

odidic

so cool

CONCEPTEUR DE VOS ÉQUIPEMENTS
FRIGORIFIQUES
depuis plus de 40 ans !

RESTAURATION COMMERCIALE & COLLECTIVE



ÉCOLOGIQUEMENT
RESPONSABLE



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE

Catalogue 2024 - Version 2

www.odidic-sa.com

Gamme BOULANGERIE-PÂTISSERIE
Retournez votre catalogue

VOS interlocuteurs

ADV

adv@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 05

COMMERCIAL RESEAU

commercial@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 18

GRANDS COMPTES

p.piel@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 14

EXPORT

t.david@odic-sa.com
Tél. : 07 72 45 01 98

SERVICE TECHNIQUE

SAV

sav@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 03

PIECES DETACHEES

piecedet@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 04

MARKETING

marketing@odic-sa.com
Tél. : 06 65 51 09 68

COMPTABILITE

compta@odic-sa.com
Tél. : 03 85 73 90 15



www.odic-sa.com

ODIC
Avenue de l'Europe
71210 ÉCUISSÉS
+33 (0)3 85 73 90 00
contact@odic-sa.com



en introduction

Cher(e) Partenaire,

Avant toute chose, nous tenons à remercier chaleureusement tous les clients et fournisseurs qui nous ont fait confiance jusqu'à présent, et l'implication sans faille de nos collaborateurs.

2023 fut une année charnière pour ODIC, avec pour règle d'or la maîtrise parfaite de nos fondamentaux.

Une QUALITE non négociable !

En 2023, nous avons mis un point d'honneur à ne rien laisser passer quant à la qualité de nos produits, allant même jusqu'à faire une campagne de remplacement préventif sur une série de régulations susceptible de poser problème un jour. C'est à ce prix que nous avons enfin franchi la barre des 98% de taux de qualité !

L'INNOVATION comme fer de lance

En 2023 nous avons également lancé notre nouvelle gamme de meubles bas MISTRAL, nouveauté saluée par 2 récompenses (un SIRHA Innovation Award et un prix de l'innovation Neo Restauration).

D'autres projets sont dans les tiroirs, nous sommes impatients de vous les dévoiler !

L'ENGAGEMENT DES ACTIONNAIRES

Fin novembre 2023, Hervé GIRAUD s'est retiré de l'aventure, et le Groupe ICM (déjà associé de longue date) est devenu l'actionnaire unique d'ODIC. Nous tenons à remercier notre nouveau Président, Charles-Edouard MARQUET, pour sa décision forte et son engagement à nos côtés.

UNE IDENTITE RENFORCEE

ODIC et/ou GELKIT, de quoi parle-t-on ?...

GELKIT était le nom de l'entreprise jusqu'en 2023, avec ODIC comme marque principale pour la restauration et la Boulangerie-Pâtisserie.

L'activité historique de la branche «GELKIT» est la conception et fabrication de sous-ensembles (mécaniques ou frigorifiques) pour des industriels qui les intègrent dans leur solution finale (distributeurs automatiques, chariots repas, pompes à chaleur...).

Dans un souci de simplification, ODIC devient l'unique dénomination de l'entreprise.

Ce changement s'accompagne notamment d'une nouvelle identité visuelle, d'adresses e-mail @odic-sa.com pour tous, et d'une cohésion et une visibilité renforcées.

2024 ouvre de nouveaux horizons, avec pour objectif de vous accompagner au mieux dans vos projets.

Cela se traduit concrètement par le maintien de nos prix au 1er janvier.

Au plaisir de vous rencontrer.

Christophe ROUX
Directeur Général



sommaire

général

■ VOS INTERLOCUTEURS _____	02
■ NOTRE VOCATION _____	06
■ NOTRE POLITIQUE QUALITÉ _____	07
■ NOTRE SUPPORT TECHNIQUE _____	07
■ NOTRE IMPLICATION DANS LA VIE DE LA FILIÈRE _____	07
■ NOTRE ENGAGEMENT POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ____	08
■ NOTRE PROGRAMME ÉCO-CONCEPTION	08
■ NOTRE SITE INTERNET _____	10
■ GAMME RESTAURATION _____	12
■ LA GLACIÈRE -----	94
■ CHAMBRE FROIDE / PANNEAU INDUSTRIEL -----	96
■ TRANSPORT ET LIVRAISON -----	98
■ CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE _	99



1 CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

CELLULE À GRILLES

Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min

12 kg (CR12) - 70 kg (CR70) ■ ■ 12

Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min. 12kg avec réserve ■ ■ 14

2 CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE SURGÉLATION

CELLULE À GRILLES

Mixte INOX 16

Mixte P.E.T 18

CELLULE À CHARIOT COMPACT 80KG - CC80 ■ ■

Gamme Performance

Refroidissement 80kg 2

Mixte 80kg 3

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME 80KG - CS80 ■ ■

Gamme Performance

Refroidissement 80kg 4

Mixte 80kg 5

CELLULE À CHARIOT COMPACT 160KG - CC160 ■ ■

Gamme Performance

Refroidissement 160kg 6

Mixte 160kg 7

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME 160KG - CS160 ■ ■

Gamme Performance

Refroidissement 160kg 8

Mixte 160kg 9

MANNEQUIN FRIGORIFIQUE 30

3 ARMOIRE À CHARIOT

MINI / GN1/1 ■ ■

1 porte 32

2 portes 33

ARMOIRE A CHARIOT AC900 / GN1/1 - 1 PORTE ■ ■

Froide AC900F 36

Maintien en température AC900M 37

ARMOIRE A CHARIOT AC1800 / GN1/1 - 2 PORTES ■ ■

Froide AC1800F 38

Maintien en température AC1800M 39

ARMOIRE A CHARIOT AC1200 / GN2/1 - 1 PORTE ■ ■

Froide AC1200F 0

Maintien en température AC1200M 1

ARMOIRE A CHARIOT AC2400 / GN2/1 - 2 PORTES ■ ■

Froide AC2400F 0

Maintien en température AC2400M 3

4 ARMOIRE À GRILLES

MUR DE FROID ■ ■ 5

DÉMONTABLE ■ ■

GN2/1 6

GN1/1 8

400x600 1

600x800 3

MONOCOQUE

HORIZON ■ ■ 5

EMBOUTIE 9

EVEREST 2 62

PETITE PROFONDEUR

GN1/1 64

5 MEUBLE BAS

DÉMONTABLE ■ ■

MISTRAL GN1/1 67

MISTRAL GN2/1 72

400x600 77

MONOCOQUE

GN1/1 84

Soubassement ■ ■ 86

PETITE PROFONDEUR

600 x 400 88

7 ARMOIRE DE TRANSFERT

Liaison froide 89

Liaison chaude 90

8 SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ EPOCA 92

La glacière 94

Chambre froide et panneau industriel 96



Pour retrouver les
Informations techniques
sur les produits
flashez les QRCode

■ ■ Fabrication française

notre 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 collective et commerciale, l'agro-alimentaire, les milieux industriels, la Boulangerie/Pâtisserie ...

Plus de 40 ans d'histoire et d'expertise à votre service... et une nouvelle dynamique en marche !

1975

Création de la société ODIC,
PME indépendante

1999

Investissements : chaîne automatique de poinçonnage et d'injection de mousse polyuréthane, banc d'essai

2007

Nouveauté :
lancement de la gamme
Petite Profondeur

2014

Nouveauté:
création des modèles à chariots
de fermentation

2015

Certification ISO 9001

2017

Investissement machine découpe laser
et plieuse automatisée (1M€)
Juin 2017 : Nouvelle présidence pour
une nouvelle dynamique
(Xavier BARO et Hervé GIRAUD)

2018

Mise à jour de notre charte graphique
et refonte du site internet
Nouveau tarif

2019

Début de la refonte de
nos gammes de produits :
- CELLULE A CHARIOT
- ARMOIRE A CHARIOT

2020

Lauréat trophées VALO RESTO PRO et ECO
INNOVEZ avec nos deux premières
gammes de produits

2022

Lauréat au SIRHA. Innovation Awards avec
notre meuble bas «Mistral»



2023

Lauréat NEO RESTAURATION AWARDS 2023 avec
notre meuble bas «Mistral»



Appartenance au Groupe ICM



quelques chiffres



65
personnes



35
en production



250
tonnes inox
traités par an



6500
équipements
frigorifiques
fabriqués par an



9000
enceintes
isothermiques
fabriquées par an



7500m²
superficie
des installations

notre politique qualité

Depuis de nombreuses années déjà ODIC est certifiée ISO 9001 : 2015.

Cette certification a été une nouvelle fois renouvelée suite à l'audit réalisée en 2021.

L'ISO 9001 : 2015 spécifie les exigences relatives au système de management de la qualité et certifie la capacité de l'entreprise à garantir constamment des produits et des services conformes aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicables.



notre support technique



Service pièces détachées

03 85 73 90 04

piecedet@odic-sa.com



Service technique

03 85 73 90 03

sav@odic-sa.com



Commande des pièces détachées (uniquement)

cdesav@odic-sa.com

- Proximité du SAV / Réactivité / Prise en charge de 24h
- Suivi du dossier jusqu'à sa résolution
- Formation des techniciens
- Stock de pièces détachées important avec envoi sous 24h/48h

notre implication dans la vie de la filière

ODIC a pour objectif de contribuer au développement de l'ensemble de la profession par la promotion de ses métiers, l'échange permanent avec toutes les parties-prenantes de la filière, l'anticipation des besoins de la restauration de demain, la mise en œuvre de la responsabilité environnementale et sociétale des entreprises, et la valorisation de l'innovation.

A ce titre nous participons activement aux travaux de notre syndicat professionnel le SYNEG et de RESTO FRANCE EXPERT qui a été créé pour fédérer et valoriser le savoir-faire de ces acteurs (Industriels et Bureaux d'Etude) afin d'interagir et de promouvoir le rayonnement de leurs compétences en France et à l'étranger.



Membre de



notre engagement pour un développement durable

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

- La gestion et l'amélioration constante de ses installations industrielles.
- Sa participation active à la préservation de l'environnement.
- L'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.
- Son engagement à respecter une démarche ECO-CONCEPTION dans le choix de matériaux moins polluants.
- La mise en place d'un procédé de fabrication et d'un fonctionnement économique.
- La recyclabilité à 95 % des matériaux employés.



notre programme éco-conception

Depuis la reprise de l'entreprise en 2017, ODIC s'est engagée dans un programme de renouvellement de ses produits. Les deux premières gammes renouvelées sont les CELLULES ET ARMOIRES A CHARIOT.

Ces deux nouvelles gammes ont été conçues selon les principes de l'ECO-CONCEPTION.

L'ECO-CONCEPTION est une approche qui prend en compte les impacts environnementaux dans la conception et le développement du produit et intègre les aspects environnementaux tout au long de son cycle de vie (le choix des matières, la fabrication, la logistique et le transport, la distribution, l'économie d'énergie, la facilité d'utilisation et le recyclage en fin de vie). Le travail réalisé dans le cadre de ce programme a été distingué en 2020 par deux trophées :

Trophées 2020 ÉCO-INNOVEZ en Bourgogne-Franche-Comté LAURÉAT PRODUIT ÉCO-CONÇU

TROPHÉES VALO RESTO PRO

neo restoration EVENTS Trophées Air Neo Awards Lancé 2023

SIRHA INNOVATION AWARDS

■ CELLULE À CHARIOT

■ ARMOIRE À CHARIOT

■ MEUBLE BAS MISTRAL

respect réglementaire F-GAS

MISE EN OEUVRE POUR ODIC DU RÈGLEMENT EUROPÉEN N°517/2014 DIT « F-GAS »

Que dit la « F-GAS » :

Pour se mettre en conformité avec la « F-GAS » qui interdit à compter du 1er janvier 2022 la mise sur le marché d'équipements neufs mettant en œuvre un fluide frigorigène ayant un GWP supérieur à 150, notre Bureau d'Etude a opté après une phase de test pour le fluide R455A (A2L).

Ainsi, à compter du 1er janvier 2022 – et à l'exception des cellules de refroidissement rapides qui ne sont pas concernées par la « F-GAS » – c'est ce fluide frigorigène R455A qui sera mis en œuvre pour tous les meubles ODIC avec groupe logé, qui étaient jusqu'alors au R452A ou R134A.

Bien entendu, toutes les références déjà disponibles depuis longtemps au R290 et CO2 seront conservées.

Pour ce qui concerne les équipements pré-équipés (groupe à distance) : les références actuelles au R134A et R452A seront toujours disponibles.

Pour en savoir +
scannez ce Qr Code



recyclage des déchets

L'usine ODIC apporte au recyclage 100 tonnes par an d'Inox, d'aluminium et autres métaux.

Partenariat **EcoLogic**

Ecollogic est un éco-organisme, autrement dit une entreprise à but non lucratif investie par l'Etat d'une mission d'utilité publique consistant à gérer la fin de vie des équipements électriques et électroniques (DEEE). Pour ce faire, elle se charge de collecter, dépolluer et valoriser les DEEE sur l'ensemble du territoire français, en s'assurant que chaque étape soit menée en toute conformité.

Ecollogic contribue ainsi depuis 2006, au développement d'une économie circulaire fondée tant sur la prévention et la sensibilisation, que sur le recyclage des déchets ; en œuvrant aux côtés de l'ensemble des acteurs impliqués (producteurs, enseignes de distribution, collectivités, acteurs de l'ESS, opérateurs de traitement, associations...).

des transporteurs propres

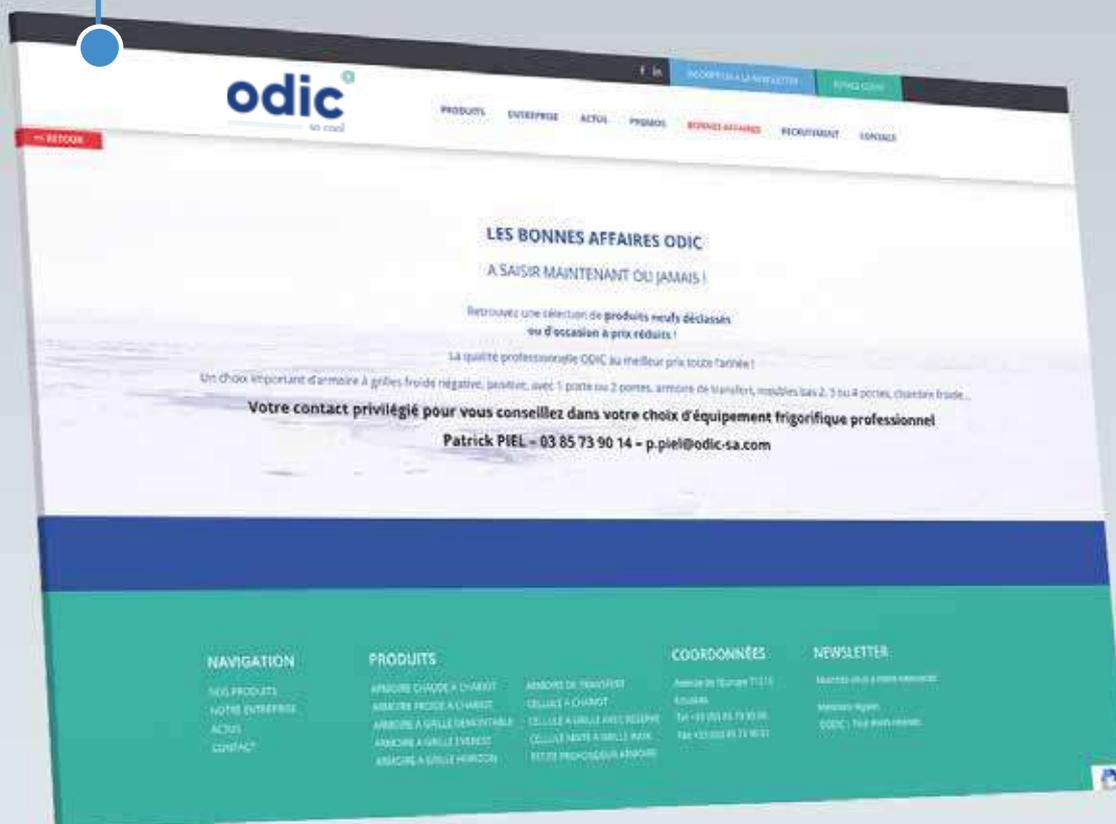
ODIC fait également appel à des transporteurs soucieux de l'environnement adhérent à la charte d'engagements volontaires de réduction des émissions de CO2.



Scannez pour
voir le site !



- Retrouvez tous nos produits **RESTAURATION** et **BOULANGERIE-PÂTISSERIE**
- **Les bonnes affaires à saisir** : nos produits neufs déclassés ou d'occasions à des prix réduits !
- **Une partie CONTACT** pour trouver facilement le bon interlocuteur qui répondra à votre besoin





- Un espace client accessible via un code d'accès pour bénéficier des éléments techniques, du tarif, des éléments de communication, des promotions en cours, du service SAV...
- Stock 48h disponible dans l'espace client avec une mise à jour toutes les semaines

On vous invite à vous inscrire à notre newsletter pour suivre l'actualité ODIC

Retrouvez nous aussi sur LinkedIn 

@odic-froid



Cellule de refroidissement rapide

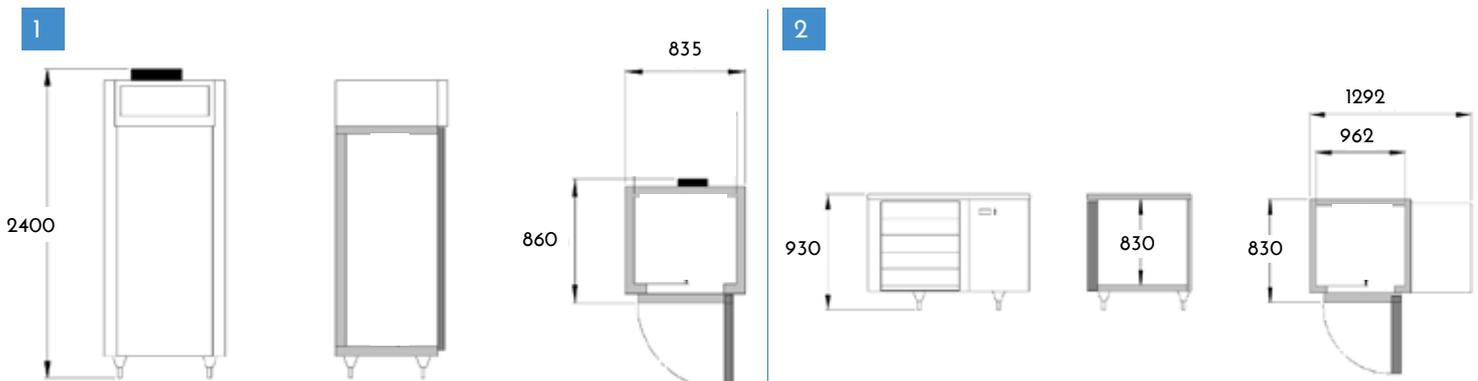
Cellule à grilles // Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min 12kg : Modèle CR12 - 70kg : Modèle CR70

Les  ODIC

- + Régulation électronique à affichage digital
- + Sonde à cœur 1 point (CR12/CR70)
- + Pieds PVC réglables Hmini 150mm / Hmaxi 170mm
- + Alarmes visuelles et sonores de la température haute et basse
- + Inox sur toutes les parois intérieures et extérieures
- + Enceinte intérieure entièrement rayonnée
- + Crémaillères démontables et glissières Inox au pas de 35mm (CR70) et 76mm (CR12)
- + Porte réversible avec blocage à l'ouverture (CR12/CR70)
- + CR12 avec dessus Inox avec dossieret



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Cellule de refroidissement rapide

Cellule à grilles // Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min

12kg : Modèle CR12 - 70kg : Modèle CR70

Les caractéristiques techniques

- Avec ou sans groupe
- Groupe frigorifique logé
- Fluide R452A
- Ambiance tropicalisée +43°C
- Isolation 50 à 70 mm
- Joint magnétique démontable sans outil
- Matériel livré monté
- Dégivrage automatique ou forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide
- Ecoulement direct des eaux de dégivrage pour modèle CR70
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance thermo régulée pour modèle CR12
- En mode «refroidissement rapide» sélection par le temps ou la sonde à cœur
- En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation
- Pour version semi-équipée : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé



Scannez
pour en savoir +

R452A

Références	1		2	
	CR70R5	CR70SGR5	CR12DR5	CR12SGDR5
Groupe	Logé	Semi-équipé	Logé	Semi-équipé
Dim ext. monté LxPxH en mm	835x860x2400	835x860x2400	1292x830x930	1292x830x930
Nbre de niveaux	34xGN1/1	34xGN1/1	7xGN1/1 ou 7x400x600	7xGN1/1 ou 7x400x600
Dotation paire de glissières	17	17	7	7
Capacité refroidissement de +63°C à +10°C en 110 min	70 kg	70 kg	12 kg	12 kg
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	3800	3800	1000	1000
Puissance électrique absorbée en W	3100	800	1100	400
Tension d'alimentation	Tri 400V+T+N	Tri 400V+T+N	Mono 230V+T	Mono 230V+T
Poids en kg	200	160	160	130

En options

- ⊕ Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 100mm 1 avec frein 1 sans frein Hmaxi 125mm la paire | Réf. KITRP100
- ⊕ Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 80mm 1 avec frein 1 sans frein Hmaxi 105mm la paire | Réf. KITRPLAT80
- ⊕ Prise USB CR70 unitaire | Réf. PRISEUSB
- ⊕ Rehausse de cache groupe CR70 - Hauteur 240 mm unitaire | Réf. REHAUSSE70

Les accessoires

- Grille inox - 400x600 unitaire ... | Réf. CLIREST
- Grille inox - GN1/1 - 325x530 mm unitaire .. | Réf. CLIGA11
- Paire de glissières Inox la paire .. | Réf. PGLISSINOX597

Cellule de refroidissement rapide

Cellule à grilles // Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min

Modèle 25 kg avec réserve

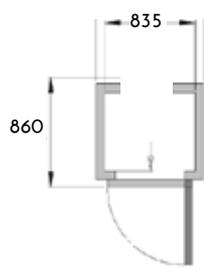
Les  ODIC

- + Régulation électronique à affichage digital
- + Sonde à cœur
- + Pieds PVC réglables Hmini 150mm / Hmaxi 170mm
- + Alarmes visuelles et sonores de la température haute et basse
- + Inox sur toutes les parois intérieures et extérieures

- + Enceinte intérieure entièrement rayonnée
- + Crémaillères démontables et glissières Inox au pas de 35mm
- + Porte réversible avec blocage à l'ouverture
- + Poignée non débordante

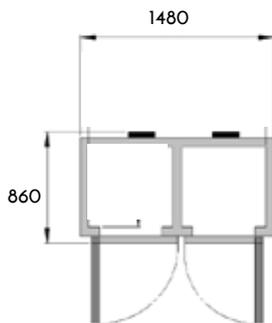


ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



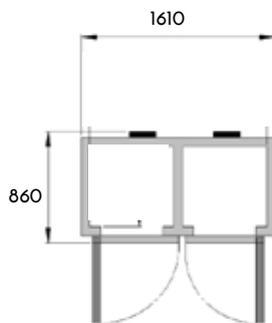
1

Ref. AGRO25R34P | Ref. AGRO25R34PSG



2

Ref. AGRO25R72P | Ref. AGRO25R72PSG



3

Ref. AGRO25R110P | Ref. AGRO25R110PSG

Cellule +
conservateur



Réserve



Enceinte
intérieure
rayonnée



Pieds PVC
réglables

Cellule de refroidissement rapide

Cellule à grilles // Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min

Modèle 25 kg avec réserve

Les caractéristiques techniques

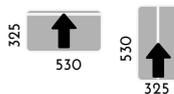
- Combiné cellule + conservateur (+1°C +10°C)
- Avec ou sans groupe
- Groupe froid logé en partie haute
- Fluide R452A pour la partie cellule
- Fluide R455A pour la partie conservateur



Scannez
pour en savoir +

R452A

R455A



- Ambiance tropicalisée +43°C
- Isolation 70 mm au centre / 50 mm pour les panneaux
- Joint magnétique démontable sans outil
- Matériel livré monté (non démontable)
- Dégivrage automatique ou forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance thermo régulée
- En mode «refroidissement rapide» sélection par le temps ou la température ou la sonde à cœur
- En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation
- Pour version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé.
- Eclairage LED dans la partie conservateur.

Références		1		2		3	
		AGRO 25R34P	AGRO 25R34PSG	AGRO 25R72P	AGRO 25R72PSG	AGRO 25R110P	AGRO 25R110PSG
Groupe		Logé	Semi-équipé	Logé	Semi-équipé	Logé	Semi-équipé
Dim ext. monté LxPxH en mm		835x860x2170		1480x860x2170		1610x860x2170	
Nombre de porte et/ou portillons	Porte			1		1	
	Portillons	2		2		2	
Nbre de niveaux utiles	Cellule	6xGN1/1		6xGN1/1		6xGN1/1	
	Conservateur (+1°C +10°C)	16xGN2/1		16xGN2/1 + 32xGN1/1		16xGN2/1 + 32xGN2/1	
Dotation paire de glissières		2		6		6	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	Cellule	1400		1400		1400	
	Conservateur (+1°C +10°C)	530		530		530	
Tension d'alimentation		Mono 230V + T/50Hz		Mono 230V + T/50Hz		Mono 230V + T/50Hz	
Puissance électrique absorbée en W		1430	320	1430	320	1430	320
Poids en kg		200	170	320	290	330	300

En options

- + Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 100mm 1 avec frein 1 sans frein Hmaxi 125mm la paire... | Réf. KITRP100
- + Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 80mm 1 avec frein 1 sans frein Hmaxi 105mm la paire ... | Réf. KITRPLAT80.....
- + Prise USB..... unitaire... | Réf. PRISEUSB

Les accessoires

- Grille inox - 400x600 unitaire.... | Réf. CLIREST.....
- Grille inox - GN1/1 - 325x530 mm unitaire.... | Réf. CLIGA11
- Grille inox - GN2/1 - 650x580 mmunitaire.... | Réf. CLIGA21
- Paire de glissières Inox.....la paire.... | Réf. PGLISSINOX597.....

Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

Cellule à grilles // Mixte INOX

Refroidissement +90°C à -3°C en 90 min

Surgélation +90°C à -18°C en 240 min

Cellule avec groupe
au R290 compatible
GN1/1 et 600x400

Les caractéristiques techniques

- 3 niveaux GN2/3 - 3 - 5 - 7 - 10 - 15 niveaux GN1/1 et 600x400
- Inox sur toutes les parois (compris arrière, dessous, dessus)
- Compatible GN1/1 et 600 x 400
- Isolation 50mm
- Régulation électronique EVCO
- Structure facilement amovible pour le nettoyage
- Angles intérieurs arrondis
- Avec groupe logé (R290) en partie basse
- Dégivrage par ventilation forcée
- Périmètre de porte chauffé pour éviter la formation de givre
- Groupe de condensation situé sous le compartiment technique et facilement extractible par l'arrière (sauf CCGMINI qui fonctionne de manière autonome sans bac à vider).

Les PRODUITS

- + CCG5 sous plan de travail avec pieds mini
- + Ultra compact avec une surface au sol réduite
- + Recettes préréglées
- + Sonde à coeur
- + R290



Références	CCGMINIR2	CCG3R2	CCG5R2	CCG7R2	CCG10R2	CCG15R2
Dim ext. LxPxH en mm	440X592X636	715X695X882	715X695X947	715X695X1195	715X695X1412	715X695X1921
Dim int. LxPxH en mm	340x364x250	615x417x305	615x417x405	615x417x555	615x417x775	615x417x1140
Nbre de niveaux utiles au pas de 73 mm	3 x GN2/3	3 x GN1/1 H20 -H40 - H65 ou 5 x 600 x 400	5 x GN1/1 H20 -H40 - H65 ou 5 x 600 x 400	7 x GN1/1 H20 -H40 - H65 ou 7 x 600 x 400	10 x GN1/1 H20 -H40 - H65 ou 10 x 600 x 400	15 x GN1/1 H20 -H40 - H65 ou 15 x 600 x 400
Fluide	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	649	1020	1380	2411	2411	1622
Puissance électrique en W	327	694	870	1439	1531	1962
Capacité de refroidissement de +65°C à +10°C	4kg en 97min	10kg en 94min	13kg en 98min	20kg en 86min	27kg en 96min	35kg en 105min
Capacité de surgélation de +65°C à -18°C	2kg en 270min	6kg en 268min	7kg en 258min	13kg en 246min	17kg en 264min	23kg en 267min
Tensions d'alimentation	Mono 230V					
Poids en kg	50	89	99	116	122	162

En options

- + Ferrage à droite à la commande uniquement unitaire..... | Réf. CCGFD.....
- + Paire de pieds Inox réglables hauteur 80mm la paire..... | Réf. PINOXCCG
- + Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 100mm 1 avec frein 1 sans frein H maxi 125mm..... la paire | Réf. KITRP100.....
- + 4 pieds Mini hauteur 23,5mm le lot de 4.. | Réf. PMINICCG.....
- + Support de four pour cellules CCG5..... unitaire | Réf. SFCCG

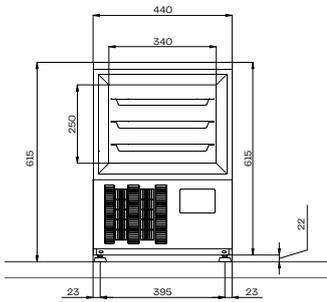
Les accessoires

- Grille Inox GN1/1unitaire | Réf. CLIGA11

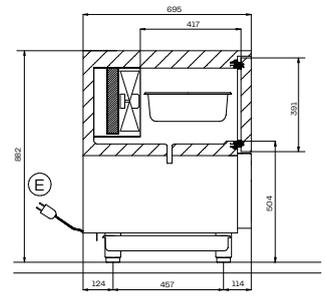
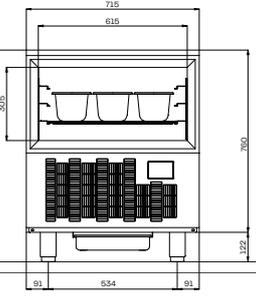
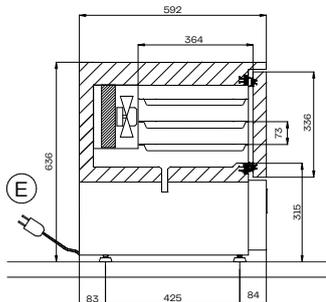
Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

Cellule à grilles // Mixte INOX

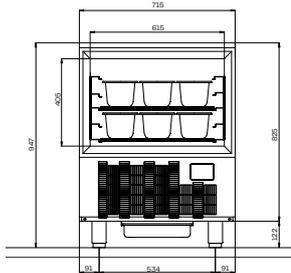
Applications : Refroidissement • Congélation • Glacière • Pâtisserie



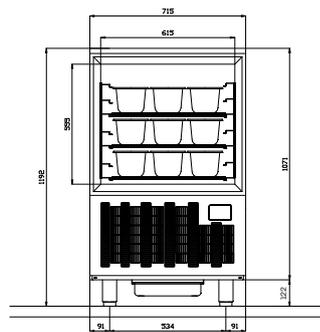
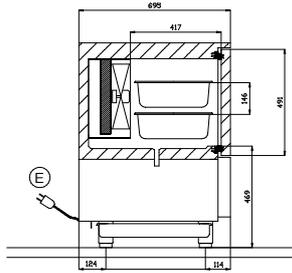
Ref. CCGMINI



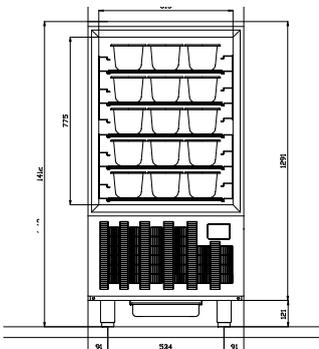
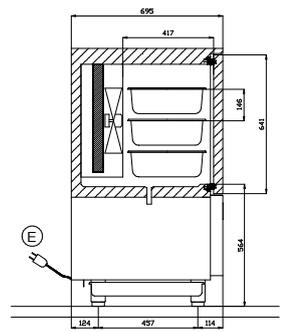
Ref. CCG3



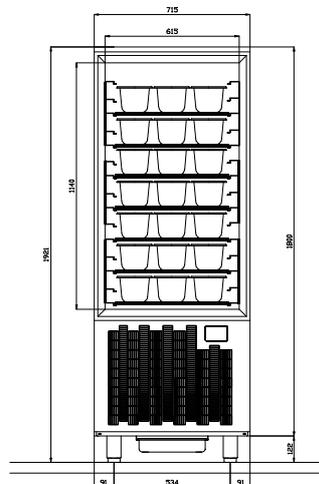
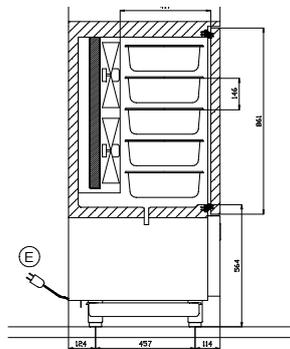
Ref. CCG5



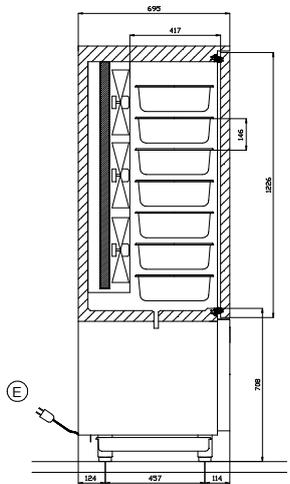
Ref. CCG7



Ref. CCG10



Ref. CCG15



Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

Cellule à grilles // Mixte P.E.T

Refroidissement +63°C à +10°C en 110 min
Surgélation +63°C à 18°C en 270 min



Scannez
pour en savoir +

Les caractéristiques techniques

- 3 - 5 - 10 ou 15 niveaux
- Acier P.E.T sur toutes les parois extérieur / Intérieur Inox (sauf intérieur porte en acier P.E.T)
- Intérieur échelles en fils Inox pour GN1/1 et 600x400
- Grille GN1/1 ou 400x600 acceptée (grilles non fournies)
- Fluide : R452A
- Avec groupe logé en partie basse
- Isolation 50mm (modèle 3 niveaux) et 60 mm (modèles 5, 10 et 15 niveaux)
- Sonde à coeur
- Port USB de série
- Montage sur 4 roulettes diam. 125 mm sauf modèle 3 niveaux sur pieds
- Poignée non débordante

3 NIVEAUX
GN1/1
au pas de 40mm



Ref. CMSP3NR5

5 NIVEAUX
GN1/1 ou 400x600
au pas de 65mm



Ref. CMSP5NR5

10 NIVEAUX
GN1/1 ou 400x600
au pas de 65mm



Ref. CMSP10NR5

15 NIVEAUX
GN1/1 ou 400x600
au pas de 65mm



Ref. CMSP15NR5

Références	CMSP3NR5	CMSP5NR5	CMSP10NR5	CMSP15NR5
Dim ext. LxPxH en mm	650x600x593	760x700x913	790x799x1642	790x799x1983
Dim int. LxPxH en mm	547x350x180	640x398x340	670x410x789	670x410x1110
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	586	541	1160	2218
Puissance électrique en W	500	449	900	2264
Capacité de refroidissement de +63°C à +10°C en 110 min	9 kg	25 kg	50 kg	75 kg
Capacité de surgélation de +63°C à -18°C en 270 min	7 kg	12,5 kg	25 kg	37,5 kg
Tension d'alimentation	MONO 230V+T/50Hz	MONO 230V+T/50Hz	MONO 230V+T/50Hz	TRI 400V+T+N/50Hz
Poids en kg	54	71	129	179

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

En options

- + Aménagement spécifique 600x400 pour bac hauteur sup. à 40mm :
 - Pour cellule 5 niveaux unitaire..... | Réf. K64PET5.....
 - Pour cellule 10 niveaux unitaire..... | Réf. K64PET10.....
 - Pour cellule 15 niveaux unitaire..... | Réf. K64PET15.....
- + Ferrage à droite unitaire..... | Réf. CMFD
- + Paire de pieds réglables Hmini 80mm/Hmaxi 100mm
 - Pour modèle 3 niveaux la paire | Réf. PINOXCMSPP3.....
 - Pour modèle 5 niveaux la paire | Réf. PINOXCMSPP5.....
 - Pour modèle 10 niveaux la paire | Réf. PINOXCMSPP10.....
 - Pour modèle 15 niveaux la paire | Réf. PINOXCMSPP15.....

Les accessoires

- Grille Inox 400x600 unitaire..... | Réf. CLIREST....
- Grille Inox GN1/1 unitaire..... | Réf. CLIGA11....

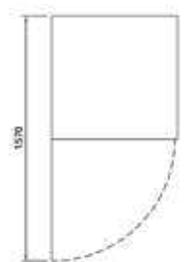
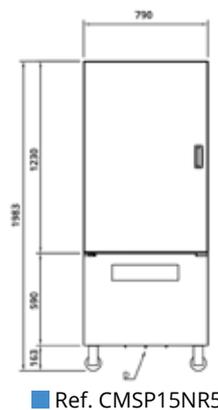
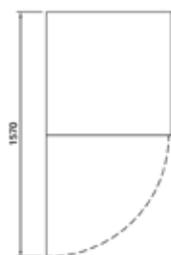
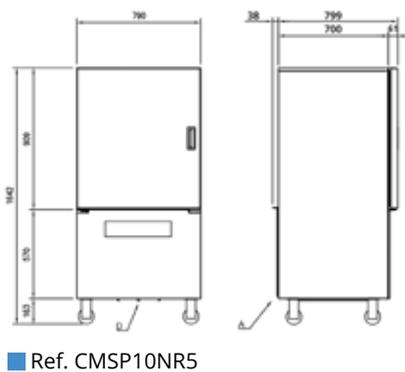
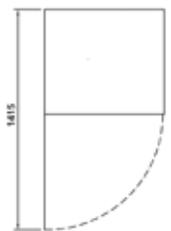
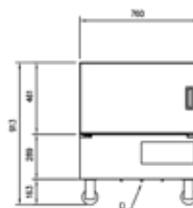
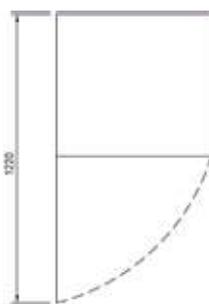
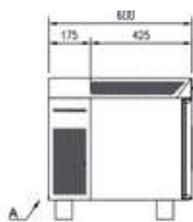
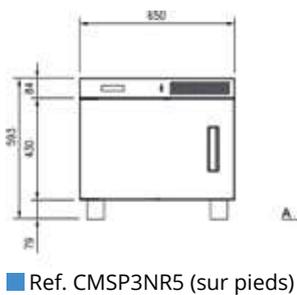


L'aménagement spécifique
en 600x400

+ D'INFO : Livré en standard avec un aménagement acceptant uniquement les grilles GN1/1 et 400x600. Pour l'utilisation de plaques avec rebords dont la hauteur est supérieure à 40mm il faut prendre obligatoirement l'option «Aménagement spécifique 600x400 pour bac hauteur sup. à 40mm». (voir encadré «les options»)

Cellule de refroidissement rapide et de surgélation

Cellule à grilles // Mixte P.E.T



Cellule de refroidissement rapide et de surgélation Cellule à chariot



La plus silencieuse du marché

Les caractéristiques techniques

- Surface au sol réduite
- Acier inox sur toutes les parois (compris arrière, dessous, dessus)
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation épaisseur 70 mm
- Ferrage à droite (à gauche en option)
- Fermeture à clé
- Accès à l'évaporateur facilité sans outil
- Avec ou sans groupe
- Hauteur de la porte = 1950 mm
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Écoulement direct des eaux de condensation ou par raccordement avec deux points de piquage sur l'appareil (arrière et côté)
- Sol inox de série (modèle refroidissement)
- Sol inox isolé épaisseur 18mm de série(modèle mixte uniquement)
- Kit de raccordement en option : gain de temps avec un temps de cycle plus court et une meilleure régulation (multigaz).
- Fluide R452A ou CO2 subcritique
- Avec groupe à air ou groupe à eau
- Les évaporateurs des cellules au CO2 sont éprouvés à 60 Bars. Il appartient à l'installateur de s'assurer que l'installation ne dépasse pas cette pression
- Tension d'alimentation :
 - Avec groupe : TRI400 V+T+N/50Hz
 - Sans groupe : MONO 230V+T/50Hz
 Prévoir alimentation 20A pour modèle mixte
- Montée en puissance progressive des ventilateurs au début du cycle pour éviter les projections d'eau
- Modèle traversant 2 voyants à l'arrière de l'appareil pour indiquer le cycle de refroidissement (voyant bleu) et le cycle de conservation (voyant vert)

		REFROIDISSEMENT De +65°C à +10°C	SURGÉLATION De +65°C à -18°C
CC 80 R	Cellule de réfrigération	80 kg en 93 min	
CS 80 R		80 kg en 93 min	
CC 160 R		160 kg en 112 min	
CS 160 R		160 kg en 112 min	
CC 80 M	cellule mixte réfrigération et surgélation	80 kg en 85 min	80 kg en 244 min
CS 80 M		80 kg en 85 min	80 kg en 244 min
CC 160 M		160 kg en 84 min	160 kg en 252 min
CS 160 M		160 kg en 84 min	160 kg en 252 min

Les cellules de refroidissement rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de +10°C dans un temps d'essai de 120 min.

Les cellules de surgélation rapide doivent amener l'aliment d'essai d'une température de référence initiale de +65°C à une température finale de -18°C dans un temps d'essai de 270 min.

Notre nouvelle gamme de CELLULES A CHARIOT a été récompensée dans la catégorie **produit éco-conçu par le trophée ECO INNOVEZ**



Améliorer les produits en intégrant les aspects environnementaux dès la conception de façon à réduire les impacts sur l'ensemble du cycle de vie.



Flashez pour voir la vidéo !

Cellule de refroidissement rapide et de surgélation Cellule à chariot



La plus silencieuse du marché

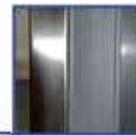
Cache groupe amovible sur charnières

Accès au coffret électrique en façade



Cordon chauffant intégré au profil de façade (uniquement pour modèle mixte)

Démontable sans outil



Régulation intégrée dans la porte

A hauteur des yeux



Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette »

Optimisation du flux d'air et réduction du bruit



Poignée ergonomique

Pour droitier et gaucher, ouverture facilitée avec préhension latérale



3 charnières renforcées en alliage d'aluminium

Avec 3 axes et caches imperdables



Faible encombrement au sol

Simple accès & traversante



Régulation électronique standard de série

- Avec touches affleurantes
- Intégrée dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température

- Voyant de contrôle de dégivrage
- Fonctionnement par le temps et par sonde
- Basculement en «mode conservation» en fin de cycle
- Possibilité d'un mode «HARD»
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle

Option

- **Régulation PREMIUM pour gamme Performance**
Régulation sensitive tactile 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

- 2 modes de fonctionnement :
- Par sonde à piquer (sonde 3 points disponible en option)
 - 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 sur la porte.
(en dessous de la régulation)

Cellule à chariot PERFORMANCE COMPACT CC80 REFROIDISSEMENT

Refroidissement 80Kg de +63°C à +10°C en 110 minutes

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

Les  ODIC

- + Fluides disponibles : R452A ou CO2 subcritique (autres fluides sur demande)
- + Capacité échelle : 1xGN1/1 ou 1x400x600 SASA (1)
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Avec ou sans groupe



Scannez pour en savoir +

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS



Références	CC80RSGR5	CC80RSGCO2	CC80RAIRR5	CC80REAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	880x1050x2250	880x1050x2250	880x1050x2250	880x1050x2250
Dim int. LxPxH en mm	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Groupe	Sans		A air non monté*	A eau non monté
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	5 000			6 200
Puissance électrique en W	700		3 700	4 000
Capacité échelle	1xGN1/1		1x400x600 SASA ⁽¹⁾	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

TRAVERSANTE

Références	CC80RTSGR5	CC80RTSGCO2	CC80RTAIRR5	CC80RTEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	880x1110x2250	880x1110x2250	880x1110x2250	880x1110x2250
Dim int. LxPxH en mm	520x970x1880	520x970x1880	520x970x1880	520x970x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	5 000			6 200
Puissance électrique en W	700		3 700	4 000
Groupe	Sans		A air non monté*	A eau non monté
Capacité échelle	1xGN1/1		1x400x600 SASA ⁽¹⁾	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810 mm

- * Possibilité de monter le groupe à air sur la cellule :
- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540mm / Hauteur de la cellule avec le groupe à air = 2500mm
 - Le groupe et le plafond seront livrés en deux éléments. L'installateur devra d'abord positionner le plafond sur la cellule puis ensuite le groupe sur le plafond monté
 - Il faudra prévoir 30cm minimum d'espace libre au-dessus de la cellule et entre le mur et l'arrière de la cellule

Cellule à chariot PERFORMANCE COMPACT CC80 MIXTE

Refroidissement 80Kg de +63°C à +10°C en **90 minutes**

Surgélation 80Kg de +63°C à -18°C en **270 minutes**

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CC80MSGR5	CC80MSGCO2	CC80MAIRR5	CC80MEAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	880x1050x2270	880x1050x2270	880x1050x2270	880x1050x2270
Dim int. LxPxH en mm	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	7 800			
Puissance électrique en W	1700		6 200	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle	1xGN1/1		1x400x600 SASA ⁽¹⁾	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

TRAVERSANTE

Références	CC80MTSGR5	CC80MTSGCO2	CC80MTAIRR5	CC80MTEAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	880x1110x2270	880x1110x2270	880x1110x2270	880x1110x2270
Dim int. LxPxH en mm	520x970x1880	520x970x1880	520x970x1880	520x970x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	7 800			
Puissance électrique en W	1 700		6 200	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle	1xGN1/1		1x400x600 SASA ⁽¹⁾	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

En options

- + Ferrage à gauche-cellule COMPACT 80kg unitaire..... | Réf. FGCC80.....
- + Kit de raccordement (voyant, détendeur électronique, déshydrateur, électrovanne)..... unitaire..... | Réf. DETELECC80.....
- + Prise RJ45 (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire..... | Réf. PRISERJ45
- + Régulation PREMIUM avec USB inclus..... unitaire..... | Réf. RPREMIUM
- + Sol isolé ép.18mm - cellule COMPACT refroidissement 80kg-simple accès unitaire..... | Réf. SOLISOLECC80S
- + Sol isolé ép.18 mm - cellule COMPACT refroidissement 80kg-traversante unitaire..... | Réf. SOLISOLECC80T
- + Sonde 3 points-montée (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire..... | Réf. KITSONDE3PTS.....

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 544 x P 650 x H 1775 mm).....unitaire..... | Réf. CHAPAT20N
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 454 x P 653 x H 1785 mm)unitaire..... | Réf. CHAM20N.....

Cellule à chariot PERFORMANCE GRAND VOLUME CS80 REFROIDISSEMENT

Refroidissement 80Kg de +63°C à +10°C en 110 minutes

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

Les  ODIC

- + Fluides disponibles : R452A ou CO2 subcritique (autres fluides sur demande)
- + Capacité échelle et chariot : 1xGN1/1 ou 1x400x600 et 1xChariot de four GN1/1
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Avec ou sans groupe
- + Toutes marques de chariot acceptées :
FRIMA/RATIONAL - MKN - BONNET THIRODE - LAINOX
ANGELO PO - BOURGEOIS - CONVOTHERM - UNOX - CAPIC



Scannez pour en savoir +

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CS80RSGR5	CS80RSGCO2	CS80RAIRR5	CS80REAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1010x1110x2250	1010x1110x2250	1010x1110x2250	1010x1110x2250
Dim int. LxPxH en mm	650x910x1880	650x910x1880	650x910x1880	650x910x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C	5 000			6 200
Puissance électrique en W	700		3 700	4 000
Groupe	Sans		A air non monté*	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	1xGN1/1	1x400x600	1xchariot de four GN1/1	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

TRAVERSANTE

Références	CS80RTSGR5	CS80RTSGCO2	CS80RTAIRR5	CS80RTEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. monté LxPxH en mm	1010x1170x2250	1010x1170x2250	1010x1170x2250	1010x1170x2250
Dim int. utile LxPxH en mm	650x970x1880	650x970x1880	650x970x1880	650x970x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C	5 000			6 200
Puissance électrique en W	700		3 700	4 000
Groupe	Sans		A air non monté*	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	1xGN1/1	1x400x600	1xchariot de four GN1/1	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+ T+N	

* Possibilité de monter le groupe à air sur la cellule :

- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540mm / Hauteur de la cellule avec le groupe à air = 2500mm
- Le groupe et le plafond seront livrés en deux éléments. L'installateur devra d'abord positionner le plafond sur la cellule puis ensuite le groupe sur le plafond monté
- Il faudra prévoir 30cm minimum d'espace libre au-dessus de la cellule et entre le mur et l'arrière de la cellule

Cellule à chariot **PERFORMANCE GRAND VOLUME CS80 MIXTE**
 Refroidissement 80Kg de +63°C à +10°C en **90 minutes**
 Surgélation 80Kg de +63°C à -18°C en **270 minutes**

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CS80MSGR5	CS80MSGCO2	CS80MAIRR5	CS80MEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1010x1110x2270	1010x1110x2270	1010x1110x2270	1010x1110x2270
Dim int. LxPxH en mm	650x910x1880	650x910x1880	650x910x1880	650x910x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	7 800			
Puissance électrique en W	1 700		6 200	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	1xGN1/1	1x400x600	1xchariot de four GN1/1	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

TRAVERSANTE

Références	CS80MTSGR5	CS80MTSGCO2	CS80MTAIRR5	CS80MTEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1010x1170x2270	1010x1170x2270	1010x1170x2270	1010x1170x2270
Dim int. LxPxH en mm	650x970x1880	650x970x1880	650x970x1880	650x970x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	7 800			
Puissance électrique en W	1 700		6 200	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	1xGN1/1	1x400x600	1xchariot de four GN1/1	
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

En options

- + Ferrage à gauche-cellule GRAND VOLUME 80kg..... unitaire..... | Réf. FGCS80.....
- + Kit de raccordement (voyant, détendeur électronique, déshydrateur, électrovanne)..... unitaire..... | Réf. DETELECC80.....
- + Prise RJ45 (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM)..... unitaire..... | Réf. PRISERJ45.....
- + Régulation PREMIUM avec USB inclus..... unitaire..... | Réf. RPREMIUM.....
- + Sol isolé ép.18mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 80kg-simple accès..... unitaire..... | Réf. SOLISOLECS80S.....
- + Sol isolé ép.18mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 80kg-traversante..... unitaire..... | Réf. SOLISOLECS80T.....
- + Sonde 3 points-montée (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM)..... unitaire..... | Réf. KITSONDE3PTS.....

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 544 x P 650 x H 1775 mm) unitaire | Réf. CHAPAT20N.....
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 454 x P 653 x H 1785 mm) unitaire | Réf. CHAM20N.....

Cellule à chariot PERFORMANCE COMPACT CC160 REFROIDISSEMENT

Refroidissement 160Kg de +63°C à +10°C en 110 minutes

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

Les  ODIC

- ✦ Fluides disponibles : R452A ou CO2 subcritique (autres fluides sur demande)
- ✦ Capacité échelle et chariot : 2xGN1/1 ou 1xGN2/1 ou 1x400x600 ou 1x600x800 SASA ou 1xchariot de four GN1/1
- ✦ Modèle simple accès ou traversant
- ✦ Avec ou sans groupe
- ✦ Toutes marques de chariot acceptées : FRIMA/RATIONAL - MKN - BONNET THIRODE - LAINOX - ANGELO PO - BOURGEOIS - CONVOTHERM - UNOX - CAPIC



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Scannez pour
en savoir +



R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CC160RSGR5	CC160RSGCO2	CC160RAIRR5	CC160REAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. monté LxPxH en mm	1100x1160x2250	1100x1160x2250	1100x1160x2250	1100x1160x2250
Dim int. utile LxPxH en mm	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1020x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	11 500			
Puissance électrique en W	1 400		6 800	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1	1xGN2/1	1x400x600	1x600x800 SASA ⁽¹⁾ 1xchariot de four GN1/1
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810 mm

TRAVERSANTE

Références	CC160RTSGR5	CC160RTSGCO2	CC160RTAIRR5	CC160RTEAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. monté LxPxH en mm	1100x1220x2250	1100x1220x2250	1100x1220x2250	1100x1220x2250
Dim int. utile LxPxH en mm	740x1080x1880	740x1080x1880	740x1080x1880	740x1080x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	11 500			
Puissance électrique en W	1 400		6 800	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1	1xGN2/1	1x400x600	1x600x800 SAS ⁽¹⁾ 1xchariot de four GN1/1
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 15 niveaux SASA L600xP800xH1178 mm

Cellule à chariot PERFORMANCE COMPACT CC160 MIXTE

Refroidissement 160Kg de +63°C à +10°C en **90 minutes**

Surgélation 160Kg de +63°C à -18°C en **270 minutes**

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CC160MSGR5	CC160MSGCO2	CC160MAIRR5	CC160MEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1100x1160x2270	1100x1160x2270	1100x1160x2270	1100x1160x2270
Dim int. LxPxH en mm	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1020x1880	740x1020x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	12 000			
Puissance électrique en W	2 400		16 000	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1	1xGN2/1	1x400x600	1x600x800 SASA ⁽¹⁾ 1xchariot de four GN1/1
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 15 niveaux SASA L600xP800xH1178 mm

TRAVERSANTE

Références	CC160MTSGR5	CC160MTSGCO2	CC160MTAIRR5	CC160MTEAU5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1100x1220x2270	1100x1220x2270	1100x1220x2270	1100x1220x2270
Dim int. LxPxH en mm	740x1080x1880	740x1080x1880	740x1080x1880	740x1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	12 000			
Puissance électrique en W	2 400		16 000	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1	1xGN2/1	1x400x600	1x600x800 SASA ⁽¹⁾ 1xchariot de four GN1/1
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 15 niveaux SASA L600xP800xH1178 mm

En options

- + Ferrage à gauche-cellule COMPACT 160kg unitaire | Réf. FGCC160
- + Kit de raccordement (voyant, détecteur électronique, déshydrateur, électrovanne)..... unitaire..... | Réf. DETELEC160
- + Prise RJ45 (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire..... | Réf. PRISERJ45
- + Régulation PREMIUM avec USB inclus..... unitaire | Réf. RPREMIUM.....
- + Sol isolé ép.18mm - cellule COMPACT refroidissement 160kg-simple accès unitaire | Réf. SOLISOLECC160S
- + Sol isolé ép.18mm - cellule COMPACT refroidissement 160kg-traversante unitaire | Réf. SOLISOLECC160T
- + Sonde 3 points-montée (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire | Réf. KITSONDE3PTS.....

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 544 x P 650 x H 1775 mm) unitaire | Réf. CHAPAT20N.....
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 454 x P 653 x H 1785 mm) unitaire | Réf. CHAM20N
- Chariot GN2/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 659 x P 773 x H 1785 mm) unitaire | Réf. CHAG20N.....

Cellule à chariot PERFORMANCE GRAND VOLUME CS160 REFROIDISSEMENT

Refroidissement 160Kg de +63°C à +10°C en 110 minutes

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

Les  ODIC

- ✦ Fluides disponibles : R452A ou CO2 subcritique (autres fluides sur demande)
- ✦ Capacité échelle et chariot : 2xGN1/1, 1xGN2/1, 1x400x600, 2x400x600SASA, 1x600x800 et 1xChariot de four GN1/1 et GN2/1
- ✦ Modèle simple accès ou traversant
- ✦ Avec ou sans groupe
- ✦ Toutes marques de chariot acceptées : FRIMA/RATIONAL - MKN - BONNET THIRODE - LAINOX - ANGELO PO - BOURGEOIS - CONVOTHERM - UNOX - CAPIC



Scannez pour en savoir +



LAURÉAT PRODUIT ÉCO-CONÇU

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CS160RSGR5	CS160RSGCO2	CS160RAIRR5	CS160REAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1170x1160x2250	1170x1160x2250	1170x1160x2250	1170x1160x2250
Dim int. LxPxH en mm	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1020x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	11 500			
Puissance électrique en w	1 400		6 800	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 2x400x600 SASA ⁽¹⁾ - 1x600x800 - 1xchariot de four GN1/1 - 1xchariot de four GN2/1			
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810 mm

TRAVERSANTE

Références	CS160RTSGR5	CS160RTSGCO2	CS160RTAIRR5	CS160RTEAUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1170x1220x2250	1170x1220x2250	1170x1220x2250	1170x1220x2250
Dim int. LxPxH en mm	810x1080x1880	810x1080x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	11 500			
Puissance électrique en w	1 400		6 800	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 2x400x600 SASA ⁽¹⁾ - 1x600x800 - 1xchariot de four GN1/1 - 1xchariot de four GN2/1			
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangère 16 niveaux SASA L400xP600x1810mm

Cellule à chariot **PERFORMANCE GRAND VOLUME CS160 MIXTE**
 Refroidissement 160Kg de +63°C à +10°C en **90 minutes**
 Surgélation 160Kg de +63°C à -18°C en **270 minutes**

La seule cellule qui refroidit et surgèle la même quantité

R452A

CO2

SIMPLE ACCÈS

Références	CS160MSGR5	CS160MSGCO2	CS160MAIRR5	CS160MEUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1170x1160x2270	1170x1160x2270	1170x1160x2270	1170x1160x2270
Dim int. LxPxH en mm	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1020x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	12 000			
Puissance électrique en W	2 400		16 000	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 2x400x600 SASA ⁽¹⁾ - 1x600x800 - 1xchariot de four GN1/1 - 1xchariot de four GN2/1			
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

TRAVERSANTE

⁽¹⁾Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810 mm

Références	CS160MTSGR5	CS160MTSGCO2	CS160MTAIRR5	CS160MTEUR5
Fluide	R452A	CO2	R452A	
Dim ext. LxPxH en mm	1170x1220x2270	1170x1220x2270	1170x1220x2270	1170x1220x2270
Dim int. LxPxH en mm	810x1080x1880	810x1080x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	12 000			
Puissance électrique en W	2 400		16 000	
Groupe	Sans		A air non monté	A eau non monté
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 2x400x600 SASA ⁽¹⁾ - 1x600x800 - 1xchariot de four GN1/1 - 1xchariot de four GN2/1			
Tension d'alimentation	Mono 230V + T		Tri 400V+T+N	

⁽¹⁾Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810 mm

En options

- + Ferrage à gauche-cellule GRAND VOLUME 160kg..... unitaire..... | Réf. FGCS160.....
- + Kit de raccordement (voyant, détendeur électronique, déshydrateur, électrovanne)..... unitaire..... | Réf. DETELEC160
- + Prise RJ45 (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire..... | Réf. PRISERJ45
- + Régulation PREMIUM avec USB inclus GRAND VOLUME unitaire..... | Réf. RPREMIUM.....
- + Sol isolé ép.18mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 160kg-simple accès..... unitaire..... | Réf. SOLISOLECS160S
- + Sol isolé ép.18mm - cellule GRAND VOLUME refroidissement 160kg-traversante..... unitaire..... | Réf. SOLISOLECS160T
- + Sonde 3 points-montée (uniquement disponible avec la régulation PREMIUM) unitaire..... | Réf. KITSONDE3PTS.....

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 544 x P 650 x H 1775 mm) unitaire..... | Réf. CHAPAT20N.....
- Chariot 600x800 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 925 x P732 x H 1795 mm) unitaire..... | Réf. CHARIOT600X800
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 454 x P 653 x H 1785 mm) unitaire..... | Réf. CHAM20N
- Chariot GN2/1 - 20 niveaux de 77 mm - sans grille (L 659 x P 773 x H 1785 mm) unitaire..... | Réf. CHAG20N.....

Cellule de refroidissement rapide Mannequin frigorifique

Les caractéristiques techniques

- Carrosserie INOX
- Régulateur tactile
- Câblage dans boîtier étanche fourni
- Enregistrement HACCP par clé USB
- Sonde à piquer coudée montée sur connecteur

Régulation électronique

- Evaporateur traité Epoxy
- Débit d'air ~ 1500 m³/h par ventilateur (soit environ 4500 m³/h pour 3 ventilateurs et 6000 m³/h pour 4 ventilateurs)

	Mannequin jusqu'à 80 kg/110 mn	Mannequin jusqu'à 80 kg/90 mn	Mannequin jusqu'à 160 kg/110 mn
ELECTRICITE			
Tension (V)	230V+T+N (50Hz)	230V+T+N (50Hz)	230V+T+N (50Hz)
Protection (A)	1A par ventilateur	1A par ventilateur	1A par ventilateur
Puissance électrique (W)	690W	920W	920W
FRIGORIFIQUE			
Puissance frigo (W)	6200W à -10°C d'évaporation	8500W à -10°C d'évaporation	10701W à -10°C d'évaporation
Fluide	R452A - CO2	R452A - CO2	R452A - CO2
Détendeur (sauf CO2)	Thermostatique	Thermostatique	Thermostatique
Plage de températures	+80°C à +10°C	+80°C à +10°C	+80°C à +10°C
Normes	NF C73800 EN60335	NF C73800 EN60335	NF C73800 EN60335
Dimensions (mm)	L730 x P443 x H1797	L730 x P443 x H1797	L730 x P443 x H1797
Ventilateurs (Nbre)	3	4	4
			

CAPACITÉS	FLUIDES	RÉFÉRENCES
80 kg / 110 min	R452A - détendeur monté	MAN80110R5
80 kg / 110 min	R452A - sans détendeur	MAN80110SDR5
80 kg / 110 min	CO2 - sans détendeur	MAN80110CO2
80 kg / 90 min	R452A - détendeur monté	MAN8090R5
80 kg / 90 min	R452A - sans détendeur	MAN8090SDR5
80 kg / 90 min	CO2 - sans détendeur	MAN8090CO2
160 kg / 110 min	R452A - détendeur monté	MAN160R5
160 kg / 110 min	R452A - sans détendeur	MAN160SDR5
160 kg / 110 min	CO2 - sans détendeur	MAN160CO2

Les capacités en kg sont données à titre indicatif suivant la configuration de l'enceinte.



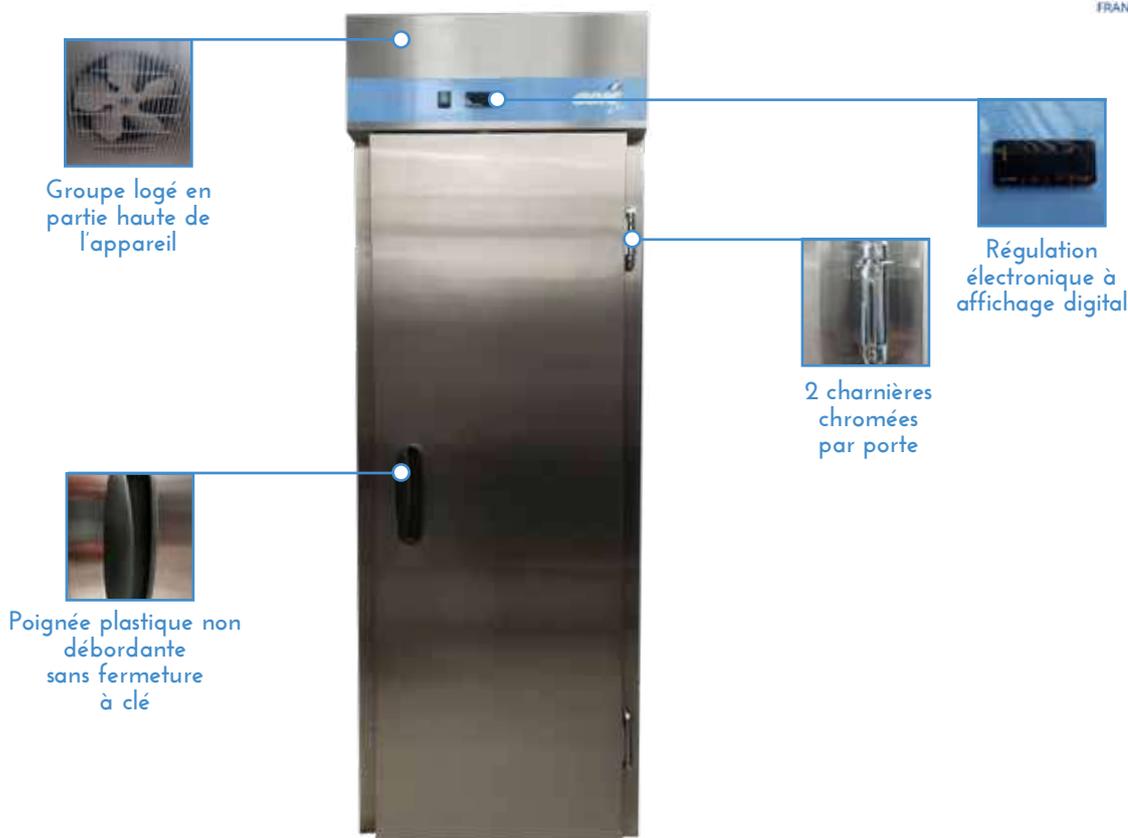
Armoire à chariot MINI // GN1/1

Les caractéristiques techniques

- Acier Inoxydable sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Construction monocoque (non démontable) – livrée montée
- Modèle simple accès uniquement
- Isolation 70mm
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Régulation électronique à affichage digital de la température avec gestion automatique des dégivrages
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Compatible chariot 15 niveaux GN1/1
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance auto-régulante ou par gaz chaud
- 2 charnières chromées par porte
- Poignée plastique non débordante sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil
- Evaporateur ventilé
- Balai racleur
- Tension d'alimentation : Mono 230V+T/50Hz
- Fluides R455A et R290 (autres fluides sur demande)
- Batterie traitée anti-acide
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C

Les + ODIC

- + Angles intérieurs arrondis
- + Eclairage intérieur LED
- + Blocage de porte de 90° à 100°
- + Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- + Port USB en option
- + Sol Inox de série



En options

- + Prise USB unitaire | Réf. PRISEUSB

Les accessoires

- Chariot GN1/1 - 15 niveaux (L454xP653xH1490mm) unitaire | Réf. CHAM15N

MINI / GN1/1 - 1 Porte  +1°C +10°C

AVEC GROUPE

Références	MINI1PR7	MINI1PR2
Fluide	R455A	R290
Dim ext. LxPxH en mm	706x805x2090	
Dim int. LxPxH en mm	552x660x1500	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	380	640
Puissance électrique en W	330	340
Groupe	Logé	
Capacité chariot	1xGN1/1 (15 niveaux)	
Poids en kg	130	130

SANS GROUPE

MINI1PSGR7
R455A
706x805x2000
552x660x1500
380
50
semi-équipe
1xGN1/1 (15 niveaux)
120

MINI / GN1/1 - 2 Portes  +1°C +10°C

AVEC GROUPE

Références	MINI2PR7	MINI2PR2
Fluide	R455A	R290
Dim ext. LxPxH en mm	1450x840x2090	
Dim int. LxPxH en mm	1296x660x1500	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	610	640
Puissance électrique en W	432	340
Groupe	Logé	
Capacité chariot	1xGN1/1 (15 niveaux)	
Poids en kg	170	170

SANS GROUPE

MINI2PSGR7
R455A
1450x840x2000
1296x660x1500
610
50
semi-équipe
1xGN1/1 (15 niveaux)
160

Autres fluides sur demande

Armoire à chariot

Les caractéristiques techniques



Produits leader du marché

- Acier inoxydable sur toutes les parois (compris arrière, dessous, dessus)
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Ferrage à droite (à gauche en option)
- Groupe équipé ou semi-équipé
- Tous nos groupes au R290 sont monobloc avec une facilité de maintenance
- Sol inox de série (Isolé en option)
- Cache groupe amovible sur charnières
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- Joint démontable sans outil
- Balai raclleur
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglages 3 axes et caches imperdables
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Poignée ergonomique droitier / gaucher avec fermeture à clé
- Décondamnation intérieure
- Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance autorégulante ou par gaz chaud
- Fluides R455A - R290 (autres fluides sur demande)
- Version semi-équipée : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Tension d'alimentation : Mono 230V+T/50Hz
- Modèle traversant= si le ferrage avant est à droite, le ferrage arrière sera également à droite et inversement
- Attention : les armoires à chariot traversantes doivent être maintenues au mur à l'aide d'une équerre ou autre support afin de stabiliser l'appareil et éviter tout désagrément
- Fonctionnement +43°C
- Prévoir une alimentation 20A par monobloc pour armoire de maintien en température.

NOTRE NOUVELLE GAMME
D'ARMOIRES À CHARIOT
A REMPORTÉE LE TROPHÉE

VALO RESTO PRO catégorie
Meilleure initiative environnementale

TROPHÉES

VALO
RESTO
PRO



Flashez pour voir la vidéo !

Les  ODIC

- + Eco-conception
- + Surface au sol réduite
- + 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium
- + Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- + Fermeture à clé avec décondamnation intérieure
- + Régulation électrique intégrée dans le bandeau en haut de l'armoire
- + Contact de sécurité avec arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- + Eclairage intérieur LED



Scannez pour en savoir +



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE

Cache groupe amovible sur charnières

Accès au coffret électrique en façade



Acier Inoxydable intérieur et extérieur

Y compris dessus, arrière et sol



Poignée ergonomique avec fermeture à clé

Pour droitier et gaucher ouverture facilitée avec préhension latérale



Faible encombrement au sol

Modèle simple accès et traversant pour tous modèles d'échelles



3 charnières renforcées en alliage d'aluminium

Avec 3 axes et caches imperdables



Isolation 80mm



2 fluides disponibles

R455A - R290

(autres sur demande)



Armoire à chariot AC900 / GN1/1 - 1 Porte Froide AC900F

Les  ODIC

- + Armoire à chariot froide (AC900F) +1°C +10°C
ou Armoire à chariot maintien en température (AC900M) +63°C
- + Equipée ou semi-équipée
- + Fluides disponibles : R455A - R290 (autres sur demande)
- + Capacité chariots (20 niveaux) : 1xGN1/1
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Sol inox de série
- + 3 charnières renforcées
- + 1 porte (2 sur traversante)

R455A

R290

AC900F - SIMPLE ACCÈS



+1°C +10°C



Scannez pour
en savoir +



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Références	AC900FR7	AC900FR2	AC900FSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	680x880x2270		
Dim int. LxPxH en mm	520*x730x1880		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	420	460	420
Puissance électrique en W	230	250	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité chariot	1xGN1/1		
Poids en kg	170	170	160

*Dimension passage de porte

AC900FT - TRAVERSANTE



+1°C +10°C

Références	AC900FTR7	AC900FTR2	AC900FTSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	680x940x2270		
Dim int. LxPxH en mm	520*x790x1880		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	420	460	420
Puissance électrique en W	230	250	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité chariot	1xGN1/1		
Poids en kg	180	180	170

*Dimension passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

Autres fluides sur demande

Armoire à chariot AC900 / GN1/1 - 1 Porte Maintien en température AC900M

AC900M - SIMPLE ACCÈS



Références	AC900M
Dim ext. LxPxH en mm	680x880x2270
Dim int. LxPxH en mm	520*x730x1880
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot	1xGN1/1
Poids en kg	160

*Dimensions passage de porte

AC900MT - TRAVERSANTE



Références	AC900MT
Dim ext. LxPxH en mm	680x940x2270
Dim int. LxPxH en mm	520*x790x1880
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot	1xGN1/1
Poids en kg	170

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

En options

- + Ferrage à gauche-armoire AC900 (disponible à la commande uniquement)..... unitaire..... | Réf. FGAC900
- + Kit hygrométrie automatique-armoire maintien en température..... unitaire..... | Réf. KITHYGRO.....
- + Porte vitrée avec fermeture à clé AC900..... unitaire..... | Réf. PVHAC900.....
- + Prise USB-armoire froide unitaire..... | Réf. PRISEUSB.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC900-simple accès unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC900S.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC900-traversante unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC900T.....

Les accessoires

- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm (L454 x P653 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAM20N
- Grille inox - GN1/1 - 325 x 530 mm unitaire..... | Réf. CLIGA11

Armoire à chariot AC1800 / GN1/1 - 2 PORTES Froide AC1800F

Les  ODIC

- + Armoire à chariot froide (AC1800F) ou Armoire à chariot maintien en température (AC1800M)
- + Equipée ou semi-équipée
- + Fluides disponibles : R455A - R290 (autres sur demande)
- + Capacité chariots (20 niveaux) : 2xGN1/1
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Sol inox de série
- + 6 charnières renforcées
- + 2 portes (4 sur traversante)



Scannez pour en savoir +



ÉLABORÉ ET FABRIQUÉ EN FRANCE

R455A

R290

AC1800F - SIMPLE ACCÈS

 +1°C +10°C

Références	AC1800FR7	AC1800FR2	AC1800FSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	1370x880x2270		
Dim int. LxPxH en mm	1210x730x1880(520*)		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	670	640	670
Puissance électrique en W	430	340	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1		
Poids en kg	270	270	260

*Dimensions passage de porte

AC1800FT - TRAVERSANTE

 +1°C +10°C

Références	AC1800FTR7	AC1800FTR2	AC1800FTSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	1370x940x2270		
Dim int. LxPxH en mm	1210x790x1880(520*)		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	670	640	670
Puissance électrique en W	430	340	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1		
Poids en kg	280	280	270

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

Autres fluides sur demande

Armoire à chariot AC1800 / GN1/1 - 2 PORTES Maintien en température AC1800M

AC1800M - SIMPLE ACCÈS



Références	AC1800M
Dim ext. LxPxH en mm	1370x880x2270
Dim int. LxPxH en mm	1210x730x1880(520*)
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot (20 niveaux)	2xGN1/1
Poids en kg	260

*Dimensions passage de porte

AC1800MT - TRAVERSANTE



Références	AC1800MT
Dim ext. LxPxH en mm	1370x940x2270
Dim int. LxPxH en mm	1210x790x1880(520*)
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot (20 niveaux)	2xGN1/1
Poids en kg	270

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

En options

- + Ferrage à gauche-armoire AC1800 et AC1800T (disponible à la commande uniquement) unitaire..... | Réf. FGAC1800.....
- + Kit hygrométrie automatique-armoire maintien en température..... unitaire..... | Réf. KITHYGRO.....
- + Porte vitrée avec fermeture à clé AC900..... unitaire..... | Réf. PVHAC900.....
- + Prise USB-armoire froide unitaire..... | Réf. PRISEUSB.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC1800-simple accès..... unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC1800S.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC1800-traversante..... unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC1800T.....

Les accessoires

- Chariot GN1/1 - 15 niveaux (L454 x P653 x H1490 mm) unitaire | Réf. CHAM15N.....
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm (L454 x P653 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAM20N.....
- Grille inox - GN1/1 - 325 x 530 mm unitaire..... | Réf. CLIGA11.....

Armoire à chariot AC1200 / GN2/1 - 1 Porte Froide AC1200F

Les  ODIC

- + Armoire à chariot froide (AC1200F) ou Armoire à chariot maintien en température (AC1200M)
- + Equipée ou semi-équipée
- + Fluides disponibles : R455A - R290 (autres sur demande)
- + Capacité chariots (20 niveaux) :
2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 1x600x800
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Sol inox de série
- + 3 charnières renforcées
- + 1 Porte (2 sur traversante)



Scannez pour en savoir +



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE

R455A

R290

AC1200F - SIMPLE ACCÈS  +1°C +10°C

Références	AC1200FR7	AC1200FR2	AC1200FSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	920x1040x2270		
Dim int. LxPxH en mm	760*x890x1880		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	670	640	670
Puissance électrique en W	430	340	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 1x600x800		
Poids en kg	190	190	180

*Dimensions passage de porte

AC1200FT - TRAVERSANTE  +1°C +10°C

Références	AC1200FTR7	AC1200FTR2	AC1200FTSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. monté LxPxH en mm	920x1100x2270		
Dim int. utile LxPxH en mm	760*x950x1880		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	670	640	670
Puissance électrique en W	430	340	50
Groupe	Equipé		Semi-équipé
Capacité échelle et chariot	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 1x600x800		
Poids en kg	200	200	190

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont opposés

Autres fluides sur demande

Armoire à chariot AC1200 / GN2/1 - 1 Porte Maintien en température AC1200M

AC1200M - SIMPLE ACCÈS +63°C

Références	AC1200M
Dim ext. LxPxH en mm	920x1040x2270
Dim int. LxPxH en mm	760*x890x1880
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot (20 niveaux)	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 1x600x800
Poids en kg	180

*Dimensions passage de porte

AC1200MT - TRAVERSANTE +63°C

Références	AC1200MT
Dim ext. LxPxH en mm	920x1110x2270
Dim int. LxPxH en mm	760*x950x1880
Puissance thermique en W	3500
Puissance électrique en W	3600
Capacité chariot (20 niveaux)	2xGN1/1 - 1xGN2/1 - 1x400x600 - 1x600x800
Poids en kg	180

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont opposés

En options

- + Ferrage à gauche-armoire AC1200 (disponible à la commande uniquement) unitaire..... | Réf. FGAC1200.....
- + Kit hygrométrie automatique-armoire maintien en température..... unitaire..... | Réf. KITHYGRO.....
- + Porte à hublot vitré avec fermeture à clé AC1200 unitaire..... | Réf. PVHAC1200.....
- + Prise USB-armoire froide unitaire..... | Réf. PRISEUSB.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC1200-simple accès..... unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC1200S.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC1200-traversante..... unitaire..... | Réf. SOLISOLEAC1200T.....

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm (L544 x P650 x H1775 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAPAT20N.....
- Chariot GN1/1 - 15 niveaux (L454 x P653 x H1490 mm) unitaire | Réf. CHAM15N.....
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm (L454 x P653 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAM20N.....
- Chariot GN2/1 - 20 niveaux de 77 mm (L659 x P773 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAG20N.....
- Chariot 600x800 unitaire | Réf. CHARIOT600X800.....
- Grille inox - 400 x 600 unitaire | Réf. CLIREST.....
- Grille inox - GN1/1 - 325 x 530 mm unitaire | Réf. CLIGA11.....
- Grille inox GN2/1 - 650 x 530 mm unitaire | Réf. CLIGA21.....

Armoire à chariot AC2400 / GN2/1 - 2 Portes Froide AC2400F

Les  ODIC

- + Armoire à chariot froide (AC2400F)
ou Armoire à chariot maintien en température (AC2400M)
- + Equipée ou semi-équipée
- + Fluides disponibles : R455A ou R134A ou R290
- + Capacité chariots (20 niveaux) :
4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x400x600 - 2x600x800
- + Modèle simple accès ou traversant
- + Sol inox de série
- + 6 charnières renforcées
- + 2 portes (4 sur traversante)



Scannez pour en savoir +



R455A

R290

AC2400F - SIMPLE ACCÈS  +1°C +10°C

Références	AC2400FR7	AC2400FR2	AC2400FSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	1850x1040x2270		
Dim int. LxPxH en mm	1690x890x1880(760)*		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	2x670	2x640	2x670
Puissance électrique en W	860	680	80
Groupe	Equipé		Semi-équipé ⁽¹⁾
Capacité échelle et chariot (20 niveaux)	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x400x600 - 2x600x800		
Poids en kg	310	310	290

*Dimensions passage de porte

AC2400FT - TRAVERSANTE  +1°C +10°C

Références	AC2400FTR7	AC2400FTR2	AC2400FTSGR7
Fluide	R455A	R290	R455A
Dim ext. LxPxH en mm	1850x1100x2270		
Dim int. LxPxH en mm	1690x950x1880(760)*		
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	2x670	2x640	2x670
Puissance électrique en W	860	680	80
Groupe	Equipé		Semi-équipé ⁽¹⁾
Capacité échelle et chariot (20 niveaux)	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x400x600 - 2x600x800		
Poids en kg	340	340	320

*Dimensions passage de porte

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

⁽¹⁾AC2400 semi-équipée : Attention le raccordement frigorifique devra être fait sur chacun des groupes.

Autres fluides sur demande

Armoire à chariot AC2400 / GN2/1 - 2 Portes Maintien en température AC2400M



AC2400M - SIMPLE ACCÈS

AC2400MT - TRAVERSANTE

Références	AC2400M	AC2400MT
Dim ext. LxPxH en mm	1850x1040x2270	1850x1110x2270
Dim int. LxPxH en mm	1690x890x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)
Puissance thermique en W	2x3500	2x3500
Puissance électrique en W	7200 ⁽¹⁾	7200 ⁽¹⁾
Capacité chariot (20 niveaux)	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x400x600 - 2x600x800	
Poids en kg	290	330

*Dimensions passage de porte

⁽¹⁾Prise 20A par monobloc

Modèle traversant : les ferrages de portes sont identiques

En options

- + Ferrage à gauche-armoire AC2400 et AC2400T (disponible à la commande uniquement) unitaire | Réf. FGAC2400
- + Kit hygrométrie automatique-armoire maintien en température..... unitaire | Réf. KITHYGRO
- + Porte vitrée avec fermeture à clé AC1200..... unitaire | Réf. PVHAC1200
- + Prise USB-armoire froide unitaire | Réf. PRISEUSB
- + Sol isolé ép.18mm - AC2400-simple accès unitaire | Réf. SOLISOLEAC2400S.....
- + Sol isolé ép.18mm - AC2400-traversante unitaire | Réf. SOLISOLEAC2400T

Les accessoires

- Chariot 400x600 - 20 niveaux de 77 mm (L544 x P650 x H1775 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAPAT20N.....
- Chariot GN1/1 - 15 niveaux (L454 x P653 x H1490 mm) unitaire | Réf. CHAM15N
- Chariot GN1/1 - 20 niveaux de 77 mm (L454 x P653 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAM20N
- Chariot GN2/1 - 20 niveaux de 77 mm (L659 x P773 x H1785 mm) - sans grille unitaire | Réf. CHAG20N.....
- Chariot 600x800 unitaire | Réf. CHARIOT600X800
- Grille inox - 400 x 600..... unitaire..... | Réf. CLIREST.....
- Grille inox - GN1/1 - 325 x 530 mm unitaire | Réf. CLIGA11
- Grille inox GN2/1 - 650 x 530 mm unitaire | Réf. CLIGA21



Scannez pour
en savoir +



Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable ou tôle blanche (sauf modèles GN2/1) sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Pieds PVC réglables Hmin 150mm/Hmax 170mm (pieds inox en option)
- Construction démontable – Matériel livré démonté ou monté sur demande (sans plus-value)
- Isolation 70mm (modèles 400x600 – GN1/1 – GN2/1) et 90mm (modèle 600x800)
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Régulation électronique à affichage digital de la température avec gestion automatique des dégivrages par la sonde de température sur armoires négatives
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Joint magnétique démontable sans outil
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz
- Prévoir alimentation 20A pour modèle maintien en température

Les + ODIC

+ Matériel démontable

- + Crémaillères intérieures au pas de 35mm démontables sans outil
- + Glissières Inox
- + Angles intérieurs arrondis
- + Poignée non débordante
- + Porte ou portillon réversible avec rappel et blocage à 105°
- + Fermeture à clé (sauf sur portillon et porte vitrée en option)
- + Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- + Eclairage intérieur LED sur modèle positif et maintien en température
- + Prise USB avec clé en option



Mur de froid

Les + ODIC

UN SAVOIR-FAIRE



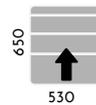
- + Produit sur mesure
- + Multi-températures
- + Traversant
- + Modulable
- + Adaptable selon vos besoins
- + GN et/ou EURONORME



Armoire à grilles Démontable // GN2/1

R455 A

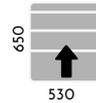
R290



+1°C +10°C

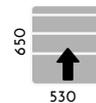
Simple accès

GROUPE LOGE	Références	681G1.3R7	681G1.3R2	1362G1.2R7	1362G1.2R2	2043G3.4R7	2043G3.4R2
SANS GROUPE	Références	681G1.3SGR7		1362G1.2SGR7		2043G3.4SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de porte		1		2		3	
Dim. ext. LxPxH en mm		833x850x2200*		1517x850x2200*		2201x850x2200*	
Nombre de niveaux utiles		38		78		118	
Dotation grilles INOX		3		6		9	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	640	845	640	1119	2x640
Puissance électrique absorbée en W		321	340	494	340	653	2x340



-18°C -22°C

GROUPE LOGE	Références	681GEL5.8R7	681GEL5.8R2	1362GEL1.0R7	1362GEL1.0R2	2043GEL1.5R7	2043GEL1.5R2
SANS GROUPE	Références	681GEL5.8SGR7		1362GEL1.0SGR7		2043GEL1.5SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de porte		1		2		3	
Dim. ext. LxPxH en mm		833x850x2200*		1517x850x2240*		2201x850x2240*	
Nombre de niveaux utiles		38		78		118	
Dotation grilles INOX		3		6		9	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		368	567	701	730	990	730
Puissance électrique absorbée en W		349	408	658	525	990	525



+63°C

Maintien en température

Références	G681CH
Nombre de porte	1
Dim. ext. LxPxH en mm	833x810x2110*
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500

* Hauteur variable selon références, contactez votre commercial.

Autres fluides sur demande

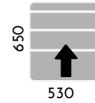


Armoire à grilles Démontable // GN2/1

R455 A

R290

Traversante

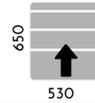


GROUPE LOGE	Références	682TR1.3R7	682TR1.3R2	1364TR1.2R7	1364TR1.2R2
SANS GROUPE	Références	682TR1.3SGR7		1364TR1.2SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290
Nombre de porte		1		2	
Dim. ext. LxPxH en mm		833x870x2200*		1517x870x2200*	
Nombre de niveaux utiles		38		78	
Dotation grilles INOX		3		6	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	640	845	640
Puissance électrique absorbée en W		321	340	494	340

*Hauteur variable selon références (fluides), contactez votre commercial.

* Hauteur variable selon références, contactez votre commercial.

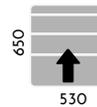
Maintien en température



Références	TR682CH
Nombre de porte	1
Dim. ext. LxPxH en mm	833x870x2110*
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500

Multi-température simple accès

Positive et / ou Négative



GROUPE LOGE	Références	682POSOSR7	682GELPOSR7	1362POSOSR7	1362GELPOSR7
SANS GROUPE	Références	682POSPOSSGR7	682GELPOSSGR7	1362POSPOSSGR7	1362GELPOSSGR7
Fluide		R455A	R455A	R455A	R455A
Nombre de portillon		2	2		
Nombre de porte				2	2
Dim. ext. LxPxH en mm		833x810x2200	833xx810x2200	1590x810x2200	1590xx810x2200
Nombre de niveaux utiles		16 + 16	16 + 16	38 + 38	38 + 38
Dotation grilles INOX		4	4	6	6
Puissance frigorifique -10°C ou -30°C +45°C en W		2x380	470+380	2x530	470+530
Puissance électrique absorbée en W		2x300	410+300	2x325	410+325

Autres fluides sur demande



Options /accessoires page 50

47 - TARIF 2024
odic-sa.com

Armoire à grilles Démontable // GN1/1

R455A

Simple accès



GROUPE LOGE	Références	B551R1 .3R7	551R1 .3R7	B1102R1 .3R7	1102R1 .3R7	B1102R1 .2R7	1102R1 .2R7	B1653R1 .2R7	1653R1 .2R7	B1653R3 .4R7	1653R3 .4R7
SANS GROUPE	Références	B551R1 .3SGR7	551R1 .3SGR7	B1102R1 .3SGR7	1102R1 .3SGR7	B1102R1 .2SGR7	1102R1 .2SGR7	B1653R1 .2SGR7	1653R1 .2SGR7	B1653R3 .4SGR7	1653R3 .4SGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1		2		2		3		3	
Dim ext. LxPxH en mm		705x850x2200		1260x850x2200		1260x850x2200		1815x850x2200		1815x850x2200	
Nombre de niveaux utiles		38		78		78		118		118	
Dotation grilles INOX		3		6		6		9		9	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526		526		845		845		1119	
Puissance électrique absorbée en W		321		321		494		494		653	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox

Simple accès



GROUPE LOGE	Références	B551GEL5 .8R7	551GEL5 .8R7	B1102GEL1 .0R7	1102GEL1 .0R7	B1653GEL1 .0R7	1653GEL1 .0R7	B1653GEL1 .5R7	1653GEL1 .5R7
SANS GROUPE	Références	B551GEL5 .8SGR7	551GEL5 .8SGR7	B1102GEL1 .0SGR7	1102GEL1 .0SGR7	B1653GEL1 .0SGR7	1653GEL1 .0SGR7	B1653GEL1 .5SGR7	1653GEL1 .5SGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1		2		3			
Dim ext. LxPxH en mm		705x850x2200		1260x850x2260		1815x850x2260			
Nombre de niveaux utiles		38		78		118			
Dotation grilles INOX		3		6		9			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		368		845		845		918	
Puissance électrique absorbée en W		349		494		494		914	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox



Armoire à grilles Démontable // GN1/1

Maintien en température



Références	R551CH
Nombre de Porte	1
Dim. ext. LxPxH en mm	705x810x2110
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500

Equipement sans groupe : autres fluides possibles dont R452A et R134A.

Equipement avec groupe : autres fluides, nous consulter.

R455A

Traversante



LOGE	Références	552TR1.3R7	1104TR1.2R7
SANS GROUPE	Références	552TR1.3SGR7	1104TR1.2SGR7
Fluide		R455A	R455A
Nombre de porte		1	2
Dim ext. LxPxH en mm		705x870x2200	1260x870x2200
Nombre de niveaux utiles		38	78
Dotation grilles INOX		3	6
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	845
Puissance électrique absorbée en W		321	494

Maintien en température



Références	TR552CH
Nombre de Porte	1
Dim ext. LxPxH en mm	705x870x2150
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500



Armoire à grilles

Démontable // GN1/1



En options

+ Fermeture à clé - pour porte entièrement vitrée	unitaire.....	Réf.	FCC.....
+ Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé - modèle armoire	unitaire.....	Réf.	FCLOQARM
+ Paire de pieds inox réglables - H.min 150mm/H.max 170mm - non montée	la paire	Réf.	KITPINOX.....
+ Paire de portillons à hublots vitrés - pour armoire positive GN2/1	la paire.....	Réf.	PVH682.....
+ Paire de portillons blancs - avec loqueteaux sans clé - GN1/1 et 400 x 600	la paire	Réf.	PVPO1.2RB.....
+ Paire de portillons inox - avec loqueteaux sans clé - GN1/1 et 400 x 600	la paire	Réf.	PVPO1.2RI
+ Paire de portillons inox - pour modèle GN2/1	la paire	Réf.	PVPO1.2GI.....
+ Porte blanche à hublot - pour armoire positive (H1265xL210mm).....	unitaire.....	Réf.	PVH550B
+ Porte vitrée à hublot - pour armoire positive (H1390xL310) - GN2/1	unitaire.....	Réf.	PVH680.....
+ Porte inox à hublot vitré - pour armoire positive (H1265xL210mm) - GN1/1 et 400 x 600	unitaire.....	Réf.	PVH550I.....
+ Portillon blanc à hublot vitré - pour armoire positive (H570xL310mm) - GN2/1	unitaire.....	Réf.	PVH602B
+ Portillon blanc à hublot vitré - pour armoire positive (H530xL210mm) - GN1/1 et 400 x 600	unitaire.....	Réf.	PVH552B
+ Porte ou portillon entièrement vitré			
+ Prise USB	unitaire.....	Réf.	PRISEUSB.....
+ 2 roulettes pivotantes sur platine - Ø 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non montées - H.max 125mm.....	la paire	Réf.	KITRP100
+ 4 roulettes pivotantes - Ø 50mm - double galets - 2 avec frein - 2 sans frein - H.max 70mm.....	le lot de quatre..	Réf.	KIT4RP50.....

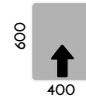
Les accessoires

• Grille inox - GN1/1 - 325x530mm	unitaire	Réf.	CLIGA11
• Grille inox - GN2/1 - 650x530mm	unitaire	Réf.	CLIGA21
• Kit hygrométrie automatique - pour armoire chaude	unitaire	Réf.	KITHUMID
• Paire de glissières inox - pour bac gastro	la paire.....	Réf.	PGLISINOX597PL
• Paire de glissières inox - pour modèle GN1/1 et GN2/1	la paire.....	Réf.	PGLISSINOX597.....

Armoire à grilles Démontable // 400x600

R455A

Simple accès



+1°C +10°C

GROUPE LOGE	Références	B551T1 .3R7	551T1 .3R7	B1102T1 .3R7	1102T1 .3R7	B1102T1 .2R7	1102T1 .2R7	B1653T1 .2R7	1653T1 .2R7	B1653T3 .4R7	1653T3 .4R7
SANS GROUPE	Références	B551T1 .3SGR7	551T1 .3SGR7	B1102T1 .3SGR7	1102T1 .3SGR7	B1102T1 .2SGR7	1102T1 .2SGR7	B1653T1 .2SGR7	1653T1 .2SGR7	B1653T3 .4SGR7	1653T3 .4SGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1		2		2		3		3	
Dim ext. LxPxH en mm		705x870x2200		1260x870x2200		1260x870x2200		1815x870x2200		1815x870x2200	
Nombre de niveaux utiles		38		78		78		118		118	
Dotation grilles INOX		3		6		6		9		9	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526		526		845		845		1119	
Puissance électrique absorbée en W		321		321		494		494		653	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox

Simple accès



-18°C -22°C

GROUPE LOGE	Références	B551TGEL5 .8R7	551TGEL5 .8R7	B1102TGEL1 .0R7	1102TGEL1 .0R7	B1653TGEL1 .0R7	1653TGEL1 .0R7	B1653TGEL1 .5R7	1653TGEL1 .5R7
SANS GROUPE	Références	B551TGEL5 .8SGR7	551TGEL5 .8SGR7	B1102TGEL1 .0SGR7	1102TGEL1 .0SGR7	B1653TGEL1 .0SGR7	1653TGEL1 .0SGR7	B1653TGEL1 .5SGR7	1653TGEL1 .5SGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1		2		3			
Dim ext. LxPxH en mm		705x870x2200		1260x870x2260		1815x870x2260			
Nombre de niveaux utiles		38		78		118			
Dotation grilles INOX		3		6		9			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		368		701		701		918	
Puissance électrique absorbée en W		349		658		658		914	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox

Autres fluides sur demande

Armoire à grilles Démontable // 400x600

R455A

Traversante



GROUPE LOGE	Références	552TTR1.3R7	1104TTR1.2R7
SANS GROUPE	Références	552TTR1.3SGR7	1104TTR1.2SGR7
Fluide		R455A	R455A
Nombre de porte		1	2
Dim. ext. LxPxH en mm		705x870x2200	1260x870x2200
Nombre de niveaux utiles		38	78
Dotation grilles INOX		3	6
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	845
Puissance électrique absorbée en W		321	494

Maintien en température - Simple accès



Références	T551CH
Nombre de Porte	1
Dim. ext. LxPxH en mm	705x810x2150
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500

Maintien en température - Traversant



Références	TTR552CH
Nombre de porte	1
Dim. ext. LxPxH en mm	705x870x2150
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	3500

Autres fluides sur demande

Armoire à grilles Démontable // 600x800

R455A

Simple accès



GRUPE LOGE	Références	BMAXI 1001 R7	MAXI 1001 R7	BMAXI 1001 PRR7	MAXI 1001 PRR7	BMAXI 2002 R7	MAXI 2002 R7	BMAXI 2002 PRR7	MAXI 2002 PRR7	BMAXI 3003 R7	MAXI 3003 R7	BMAXI 3003 PRR7	MAXI 3003 PRR7
SANS GROUPE	Références	BMAXI 1001 SGR7	MAXI 1001 SGR7	BMAXI 1001 PRSGR7	MAXI 1001 PRSGR7	BMAXI 2002 SGR7	MAXI 2002 SGR7	BMAXI 2002 PRSGR7	MAXI 2002 PRSGR7	BMAXI 3003 SGR7	MAXI 3003 SGR7	BMAXI 3003 PRSGR7	MAXI 3003 PRSGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1				2				3			
Dim.ext. LxPxH en mm		970x1040x2300				1740x1040x2300		1740x1040x2310		2510x1040x2310			
Nbre de niveaux utiles		40				80				120			
Dotation grilles INOX		4				8				12			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		368		845		845		1119		1119		845	
Puissance électrique absorbée en W		349		494		494		653		653		494	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox

PR : Puissance Renforcée pour service intensif

Simple accès



GRUPE LOGE	Références	BMAXI-GEL 1001 R7	MAXI-GEL 1001 R7	BMAXI-GEL 1001 PRR7	MAXI-GEL 1001 PRR7	BMAXI-GEL 2002 R7	MAXI-GEL 2002 R7	BMAXI-GEL 2002 PRR7	MAXI-GEL 2002 PRR7	BMAXI-GEL 3003 R7	MAXI-GEL 3003 R7	BMAXI-GEL 3003 PRR7	MAXI-GEL 3003 PRR7
SANS GROUPE	Références	BMAXI-GEL 1001 SGR7	MAXI-GEL 1001 SGR7	BMAXI-GEL 1001 PRSGR7	MAXI-GEL 1001 PRSGR7	BMAXI-GEL 2002 SGR7	MAXI-GEL 2002 SGR7	BMAXI-GEL 2002 PRSGR7	MAXI-GEL 2002 PRSGR7	BMAXI-GEL 3003 SGR7	MAXI-GEL 3003 SGR7	BMAXI-GEL 3003 PRSGR7	MAXI-GEL 3003 PRSGR7
Fluide		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A		R455A	
Nombre de porte		1				2				3			
Dim.ext. LxPxH en mm		970x1040x2370				1740x1040x2370		1740x1040x2370		2510x1040x2370			
Nbre de niveaux utiles		38				78				118			
Dotation grilles INOX		4				8				12			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		701		918		701		918		2x701		2x918	
Puissance électrique absorbée en W		658		914		658		914		2x658		2x914	
Revêtement		Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox

PR : Puissance Renforcée pour service intensif

Autres fluides sur demande



Options / accessoires page 54

Armoire à grilles

Démontable // 600x800

En options

+ Paire de pieds inox réglables - H.min 150mm/H.max 170mm - non montée	la paire	Réf.	KITPINOX.....
+ Porte blanche vitrée - pour armoire positive (H1265xL210mm)	unitaire	Réf.	PHV550B
+ Porte inox vitrée - pour armoire positive (H1265xL210mm) - GN1/1 et 400 x 600	unitaire	Réf.	PVH550I.....
+ Portillon blanc vitré - pour armoire positive (H530xL210mm) - GN1/1 et 400 x 600.....	unitaire	Réf.	PVH552B
+ Portillon inox vitré - pour armoire positive (H530xL210mm) - GN1/1 et 400 x 600	unitaire	Réf.	PVH552I
+ Paire de portillons avec loqueteau sans clé - pour armoire MAXI blanc	la paire	Réf.	PVPO1.2MAXIB
+ Paire de portillons avec loqueteau sans clé - pour armoire MAXI inox	la paire	Réf.	PVPO1.2MAXII.....
+ Paire de portillons blancs - avec loqueteaux sans clé - GN1/1 et 400 x 600	la paire	Réf.	PVPO1.2RB.....
+ Paire de portillons inox - avec loqueteaux sans clé - GN1/1 et 400 x 600	la paire	Réf.	PVPO1.2RI
+ Porte ou portillon entièrement vitré.....			
+ Prise USB.....	unitaire	Réf.	PRISEUSB.....
+ 2 roulettes pivotantes sur platine - Ø 100mm			
1 sans frein - 1 avec frein - non montées - H.max 125mm.....	la paire	Réf.	KITRP100.....

Les accessoires

• Grille inox - 400x600	unitaire	Réf.	CLIREST
• Grille inox - 600x800	unitaire	Réf.	CLIMAXI.....
• Kit hygrométrie automatique - pour armoire chaude	unitaire	Réf.	KITHUMID
• Paire de glissières inox - pour bac gastro	la paire.....	Réf.	PGLISINOX597PL
• Paire de glissières inox - pour modèle 400x600	la paire.....	Réf.	PGLISINOX597.....
• Paire de glissières inox - pour armoire 600x800	la paire.....	Réf.	PGLISINOX780.....

Armoire à grilles Monocoque // HORIZON



Scannez pour
en savoir +

Les caractéristiques techniques

- Acier Inoxydable ou tôle blanche sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Pieds PVC réglables Hmin 150mm/Hmax 170mm
- Construction monocoque (non démontable) - livré montée
- Isolation 70mm
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Eclairage LED
- Bac de récupération des condensats
- Tous nos groupes au R290 sont monobloc avec une facilité de maintenance
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Régulation électronique à affichage digital avec gestion automatique des dégivrages
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de(s) porte(s)
- Joint magnétique démontable sans outil
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz

Les + ODIC

- + Crémaillères intérieures au pas de 35mm démontables sans outil
- + Glissières Inox
- + Angles intérieurs arrondis
- + Poignée non débordante
- + Fermeture à clé sur modèle Inox
- + Eclairage intérieur LED



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Régulation
électronique



Joint
magnétique



Poignée
non débordante



Angles
intérieurs
arrondis



Alarme
visuelle et
sonore



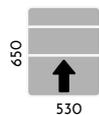
Acier
Inoxydable

Armoire à grilles Monocoque // HORIZON

R455 A

R290

GN2/1



LOGE	Références	BHOR 600 +R7	BHOR 600 +R2	HOR 600 +R7	HOR 600 +R2	BHOR 602 +R7	BHOR 602 +R2	BHOR 1200 +R7	BHOR 1200 +R2	HOR 1200 +R7	HOR 1200 +R2	BHOR 1204 +R7	BHOR 1204 +R2
SANS GROUPE	Références	BHOR 600 +SGR7		HOR 600 +SGR7		BHOR 602 +SGR7		BHOR 1200 +SGR7		HOR 1200 +SGR7		BHOR 1204 +SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de portillon						2						4	
Nombre de porte		1								2			
Dim ext. LxPxH en mm		706x850x2100*				706x850x2100*				1450x850x2100*			
Nombre de niveaux utiles		35				30		70				60	
Dotation grilles		3				3		6				6	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		611	699	611	699	611	699	816	699	816	699	816	699
Puissance électrique absorbée en W		331	340	331	340	331	340	432	340	432	340	432	340
Revêtement		Blanc				Blanc		Blanc				Blanc	

* Hauteur variable selon références (fluides), contactez votre commercial.

Autres fluides sur demande

En options

- + Fermeture à clé - pour porte vitrée unitaire | Réf. FCC.....
- + Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé - modèle armoire unitaire | Réf. FCLOQARM.....
- + Loqueteau à clé pour porte PVTHPOSHOR unitaire | Réf. 030363.....
- + Paire de pieds Inox réglables - H.min 150mm/H.max 170 mm - non montée la paire | Réf. KITPINOX.....
- + Porte blanche à hublot vitré - pour armoire positive (H1390xL310mm) unitaire | Réf. PVH601B.....
- + Porte inox thermopane vitré - entière - pour HORIZON unitaire | Réf. PVTHPOSHOR.....
- + Porte inox à hublot vitré pour armoire positive (H1390xL310mm)..... unitaire | Réf. PVH601I.....
- + Porte ou portillon entièrement vitré | Réf. PVH602B.....
- + Portillon blanc à hublot vitré - pour armoire positive (H570xL310mm)..... unitaire | Réf. PVH602B.....
- + Prise USB unitaire | Réf. PRISEUSB.....
- + 2 roulettes pivotantes sur platine - Ø 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non monté - H.max 125 mm... la paire | Réf. KITRP100.....
- + 4 roulettes pivotantes - Ø 50mm - 2 avec frein - 2 sans frein - Hmax 170mm le lot de 4 | Réf. KIT4RP50.....

Les accessoires

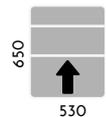
- Grille inox - 400x600 unitaire | Réf. CLIREST.....
- Grille inox - GN1/1 - 325x530mm unitaire | Réf. CLIGA11.....
- Grille inox - GN2/1 - 650x530mm unitaire | Réf. CLIGA21.....
- Paire de glissières INOX la paire..... | Réf. PGLISSINOX597.....

Armoire à grilles Monocoque // HORIZON

R455A

R290

GN2/1



-18°C -22°C

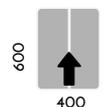
GRUPE LOGE	Références	BHOR 600 -R7	BHOR 600 -R2	HOR 600 -R7	HOR 600 -R2	BHOR 602 -R7	BHOR 602 -R2	BHOR 1200 -R7	BHOR 1200 -R2	HOR 1200 -R7	HOR 1200 -R2	BHOR 1204 -R7	BHOR 1204 -R2
SANS GROUPE	Références	BHOR 600- SGR7		HOR 600- SGR7		BHOR 602- SGR7		BHOR 1200- SGR7		HOR 1200- SGR7		BHOR 1204- SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de portillon						2						4	
Nombre de porte		1								2			
Dim ext. LxPxH en mm		706x850x2150*				706x850x2150*		1450x850x2150*				1450x850x2150*	
Nombre de niveaux utiles		35				30		70				60	
Dotation grilles		3				3		6				6	
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		472	567	472	567	472	567	672	567	672	567	672	567
Puissance électrique absorbée en W		410	408	410	408	410	408	624	408	624	408	624	408
Revêtement		Blanc				Blanc		Blanc				Blanc	

Inox

Inox

* Hauteur variable selon références (fluides), contactez votre commercial.

400 x 600



-18°C -22°C

GRUPE LOGE	Références	BHOR EN600 -R7	BHOR EN600 -R2	HOR EN600 -R7	HOR EN600 -R2	BHOR EN602 -R7	BHOR EN602 -R2	BHOR EN1200 -R7	BHOR EN1200 -R2	HOR EN1200 -R7	HOR EN1200 -R2	BHOR EN1204 -R7	BHOR EN1204 -R2
SANS GROUPE	Références	BHOR EN600 -SGR7		HOR EN600 -SGR7		BHOR EN602 -SGR7		BHOR EN1200 -SGR7		HOR EN1200 -SGR7		BHOR EN1204 -SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de portillon						2						4	
Nombre de porte		1								2			
Dim ext. LxPxH en mm		706x850x2150*				706x850x2150*		1450x850x2150*				1450x850x2150*	
Nombre de niveaux utiles		35				30		70				60	
Dotation grilles		3				3		6				6	
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		472	567	472	567	472	567	672	567	672	567	672	567
Puissance électrique absorbée en W		410	408	410	408	410	408	624	408	624	408	624	408
Revêtement		Blanc				Blanc		Blanc				Blanc	

Inox

Inox

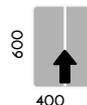
* Hauteur variable selon références (fluides), contactez votre commercial.

Armoire à grilles Monocoque // HORIZON

R455A

R290

400 x 600



GRUPE LOGE	Références	BHOR EN600 +R7	BHOR EN600 +R2	HOR EN600 +R7	HOR EN600 +R2	BHOR EN602 +R7	BHOR EN602 +R2	BHOR EN1200 +R7	BHOR EN1200 +R2	HOR EN1200 +R7	HOR EN1200 +R2	BHOR EN1204 +R7	BHOR EN1204 +R2
SANS GROUPE	Références	BHOR EN600 +SGR7		HOR EN600 +SGR7		BHOR EN602 +SGR7		BHOR EN1200 +SGR7		HOR EN1200 +SGR7		BHOR EN1204 +SGR7	
Fluide		R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nombre de portillon						2						4	
Nombre de porte		1								2			
Dim ext. LxPxH en mm		706x850x2100*				706x850x2100*		1450x850x2100*				1450x850x21000*	
Nombre de niveaux utiles		35				30		70				60	
Dotation grilles		3				3		6				6	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		611	699	611	699	611	699	816	699	816	699	816	699
Puissance électrique absorbée en W		331	340	331	340	331	340	432	340	432	340	432	340
Revêtement		Blanc				Blanc		Blanc				Blanc	

Inox

Inox

* Hauteur variable selon références (fluides), contactez votre commercial.

Autres fluides sur demande



Options /accessoires page 56

Armoire à grilles Monocoque // EMBOUTIE

Équipement CLASSE
Modèle positif

A

Nouveauté 2024 / Faible impact environnemental et consommation d'énergie réduite !

Les caractéristiques techniques

- Construction monocoque avec glissières embouties
- Fluide R290
- Avec groupe logé
- Gamme Inox AEMB : Intérieur et extérieur en acier Inox AISI 304
- Gamme Eco AEMBP : Intérieur et extérieur en acier Inox AISI 304 (compartiment technique dos, et dessous en acier galvanisé)
- Epaisseur d'isolation 80mm (Gamme Inox) / 60mm (Gamme Eco)
- Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage
- Modèles 1 porte et 2 portes
- Porte pleine ou vitrée à fermeture automatique avec butée à 105°
- Joint de porte magnétique et amovible
- Pieds en acier Inox AISI 304 réglables en hauteur H mini 90mm/ Hmaxi 125mm
- Evaporateur traité par cataphorèse pour une meilleure résistance à la corrosion et installé à l'extérieur du compartiment afin de garantir une capacité supérieure de chargement
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour un cycle plus rapide et moins de chocs thermiques
- Evaporation des condensats automatiques par serpentin du compresseur traité anti-corrosion
- Régulation avec écran tactile à 6 touches et haute luminosité
- Alarme porte ouverte visuelle et sonore
- Inclus 3 grilles plastifiées par porte
- Eclairage à LED (Gamme Inox) / Eclairage simple (Gamme Eco)
- Fermeture à clé

Les ODIC

- + Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé pour garantir fiabilité et performance à +43°C
- + Isolant avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental GWP < 5 et zéro ODP)
- + Porte avec charnière à droite réversible au besoin par l'utilisateur
- + Joint de porte conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie
- + Unité de réfrigération équipé avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation
- + Dégivrage adaptatif seulement activé en présence réelle de glace dans l'évaporateur ce qui favorise la réduction de la consommation énergétique et permet une performance élevée



Armoire à grilles Monocoque // EMBOUTIE

En options

+ 4 roulettes pivotantes Ø80mm. Chape inox. 2 avec freins - 2 sans frein. Hauteur maxi 105mm

..... Par quatre . | Réf. 4REMB 01€



Porte réversible



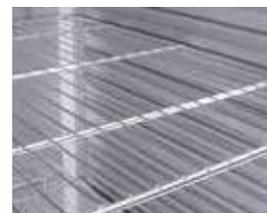
Fermeture à clé en option.
Régulation avec écran tactile
6 touches



Joint magnétique
démontable



Glissières embouties



3 grilles
plastifiées par porte



Armoire à grilles Monocoque // EMBOUTIE

Gamme
INOX



Références	AEMB600+R2	AEMB1200+R2
Fluide	R290	R290
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	702x830x2090	1435x830x2090
Nombre de porte	1	2
Type de porte	Pleine	Pleine
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	48
Dotation de grilles plastifiées	3	6
Puissance frigorifique de -10°C à +45°C en W	312	492
Puissance électrique absorbée en W	208	344
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	117	185
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)
Classe énergétique	A	A

NEGATIVE -15°C -22°C

Références	AEMB600-R2	AEMB1200-R2
Fluide	R290	R290
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	702x830x2090	1435x830x2090
Nombre de porte	1	2
Type de porte	Pleine	Pleine
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	48
Dotation de grilles plastifiées	3	6
Puissance frigorifique de -25°C à +45°C en W	568	862
Puissance électrique absorbée en W	579	1110
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	123	199
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)
	B	B

Armoire à grilles Monocoque // EMBOUTIE

Gamme ECO

POSITIF  +1°C +8°C

Références	AEMBP600+R2	AEMBP600PV+R2	AEMBP1200+R2	AEMBP1200PV+R2
Fluide	R290	R290	R290	R290
Groupe	Logé	Logé	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	702x830x2090	702x850x2090	1435x830x2090	1435x850x2090
Nombre de porte	1	1	2	2
Type de porte	Pleine	Vitrée	Pleine	Vitrée
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	24	48	48
Dotation de grilles plastifiées	3	3	6	6
Puissance frigorifique de -10°C à +45°C en W	312	368	492	555
Puissance électrique absorbée en W	208	234	344	344
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	117	128	185	207
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	4 (30°C - 55%)	5 (40°C - 40%)	4 (30°C - 55%)
Classe énergétique	A	-	A	-

NEGATIVE  -15°C -22°C

Références	AEMBP600-R2	AEMBP1200-R2
Fluide	R290	R290
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	702x830x2090	1435x830x2090
Nombre de porte	1	2
Type de porte	Pleine	Pleine
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	48
Dotation de grilles plastifiées	3	6
Puissance frigorifique de -25°C à +45°C en W	568	862
Puissance électrique absorbée en W	579	1110
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	123	199
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)
Classe énergétique	-	-

Les accessoires

- Glissières pour grilles 530x650mm (modèles 2 portes)la paire | Réf. GLIEMB
- Grille Inox - GN2/I - 530X650 mmunitaire | Réf. CLIGA21
- Grille plastifiée - GN2/I - 530X650 mmunitaire | Réf. GRILRILSAN21 ...

Armoire à grilles Monocoque // EVEREST 2

Gamme disponible jusqu'à épuisement des stocks



Scannez pour
en savoir +

Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable intérieur/extérieur (sauf arrière, dessus et dessous)
- Pieds Inox réglables Hmini 150mm/Hmaxi 170mm
- Armoire non démontable
- Isolation épaisseur 60mm
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- 3 grilles plastifiées par porte avec système anti-basculement
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Régulation électronique avec thermomètre-thermostat Dixell
- Porte non réversible
- Marche-arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Compresseur ventilé
- Batterie traitée (sauf modèle négatif)
- Dégivrage automatique
- Ré évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Compresseur EMBRACO
- Tension d'alimentation : Mono 230V+T/50Hz
- Ambiance tropicalisée +43°C

Les + ODIC

- + Angles intérieurs arrondis
- + Roulettes en option uniquement à la demande
- + Crémaillères intérieures démontables au pas de 55 mm
- + Poignée verticale Inox (PVI) non débordante
- + Fermeture à clé
- + Joint magnétique démontable sans outil
- + Eclairage intérieur LED
- + Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- + Alarme visuelle programmable de la température haute et basse



Régulation
électronique



Équipement frigo-
rifique
en partie haute



Angles inté-
rieurs arrondis



Joint
magnétique
démontable

En options

- + 4 roulettes pivotantes - Ø 80mm - 2 avec freins - 2 sans freins - non montées
H.max 105mmle lot de quatre | Réf. KITRPEV.....
(à la commande uniquement)

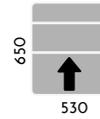
Les accessoires

- Grille Inox - GN2/1 - 650X530 mmunitaire | Réf. CLIGA21
- Grille plastifiée - GN2/1 - 530X650 mmunitaire | Réf. GRILRILSAN21 ...
- Paire de glissières INOX - pour armoire gamme EVERESTla paire | Réf. PGLIEV2

Armoire à grilles Monocoque // EVEREST 2

R290

GN2/1 - POSITIF

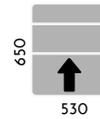


+1°C +8°C

Références	EV2650+R2	EV21300+R2
Fluide	R290	R290
Groupe	logé	logé
Dim. ext. LxPxH en mm	740x830x2010	1480x830x2010
Nombre de porte	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 57mm	21	42
Dotation de grilles plastifiées	3	6
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	271	311
Puissance électrique absorbée en W	2900	4630
Poids en kg	125	188

R290

GN2/1 - NÉGATIF



-18°C -22°C

Références	EV2650-R2
Fluide	R290
Groupe	logé
Dim. ext. LxPxH en mm	740x830x2010
Nombre de porte	1
Nombre de niveaux utiles au pas de 57mm	21
Dotation de grilles plastifiées	3
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	642
Puissance électrique absorbée en W	9200
Poids en kg	131

Petite profondeur Armoire à grilles // GN1/1

Spécificité ODIC



Scannez pour
en savoir +

Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Pieds PVC réglables Hmin 150mm/Hmax 170mm
- Construction démontable - Matériel livré démonté ou monté sur demande
- Isolation 70mm
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Joint magnétique démontable sans outil
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères démontables sans outil au pas de 35mm
- Glissières Inox
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz



Les + ODIC

- + Angles intérieurs arrondis
- + Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- + Poignée non débordante
- + Fermeture à clé
- + Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- + Eclairage intérieur LED sur modèle positif



R455A

GN1/1 - POSITIF



+1°C +10°C

GRUPE LOGE.	Références	551R61.3R7	1102R61.3R7
SANS GROUPE	Références	551R61.3SGR7	1102R61.3SGR7
Fluide		R455A	R455A
Nombre de porte		1	2
Dim ext. LxPxH en mm		903x675x2210	1660x675x2210
Nombre de niveaux utiles		38	79
Dotation grilles inox		3	6
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	526
Puissance électrique absorbée en W		321	321

Petite profondeur

Armoire à grilles // GN1/1

GN1/1- NÉGATIF



GROUPES LOGE.	Références	551GEL6R7	1102GEL6R7
SANS GROUPE	Références	551GEL6SGR7	1102GEL6SGR7
Fluide		R455A	R455A
Nombre de porte		1	2
Dim ext. LxPxH en mm		903x675x2210	1660x675x2210
Nombre de niveaux utiles		33	66
Dotation grilles inox		3	6
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W		368	701
Puissance électrique absorbée en W		349	658

Autres fluides sur demande

Les accessoires

- Grille inox - GN1/1 - 325x530mmunitaire..... | Réf. CLIGA11
- Paire de glissières inoxpaire..... | Réf. TS0167931



Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN1/1



Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable AISI 304 (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds inox réglables - H mini 150mm/H maxi 200mm
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières inox
- Matériel livré monté ou démonté sur demande
- Porte pleine ou vitrée ou blocs 2 ou 3 tiroirs
- Epaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42 Kg/m3
- Densité flux thermique 17 W/m² pour une température à +1°C intérieur et +43°C extérieur
- Valeur K isolation : 0.32 W/m²
- Ferrage porte droit ou gauche à la commande
- Blocage de porte à 105° - fixation sur pivot
- Joint démontable sans outil
- Version équipé ou semi-équipé
- Groupe logé à droite ou à gauche
- Fluide R290 (modèle équipé) / R455A (modèle semi-équipé)
- Autres fluides sur demande
- Ré-évaporation des eaux par gaz chaud dans un bac de récupération (modèle équipé R290)
- Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (modèle semi-équipé R455A)
- Ambiance tropicalisée +43°C
- Evaporateur ventilé (batterie traitée sur modèle positif)
- Monobloc extractible sur pan incliné
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Dégivrage automatique
- Alarme visuelle et sonore
- Mono 230V+T/50Hz



Les + ODIC

- + 2, 3 ou 4 emplacements
- + Porte pleine ou vitrée - bloc 2 ou 3 tiroirs
- + Construction démontable
- + Revêtement INOX intérieur / extérieur
- + Avec ou sans dessus (Inox ou Granit)
- + Ambiance +43°C
- + Fluide R290 et R455A (autres fluides nous consulter)
- + Monobloc extractible - Accès simple et direct



MEUBLE BAS « MISTRAL » GN1/1

2 emplacements - Simple accès



(Meuble à composer avec portes ou blocs tiroirs en option)

Références	M11S2XSGDR7	M11S2XSGGR7	M11S2XAGDR2	M11S2XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	1348	1348	1348	1348
Profondeur (mm)	712	712	712	712
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	1352	1352	1352	1352
Profondeur (mm)	720	720	720	720
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	192	192	192	192
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Dotation grilles inox	4	4	4	4
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)			1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	450	450	450	450
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Évaporateur				
T° évaporation (°C)	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique			C	C
Classe climatique			Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	113	113	113	113

Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN1/1

■ 3 emplacements - Simple accès



(Meuble à composer avec portes ou blocs tiroirs en option)

Références	M11S3XSGDR7	M11S3XSGGR7	M11S3XAGDR2	M11S3XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	1835	1835	1835	1835
Profondeur (mm)	712	712	712	712
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	1839	1839	1839	1839
Profondeur (mm)	720	720	720	720
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	287	287	287	287
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Dotation grilles inox	6	6	6	6
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)			1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	450	450	450	450
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Évaporateur				
T° évaporation (°C)	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique			C	C
Classe climatique			Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	137	137	137	137

Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN1/1

■ 4 emplacements - Simple accès



(Meuble à composer avec portes ou blocs tiroirs en option)

Références	M11S4XSGDR7	M11S4XSGGR7	M11S4XAGDR2	M11S4XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	2322	2322	2322	2322
Profondeur (mm)	712	712	712	712
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	2326	2326	2326	2326
Profondeur (mm)	720	720	720	720
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	383	383	383	383
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Dotation grilles inox	8	8	8	8
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)			1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	490	490	490	490
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Evaporateur				
T° évaporation (°C)	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique			C	C
Classe climatique			Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	164	164	164	164

Meuble bas

MEUBLE BAS « MISTRAL » GN1/1

En options

Tiroirs

- + Bloc 2 tiroirsunitaire | Réf. B2T11
- + Bloc 3 tiroirsunitaire | Réf. B3T11

Portes

- + Porte pleine Inoxunitaire | Réf. PPX11
- + Porte Inox vitréeunitaire | Réf. PPX11V

Dessus avec dossier

- + Dessus Inox avec dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DX11AD2E
- + Dessus Inox avec dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DX11AD3E
- + Dessus Inox avec dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DX11AD4E
- + Dessus Granit avec dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DG11AD2E
- + Dessus Granit avec dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DG11AD3E
- + Dessus Granit avec dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DG11AD4E

Dessus sans dossier

- + Dessus Inox sans dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DX11SD2E
- + Dessus Inox sans dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DX11SD3E
- + Dessus Inox sans dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DX11SD4E
- + Dessus Granit sans dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DG11SD2E
- + Dessus Granit sans dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DG11SD3E
- + Dessus Granit sans dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DG11SD4E

Fermetures

- + Fermeture à clé pour porteunitaire | Réf. FACP
- + Loqueteau avec fermeture à clé pour porteunitaire | Réf. LFACP

Roulettes

- + Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 80mm
1 sans frein - 1 avec frein - Non montées. H maxi 105mmunitaire | Réf. KTRPLAT80

Les accessoires

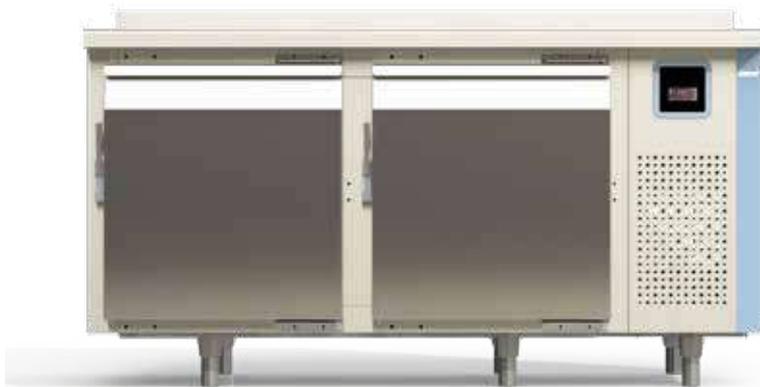
- Grille Inox GN1/1 unitaire | Réf. CLIGA11
- Paire de glissières Inox GN1/1 la paire | Réf. TS0162011
- Port USB unitaire | Réf. PRISEUSB

Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN2/1

SIRHA+
INNOVATION
AWARDS

neo
restauration
EVENTS
Trophées
Ain Neo
Awards
L'annuel 2021

ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable AISI 304 (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds inox réglables – H mini 150mm/H maxi 200mm
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières inox
- Matériel livré monté ou démonté sur demande
- Porte pleine ou vitrée ou blocs 2 ou 3 tiroirs
- Epaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42 Kg/m³
- Densité flux thermique 17 W/m² pour une température à +1°C intérieur et +43°C extérieur
- Valeur K isolation : 0.32 W/m²
- Ferrage porte droit ou gauche à la commande
- Blocage de porte à 105° - fixation sur pivot
- Joint démontable sans outil
- Version équipé ou semi-équipé
- Groupe logé à droite ou à gauche
- Fluide R290 (modèle équipé) / R455A (modèle semi-équipé)
- Ré-évaporation des eaux par gaz chaud dans un bac de récupération (modèle équipé R290)
- Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (modèle semi-équipé R455A)
- Ambiance tropicalisée +43°C
- Evaporateur ventilé (batterie traitée sur modèle positif)
- Monobloc démontable
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Dégivrage automatique
- Alarme visuelle et sonore
- Mono 230V+T/50Hz



Les + ODIC

- + 2, 3 ou 4 emplacements
- + Porte pleine ou vitrée - bloc 2 ou 3 tiroirs
- + Construction démontable
- + Revêtement INOX intérieur / extérieur
- + Avec ou sans dessus (Inox ou Granit)
- + Ambiance +43°C
- + Fluide R290 et R455A (autres fluides nous consulter)
- + Monobloc extractible - Accès simple et direct

Meuble bas

MEUBLE BAS « MISTRAL » GN2/1

■ 2 emplacements - Simple accès



Références	M2IS2XSGDR7	M2IS2XSGGR7	M2IS2XAGDR2	M2IS2XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	1758	1758	1758	1758
Profondeur (mm)	832	832	832	832
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	1762	1762	1762	1762
Profondeur (mm)	840	840	840	840
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	380	380	380	380
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 2/1	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Dotation grilles inox	4	4	4	4
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)			1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	450	450	450	450
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Evaporateur				
T° évaporation (°C)	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique			C	C
Classe climatique			Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	127	127	127	127

Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN2/1

■ 3 emplacements - Simple accès



Références	M2IS3XSGDR7	M2IS3XSGGR7	M2IS3XAGDR2	M2IS3XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	2450	2450	2450	2450
Profondeur (mm)	832	832	832	832
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	2454	2454	2454	2454
Profondeur (mm)	840	840	840	840
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	570	570	570	570
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 2/1	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Dotation grilles inox	6	6	6	6
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)	NC	NC	1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	490	490	490	490
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Évaporateur				
T° évaporation (°C)	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique			C	C
Classe climatique			Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	170	170	170	170

Meuble bas

MEUBLE BAS « MISTRAL » GN2/1

■ 4 emplacements - Simple accès



Références	M21S4XSGDR7	M21S4XSGGR7	M21S4XAGDR2	M21S4XAGGR2
Groupe	Semi équipé droit	Semi équipé gauche	Équipé droit	Équipé gauche
Dimensions extérieures sans dessus				
Largeur (mm)	3142	3142	3142	3142
Profondeur (mm)	832	832	832	832
Hauteur (mm)	900	900	900	900
Dimensions extérieures avec dessus				
Largeur (mm)	3146	3146	3146	3146
Profondeur (mm)	840	840	840	840
Hauteur (mm)	940	940	940	940
Capacités				
Volume utile (L)	760	760	760	760
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15
Espacement (mm)	31	31	31	31
Dimensions	GN 2/1	GN2/1	GN2/1	GN2/1
Dotation grilles inox	8	8	8	8
Electricité				
Tension (V)	230 V	230 V	230 V	230 V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50
Protection (A)	16	16	16	16
Puissance (W)	100	100	270	270
Frigorifique				
Compresseur (CV)			1/3	1/3
Puiss. Frigo. (W)	490	490	490	490
Fluide	R455A	R455A	R290	R290
Détente			Capillaire	Capillaire
Évaporateur				
T° évaporation (°C)			-10°C/32°C ext.	-10°C/32°C ext.
Type	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Condenseur				
T° fonction. (°C)			+32°C	+32°C
T° condensation (°C)			+45°C/32°C ext.	+45°C/32°C ext.
Type			Ventilé	Ventilé
Dégivrage	Electrique	Electrique	Par gaz chaud	Par gaz chaud
Normes				
Classe énergétique	C	C	C	C
Classe climatique	Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)	Classe 4 (30°/55Hr)
Poids (Kg)	212	212	212	212

Meuble bas MEUBLE BAS « MISTRAL » GN2/1

En options

Tiroirs

- + Bloc 2 tiroirsunitaire | Réf. B2T21
- + Bloc 3 tiroirsunitaire | Réf. B3T21

Portes

- + Porte pleine Inoxunitaire | Réf. PPX21
- + Porte Inox vitréeunitaire | Réf. PPX21V

Dessus avec dossier

- + Dessus Inox avec dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DX21AD2E
- + Dessus Inox avec dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DX21AD3E
- + Dessus Inox avec dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DX21AD4E
- + Dessus Granit avec dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DG21AD2E
- + Dessus Granit avec dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DG21AD3E
- + Dessus Granit avec dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DG11AD4E

Dessus sans dossier

- + Dessus Inox sans dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DX21SD2E
- + Dessus Inox sans dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DX21SD3E
- + Dessus Inox sans dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DX21SD4E
- + Dessus Granit sans dossier - 2 emplacementsunitaire | Réf. DG21SD2E
- + Dessus Granit sans dossier - 3 emplacementsunitaire | Réf. DG21SD3E
- + Dessus Granit sans dossier - 4 emplacementsunitaire | Réf. DG21SD4E

Fermetures

- + Fermeture à clé pour porteunitaire | Réf. FACP
- + Loqueteau avec fermeture à clé pour porteunitaire | Réf. LFACP

Roulettes

- + Paire de roulettes pivotantes sur platine Ø 80mm
1 sans frein - 1 avec frein - Non montées. H maxi 105mmunitaire | Réf. KTRPLAT80

Les accessoires

- Grille Inox GN2/1unitaire | Réf. CLIGA21
- Paire de glissières Inox GN2/1la paire | Réf. 930030
- Port USBunitaire | Réf. PRISEUSB

Meuble bas Démontable // 400x600



Scannez pour
en savoir +

Les caractéristiques techniques

- Acier Inoxydable ou tôle blanche sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Pieds Inox réglables Hmin 150mm/Hmax 200mm
- Construction démontable – Matériel livré démonté ou monté sur demande
- Isolation 70mm
- Groupe logé à droite de l'appareil en standard – à gauche sur demande
- Habillage arrière du logement technique en option
- Tous nos groupes au R290 sont monobloc avec une facilité de maintenance
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur avec détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électronique
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Glissières Inox
- Crémaillères démontables sans outil au pas de 31mm
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz

Les + ODIC

- + Angles intérieurs arrondis
- + Avec ou sans dessus Inox
- + Dessus Inox avec ou sans dossier
- + Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- + Poignée non débordante
- + Prise USB en option



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



■ 400x600



Porte non
débordante



Porte
réversible



Pieds inox
réglables



Dégivrage
automatique



Régulation
électronique

Meuble bas Démontable // 400x600

Simple accès

Avec groupe
2 portes

R455A

R290



+1°C +10°C

Références	BTTV+ 2PR7	BTTV+ 2PR2	TTV+ 2PR7	TTV+ 2PR2	BTTV+ 2PDR7	BTTV+ 2PDR2	TTV+ 2PDR7	TTV+ 2PDR2
Fluides	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A
Nbre de Porte	2							
Dim ext. montée LxPxH en mm	1479x775 x910	1479x775 x910	1479x775 x910	1479x775 x910	1487x780 x930	1487x780 x930	1487x780 x930	1487x780 x930
Nbre de nivx utiles	25							
Dotation grilles Inox	2x2							
Dessus Inox	sans dessus				avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	526	526	526	845	845	845	845
Puissance électrique absorbée en W	100	100	100	100	100	100	100	100

3 portes

Références	BTTV+ 3PR7	BTTV+ 3PR2	TTV+ 3PR7	TTV+ 3PR2	BTTV+ 3PDR7	BTTV+ 3PDR2	TTV+ 3PDR7	TTV+ 3PDR2
Fluides	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nbre de Porte	3							
Dim ext. montée LxPxH en mm	2042x775 x910	2042x775 x910	2042x775 x910	2042x775 x910	2050x780 x930	2050x780 x930	2050x780 x930	2050x780 x930
Nbre de nivx utiles	24							
Dotation grilles Inox	3x2							
Dessus Inox	sans dessus				avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)			
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	450	526	450	526	450	526	450
Puissance électrique absorbée en W	321	243	321	243	321	243	321	243

4 portes

Références	BTTV+4PR7	TTV+4PR7	BTTV+4PDR7	TTV+4PDR7
Fluides	R455A	R455A	R455A	R455A
Nbre de Porte	4			
Dim ext. montée LxPxH en mm	2605x780x910	2605x780x910	2613x780x930	2613x780x930
Nbre de nivx utiles	33			
Dotation grilles Inox	4x2			
Dessus Inox	sans dessus		avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	526	526	526
Puissance électrique absorbée en W	321	321	321	321

B : gamme blanche

79 - TARIF 2024
odic-sa.com

Meuble bas Démontable // 400x600

Simple accès

Sans groupe



Références	BTT VSG+ 2PR7	TT VSG+ 2PR7	BTT VSG+ 2PDR7	TT VSG+ 2PDR7	BTT VSG+ 3PR7	TT VSG+ 3PR7	BTTVSG+ 3PDR7	TT VSG+ 3PDR7	BTTVSG+ 4PR7	TT VSG+ 4PR7	BTT VSG+ 4PDR7	TTVSG+ 4PDR7
Fluides	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A
Nbre de Porte	2				3				4			
Dim ext. montée LxPxH en mm	1279 x775 x910	1279 x775 x910	1287 x780 x930	1287 x780 x930	1842 x775 x910	1842 x775 x910	1850 x780 x930	1850 x780 x930	2405 x780 x910	2405 x780 x910	2413 x780 x930	2413 x780 x930
Nombre de niveaux utiles	25				39				53			
Dotation grilles Inox	2x2				3x2				4x2			
Dessus Inox	sans dessus		avec dessus inox + dosseret inox (ajouter 100mm en hauteur)		sans dessus		avec dessus inox + dosseret inox (ajouter 100mm en hauteur)		sans dessus		avec dessus inox + dosseret inox (ajouter 100mm en hauteur)	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	321	321	321	321	321	321	321	321	494	494	494	494
Puissance électrique absorbée en W	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Autres fluides sur demande

En options 400x600

- + Habillage arrière du logement technique - INOX unitaire | Réf. TS0165627.....
- + Habillage arrière du logement technique - BLANC unitaire | Réf. TS0165627B.....
- + Plateau granit | Réf. PVGRANITM2.....
- + Port USB unitaire | Réf. PRISEUSB.....
- + 2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 80mm
1 sans frein - 1 avec frein - non montées - H.max 105mm..... la paire | Réf. KITRPLAT80.....

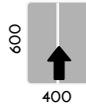
Les accessoires 400x600

- Grille INOX - 400 x 600 unitaire | Réf. CLIREST.....
- Paire de glissières INOX - 400 x 600..... la paire | Réf. PGLISSINOX597.....

Meuble bas Démontable // 400x600

Traversant

Avec groupe



R455A R290



Références	BTTVTR +2PR7	BTTVTR +2PR2	TTVTR +2PR7	TTVTR +2PR2	BTTVTR +2PDR7	BTTVTR +2PDR2	TTVTR +2PDR7	TT VTR+2PDR2	BTTVTR +3PR7	BTTVTR +3PR2
Fluides	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290
Nbre de Porte	2				2				3	
Dim ext. montée LxPxH en mm	1479 x835 x910	1479 x835 x910	1479 x835 x910	1479 x835 x910	1487 x850 x930	1487 x850 x930	1487 x850 x930	1487 x850 x930	2042 x835 x910	2042 x835 x910
Nombre de niveaux utiles	15				15				24	
Dotation grilles Inox	2x2				2x2				3x2	
Dessus Inox	sans dessus				Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)				sans dessus	
Puissance électrique absorbée en W	321	243	321	243	321	243	321	243	321	243
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	450	526	450	526	450	526	450	526	450

Références	TTVTR +3PR7	TTVTR +3PR2	BTTVTR +3PDR7	BTTVTR +3PDR2	TTVTR +3PDR7	TTVTR +3PDR2	BTTVTR +4PR7	TTVTR +4PR7	BTTVTR +4PDR7	TTVTR +4PDR7
Fluides	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A	R455A	R455A
Nbre de Porte	3						4			
Dim ext. montée LxPxH en mm	2042 x850 x910	2042 x850 x910	2050 x850 x930	2613 x850 x930	2050 x850 x930	2050 x850 x930	2605 x835 x910	2605 x835 x910	2613 x850 x930	2613 x850 x930
Nombre de niveaux utiles	24						33			
Dotation grilles Inox	3x2						4x2			
Dessus Inox	sans dessus		Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)				sans dessus		Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)	
Puissance électrique absorbée en W	321	243	321	243	321	243	321	321	321	321
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	450	526	450	526	450	526	526	526	526

B : gamme blanche

Meuble bas Démontable // 400x600

Traversant

Sans groupe

Références	BTT VTRSG+ 2PR7	TT VTRSG+ 2PR7	BTT VTRSG+ 2PDR7	TT VSG+ 2PDR7	BTT VTRSG+ 3PR7	TT VTRSG+ 3PR7	BTT VTRSG+ 3PDR7	TT VTRSG+ 3PDR7	BTT VTRSG+ 4PR7	TT VTRSG+ 4PR7	BTT VTRSG+ 4PDR7	TT VTRSG+ 4PDR7
Fluides	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A
Nbre de Porte	2				3				4			
Dim ext. montée LxPxH en mm	1279 x835 x910	1279 x835 x910	1287 x850 x930	1287 x850 x930	1842 x835 x910	1842 x835 x910	1850 x850 x930	1850 x850 x930	2405 x835 x910	2405 x835 x910	2413 x850 x930	2413 x850 x930
Nombre de niveaux utiles	15				24				33			
Dotation grilles Inox	2x2				3x2				4x2			
Dessus Inox	sans dessus		Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)		sans dessus		Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)		sans dessus		Avec dessus Inox + dossier Inox (ajouter 100mm en hauteur)	
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W	526	526	526	526	526	526	526	526	845	845	845	845
Puissance électrique absorbée en W	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Autres fluides sur demande

Meuble bas Monocoque // GN1/1

Les caractéristiques techniques

- Construction monocoque
- Fluide R290
- Avec groupe logé
- Intérieur et extérieur en acier Inox AISI 304 (compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé)
- Epaisseur d'isolation 50mm de polyuréthane
- Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage
- Modèles 2 - 3 - 4 portes
- Porte pleine à fermeture automatique avec butée à 120°
- Joint de porte magnétique et amovible
- Pieds en acier Inox AISI 304 réglables en hauteur Hmini 135mm/ Hmaxi 230mm
- Evaporateur traité par cataphorèse pour une meilleure résistance à la corrosion
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour un cycle plus rapide et moins de chocs thermiques
- Evaporation des condensats automatiques par serpentin du compresseur traité anti-corrosion
- Régulation avec afficheur compact, simple et intuitif : panneau de contrôle incliné
- Alarme porte ouverte visuelle et sonore
- Inclus 2 paires de glissières et 2 grilles plastifiées GN1/1 530x325mm par porte
- Plan de travail robuste et résistant en Inox AISI 304 à bords arrondis (sans ou avec dossier de 100mm)

Les ODIC

- + Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé pour garantir fiabilité et performance à +43°C
- + Isolant avec HFO pour garantir des propriétés isolantes élevées (faible impact environnemental GWP < 5 et zéro ODP)
- + Porte avec charnière à droite réversible au besoin par l'utilisateur
- + Joint de porte conçu pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie
- + Unité de réfrigération équipée avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation



Les accessoires

- | | | |
|---|----------|--------------------|
| • Glissières pour grilles 530x650mm | unitaire | Réf. GLISMBM |
| • Grille Inox GN1/1 - 530x325mm | unitaire | Réf. CLIGA11 |
| • Grille plastifiée GN1/1 - 530x325mm | unitaire | Réf. GRIL11 |

Meuble bas Monocoque // GN1/1



2 PORTES
POSITIF

R290



0°C +8°C

Références	MBM2PDAD+R2	MBM2PDSD+R2
Fluide	R290	R290
Quantité de gaz en gr	75	75
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	1368x700x950	1368x700x850
Volume brut en L	281	281
Nombre de porte	2	2
Type de porte	Pleine	Pleine
Plan de travail	Dessus Inox avec dossier (Hauteur 100mm)	Dessus Inox sans dossier
Dotation de grilles plastifiées	4	4
Puissance frigorifique de -10°C à +45°C en W	309	309
Puissance électrique absorbée en W	218	218
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	116	109
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)

NÉGATIF



-15°C -22°C

Références	MBM2PDAD-R2	MBM2PDSD-R2
Fluide	R290	R290
Quantité de gaz en gr	80	80
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	1368x700x950	1368x700x850
Volume brut en L	281	281
Nombre de porte	2	2
Type de porte	Pleine	Pleine
Plan de travail	Dessus Inox avec dossier (Hauteur 100mm)	Dessus Inox sans dossier
Dotation de grilles plastifiées	4	4
Puissance frigorifique de -25°C à +45°C en W	436	436
Puissance électrique absorbée en W	556	556
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	124	122
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)

Meuble bas Monocoque // GN1/1



3 PORTES
POSITIF

R290



0°C +8°C

Références	MBM3PDAD+R2	MBM3PDS+R2
Fluide	R290	R290
Quantité de gaz en gr	75	75
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	1822x700x950	1822x700x850
Volume brut en L	424	424
Nombre de porte	3	3
Type de porte	Pleine	Pleine
Plan de travail	Dessus Inox avec dossier (Hauteur 100mm)	Dessus Inox sans dossier
Dotation de grilles plastifiées	6	6
Puissance frigorifique de -10°C à +45°C en W	309	309
Puissance électrique absorbée en W	218	218
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	150	144
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)

NÉGATIF



-15°C -22°C

Références	MBM3PDAD-R2	MBM3PDS-R2
Fluide	R290	R290
Quantité de gaz en gr	80	80
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	1890x700x950	1890x700x850
Volume brut en L	424	424
Nombre de porte	3	3
Type de porte	Pleine	Pleine
Plan de travail	Dessus Inox avec dossier (Hauteur 100mm)	Dessus Inox sans dossier
Dotation de grilles plastifiées	6	6
Puissance frigorifique de -25°C à +45°C en W	436	436
Puissance électrique absorbée en W	574	574
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	156	150
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)

Meuble bas Monocoque // GN1/1



4 PORTES
POSITIF

R290



0°C +8°C

Références	MBM4PDAD+R2	MBM4PDS+R2
Fluide	R290	R290
Quantité de gaz en gr	90	90
Groupe	Logé	Logé
Dim ext LxPxH en mm	2276x700x950	2276x700x850
Volume brut en L	568	568
Nombre de porte	4	4
Type de porte	Pleine	Pleine
Plan de travail	Dessus Inox avec dossier (Hauteur 100mm)	Dessus Inox sans dossier
Dotation de grilles plastifiées	8	8
Puissance frigorifique de -10°C à +45°C en W	369	369
Puissance électrique absorbée en W	263	263
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	202	200
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	5 (40°C - 40%)

Meuble bas Monocoque // SOUBASSEMENT



Scannez pour
en savoir +

Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable sur toutes les parois (y compris arrière, dessus, dessous)
- Enceinte intérieure entièrement rayonnée
- Isolation 70mm
- Tiroirs amovibles sur glissières inox pour bacs profondeur 150mm (bacs non fournis)
- Joint magnétique démontable sans outil
- Avec groupe logé ou sans groupe
- Fluide R455A
- Dégivrage et réévaporation automatique des eaux
- Régulation électronique à affichage digital
- Tension d'alimentation : Mono 220V+T/50Hz

Les + ODIC

- + Pieds inox réglables Hauteur 150mm avec vérin de réglage
- + Système anti-rebond en partie arrière de chaque tiroir pour en garantir la parfaite fermeture
- + Local technique à droite de l'appareil positionnement à gauche sur demande
- + Evaporateur vertical ventilé



ÉLABORÉ ET
FABRIQUÉ EN
FRANCE



Tiroirs
amovibles



Pieds inox
réglables

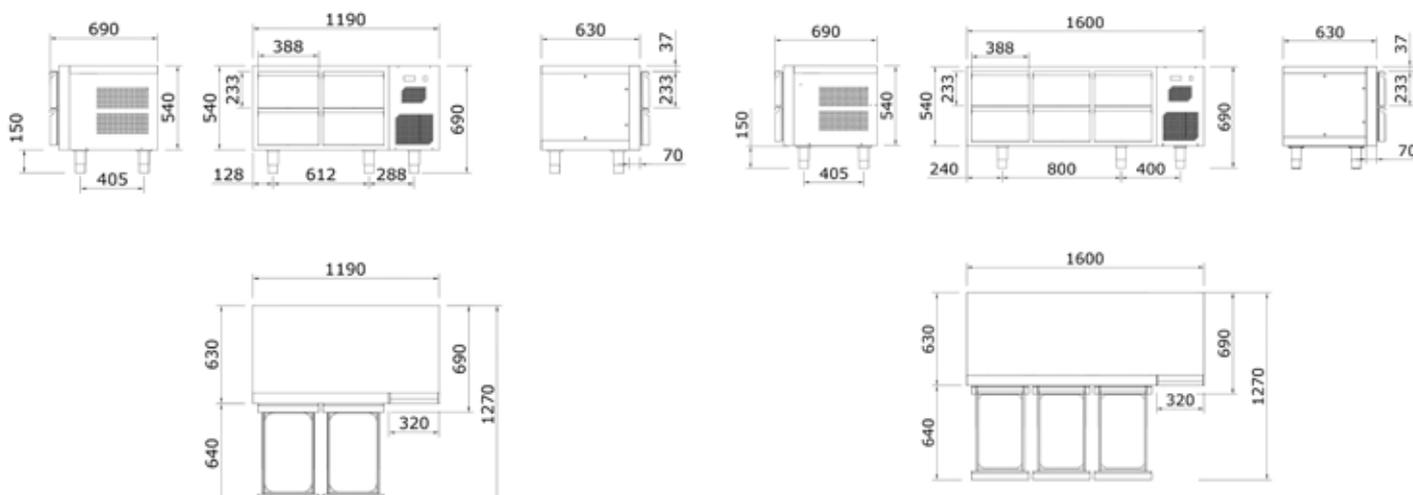


Régulation
électronique



Dégivrage
automatique

■ Meuble bas soubassement 6 tiroirs



Meuble bas Monocoque // SOUBASSEMENT

R455A

Avec groupe



Références	SBN4TR7	SBN6TR7
Groupe	avec	avec
Dim. ext. LxPxH en mm	1200x690x665	1600x690x665
Capacité	4 x GN1/1	6 x GN1/1
Nombre de tiroirs	4	6
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	410	410
Puissance électrique absorbée en W	400	400
Poids en kg	75	145

Sans groupe



Références	SBNSG4TR7	SBNSG6TR7
Groupe	Sans	Sans
Dim. ext. LxPxH en mm	1200x690x665	1600x690x665
Capacité	4 x GN1/1	6 x GN1/1
Nombre de tiroirs	4	6
Puissance frigorifique -30°C +45°C en W	410	410
Puissance électrique absorbée en W	160	150
Poids en kg	65	135

Autres fluides sur demande

En options

- + 1 porte avec 2 paires de glissières à la place de 2 tiroirs
- + Groupe à gauche à la commande
- + 2 roulettes pivotantes - diamètre 80mm
1 sans frein - 1 avec frein - non montées - H.max 105mm.....la paire . | Réf. KITRPLAT80.....
(Prévoir 3 paires de roulettes sous les soubassements 4 et 6 tiroirs)

Les accessoires

- Paire de glissières pour soubassement à portes la paire ... | Réf. TS02003108.....

Petite profondeur Meuble bas// GN1/1



Spécificité ODIC disponible 600 x 400 en boulangerie - pâtisserie

Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Pieds Inox réglables Hmin 150mm/Hmax 200mm
- Matériel livré monté
- Isolation 70mm
- Groupe logé à droite de l'appareil en standard - à gauche sur demande
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur avec détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électronique
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Joint magnétique démontable sans outil
- Crémaillères démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Loqueteau chromé
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz

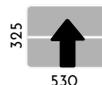
Les + ODIC

- + Angles intérieurs arrondis
- + Avec ou sans dessus Inox
- + Dessus Inox avec ou sans dossier (hauteur 100mm)
- + Porte réversible avec rappel et blocage à 105°



R455A

GN1/1 - POSITIF



GROUPES LOGES	Références	MB11+1P6R7	MB11+1PD6R7	MB11+2P6R7	MB11+2PD6R7
SANS GROUPE	Références	MB11SG+1P6R7	MB11SG+1PD6R7	MB11SG+2P6R7	MB11SG+2PD6R7
Fluide		R455A	R455A	R455A	R455A
Nombre de porte		1		2	
Dim ext. LxPxH en mm		1117x580x910*	1124x580x930**	1880x580x910*	1887x580x930**
Nombre de niveaux utiles		9	9	2x9	2x9
Dotation grilles inox		2	2	2x2	2x2
Puissance frigorifique -10°C +45°C en W		526	526	526	526
Puissance électrique absorbée en W		321	321	321	321

Version sans groupe : diminuer la longueur de 200 mm

*sans dessus INOX. ** Avec dessus INOX (pour dossier : ajouter 100 mm en hauteur)

Autres fluides sur demande

En options

- + Plateau granit non réfrigéréunitaire | Réf. PVGRANITM2

Les accessoires

- Grille inox - GN1/1 - 325x530mmunitaire | Réf. CLIGA11
- Paire de glissières inoxla paire | Réf. TS0167931

Armoire de transfert

Maintien en température // LIAISON FROIDE

Les caractéristiques techniques

- Acier inoxydable sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- 4 roulettes dont 2 pivotantes avec freins et 2 sans freins
- Construction monocoque (non démontable) - livré monté
- Isolation 45mm
- Groupe logé en partie basse
- Glissières embouties GN2/1 ou 2xGN1/1 au pas de 71mm
- Raccordement avec porte prise
- Chauffage par résistance blindée
- Circulation d'air forcée pour répartition de la température
- Régulation électronique à affichage digital
- Joint silicone démontable sans outil
- Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz
- PC16A

Les ODIC

- + Enceinte intérieure rayonnée sans soudures
- + Glissières avec butée anti-basculément
- + Porte avec poignée encastrée
- + Fermeture à clé
- + Ouverture à 270° avec maintien
- + 2 poignées latérales de préhension en partie haute



R290



Poignée de préhension



Roulettes



Monocoque acier Inox



Régulation électronique



Poignée avec fermeture à clé



Ouverture à 270°

GN2/1

 +1°C +5°C

Références	TF1521R2
Fluide	R290
Nombre de porte	1
Dim ext. LxPxH en mm	775x1000x1755
Nombre de niveaux utiles au pas de 71 mm	15
Dotation grilles INOX	3
Puissance électrique absorbée en W	250

Les accessoires

- Grille INOX GN1/1 - 325 x 530 mmunitaire..... | Réf. CLIGA11
- Grille INOX GN2/1 - 650 x 530 mmunitaire..... | Réf. CLIGA21

Armoire de transfert

Maintien en température // LIAISON CHAUDE

Les caractéristiques techniques

- Construction monocoque
- Intérieur emboutie hygiénique et ergonomique
- Extérieur et intérieur en acier Inox AISI 304
- Intérieur et extérieur en acier Inox AISI 304 (compartiment technique)
- Isolation en polyuréthane injecté haute pression sans CFC d'une épaisseur de 50mm et d'une densité de 42kg/m3
- Sur roulettes avec freins
- Porte avec fermeture à clé
- Poignée de traction verticale rigide sur toute la hauteur
- Plaque monobloc en polyéthylène utilisée comme pare-chocs pour l'hygiène et la protection
- Chauffage ventilé et humidifié
- Câble d'alimentation en spirale
- Chauffage par ventilateur et chambre d'évaporation

Les + ODIC

- + Produit robuste et facilement manipulable avec la poignée de traction
- + Coloris rouge pour la liaison chaude et bleu pour la liaison froide pour faciliter la reconnaissance visuelle
- + Fermeture à clé
- + Roulettes avec freins



GN1/1

+63°C

Références	ATC1011	ATC1511
Dim ext LxPxH en mm	540x770x1220	540x770x1685
Puissance électrique absorbée en W	800	800
Température intérieur	+75°C / +85°C	+75°C / +85°C
Capacité	9 niveaux GN1/1	15 niveaux GN1/1
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	70	90

GN2/1

+63°C

Références	ATC1021	ATC2021
Dim ext LxPxH en mm	765x890x1035	765x890x1745
Puissance électrique absorbée en W	800	1550
Température intérieur	+75°C / +85°C	+75°C / +85°C
Capacité	10 niveaux GN2/1	21 niveaux GN2/1
Tension/fréquence	230V/1-/50Hz	230V/1-/50Hz
Poids en kg	70	105

Les accessoires

- Grille INOX GN1/1 - 530 x 325 mm unitaire..... | Réf. CLIGA11
- Grille INOX GN2/1 - 530 x 650 mm..... unitaire..... | Réf. CLIGA21





ÉPOCA®

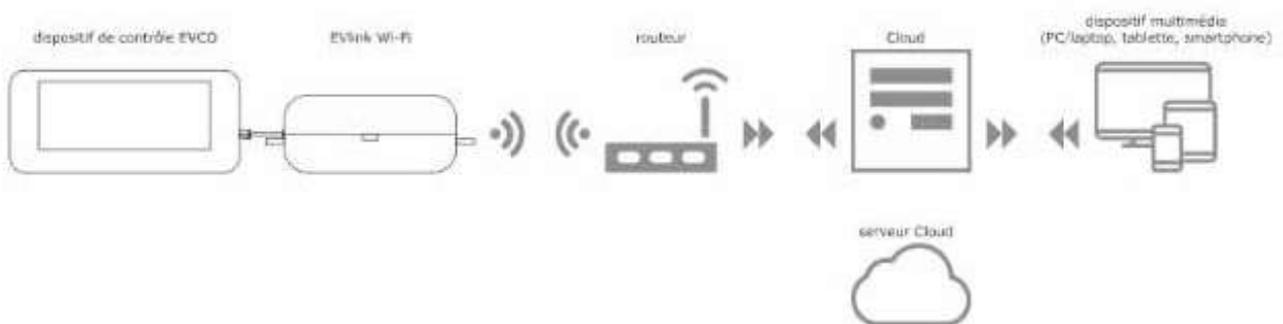
ÉPOCA est non seulement à aujourd'hui l'alternative à l'USB mais le produit propose des avantages bien supérieurs à cette solution traditionnelle en termes :

- De sécurité alimentaire
- De traçabilité et de Reporting
- D'utilisation de l'équipement
- Et de maintenance

■ Un simple module sur chaque armoire + l'accès à la WIFI



■ Schéma de principe :



EPOCA[®]

Archivage des données sous format EXCEL

Un graphique d'utilisation immédiatement disponible sans retraitement des données



SECURITE ALIMENTAIRE

Là où le système traditionnel USB n'apporte que des données qui retracent l'historique, EPOCA permet à l'utilisateur de gérer la sécurité alimentaire en temps réel :

- Visualisation en temps réel et à distance des données de température de chaque équipement dont ils disposent
- Alarme en temps réel et à distance en cas de dysfonctionnement d'un ou plusieurs équipements (envoi par mail)
- Possibilité de modifier à distance les paramètres de température s'ils ont été déréglés par inadvertance

TRACABILITE

- Disponibilités actualisées en temps réel de toutes les données de fonctionnement (jusqu'à trois mois d'historique). Plus de « trou noir » entre chaque relevé de température via la clé USB
- Archivage possible à tout moment sur un PC sous format Excel

FACILITE D'UTILISATION

- Il n'est plus nécessaire de faire quotidiennement le tour des équipements avec une clé USB pour importer les données puis de télécharger ces données sur un PC
- Lecture directe sur PC ou smartphone des informations d'utilisation en temps réel
- Un graphique de fonctionnement ergonomique et facilement lisible sans avoir à retraiter les données
- Paramètres de l'équipement froid modifiables à distance par l'utilisateur

Nous consulter pour toute demande

FACILITE DE MAINTENANCE

- Possibilité pour le SAV de se connecter à distance (avec l'accord du client) et d'avoir accès au mode diagnostic
- Ne nécessite plus d'attendre le déplacement du technicien pour établir le diagnostic
- Possibilité pour le SAV de modifier à distance les paramètres de ou des équipements

RÉACTIVITÉ DE LA MAINTENANCE FORTEMENT AMÉLIORÉE

SECURITE ET ASPECT FINANCIER

- Sans abonnement
- Sécurisé par identifiant, mot de passe et protocole de communication sécurisé
- Développée par l'un des leaders mondiaux sur le marché : EVCO



Chez ODIC, EPOCA est disponible sur :

- Armoires à grilles
- Armoires à chariots
- Meubles bas
- Notre gamme boulangerie/ pâtisserie sauf nos armoires de fermentation

La glacière ODIC

Présentation

Une étude personnalisée pour votre projet. Chaque dossier étant un cas particulier, nous vous proposons de nous contacter pour une étude et un devis personnalisé. Nous nous engageons à vous répondre dans les 24h/48h.

Votre interlocuteur ODIC :
03 85 73 90 00
commercial@odic-sa.com

La Glacière, c'est le réfrigérateur d'antan, avec toute la technologie du XXI^e siècle et le savoir-faire de 40 ans d'expérience de l'entreprise dans le domaine du froid professionnel.

Chaque armoire est une pièce unique, personnalisée et numérotée. Elle est réalisée dans la tradition du compagnonnage par des artisans aux techniques ancestrales, n'utilisant que des matériaux nobles (chêne massif, laiton massif, inox glacé...) préparés dans les règles de l'art. Déjà présente de Paris à Singapour, de Londres à Dubaï, d'Athènes à Miami et de Moscou à Santiago du Chili, la Glacière a conquis dans le monde entier les amoureux des belles choses.

Sa découverte vous ravira, la posséder vous comblera plus encore.

ARMOIRE VENTILÉE 2 TEMPÉRATURES AMÉNAGEMENT ALIMENTAIRE

- 2 Portillons, température +2° +8°C
- 1 Porte, température +2° +18°C
- 5 Plateaux inox coulissants
- 2 Hublots éclairage laiton
- 1 Barre de 4 dents inox

ARMOIRE VENTILÉE 2 TEMPÉRATURES AMÉNAGEMENT VINS

- 2 Portillons, température +7° +14°C
- 1 Porte, température +7° +18°C
- 18 Tiroirs en chêne avec porte-étiquette laiton
(x 4 bouteilles = 72)

ARMOIRE VENTILÉE 2 TEMPÉRATURES 2 PORTILLONS ALIMENTAIRES & 1 PORTE VINS

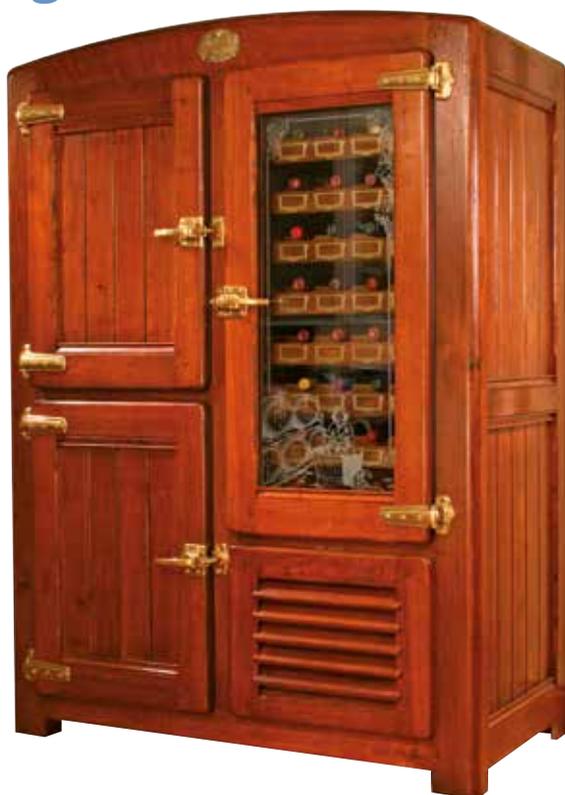
- 2 Portillons, température +2° +8°C
- 1 Porte, température +7° +18°C
- 3 Plateaux inox coulissants
- 1 Hublot éclairage laiton
- 1 Barre de 4 dents inox
- 8 Tiroirs en chêne avec porte-étiquette laiton
(x 4 bouteilles = 32)

ACCESSOIRES / OPTIONS

- Plateau inox coulissant supplémentaire
- Vitres isolées avec décor - 1 porte
- 1 Portillon



La glacière ODIC



La gamme se décline aujourd'hui :

Réfrigérateur froid ventilé 2 températures positives, avec en options :

- aménagement alimentaire ou cave à vins
- tiroirs à bouteilles en chêne massif
- portes pleines ou vitrées avec motifs gravés au sable

Matériel professionnel

Pour un usage domestique, sécurité enfants en option.



Ecusson personnalisé en laiton massif poli

Numéro gravé sur plaque en laiton massif poli

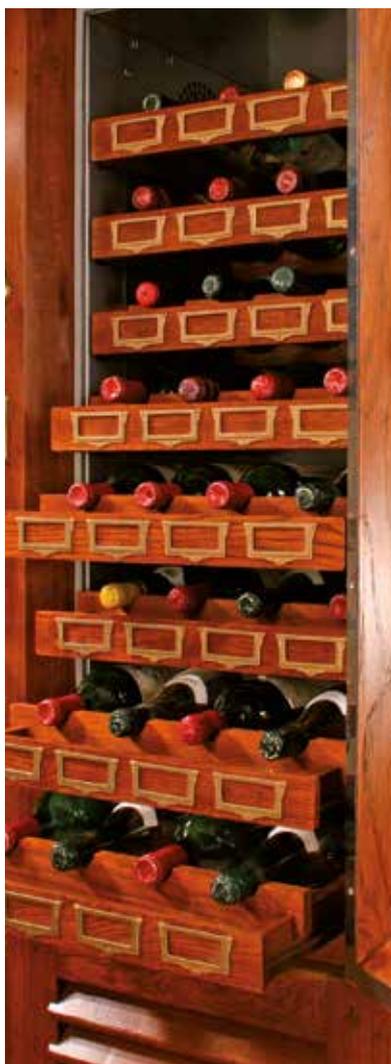
Armoire chêne massif chevillé, patiné antique ou brut

Loqueteaux en laiton massif poli

Intérieur en inox glacé, angles arrondis

Clayettes en inox satiné

Charnières en laiton massif poli



Les chambres froides

Une étude personnalisée pour votre projet, chaque dossier étant un cas particulier, nous vous proposons de nous contacter pour une étude et un devis personnalisé.

Nous nous engageons à vous répondre dans les 24/48h.

Votre interlocutrice ODIC :

Mme JEUNEHOMME Rina

03 85 73 90 13 - r.jeunehomme@odic-sa.com

Chambre froide modulaire

La chambre MODULAIRE grâce à ses multiples avantages représente une nouvelle génération de chambres froides.

- Un panneau entièrement interchangeable
- Un montage beaucoup plus aisé
- Facilement agrandissable dans les 3 dimensions
- Stockage et transport facilités

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

La chambre MODULAIRE est composée de panneaux préfabriqués type SANDWICH, en polyuréthane injecté à haute densité, avec une gamme d'épaisseurs qui s'adapte aux divers besoins d'isolation.

• MODULE :

400mm, 800mm, 1000mm et 1200 mm

• ÉPAISSEUR :

60, 80 et 100mm

• HAUTEUR :

Hauteur intérieure maximale 3200 mm / Porté maximale 3200 mm

• SYSTÈME D'UNION :

Crochet d'union excentrique / serrage par clé hexagonale

• REVÊTEMENT :

Tôle d'acier galvanisée, légèrement nervurée, avec film de protection pelable.

Laquée blanc. Qualité alimentaire / peinture polyester 25µ primaire inclus. Svt norme EN 10169.

SUR COMMANDE : Aspect finition lisse.

• ISOLATION :

Mousse rigide polyuréthane sans CFC ni HCFC.

Densité : 40 kg/m³ (+3 - 0 kg/m³)

Valeur "U" :

PANNEAU 60 = 0,38 W/m² °C

PANNEAU 80 = 0,28 W/m² °C

PANNEAU 100 = 0,23 W/m² °C

• SOL :

Sol piéton - S8

- Exclusivement pour le passage de personnes.

- Finition intérieure en tôle plastifiée antidérapante de 1 mm d'épaisseur totale.

- Qualité alimentaire.

Sol renforcé - M9

- Sol renforcé, approprié au passage de personnes et de chariots manuels.

- Finition intérieure renforcée par contreplaqué en bouleau et résine phénolique antidérapante.

Sol renforcé superposé

- Aluminium antidérapant 2/4 (DAMIER)

- Acier galvanisé antidérapant 3/5 (STRIÉ)

• PORTE ISOLÉE :

Porte pivotante coulissante montée sur panneau.

• ACCESSOIRES INCLUS :

CONGE D'ANGLE intérieur vertical, plafond et sol dans tous les modèles.

SOUPAPE D'EQUILIBRAGE en congélation (chambres en panneau de 100 mm)

PROFILE "U" DU SOL dans les chambres SANS SOL.

Les chambres froides

Panneau frigorifique et portes gamme «industriel»

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

Panneaux isolants préfabriqués type SANDWICH, constitués de :

- L'ISOLANT : Mousse rigide de polyuréthane sans CFC et HCFC. Densité 40 kg/m³ (tolérance + 3 - 0 kg/m³)
- COEFFICIENT DE TRANSMISSION THERMIQUE moyenne "U" :
 - PANNEAU 60 = 0.38 W/m² °C
 - PANNEAU 100 = 0.23 W/m² °C
 - PANNEAU 150 = 0.15 W/m² °C
- RÉACTION AU FEU :
 - Panneau Bs2d0 (selon NF-EN 13501-1)
 - Écart de travail : Entre -40° C et +75° C selon épaisseur.

• REVÊTEMENT :

Standard :

Tôle d'acier légèrement nervurée, galvanisée et prélaquée polyester (25µ) avec un film de protection pelable. Couleur blanc.
Qualité alimentaire.

Sur demande :

Tôle d'acier prélaquée plastisol 100 µ
Tôle d'acier inoxydable AISI 304 SCOTCH.
Tôle d'acier plastifié PVC alimentaire de 120 µ
Tôle d'acier d'autres épaisseurs.

- SYSTÈME D'ASSEMBLAGE : union mâle-femelle, avec crochet d'union excentrique / serrage par clé hexagonale (facultatif), et joint d'étanchéité avec :
- PERMÉABILITÉ À L' AIR : "O" sous 50 Pa (EN-12114)
- ÉTANCHÉITÉ À L' EAU : "A" sous 1200 Pa (EN-12865)
- DIMENSIONS :
 - Longueur : Longueur maxi de 12 m.
 - Largeur : 1.180 mm utiles. Largeur totale 1.195 mm.
 - Épaisseur : 60, 75, 100, 120, 150, 180, 200 mm.
 - Tolérances : Suivant norme EN 14509.



LES CONSIGNES ÉNUMÉRÉES CI-DESSOUS FONT PARTIE DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Article 105 : La réception des objets transportés éteint toute action contre le voiturier pour avarie ou perte partielle si dans les trois jours, non compris les jours fériés, qui suivent celui de cette réception, le destinataire n'a pas notifié au voiturier, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, sa protestation motivée. Si dans le délai ci-dessus prévu, il est formé une demande d'expertise en application de l'article 106, cette demande vaudra protestation sans qu'il soit nécessaire de procéder comme il est dit à l'alinéa premier. Toutes stipulations contraires sont nulles et de nul effet. Cette dernière disposition n'est pas applicable aux transporteurs internationaux.

Article 106 : En cas de refus des objets transportés, ou présentés pour être transportés, ou de contestation de quelque nature qu'elle soit, sur la formation ou l'exécution du contrat de transport l'état des objets transportés ou présentés pour être transportés et, en tant que de besoin, leur conditionnement, leur poids, leur nature, etc. sont vérifiés et constatés par un ou plusieurs experts nommés par le président du tribunal de commerce ou, à son défaut, par le juge du tribunal d'instance et par ordonnance au pied d'une requête. Le requérant est tenu sous sa responsabilité, d'appeler à cette expertise, même par simple lettre recommandée ou par télégramme, toutes parties susceptibles d'être mise en cause, notamment l'expéditeur, le destinataire, le voiturier et le commissaire, et les experts doivent prêter serment, sans formalité d'audience, devant le juge qui les aura commis ou devant le tribunal du canton où ils procéderont ; toutefois, en cas d'urgence, le juge saisi de la requête pourra dispenser de l'accomplissement de tout ou partie des formalités prévues au présent paragraphe ; mention sera faite de cette dispense dans l'ordonnance. Le dépôt ou séquestre des objets en litige et ensuite leur transport dans un dépôt public peut être ordonné. La vente peut être ordonnée jusqu'à concurrence des frais de voiture ou autres déjà faits. Le juge attribuera le produit de la vente à celle des parties qui aura fait l'avance desdits frais.

Livreur		Réceptionnaire
Doit présenter les documents : Récépissés de transport Bons de livraison de la marchandise	MISE À QUAI DU VÉHICULE	Doit s'assurer : que la livraison est prévue avec la bonne référence de la commande
Doit décharger au lieu de réception les chargements inférieurs à 3 000 kg.	DÉCHARGEMENT	Doit décharger au lieu de réception les chargements supérieurs à 3 000 kg.
Doit assister au comptage, déballage des colis	CONTROLE	Doit vérifier après déballage : Le nombre de colis Le bon état des marchandises La conformité de la livraison avec le récépissé de transport ou le bon de livraison
Reprend un exemplaire émarginé	LIVRAISON CONFORME	Appose : Le cachet commercial La date de livraison La signature précédée de son nom
Reprend un exemplaire émarginé mention des réserves si acceptation totale ou partielle du matériel. Reprend la totalité du matériel si celui-ci est refusé.	LIVRAISON NON CONFORME	1) Détaille avec précision les réserves sur le récépissé de transport avant le déballage. Précise si les colis sont refusés et rendus au livreur. Si refus total, indique le motif 2) courrier + photocopie de lettre de voiture à envoyer au transporteur en lettre recommandée AR sous 48H maximum à réception du matériel défectueux. Impérativement à envoyer à ODIC : odic@odic-sa.com

LORSQUE LE TRANSPORT EST À LA CHARGE DE LA SOCIÉTÉ ODIC, SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS CONTINENTAL, CELLE-CI DÉTERMINE LES JOURS DE LIVRAISON PAR SEMAINE, ET SELON LES TOURNÉES DES CAMIONS. EN CAS DE DEMANDE SPÉCIFIQUE DE L'ACHETEUR, LES SURCÔÛTS OCCASIONNÉS SERONT TOTALEMENT À SA CHARGE ET LUI SERONT FACTURÉS.

LA MENTION "SOUS RÉSERVES DE DÉBALLAGE" AINSI QUE "EMBALLAGE EN BON ÉTAT" NE SONT PAS ADMISES EN GARANTIE DE RÉCUPÉRATION DE DOMMAGES.

DÉLAIS DE LIVRAISON 48 À 96 H (sans prise de rendez-vous) : dépendent du département de livraison.

Nos livraisons "FRANCO FRANCE CONTINENTALE" sont organisées dans le cadre de tournées qui tiennent compte de la disponibilité des camions, de leur cheminement normal, des contraintes horaires des chauffeurs, des interdictions de circulation sur certains axes, certains jours, certaines heures, etc... Cela peut parfois ne pas satisfaire à vos souhaits de livraison, lors de rendez-vous contraignants.

Toute LIVRAISON PARTICULIÈRE en express, (hors groupage ou tournée) ou nécessitant des interventions spéciales (transbordements, petits camions, camions à hayon,...) ou imposant des dates, des jours, des horaires à respecter, devra être SPÉCIFIÉE à la commande.

Elle vous sera FACTURÉE dans son intégralité, et pourra, en cas de problème pour trouver le transport répondant à vos impératifs, être susceptible d'entraîner un délai supplémentaire.

Tout retard indépendant de notre volonté ne pourra en AUCUN CAS entraîner l'annulation de votre commande ou la réclamation d'indemnités pour le dommage direct ou indirect causé par le retard.

LIVRAISON SUR SITE : IL EST OBLIGATOIRE QU'UN REPRÉSENTANT DU DISTRIBUTEUR SOIT PRÉSENT AU DÉCHARGEMENT AFIN DE CONTRÔLER L'ÉTAT DU MATÉRIEL.

1. - FORMATION DU CONTRAT – CONTENU

1.1. Informations

Les indications générales fournies par le Vendeur quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, cotes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits) ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat

Conformément à l'article L441-1 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent le socle unique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par le Vendeur.

Le contrat n'est parfait qu'après confirmation de la commande par le Vendeur. À défaut de mention particulière, l'offre a une durée de validité d'un mois, réputé constituer le délai fixé au sens de l'article 1117 du Code civil.

1.3. Modifications à la demande de l'Acheteur

L'Acheteur qui demande expressément la modification ou l'adaptation du matériel du Vendeur s'assure au préalable du respect des lois, des règlements et des droits éventuels des tiers (propriété industrielle, artistique...) et cette modification ou adaptation n'engage pas la responsabilité du Vendeur.

1.4. Fournitures additionnelles

Les fournitures ou prestations complémentaires non expressément prévues dans le contrat font l'objet d'un nouveau contrat n'ayant aucune incidence sur le contrat principal.

1.5. Gestion des DEEE et des DEA professionnels

Les équipements électriques et électroniques professionnels visés aux articles R543-172 et suivants du Code de l'environnement, et les éléments d'ameublement professionnels de la catégorie 6 du III de l'article R543-240 du Code de l'environnement, peuvent bénéficier du dispositif VALO RESTO PRO mis en place par le SYNETAM pour leur collecte et leur traitement en fin de vie. Les modalités pratiques sont précisées dans le contrat de vente ou de fabrication du Vendeur.

En cas de contrôle, le Vendeur présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des obligations qui lui incombent. Dans le cas où le client ne remplit pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le Vendeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

2. - ETUDES - PROJETS - DESSINS

2.1. Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le Vendeur restent toujours son entière propriété.

Le Vendeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité

L'Acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'Acheteur garantit le Vendeur des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur

Dans le cas où le Vendeur aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à en effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

3. - INSPECTIONS – ESSAIS – EPREUVES – RECEPTIONS

3.1. Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'Acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec le Vendeur sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.

Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Epreuves avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison, sont effectués dans les ateliers de fabrication ou dans les magasins du vendeur.

3.3. Essais et réception

Si le contrat le prévoit :

3.3.1. Le Vendeur invite par écrit et pour une date déterminée l'Acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant du Vendeur et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès-verbal de cette réception.

3.3.2. Dans le cas où l'Acheteur, régulièrement requis, n'a pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu ce jour. La réception vaut reconnaissance des défauts apparents.

3.3.3. Si, à la demande de l'Acheteur, les installations sont mises en service complet ou partiel avant la date définie au paragraphe 3.3.1, la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service.

3.3.4. La date de réception, ou éventuellement de la réception anticipée, telle qu'elle résulte des alinéas précédents, marque le point de départ de la garantie.

3.3.5. Si, lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, le Vendeur est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité. Tout autre droit de l'Acheteur, en particulier à des dommages-intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu.

3.3.6. Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'Acheteur.

4. - LIVRAISON

4.1. Transport - Assurance

Les clauses de transport sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Sauf disposition contraire, quelles que soient la destination et les conditions de la vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel au transporteur ou transitaire dans les locaux du Vendeur.

Le transfert des risques du matériel à lieu également à livraison au transporteur ou transitaire même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assembles sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

La livraison est effectuée sous la remise directe du matériel à l'Acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel dans les usines ou magasins du Vendeur à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'Acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par le Vendeur.

Le Vendeur prévient l'Acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

Il incombe à l'Acheteur comme au destinataire, de ne donner décharge au dernier transporteur, qu'après s'être assuré que les produits lui ont été remis en bon état. Dans le cas contraire des réserves motivées et précises seront mentionnées sur les documents de transport (bon du transporteur), et une lettre recommandée avec accusé de réception, confirmerait lesdites réserves devant être adressée au transporteur dans le délai légal de 48 heures. Toutes les machines et produits vendus font l'objet d'un contrôle qualité rigoureux avant expédition, destinés à garantir que nos produits ne soient jamais emballés abîmés. Toute réserve mentionnant « emballage intact » ou « après déballage » ou faite après la mention sous réserve de déballage entraîne une annulation de l'assurance des transporteurs. Si de telles mentions figurent sur les réserves elles ne seront ni prises en compte ni couvertes par notre société.

4.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'Acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté du Vendeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et maintenu en l'état s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur. Le Vendeur n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison

Le délai de livraison convenu est fixé dans le contrat par le Vendeur. Il part de la dernière des dates suivantes :

- la date d'approbation définitive des plans par l'Acheteur ;
- la date de la confirmation de commande ;
- la date de réception par le Vendeur de l'acompte à la commande fixée dans le contrat ;
- la date où le Vendeur reçoit les éventuels documents contractuels conditionnant l'exécution du marché.

Si, en cours d'exécution du contrat, l'Acheteur demande un délai de livraison plus court, et, si le Vendeur décide de prendre en considération cette demande, un avenant sera établi pour fixer notamment, suivant les cas, les charges supplémentaires à facturer à l'Acheteur.

4.4. Retard de livraison - Pénalités

4.4.1. Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'Acheteur, en cas de non-respect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.

4.4.2. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0,5 % de la valeur hors taxes à l'usine du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, le Vendeur bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré. Le dédommagement de l'Acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et à un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

Aucune pénalité, de retard ou de non-conformité ne sera applicable si elle n'a pas été convenue préalablement par écrit, proportionnée, plafonnée et libératoire. A défaut, le client s'expose à des sanctions sur la base de l'article L442-1 du Code de commerce interdisant le déséquilibre significatif et en vertu duquel le client s'interdit de débiter d'office des pénalités ou autres sanctions à défaut d'accord préalable, explicite et écrit du fournisseur.

4.4.3. Le Vendeur est déchargé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

- Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'Acheteur ;
- Dans le cas où les renseignements à fournir par l'Acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu ;
- En cas de force majeure telle que définie au 11.

Le Vendeur, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'Acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

4.4.4. Le jeu des pénalités ne dégage l'Acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

5. - CONDITIONS DE PAIEMENT

5.1. Termes de paiement

Sous réserve des conditions particulières qui pourraient être précisées dans le contrat, les documents contractuels définissent les termes de paiement. A défaut et à titre de conditions de référence, les conditions suivantes sont appliquées :

- 1/3 au comptant à la commande,
- le solde au comptant à la livraison ou à la mise à disposition du matériel.

5.2. Lieu et moyen de paiement

Les paiements doivent être effectués au siège social du Vendeur, toujours nets et sans escompte. Sauf disposition expresse dans le contrat, le versement prévu à la commande doit faire l'objet d'un chèque, le solde doit faire l'objet d'une lettre de change, acceptée et domiciliée, établie conformément aux délais contractuels.

5.3. Acomptes

Le versement effectué à la commande est un acompte sur prix et ne peut en aucun cas être considéré comme arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

5.4. Non-paiement des chèques et lettres de change

En cas de non-paiement des chèques ou des lettres de change à l'échéance ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée, tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc.) en liaison avec cette défaillance seront à la charge de l'Acheteur sans préjudice des actions ci-après précisées.

5.5. Retard de paiement

En application de l'Article L 441-10 du Code de Commerce, tout paiement en retard rend exigibles de plein droit, dès le premier jour suivant la date de règlement figurant sur la facture :

- Des pénalités de retard
- Les pénalités de retard seront déterminées par l'application du taux de refinancement de la Banque Centrale Européenne majoré de dix points.
- Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros (article D 441-5 du Code de Commerce).

En vertu de l'article L441-6 précité, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le fournisseur est également en droit de demander une indemnisation complémentaire justifiée. Par ailleurs, tout retard de paiement ou dans l'acceptation des lettres de change, la vente, la mise en nantissement du fonds de commerce ou du matériel de l'Acheteur, la liquidation de son entreprise sous quelque forme que ce soit, autorise le Vendeur à se prévaloir de la déchéance du terme et de l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues, et ce par simple lettre recommandée avec accusé de réception.

5.6. Clause pénale

Les infractions prévues aux paragraphes 5.4 et 5.5 ci-dessus, autorisent également le Vendeur, à sa seule volonté, à invoquer en sus l'attribution à titre de clause pénale d'une somme égale à 20 % du prix prévu révisé et mis à jour, calculé taxes comprises.

Le contrat précèdera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des réservations différentes pour le jeu de cette clause pénale.

5.7. Résatcion

Le Vendeur, si le jeu de la clause pénale n'a pas été invoqué, a toujours la possibilité de faire valoir ses droits par les voies légales habituelles pour notamment obtenir réparation intégrale et non forfaitaire de son préjudice.

Il est rappelé par ailleurs qu'en cas de retard de règlement, le Fournisseur bénéficie d'un droit de rétention sur les produits, conformément à l'article 2286 du code civil.

5.8. Réserve de propriété

5.8.1. La propriété des biens livrés est réservée au Vendeur jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.

5.8.2. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication de ces biens.

5.8.3. A compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'Acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'il pourrait occasionner.

5.9. Fixation du prix

Le prix pratiqué sera susceptible d'évoluer en fonction des conditions économiques et de la politique tarifaire du fournisseur, sans préjudice de l'application de l'imprévision telle que rappelée. Le fournisseur peut faire évoluer ses tarifs et notifiera les modifications au client. Ceci ne fait pas obstacle à la possibilité de mettre en œuvre l'imprévision sur le prix convenu, conformément à l'article 1111 ci-après.

En cas d'accord-cadre ou de contrat de prestations de services, aucune des deux parties n'aura la faculté de fixer le prix unilatéralement et donc de mettre en œuvre les articles 1164 et 1165 du Code civil. Une règle différente ne pourra résulter que d'un accord exprès et explicite.

6. – GARANTIES ET RESPONSABILITE

6.1. Défaut de fonctionnement

Le Vendeur s'engage à remédier à tout défaut de fonctionnement provenant de la mauvaise conception des matières ou de la mauvaise exécution du matériel dans les conditions suivantes, à l'exclusion des garanties décennales et biennales des articles 1792 et suivants du Code Civil qui ne peuvent jouer pour le matériel vendu par le Vendeur.

6.2 Entretien et maintenance de l'équipement

La garantie est accordée à l'Acheteur dans la mesure où il établit qu'il a utilisé, entretenu et maintenu l'équipement dans des conditions satisfaisantes, conformément le cas échéant aux prescriptions du Vendeur et conformément aux règles de l'art de l'utilisation.

La garantie est conditionnée à l'accomplissement des opérations d'entretien ou de maintenance qui, adaptées au type d'équipement, sont nécessaires à son maintien et à son utilisation dans des conditions optimales de fiabilité, de conservation et de sécurité.

L'utilisateur, s'il souhaite bénéficier de la garantie, devra établir :

- soit qu'il a fait assurer cette maintenance par un professionnel qualifié de l'équipement de cuisine professionnel. Le Vendeur aura la faculté de désigner, à destination de l'utilisateur, un ou plusieurs prestataires qualifiés et qu'il agréé à cet effet.
 - soit qu'il a accompli cette maintenance par le moyen de ses équipes de maintenance internes, dûment qualifiées à cet effet.
- Pour pouvoir bénéficier de la garantie, l'Acheteur, s'il n'est pas lui-même l'utilisateur (installateur, revendeur...) portera ces conditions à la connaissance de l'utilisateur.

L'Acheteur qui demandera la mise en œuvre de la garantie devra fournir les éléments prouvant que la maintenance a été accomplie depuis la mise en service de l'équipement (cartons de maintenance...).

6.3. Fournitures de l'Acheteur

Les obligations de garantie du Vendeur ne peuvent exister pour les défauts qui proviendraient des matières ou matériels fournis par l'Acheteur, ou de ses propres conceptions, de ce fait, à moins de stipulations expresses contraires, mises en œuvre à ses seuls risques et périls.

6.4. Exonérations

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure tels que définies à l'article 11, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise installation, faits liés à l'utilisation (conduite, entretien non conforme au livret d'entretien, personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, pièces d'usure, etc.

6.5. Durée de la période de garantie initiale

La période de garantie est strictement limitée à un an pour le matériel neuf et à trois mois pour le matériel reconditionné. Ce délai peut toutefois être abrégé, ou au contraire allongé par le contrat pour tout ou partie du matériel.

6.6. Point de départ de la période de garantie

Les délais ci-dessus précisés et qui pourraient résulter du contrat, parent de la réception telle qu'elle est définie ci-dessus ou dans le contrat, ou en cas de montage ou de mise en route par le Vendeur, de la fin du montage ou de la mise en route, selon les dispositions générales ou particulières résultant des accords dans ce domaine. Si la mise à disposition du matériel est postérieure à la livraison, le délai part de la mise à disposition sans que la prolongation du délai de garantie puisse de ce fait être supérieure à trois mois, à moins que cette prolongation soit imputable au Vendeur.

6.7. Durée de la période de garantie des pièces

Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois.

En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 18 mois.

6.8. Obligations de l'Acheteur

Pour pouvoir invoquer le bénéfice des garanties, l'Acheteur doit, à peine de déchéance de ses droits, aviser par écrit, le Vendeur des défauts qu'il impute au matériel, et ce, dès qu'il en a eu connaissance, en produisant toute explication ou justification quant à leur nature et à leur étendue.

L'Acheteur ne peut, à son initiative, remédier à ces défauts mais il est tenu de prendre les mesures de sauvegarde indispensables en prévenant, sous peine de déchéance, le Vendeur par les moyens les plus rapides.

6.9. Modalités d'exercice de la garantie

S'il a été normalement avisé, et à la condition également que toute facilité lui soit donnée par l'Acheteur, le Vendeur prend à sa seule initiative, les mesures pour assurer le fonctionnement normal du matériel. Les travaux de réparation, réfection ou remplacement, se font en principe dans les ateliers du Vendeur ou dans ceux de ses fournisseurs ou sous-traitants. L'Acheteur est tenu de prêter son concours pour le renvoi du matériel ou des pièces défectueuses aux fins de réparation ou de remplacement.

Si en raison de la nature du matériel, la réparation doit être faite sur l'aire d'installation, le Vendeur prend toutes dispositions nécessaires pour déléguer sur place le personnel compétent. Les frais demeurent à la charge du Vendeur à l'exclusion de ceux afférents aux travaux de réparation, montage, démontage ou autres, résultant des conditions spécifiques d'implantation ou d'utilisation du matériel fourni.

Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses, ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces réparées ou remplacées sont à la charge de l'Acheteur. Il en est de même, en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants du Vendeur et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants.

Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition du Vendeur sur demande et redeviennent sa propriété.

Si les réclamations de l'Acheteur ont entraîné une action du Vendeur en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, le Vendeur aura la faculté d'imputer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

6.10. Responsabilité

La responsabilité du Vendeur est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse que le Vendeur ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, le Vendeur ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile du Vendeur, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'Acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre le Vendeur et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

6.11. Mesures de sécurité

Lorsque les biens vendus sont susceptibles par leur nature de se révéler directement ou indirectement dangereux, en raison de leur utilisation ou même de leur seule inertie à l'égard des tiers ou de l'Acheteur lui-même, celui-ci est tenu de se faire délivrer par le Vendeur une note d'information.

7. - ASSURANCE DU PERSONNEL

En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du Vendeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

8. - CONTESTATION

Toute contestation résultant de l'interprétation ou l'exécution du contrat sera tranchée, si un arrangement à l'amiable ne se révèle pas possible dans un délai raisonnable, par le Tribunal de Commerce du siège social du Vendeur.

9. - MONTAGE ET MISE EN ROUTE

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

10. - CONDITIONS PARTICULIERES

S'il n'y a pas identité absolue entre les conditions générales exposées ci-dessus et les conditions particulières du Vendeur ou les termes du contrat, il est expressément stipulé que les clauses particulières et/ou les termes du contrat ont primauté sur celles des conditions générales qui ne sont pas conformes.

11. - IMPREVISION – FORCE MAJEURE

11.1. Imprévision. En cas de changement de circonstances imprévisibles lors de la conclusion du contrat rendant l'exécution excessivement onéreuse pour l'une des parties, celles-ci s'entendent de bonne foi la modification du contrat, et si leur fait à cet égard application de l'article 1195 du Code civil, les parties déclarant qu'elles n'acceptent pas par avance d'assumer le risque d'imprévision.

11.2. Force majeure Aucune des parties au présent contrat ne pourra être tenue pour responsable de son retard ou de sa défaillance à exécuter l'une des obligations à sa charge au titre de ce contrat si ce retard ou cette défaillance sont le fait direct ou indirect d'un cas de force majeure. La force majeure et ses effets sont régis par les articles 1218, 1351 et 1351-1 du code civil. Sans que cette liste soit limitative, il est expressément convenu que sont notamment considérés comme des cas de force majeure les événements suivants : survenance d'un cataclysme naturel, tremblement de terre, tempête, incendie, inondation, conflit, pandémie, épidémie, mesures de pouvoirs publics affectant l'activité, guerre, réquisition, attentat, vandalisme, grève totale ou partielle ou autres événements entraînant un arrêt d'activité chez les fournisseurs ou sous-traitants, prestataires de services, transporteurs, postes, services publics, etc., injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo, etc), mesures restrictives des pouvoirs publics, accidents d'exploitation, bris de machines, explosions, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté d'un des parties.

Chaque partie informera l'autre partie, sans délai, de la survenance d'un cas de force majeure dont elle aura connaissance et qui, à ses yeux, est de nature à affecter l'exécution du contrat.

Si la durée de l'empêchement est de nature à affecter l'exécution du contrat de manière significative, les parties se concerteront afin de prendre les mesures appropriées.

12. - RESILIATION DU CONTRAT

Aucune clause résolutoire ne pourra avoir lieu à moins d'une stipulation expresse, comportant un délai suffisant d'exécution après la mise en demeure, et mentionnant avec précision les engagements dont l'inexécution peut entraîner la résolution.

Toute application de l'article 1222 du Code civil, relatif à la faculté du créancier de faire exécuter lui-même l'obligation, est expressément exclue.

Aucune demande de réduction de prix, pour quelle que cause que ce soit et notamment sur le fondement de l'article 1223 du Code civil ne pourra être mise en œuvre sans un accord préalable et exprès du Vendeur.

La commande exprimant l'engagement ferme de l'Acheteur, elle ne peut être annulée ou résiliée, à moins de l'accord exprès, préalable et écrit du Vendeur, et paiement de tous les frais qu'il aura engagés pour son exécution, y compris les frais d'étude, frais généraux, et une part de la marge.

Il est de convention expresse que les présentes conditions générales font partie intégrante du Contrat. Toute dérogation à ces conditions doit être mentionnée par écrit.

Janvier 2024

