kg	☑		☑				☑	0,92	
CC80MTSGCO2	880x1110x2250	520x970x1880		80Kg		☑	☑				☑	0,98	
CC80MAIRR5	880x1050x2250	520x910x1880		80Kg	☑			☑		☑		0,92	
CC80MTAIRR5	880x1110x2250	520x970x1880		80Kg		☑		☑		☑		0,98	
CC80MEAUR5	880x1050x2350	520x910x1880		80Kg	☑				☑	☑		0,92	
CC80MTEAUR5	880x1110x2350	520x970x1880		80Kg		☑			☑	☑		0,98	

(1)Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME 80kg

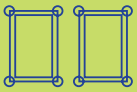
Référence	Dimensions						Groupe			Fluide		Surface au sol en m²	Capacité en chariot
	Dim. Ext.monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Refroidissement de +63°C à +10°C en 110 min	Mixte de +63°C à +10°C en 110min et de +63°C à -18°C en 270min	Simple accès	Traversante	Sans	Air	Eau	R452A	CO2		
CS80RSGR5	1010x1110x2250	650x910x1880	80Kg		☑		☑			☑		1,12	GN1/1 
CS80RTSGR5	1010x1170x2250	650x970x1880	80Kg			☑	☑			☑		1,18	
CS80RSGCO2	1010x1110x2250	650x910x1880	80Kg		☑		☑				☑	1,12	
CS80RTSGCO2	1010x1170x2250	650x970x1880	80Kg			☑	☑				☑	1,18	
CS80RAIRR5	1010x1110x2500	650x910x1880	80Kg		☑			☑		☑		1,12	
CS80RTAIRR5	1010x1170x2500	650x970x1880	80Kg			☑		☑		☑		1,18	
CS80REAUR5	1010x1110x2400	650x910x1880	80Kg		☑				☑	☑		1,12	
CS80RTEAUR5	1010x1170x2400	650x970x1880	80Kg			☑			☑	☑		1,18	
CS80MSGR5	1010x1110x2250	650x910x1880		80Kg	☑		☑			☑		1,12	400x600 Chariot de four GN1/1
CS80MTSGR5	1010x1170x2250	650x970x1880		80Kg		☑	☑			☑		1,18	
CS80MSGCO2	1010x1110x2250	650x910x1880		80Kg	☑		☑				☑	1,12	
CS80MTSGCO2	1010x1170x2250	650x970x1880		80Kg		☑	☑				☑	1,18	
CS80MAIRR5	1010x1110x2250	650x910x1880		80Kg	☑			☑		☑		1,12	
CS80MTAIRR5	1010x1170x2250	650x970x1880		80Kg		☑		☑		☑		1,18	
CS80MEAUR5	1010x1110x2350	650x910x1880		80Kg	☑				☑	☑		1,12	
CS80MTEAUR5	1010x1170x2350	650x970x1880		80Kg		☑			☑	☑		1,18	

CELLULE À CHARIOT COMPACT 160kg

Référence	Dimensions						Groupe			Fluide		Surface au sol en m²	Capacité en chariot
	Dim. Ext.monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Refroidis-sement de +63°C à +10°C en 110 min	Mixte de +63°C à +10°C en 110min et de +63°C à -18°C en 270min	Simple accès	Traversante	Sans	Air	Eau	R452A	CO2		
CC160RSGR5	1100x1160x2250	740x1020x1880	160Kg		☑		☑			☑		1,28	2xGN1/1   GN2/1 400x600 600x800 SASA (2) Chariot de four GN1/1
CC160RTSGR5	1100x1220x2250	740x1080x1880	160Kg			☑	☑			☑		1,34	
CC160RSGCO2	1100x1160x2250	740x1020x1880	160Kg		☑		☑				☑	1,28	
CC160RTSGCO2	1100x1220x2250	740x1080x1880	160Kg			☑	☑				☑	1,34	
CC160RAIRR5	1100x1160x2250	740x1020x1880	160Kg		☑			☑		☑		1,28	
CC160RTAIRR5	1100x1220x2250	740x1080x1880	160Kg			☑		☑		☑		1,34	
CC160REAUR5	1100x1160x2350	740x1020x1880	160Kg		☑				☑	☑		1,28	
CC160RTEAUR5	1100x1220x2350	740x1080x1880	160Kg			☑			☑	☑		1,34	
CC160MSGR5	1100x1160x2250	740x1020x1880		160Kg	☑		☑			☑		1,28	
CC160MTSGR5	1100x1220x2250	740x1080x1880		160Kg		☑	☑			☑		1,34	
CC160MSGCO2	1100x1160x2250	740x1020x1880		160Kg	☑		☑				☑	1,28	
CC160MTSGCO2	1100x1220x2250	740x1080x1880		160Kg		☑	☑				☑	1,34	
CC160MAIRR5	1100x1160x2250	740x1020x1880		160Kg	☑			☑		☑		1,28	
CC160MTAIRR5	1100x1220x2250	740x1080x1880		160Kg		☑		☑		☑		1,34	
CC160MEAUR5	1100x1160x2250	740x1020x1880		160Kg	☑				☑	☑		1,28	
CC160MTEAUR5	1100x1220x2250	740x1080x1880		160Kg		☑			☑	☑		1,34	

(2)Echelle boulangerie 15 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME 160kg

Référence	Dimensions						Groupe			Fluide		Surface au sol en m²	Capacité en chariot
	Dim. Ext.monté en mm (LxPxH)	Dim. Int. utile en mm (LxPxH)	Refroidis-sement de +63°C à +10°C en 110 min	Mixte de +63°C à +10°C en 110min et de +63°C à -18°C en 270min	Simple accès	Traversante	Sans	Air	Eau	R452A	CO2		
CS160RSGR5	1170x1160x2250	810x1020x1880	160Kg		☑		☑			☑		1,36	2xGN1/1  GN2/1 400x600 600x800 Chariot de four GN1/1 Chariot de four GN2/1
CS160RTSGR5	1170x1220x2250	810x1080x1880	160Kg			☑	☑			☑		1,43	
CS160RSGCO2	1170x1160x2250	810x1020x1880	160Kg		☑		☑				☑	1,36	
CS160RTSGCO2	1170x1220x2250	810x1080x1880	160Kg			☑	☑				☑	1,43	
CS160RAIRR5	1170x1160x2250	810x1020x1880	160Kg		☑			☑		☑		1,36	
CS160RTAIRR5	1170x1220x2250	810x1080x1880	160Kg			☑		☑		☑		1,43	
CS160REAUR5	1170x1160x2350	810x1020x1880	160Kg		☑				☑	☑		1,36	
CS160RTEAUR5	1170x1220x2350	810x1080x1880	160Kg			☑			☑	☑		1,43	
CS160MSGR5	1170x1160x2250	810x1020x1880		160Kg	☑		☑			☑		1,36	
CS160MTSGR5	1170x1220x2250	810x1080x1880		160Kg		☑	☑			☑		1,43	
CS160MSGCO2	1170x1160x2250	810x1020x1880		160Kg	☑		☑				☑	1,36	
CS160MTSGCO2	1170x1220x2250	810x1080x1880		160Kg		☑	☑				☑	1,43	
CS160MAIRR5	1170x1160x2250	810x1020x1880		160Kg	☑			☑		☑		1,36	
CS160MTAIRR5	1170x1220x2250	810x1080x1880		160Kg		☑		☑		☑		1,43	
CS160MEAUR5	1170x1160x2250	810x1020x1880		160Kg	☑				☑	☑		1,36	
CS160MTEAUR5	1170x1220x2250	810x1080x1880		160Kg		☑			☑	☑		1,43	

Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !

FABRIQUÉ EN FRANCE

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
> Mise en place d'un procédé de fabrication et d'un fonctionnement économique
> Recyclabilité à 95 % des matériaux employés

Recy'stem Pro — Objectif CO_2 Les transporteurs s'engagent — CERTI DELTA Organisme Certificateur — DEEE — VALO RESTO PRO — SYNEG

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

- Cellule à grilles
- Armoire à chariot
- Armoire à grilles
- Meuble 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
www.odic-sa.com