



L'EXPERT DU KIT

FABRICANT FRANCAIS DE VOS EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DEPUIS 1975 !

LIVRAISON À PLAT • FACILE À MONTER



FABRIQUÉ EN
FRANCE



ÉCOLOGIQUEMENT
RESPONSABLE





Chers clients, chers partenaires,

Cette nouvelle édition vous présente nos gammes destinées à la Restauration et à la Boulangerie-Pâtisserie, fruit de plus de 50 ans d'expérience.

Mais au fait, savez-vous ce qui distingue les produits ODIC de la plupart des autres ?

Ils sont naturellement conçus pour être livrés à plat et assemblés sur site avec une grande facilité. C'est un avantage déterminant lorsqu'il s'agit d'équiper un local difficile d'accès ou de gagner un temps précieux lors du montage !

Toujours à l'écoute de vos commentaires et retours d'expérience, nous avons optimisé de nombreux produits afin d'améliorer votre expérience, à l'installation comme à l'utilisation.

Toujours dans cette démarche de vous simplifier la vie, vous pourrez désormais télécharger les notices d'utilisation et autres fiches techniques en scannant le QR-code directement sur le produit.

En parallèle, nous avons travaillé à l'élaboration et la certification de fichiers BIM pour plusieurs gammes afin de faciliter leur intégration par les bureaux d'études.

De plus, nous avons renforcé notre Hotline technique afin de vous apporter encore plus de support opérationnel en direct (téléphone, visio...).

Enfin, et c'est un point crucial, nous avons œuvré pour baisser le tarif de nos Cellules à Chariot de manière significative, et vous permettre de proposer un matériel français de qualité au meilleur prix.

Toutes les équipes ODIC se joignent à moi pour vous remercier de votre fidélité et répondre à vos demandes.

Cordialement,
Christophe Roux, directeur général

Sommaire

ARMOIRES

RESTAURATION

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ALIZÉ	14
ARMOIRE À GRILLES MONOCOQUE	HORIZON	20
ARMOIRE À GRILLES EMBOUTIE	GAÏA & ISIS	24
ARMOIRE À POISSONS	ATLANTIK	28
ARMOIRE À CHARIOT	ADRIATIK	30
ARMOIRE DE TRANSFERT	KALIS	40

MEUBLES BAS

CELLULE À GRILLES AVEC RÉSERVE	AGRO	44
CELLULE À GRILLES MIXTE INOX	NOTUS	48
CELLULE À GRILLES 12KG - 70KG	CRIOS	52
CELLULE À CHARIOTS	CERVIN	56
MANNEQUIN FRIGORIFIQUE	ENOL	66

CELLULES

SOUBASSEMENT A TIROIRS	SIROCCO	70
MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR	MINIMA	72
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	OLYMPUS	74
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	MISTRAL	78
MEUBLE BAS MONOCOQUE	FUJI	86

ARMOIRES

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ETNA	90
ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE	AUSTRAL	92
ARMOIRE DE FERMENTATION	FERMENTIS	96

SURGELATEURS / CONSERVATEURS

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR CONSERVATEUR	MONT-BLANC	104
	MONT-EVEREST	108

MEUBLES BAS

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR TOUR PÂTISSIER STATIQUE	VESUVE	114
	THERION	116

LEXIQUE		118
CGV		121

ODIC, membre du Groupe ICM

Actionnaire d'ODIC depuis sa création et actionnaire à 100 % depuis 2023, le groupe ICM est avant tout une aventure humaine et familiale, portée par la passion d'entreprendre et un fort ancrage dans les territoires. Fondé en 1975 par **Claude Marquet**, entrepreneur visionnaire originaire de Mayenne, le Groupe est aujourd'hui dirigé par **Charles-Édouard Marquet** et **Rodolphe Marquet**.

ICM réunit plus de 1 400 collaborateurs et réalise près de 210 millions d'euros de chiffre d'affaires à travers cinq pôles complémentaires : Industrie, Ingénierie, Patrimoine, Wellness et Terres & Saveurs.

Depuis toujours, son ADN repose sur des valeurs simples et fortes : énergie, responsabilité, bon sens et optimisme. Ces principes guident chaque projet, qu'il s'agisse d'innovation industrielle, de développement immobilier durable, de bien-être ou encore de valorisation du terroir et de la gastronomie française.

Entre tradition et modernité, ICM poursuit un objectif clair : rendre possible. Cet état d'esprit, hérité de son fondateur, continue d'inspirer l'ensemble des collaborateurs et des entreprises du Groupe.



les chiffres clés du groupe



Les grandes dates ODIC

1975

Création de la société

1992

Arrivée en Bourgogne construction de notre usine de 7000m²

1999

Aménagement usine chaîne automatisée de poinçonnage et injection de mousse polyuréthane, banc d'essais

2007

Lancement de nos gammes petites profondeur



ODIC : l'expert du froid professionnel



ODIC conçoit et fabrique des équipements frigorifiques innovants, alliant performance, fiabilité et maîtrise des contraintes professionnelles.

Notre expertise couvre l'ensemble de la chaîne du froid, de l'étude à la fabrication.

Nos domaines d'activités sont :



Restauration collective et commerciale

ODIC accompagne les professionnels de la restauration avec des solutions de refroidissement et de surgélation garantissant la conservation optimale des aliments. Nos équipements répondent aux exigences des cuisines centrales, collectivités, restaurants et hôtels.

Agroalimentaire

Nos technologies assurent un contrôle précis de la température et de l'hygiène pour préserver la qualité des produits alimentaires. De la production à la distribution, nous proposons des équipements frigorifiques robustes et adaptés aux cadences industrielles.

Boulangerie - Pâtisserie

Nous concevons des solutions de réfrigération et de surgélation adaptées aux besoins spécifiques des artisans et des industriels. Nos équipements garantissent la maîtrise des cycles de fermentation et la préservation des textures et saveurs.

Milieux industriels

ODIC développe des équipements frigorifiques sur mesure pour répondre aux contraintes des environnements industriels. Fiabilité, performance et conformité aux normes les plus strictes sont au cœur de nos solutions.

2015

Certification ISO 9001 de notre usine de production

2017

Investissement machine découpe laser et plieuse automatisée

2020

Lauréat de plusieurs trophées

2023

ICM Groupe actionnaire majoritaire

2025

Odic fête ses 50 ans



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 des 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 2017, ODIC renouvelle ses produits, notamment les gammes Cellules et Armoires à chariot, conçues selon les principes de l'écoconception, intégrant la réduction des impacts environnementaux à chaque étape du cycle de vie : matériaux, fabrication, transport, utilisation et recyclage.

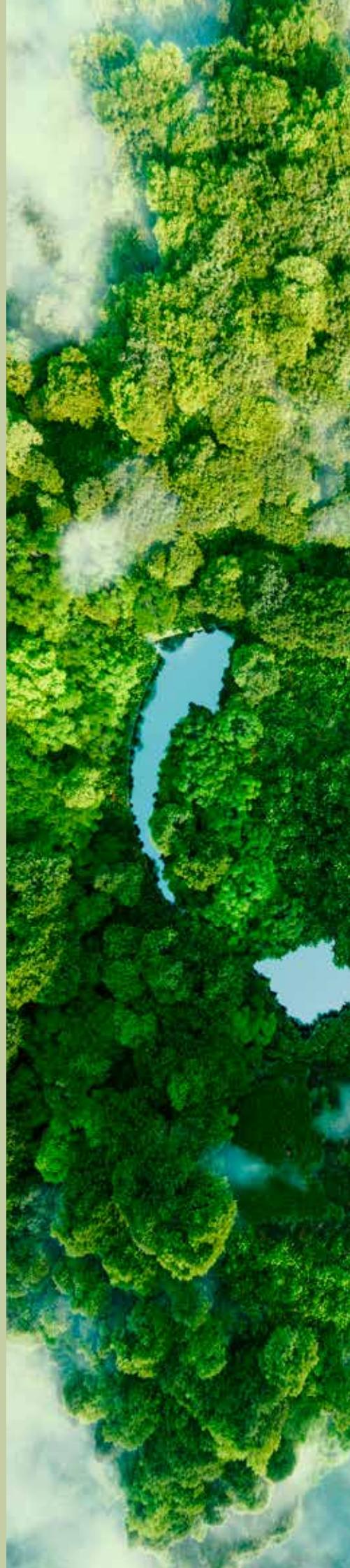
CELLULE À CHARIOT



ARMOIRE À CHARIOT



MEUBLE BAS MISTRAL





Respect réglementaire f-gas

Le règlement européen F-GAS n°517/2014 vise à réduire l'usage des gaz à effet de serre fluorés à fort GWP.

Depuis le 1er janvier 2022, les équipements neufs utilisant un fluide avec un GWP supérieur à 150 sont interdits dans certaines applications.

Pour être conformes, les équipements ODIC utilisent désormais les fluides R455A (GWP 148), R290 (GWP 3) et R1234yf (GWP 4).

Depuis 2022, tous les meubles frigorifiques ODIC avec groupe logé respectent cette réglementation.

Recyclage des déchets

L'usine ODIC recycle chaque année 100 tonnes.

Elle collabore avec Ecologic, éco-organisme agréé par l'État, chargé de la collecte, de la dépollution et du recyclage des équipements électriques et électroniques (DEEE) dans le respect des normes.

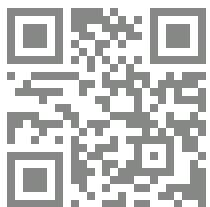
Depuis 2006, Ecologic favorise une économie circulaire fondée sur la prévention, la sensibilisation et le recyclage des déchets.

Des transporteurs propres

ODIC applique le règlement européen F-GAS n°517/2014 et collabore avec des transporteurs engagés dans la réduction des émissions de CO₂.



Notre savoir faire et notre durabilité sont notre gage de qualité



Nos avantages

- Fabriqué en France
- Produit livré à plat ou monté sur demande
- Savoir faire depuis 1975
- Ergonomique, facile à monter
- Gain de place
- Confort acoustique
- Nombreux produits récompensés !

adhérent :



nos secteurs d'activités :



Restauration collective



Restauration commerciale



Boulangerie Pâtisserie



Agro-alimentaire



Industrie

récompensé par :



Vos contacts



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



ADV
adv@odic-sa.com
03 85 73 90 05



SERVICE TECHNIQUE
sav@odic-sa.com
03 85 73 90 03



PIÈCES DÉTACHÉES
piecedet@odic-sa.com
03 85 73 90 04



COMMANDE
DES PIÈCES DÉTACHÉES
cdesav@odic-sa.com
03 85 73 90 13

Notre bureau d'études

expertise & innovation

Notre bureau d'études accompagne chaque projet avec rigueur et expertise pour concevoir des équipements frigorifiques performants et adaptés aux besoins spécifiques de nos clients. Grâce à une approche intégrée, nous assurons la conception, l'optimisation et l'accompagnement technique à chaque étape du développement.

Une équipe pluridisciplinaire au service de l'innovation

Notre bureau d'études regroupe des ingénieurs et techniciens spécialisés travaillant en synergie avec nos services méthodes, qualité, production et achat.

Nous intervenons sur :



ÉTUDES DE PRODUITS :
conception sur mesure et adaptation aux exigences techniques et normatives.



AMÉLIORATION CONTINUE :
optimisation des performances en collaboration avec nos clients et nos équipes de production.



ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ :
assistance dans la définition du cahier des charges et l'installation des équipements.

Des outils de pointe pour une conception de haute précision

- **CONCEPTION ASSISTÉE PAR ORDINATEUR (CAO) :**
équipées de SolidWorks 2025 pour la modélisation 3D avancée.
- **SIMULATION THERMIQUE ET FLUIDIQUE :**
Flow Simulation pour optimiser les performances thermodynamiques de nos équipements.
- **PROGRAMMATION AVANCÉE :**
développement et optimisation des systèmes embarqués pour un contrôle précis.
- **SCHÉMATISATION ÉLECTRIQUE :**
utilisation de ProfiCAD pour la conception de plans électriques détaillés.

Tests et validation : garantir la performance

Nos équipements sont soumis à des essais rigoureux pour assurer leur conformité et leur efficacité :



Prototypage et mises au point internes pour un contrôle optimal avant production.



Selection rigoureuse des composants avec des fournisseurs qualifiés.



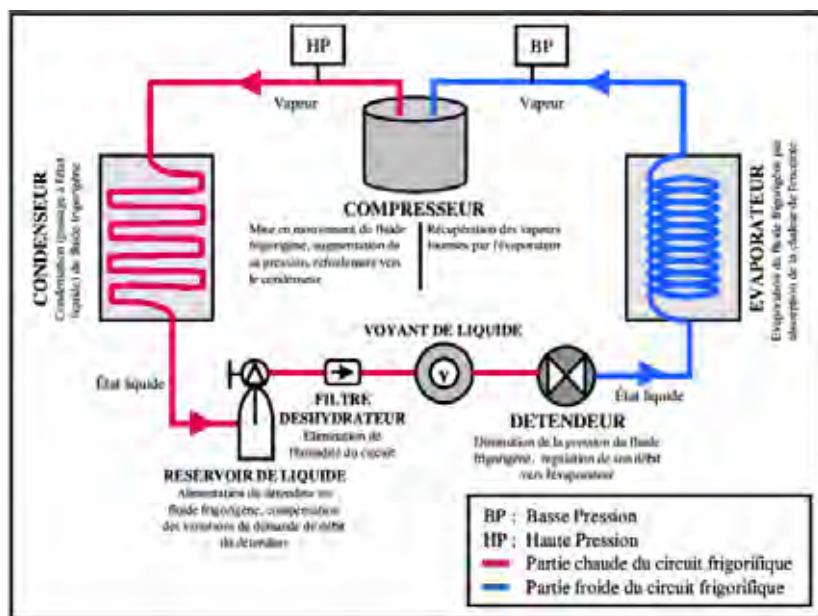
suivi des certifications avec des organismes spécialisés comme LCIE, Veritas, Emitech et CETIAT.

Grâce à cette expertise, ODIC garantit des solutions frigorifiques fiables, performantes et adaptées aux exigences des professionnels.

Comprendre le froid

Système de production de froid

Notre système de production de froid repose sur un cycle frigorifique efficace, qui utilise un fluide frigorigène pour évacuer la chaleur et créer une zone froide. Ce processus s'effectue par la transition d'un fluide frigorigène, passant par plusieurs états physiques, ce qui permet de générer une différence thermique au sein du circuit.



Le cycle comprend les composants suivants :

- **Compresseur** : Responsable de la compression du fluide frigorigène, augmentant sa pression pour assurer sa circulation dans le circuit.
- **Condenseur** : Permet au fluide frigorigène de se condenser en cédant de la chaleur. Cette transition du gaz au liquide libère de l'énergie thermique.
- **Réservoir de liquide** : Régule le débit du fluide et protège le système contre les variations de pression.
- **Filtre déshydratant** : Élimine l'humidité du circuit, garantissant ainsi la performance et la durabilité du système.
- **Voyant de liquide** : Indicateur qui permet de contrôler la teneur en humidité du fluide frigorigène.
- **Détendeur** : Abaisse la pression du fluide frigorigène avant qu'il n'atteigne l'évaporateur.
- **Évaporateur** : Permet au fluide frigorigène de s'évaporer en prélevant de la chaleur à l'extérieur du système, générant ainsi un environnement froid.

Ce système, conçu pour maximiser l'efficacité énergétique et la durabilité, offre une solution fiable pour la production de froid dans divers secteurs d'activité.

Les types de froid :

ventilé ou statique

ODIC propose deux types de froid pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur : le froid ventilé et le froid statique.



- **Le froid ventilé**, principalement utilisé en restauration, assure une répartition homogène de la température grâce à une circulation continue de l'air dans l'enceinte. Ce système permet un maintien optimal de la température, avec un dégivrage réduit. En revanche, il peut dessécher les aliments s'ils ne sont pas correctement protégés.



- **Le froid brassé** est un compromis entre le froid ventilé et le froid statique. Il utilise un ventilateur pour diffuser l'air froid de manière plus douce et plus uniforme, sans créer de courants d'air forts. Cela permet de limiter le dessèchement des produits tout en assurant une meilleure homogénéité de température qu'un système statique. Il est adapté aux environnements où la conservation douce et uniforme des aliments est primordiale.



- **Le froid statique**, quant à lui, est plus courant en boulangerie/pâtisserie. L'air froid, non brassé, reste naturellement en bas de l'enceinte, ce qui engendre une stratification thermique. Ce type de froid est plus respectueux des aliments fragiles, mais nécessite un dégivrage plus fréquent.





Armoires

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE

ETNA _____ 90

ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE

AUSTRAL _____ 92

ARMOIRE DE FERMENTATION

FERMENTIS _____ 96





Armoire petite profondeur

stocker & conserver



Notre armoire froide à grilles petite profondeur est un équipement exclusif ODIC de conservation frigorifique, utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie dont l'espace est limité.

Cette gamme démontable permet une livraison à plat pouvant être intégré dans de petits espaces. Ces armoires sont essentielles pour garantir le respect des normes sanitaires en matière de stockage des denrées alimentaires.



- 600x400

- Angles intérieurs arrondis

- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°

- Poignée loqueteau avec fermeture à clé

- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes

- Dégivrage automatique par résistance thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil

- Froid ventilé



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf.CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600réf.TS0167931

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds PVC réglables
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80
- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mmréf. KITPINOX

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche ou Inox AISI 304
et intérieur en Inox AISI 304

Pieds PVC réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Construction démontable - livré à plat ou monté sans plus-value

Isolation 70 mm

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

Crémaillères intérieur démontables sans outil au pas de 35 mm

Glissières Inox

Régulation électronique avec affiche digital de la température et contrôle automatique du dégivrage par la sonde de température

Eclairage intérieur (uniquement modèle positif)

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

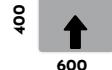


600X400

Entrée par les 600 mm

**POSITIF**

+1°C +10°C



400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400

600

400



Armoire pâtissière statique monocoque

stocker & conserver

Notre armoire pâtissière statique est un équipement de réfrigération conçu pour conserver les produits de pâtisserie à une température stable.

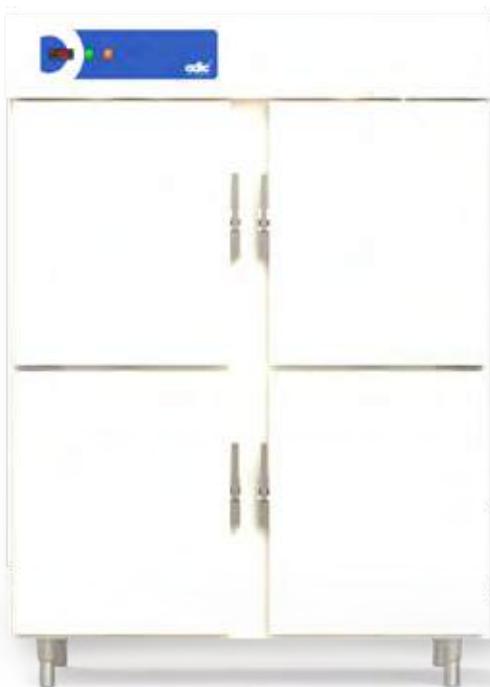
Elle utilise un système de froid statique, idéal pour le stockage des produits finis, car il maintient une humidité naturelle et évite le dessèchement des aliments.

Notre armoire est fabriquée en tôle blanche à l'extérieur et en acier Inoxydable à l'intérieur pour garantir leur durabilité et leur hygiène. Elles sont disponibles en différentes tailles et capacités, adaptées aux besoins des professionnels de la pâtisserie.



+ produit

- 600x400
- Angles intérieurs arrondis
- Portes et portillons réversibles
- Porte avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique
avec réévaporation des eaux par résistance thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil





options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf.CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600réf.PGLISSINOX597

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm/Hmaxi 170 mm.....réf.KITPINOX

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Construction monocoque - livré monté

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Pieds PVC réglable Hmini 150 mm/Hmaxi 170 mm

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Glissières Inox

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm

Loqueteau chromé sans fermeture à clé sur portillon

Régulation électronique

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



• Scannez ce QR code



1 PORTE - 400X600

Entrée par les 400 mm



Références	Avec groupe B601P1.5STAR7	Sans groupe B601P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	35	35
Dotation paires glissières	10	10
Poids (kg)	140	130

2 PORTES - 400X600

Entrée par les 400 mm



Références	Avec groupe B1202P1.4STAR7	Sans groupe B1202P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	70	70
Dotation paires glissières	20	20
Poids (kg)	170	160

2 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400 mm



Références	Avec groupe B602P1.5STAR7	Sans groupe B602P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	30	30
Dotation paires glissières	10 (5x2)	10 (5x2)
Poids (kg)	140	130

4 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400 mm



Références	Avec groupe B1204P1.4STAR7	Sans groupe B1204P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	610	610
Puissance électrique (W)	330	170
Nombre de niveaux	60	60
Dotation paires glissières	20 (5x4)	20 (5x4)
Poids (kg)	170	160

Armoires

RESTAURATION

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISSERIE

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Armoire de fermentation à grilles

400x600 & 600x800

contrôler & optimiser

Nos armoires sont idéales pour les boulangeries et pâtisseries où un contrôle précis de la fermentation est essentiel.

Notre armoire de fermentation, également appelée chambre de pousse, est un équipement essentiel pour les boulangers. Elle permet de contrôler précisément la température et l'humidité pour optimiser la fermentation des pâtes, que ce soit pour le pain ou les viennoiseries.

Voici quelques caractéristiques techniques :

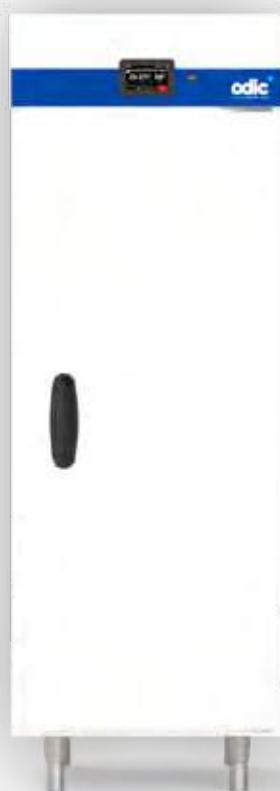
- Contrôle de la température : Programmable de +2°C à +25°C.
- Contrôle de l'humidité : Permet de maintenir un taux d'humidité optimal pour la fermentation.
- Capacité : Varie selon les modèles, avec des options pour différentes tailles de plaques (400x600 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation pour des fermentations lentes ou différées, ce qui permet de mieux gérer les horaires de travail



autres fluides
sur demande



- Régulation avec grand écran tactile 5 pouces
- Régulation adaptable en fonction de vos contraintes de temps sur l'horaire de cuisson (5 phases modulables et programmables)
- Porte réversible sur demande
- Affichage automatique des étapes d'utilisation en cours
- Programme journalier
- Distribution de l'air par gaine toute hauteur
- Références avec hygrométrie contrôlée disponibles



POUS601BSGR7
(400x600)



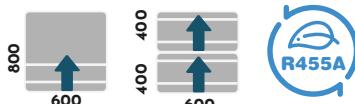
POUS1001BSGR7
(600x800)

Gamme : FERMENTIS



400 x 600

Références	Avec groupe			Sans groupe		
	POUS601BR7	POUSHYGR601BR7	POUS602CBR7	POUS601BSGR7	POUSHYGR601BSGR7	POUS602CBSGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée						
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x845x2070	706x845x2070	706x845x2070	706x845x2015	706x845x2015	706x845x2015
Dimensions int. LxPxH (mm)	505x665x1310	505x665x1310	505x665x625+570	505x665x1310	505x665x1310	505x665x625+570
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	530	530	2x325	530	530	2x325
Puissance de chauffe (W)	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	650	950	850	580	990	2x580
Nbre de niveaux au pas de 60 mm	21	21	2x9	21	21	2x9
Dotation paire de glissières	21	21	2x9	21	21	2x9
Nbre de porte ou portillons	1 porte	1 porte	2 portillons	1 porte	1 porte	2 portillons



600 x 800

Références	Avec groupe		Sans groupe	
	POUS1001BR7	POUSHYGR1001BR7	POUS1001BSGR7	POUSHYGR1001BSGR7
Modèle avec hygrométrie contrôlée				
Dimensions ext. LxPxH (mm)	800x1210x2372	800x1210x2372	800x1210x2330	800x1210x2330
Dimensions int. LxPxH (mm)	660x850x1625	660x850x1625	660x850x1625	660x850x1625
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	750	950	580	990
Nbre de niveaux au pas de 60 mm	24	24	24	24
Dotation paire de glissières	24	24	24	24
Nbre de porte ou portillons	1 porte	1 porte	1 porte	1 porte



Modèle avec
Hygrométrie
contrôlée

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISSERIE

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



options & accessoires

Modèle 400 x 600

PORTE & PORTILLONS

- **2 portillons blancs à hublots vitrés**réf.PVPO1.2VB
- **Porte blanche à hublot vitré**réf.PVPO1VB

PIEDS & ROULETTES

- **2 roulettes pivotantes diamètre 100 mm - hauteur maxi 125 mm**
1 avec frein et 1 sans frein
(attention commander 2 kits de 2 roulettes)réf.KITRP100
- **4 roulettes pivotantes diamètre 50 mm - hauteur maxi 70 mm**
2 avec frein et 2 sans freinréf.KIT4RP50
- **Paire de pieds PVC réglables**
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Livraison monté - à plat sur demande sans plus-value

Pieds Inox hauteur 150 mm

Isolation 70 mm

Crémaillères intérieures au pas de 60 mm démontables sans outil

Profondeur ouverture de porte 1397 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Hygrométrie contrôlée : contrôle par sonde 4-20 mA, contrôle du niveau d'eau par capteur électronique, électrovanne avec réducteur de débit, résistance de bouilleur Inox (puissance 400W).

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Réévaporation des condensats

Dégivrage par gaz chaud

Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz



options & accessoires

Modèle 600x800

PORTE & PORTILLONS

- **Porte blanche à hublot vitré**réf.PVPO1VBGM

PIEDS & ROULETTES

- **4 roulettes pivotantes**
diamètre 80 mm - hauteur maxi 105 mm
2 avec frein et 2 sans freinréf.PVRP80
- **Paire de pieds PVC réglables**
Hmini 75 mm / Hmaxi 100 mmréf. PIEDPVC80



Régulation grand écran à affichage digital 5 pouces

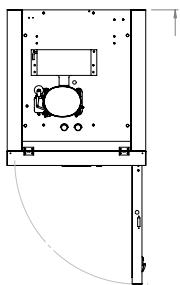
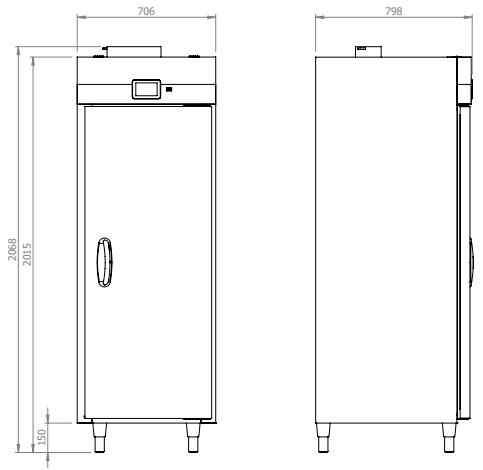


Porte réversible sur demande



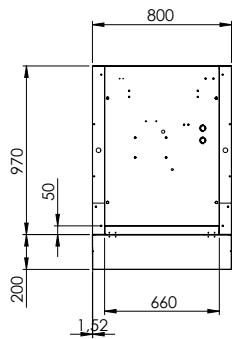
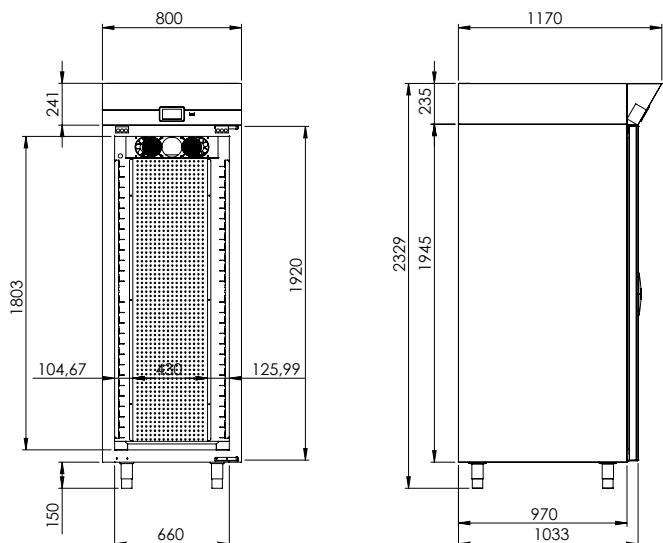
Joint magnétique démontable sans outil

Modèle 400x600

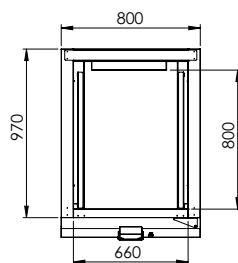


POUS601BR7

Modèle 600x800



POUS1001BSGR7



• Scannez ce
QR code



BOULANGERIE / PATISSERIE

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

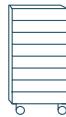
Meubles bas

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas



Armoire de fermentation à chariot

contrôler & optimiser

Nos armoires sont idéales pour les boulangeries et pâtisseries où un contrôle précis de la fermentation est essentiel.

Notre armoire de fermentation, également appelée chambre de pousse, est un équipement essentiel pour les boulanger. Elle permet de contrôler précisément la température et l'humidité pour optimiser la fermentation des pâtes, que ce soit pour le pain ou les viennoiseries.

Voici quelques caractéristiques techniques :

- Contrôle de la température : Programmable de +2°C à +25°C.
- Contrôle de l'humidité : Permet de maintenir un taux d'humidité optimal pour la fermentation.
- Capacité : Varie selon les modèles, avec des options pour différentes tailles de chariot (400x800 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation pour des fermentations lentes ou différées, ce qui permet de mieux gérer les horaires de travail



autres fluides
sur demande



- Régulation avec grand écran tactile 5 pouces
- Régulation adaptable en fonction de vos contraintes de temps sur l'horaire de cuisson (5 phases modulables et programmables)
- Porte réversible sur demande
- Affichage automatique des étapes d'utilisation en cours
- Programme journalier
- Distribution de l'air par gaine toute hauteur
- Avec hygrométrie contrôlée



AFCH400X800SGR7
(400x800)

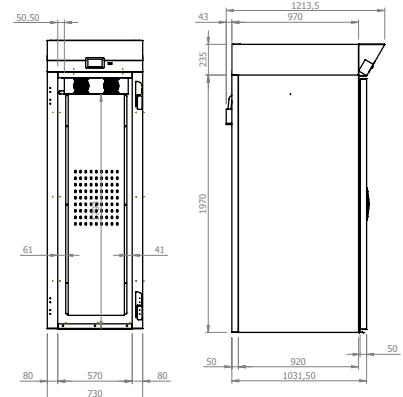
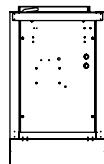
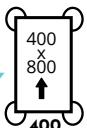


AFCH600X800SGR7
(600x800)

Gamme : FERMENTIS

400 x 800

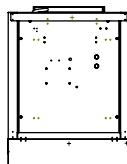
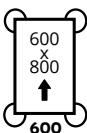
Références FERMIS	Avec groupe	Sans groupe
Modèle avec hygrométrie contrôlée		
Dimensions ext. LxPxH (mm)	730x1215x2247	730x1215x2205
Dimensions int. LxPxH (mm)	570x870x1793	570x870x1793
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400
Puissance électrique (W)	650	990
Nbre de porte	1	1



options & accessoires

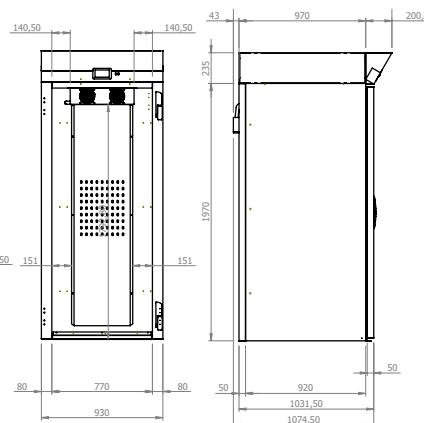
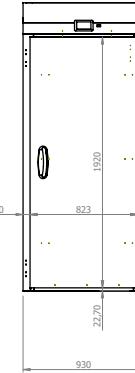
ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Chariot 400x800 réf.CHAF4



600 x 800

Références FERMIS	Avec groupe	Sans groupe
Modèle avec hygrométrie contrôlée		
Dimensions ext. LxPxH (mm)	930x1215x2247	930x1215x2205
Dimensions int. LxPxH (mm)	770x870x1793	770x870x1793
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	845	845
Puissance de chauffe (W)	400	400
Puissance électrique (W)	720	990
Nbre de porte	1	1



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Chariot 600x800 (L855 x P662 x H1775 mm) réf.CHAF6

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Livraison à plat ou monté

Isolation 70 mm

Balai racleur

Joint magnétique démontable sans outil

Hygrométrie contrôlée : contrôle par sonde 4-20 mA, contrôle du niveau d'eau par capteur électronique, électrovanne avec réducteur de débit, résistance de bouilleur Inox (puissance 400W).

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Réévaporation des condensats

Dégivrage par gaz chaud

Tension d'alimentation : MONO 230V+T/50Hz



Modèle avec
Hygrométrie
contrôlée



Plans

- Scannez ce QR code





Surgélateurs conservateurs

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

CONSERVATEUR

MONT-BLANC __ 104

MONT-EVEREST __ 108



BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas



Surgélateur-conservateur

souffler & préserver

Nos surgélateurs conservateurs sont utilisés pour la surgélation et la conservation des produits alimentaires. Sur grilles ou plaques 400x600 ou 600x800.

Ils sont particulièrement utiles pour les boulanger, pâtissiers, traiteurs, restaurateurs et industriels de l'agroalimentaire. Nos appareils permettent une température de soufflage à -35°C pour atteindre -18°C à cœur le plus rapidement possible. Cela permet d'éviter la formation de cristaux, ce qui évite la destruction cellulaire et préserve la texture et la saveur des produits. Après cette phase de surgélation les produits sont conservés en dessous de -18°C.



- Livraison à plat ou monté
- Angles intérieurs arrondis
- Portillon réversible avec rappel et blocage à 105°
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture du portillon haut
- Dégivrage automatique avec réévaporation par résistance



BML1+3SGR7



B682P1.5R7



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600 réf.CLIREST
- Grille Inox 600x800 réf.CLIMAXI
- Paire de glissières Inox pour modèle 400x600 réf.PGLISSINOX597
- Paire de glissières Inox pour modèle 600x800 réf.PGLISINOX780

SYSTÈME DE VEROUILLAGE

- Loqueteau avec fermeture à clé pour portillon
(modèle armoire)..... réf.FCLOQARM

PIEDS & ROULETTES

- Paire de pieds Inox réglables
Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm réf.KITPINOX
- Paire de roulettes pivotantes sur platine diamètre 100 mm
1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125 mm réf.KITRP100
(sauf modèles 600x800)

Caractéristiques techniques :

Revêtement intérieur et extérieur en tôle blanche

Pieds Inox (modèle 600x800) ou PVC (modèle 400x600)
réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Isolation 90 mm (modèle 600x800) ou 75 mm (modèle 400x600)

Groupe logé en partie haute de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Arrêt de la ventilation par ouverture du portillon haut

Température de soufflage -30°C (surgélation)

Joint magnétique démontable sans outil

Suppression pont thermique par profilé PVC

Loqueteau chromé sans fermeture à clé

Crémaillères intérieures au pas de 35 mm

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



• Scannez ce
QR code



Modèle 400 x 600

Entrée par les 400 mm

Surgélation -30°C Conservation -18°C -22°C
(température de soufflage)

2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



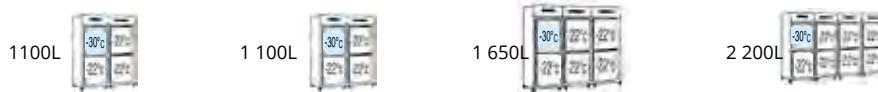
Avec groupe

Références	B682P1.5SR7	B1364SC2+2R7	B1786SC2+4R7	B2468SC2+6R7	B2468SC2+6PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2230	1590x850x2230	2015x850x2230	2570x850x2230	2700x850x2230
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920	920+700	920+700	2x920	920+2x700
Puissance électrique (W)	1300	1300+1100	1300+1100	2 x 1300	1300+2x1100
Nombre de portillons	2	4	6	8	8
Dotation paire de glissières	15	30	45	66	63
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	30+30	30+60	30+90	30+96

Sans groupe

Références	B682P1.5SSGR7	B1364SC2+2SGR7	B1786SC2+4SGR7	B2468SC2+6SGR7	B2468SC2+6PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2107	1590x850x2107	2015x850x2107	2570x850x2107	2700x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920	920+700	920+700	2x920	920+2x700
Puissance électrique (W)	860	860+860	860+920	860+960	860+2x900
Nombre de portillons	2	4	6	8	8
Dotation paire de glissières	15	30	45	66	63
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	30+30	30+60	30+90	30+96

1 COMPARTIMENT DE SURGÉLATION



Avec groupe

Références	BLABOSC1+3R7	BLABOSC1+3PRR7	BLABOSC1+5PRR7	BLABOSC1+7PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1610x850x2230	1610x850x2230	2035x850x2230	2590x850x2230
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	920+920	920+920	920+2x700
Puissance électrique (W)	1300+1100	1300+1300	1300+1300	1300+2x1100
Nombre de portillons	4	4	6	8
Dotation paire de glissières	26	26	48	66
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	12+48	12+48	12+84	12+120

Sans groupe

Références	BLABOSC1+3SGR7	BLABOSC1+3PRSGR7	BLABOSC1+5PRSGR7	BLABOSC1+7PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1610x850x2107	1610x850x2107	2035x850x2107	2590x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C(W)	920+700	920+920	920+920	920+2x700
Puissance électrique (W)	840+880	840+880	840+920	840+880+920
Nombre de portillons	4	4	6	8
Dotation paire de glissières	26	26	48	66
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	12+48	12+48	12+84	12+120

Modèle 600 x 800

Entrée par les 600 mm



Surgélation -30°C Conservation -18°C -22°C
(température de soufflage)

2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



Références	Avec groupe				
	BMAXIS2PR7	BMAXISC2 +2PPRR7	BMAXISC2 +4R7	BMAXISC2 +4PRR7	BMAXISC2 +6PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2436	1830x1090x2436	2600x1090x2436	2600x1090x2436	3370x1090x2436
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1220	1220+920	1220+920	1220+1220	1220+2x920
Puissance électrique (W)	2200	2200+1300	2200+1300	2200+2200	2200+2x1300
Nombre de portillons	2	4	6	6	8
Dotation paire de glissières	15	32	51	50	68
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	31	31+34	31+71	31+68	31+105

Références	Sans groupe				
	BMAXIS2 PPRSGR7	BMAXISC2 +2PPRSGR7	BMAXISC2 +4SGR7	BMAXISC2 +4PRSGR7	BMAXISC2 +6PRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2300	1830x1090x2300	2600x1090x2300	2600x1090x2300	3370x1090x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1220	1220+920	1220+920	1220+1220	1220+2x920
Puissance électrique (W)	2000	2000+920	2000+920	2000+2x920	2000+880+920
Nombre de portillons	2	4	6	6	8
Dotation paire de glissières	15	32	51	50	68
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	31	31+34	31+71	31+68	31+105

1 COMPARTIMENT DE SURGÉLATION



Références	Avec groupe		
	BML1+3R7	BML1+5R7	BML1+7R7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1830x1090x2436	2600x1090x2436	3370x1090x2436
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	2x920	920+1220
Puissance électrique (W)	1200+1100	1200+1260	1200+2200
Nombre de portillons	4	6	8
Dotation paire de glissières	34	52	69
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	53	90	124

Références	Sans groupe		
	BML1+3SGR7	BML1+5SGR7	BML1+7SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1830x1090x2300	2600x1090x2300	3370x1090x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	2x920	1220+2x920
Puissance électrique (W)	840+880	840+920	840+2160
Nombre de portillons	4	6	8
Dotation paire de glissières	34	52	69
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	53	90	124



Conservateur

stockage & flexibilité

Notre conservateur 400x600 ou 600x800 est un équipement utilisé dans les secteurs de la boulangerie - pâtisserie pour stocker des produits à des températures spécifiques tout en offrant une grande flexibilité.

Nos modèles démontables sont conçus pour être facilement transportés et installés, ce qui les rend pratiques pour les espaces restreints ou les installations temporaires.

Ils offrent des caractéristiques telles que :

- Isolation renforcée pour une meilleure efficacité énergétique.
- Intérieur en Inox pour une hygiène optimale.
- Glissières réglables et portes réversibles pour une utilisation pratique.



produit

- Angles intérieurs arrondis
- Porte ou portillon réversible
- Arrêt de la ventilation
à l'ouverture du portillon supérieur
- Dégivrage automatique
avec ré évaporation des eaux par résistance thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil



B682GELPPRR7



BMP2004SGR7



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf. CLIREST
- Grille Inox 600x800réf. CLIMAXI
- Paire de glissières Inox 400x600réf. PGLISSINOX597
- Paire de glissières Inox 600x800réf. PGLISINOX780

SYSTÈME DE VÉROUILLAGE

- Loqueteau avec fermeture à clé pour portillon
(modèle armoire).....réf. FCLOQARM

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes
sur platine Hmaxi 125 mmréf. KITRP100
(sauf modèles 600x800)

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds PVC réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 170 mm

Construction démontable livré à plat ou monté ou monocoque livré monté

Isolation 70 mm

Groupe logé en haut de l'appareil

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation
et du détendeur prérglé

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
(modèle démontable) et 55 mm (modèle monocoque)

Loqueteau chromé sans fermeture à clé (uniquement sur portillon)

Régulation électronique avec thermomètre-thermostat

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz



• Scannez ce
QR code



DEMONTABLE 400X600

Entrée par les 400 mm

NEGATIF 
-18°C -22°C



Références	Avec groupe				
	B682GELPPRR7	B1102GELPR7	B1104GELPR7	B1102GELPPRR7	B1104GELPPRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	1100	1140	1140	1300	1300
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Nombre de porte	-	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	20	20	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	76	66	76	66

Références	sans groupe				
	B682GELPPSGR7	B1102GELPSGR7	B1104GELPSGR7	B1102GELPPSGR7	B1104GELPPSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	880	940	940	940	940
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Nombre de porte	-	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	20	20	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	30	76	66	76	66

DEMONTABLE 600X800

Entrée par les 600 mm

NEGATIF 
-18°C -22°C



Références	Avec groupe		
	BMP1002R7	BMP2004R7	BMP3006R7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2230	1740x1090x2230	2510x1090x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	918	1219	1219
Puissance électrique (W)	1300	2220	2260
Nombre de portillons	2	4	6
Dotation paires de glissières	10	20	30
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	34	71	102

Références	Sans groupe		
	BMP1002SGR7	BMP2004SGR7	BMP3006SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2385	1740x1090x2385	2510x1090x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	918	1219	1219
Puissance électrique (W)	880	900	920
Nombre de portillons	2	4	6
Dotation paires de glissières	10	20	30
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	34	71	102

MONOCOQUE 400X600

Entrée par les 400 mm

NEGATIF
-18°C -22°C



600
400



Références	Avec groupe		sans groupe	
	B1202PGELPR7	B1204PGELPR7	B1202PGELPSGR7	B1204PGELPSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x850x2130	1450x850x2130	1450x850x2015	1450x850x2015
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	701
Puissance électrique (W)	1030	1030	550	550
Nombre de portillons	-	4	-	4
Nombre de portes	2	-	2	-
Dotation paires de glissières	10	20	10	20
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	70	60	70	60

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISSERIE

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas





Meubles bas

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR VESUVE _____ 114

TOUR PÂTISSIER STATIQUE THERION _____ 116

RESTAURATION

Armoires

Cellules

BOULANGERIE / PATISSERIE

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Meuble bas petite profondeur

Froid ventilé

Notre meuble bas petite profondeur est un équipement exclusif ODIC.

Il peut être livré à plat sur palette ou monté permettant d'être installé dans des petits espaces. Notre meuble bas peut être fourni avec ou sans plan de travail pour permettre un espace de préparation efficace. Disponible en une ou deux portes selon vos besoins. Celui-ci permet le stockage des denrées alimentaires dans le respect des normes sanitaires.

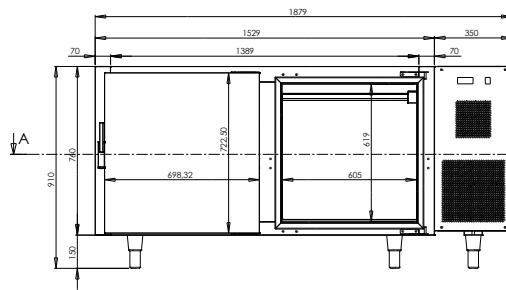


produit

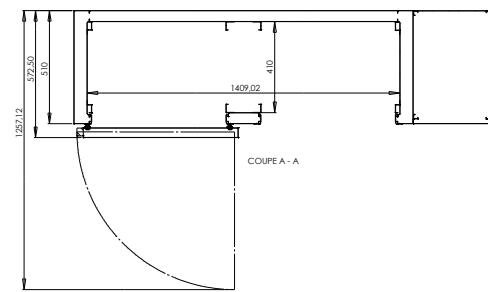
- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus Inox
- Dessus Inox avec ou sans dosseret
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux par résistance électrique



• Scannez ce QR code



TTV+2PD6R7





options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Grille Inox 400x600réf.CLIREST49 €
- Paire de glissières Inox 400x600réf.PGLISSPF35 €
- Plateau granit non réfrigéré.....réf.PVGRANITM2sur demande

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche ou Inox AISI 304 et intérieur en Inox AISI 304

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Construction démontable – livré à plat ou monté

Isolation 70 mm

Groupe logé à droite de l'appareil – 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

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm

Loqueteau chromé

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

Glissières Inox

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

600X400

Entrée par les 600 mm



POSITIF +

+1°C +10°C

Références	Avec groupe							
	BTTV+ 1P6R7	TTV+ 1P6R7	BTTV+ 1PD6R7	TTV+ 1PD6R7	BTTV+ 2P6R7	TTV+ 2P6R7	BTTV+ 2PD6R7	TTV+ 2PD6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dessus Inox	Sans	Sans	Avec*	Avec*	Sans	Sans	Avec*	Avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1115x573x910		1125x580x930		1879x573x910		1895x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	400	400	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	500	500	500	500	500	500	500	500
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	9	9	2x9	2x9	2x9	2x9
Dotation grilles Inox	2	2	2	2	2x2	2x2	2x2	2x2

Références	Sans groupe							
	BTTVSG+ 1P6R7	TTVSG+ 1P6R7	BTTVSG+ 1PD6R7	TTVSG+ 1PD6R7	BTTVSG+ 2P6R7	TTVSG+ 2P6R7	BTTVSG+ 2PD6R7	TTVSG+ 2PD6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dessus Inox	Sans	Sans	Avec*	Avec*	Sans	Sans	Avec*	Avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	917x573x910		925x580x930		1680x573x910		1687x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	400	400	400	400	400	400	400	400
Puissance électrique (W)	500	500	500	500	500	500	500	500
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31 mm	9	9	9	9	2x9	2x9	2x9	2x9
Dotation grilles Inox	2	2	2	2	2x2	2x2	2x2	2x2

*avec dossier et hauteur 100 mm (non inclus)



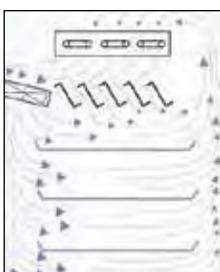
Tour pâtissier statique statique & brassé

Notre tour pâtissier fabriqué en France est disponible en 2, 3 ou 4 portes. Notre passage en mode statique (ventilateur non activé) / brassé (ventilateur activé) est une exclusivité ODIC.



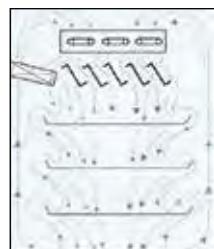
STATIQUE

(ventilateur non activé)



BRASSÉ

par interrupteur
(ventilateur activé)



KIT DE PRÉMONTAGE

Il suffit de dévisser les tôles de protection de la batterie



Le KIT DE PRÉ-MONTAGE permet la livraison des tours pâtissiers pré-montés et l'installation simplifiée sur site. L'évaporateur statique étant déjà raccordé sur l'équipement frigorifique.



produit

- Angles intérieurs arrondis
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°
- Dessus Inox amovible avec dosseret
- Passage en mode statique ou brassé à l'aide d'un interrupteur



options & accessoires

ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS & ACCESSOIRES

- Dessus granit non réfrigéréréf. PVGRANITM2
- Grille Inox 400x600réf. CLIREST
- Kit de pré-montage (2 portes)réf. KITRAPIDTP2P
- Kit de pré-montage (3 portes)réf. KITRAPIDTP3P
- Kit de pré-montage (4 portes)réf. KITRAPIDTP4P
- Paire de glissières Inoxréf. PGLISSINOX597

PIEDS & ROULETTES

- 2 roulettes pivotantes sur platine hauteur maxi 105 mmréf. KITRPLAT80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds Inox réglables Hmini 155 mm / Hmaxi 215 mm

Matériel livré monté ou prémonté (avec l'évaporateur fixé sur équerre uniquement pour le transport)

Isolation 70 mm (arrière 50 mm)

Groupe logé à droite de l'équipement à gauche sur demande

Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, du détendeur, du bac d'évaporation, de la boîte de raccordement, du bouton marche-arrêt avec voyant de mise sous tension et du régulateur électrique

Joint magnétique démontable sans outil

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31 mm

Régulation électrique avec affichage digital de la température

Loqueteau chromé

Evaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique

Fonctionnement +43°C

Densité flux thermique 17W/m² pour une température +1°C intérieur +43°C extérieur

Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

2 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C



Logement technique 350 mm

Logement technique 150 mm

Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP2PR7	BTP2PDR7	BTPSG2PR7	BTPSG2PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1479x775x910	1487x780x930	1279x775x910	1287x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	2x17	2x17	2x17	2x17
Dotation glissières	2x8	2x8	2x8	2x8
Poids (kg)	110	150	100	140

*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm

3 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP3PR7	BTP3PDR7	BTPSG3PR7	BTPSG3PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2042x775x910	2050x780x930	1842x775x910	1850x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	3x17	3x17	3x17	3x17
Dotation glissières	3x8	3x8	3x8	3x8
Poids (kg)	150	230	140	220

*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm

4 portes - 400x600

Entrée par les 400 mm

POSITIF
+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP4PR7	BTP4PDR7	BTPSG4PR7	BTPSG4PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2605x775x910	2613x780x930	2405x775x910	2413x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	610	610	610	610
Puissance électrique (W)	420	420	150	150
Nombre de niveaux	4x17	4x17	4x17	4x17
Dotation glissières	4x8	4x8	4x8	4x8
Poids (kg)	180	270	170	260

*Dessus avec dossier : Ajouter 100 mm



• Scannez ce
QR code



Meubles bas

Lexique technique - ODIC

Comprendre les notions clés utilisées dans ce catalogue.

LES GENERALITES D'ODIC



Tropicalisation +43°C

Tous nos groupes sont **tropicalisés**, c'est-à-dire qu'ils sont conçus pour fonctionner parfaitement même dans des environnements très chauds, jusqu'à **+43 °C**. Cette conception spécifique garantit une excellente **fiabilité** dans les conditions extrêmes, comme en cuisine professionnelle.



Suppression des ponts thermiques par ajout de profilés PVC

Tous nos équipements bénéficient d'un système de suppression des **ponts thermiques**. Cela est rendu possible grâce à l'**ajout de profilés en PVC isolants**, insérés dans les zones sensibles de l'équipement (entre les parois métalliques notamment).



Classe climatique 5

La classe climatique 5 est une norme européenne qui garantit un bon fonctionnement de l'équipement dans des ambiances où la température atteint en moyenne 40 °C avec un taux d'humidité de 40 %. Elle représente la classe la plus exigeante, adaptée aux environnements particulièrement difficiles.

Pourquoi est-ce important ?

Connaître la classe climatique d'un équipement permet de s'assurer qu'il est adapté à l'environnement où il sera installé.

Une classe inadaptée peut entraîner une **surconsommation** d'énergie, un **risque de surchauffe** ou une **mauvaise conservation des produits**.

Pourquoi est-ce essentiel ?

Un pont thermique est une zone où la chaleur (ou le froid) peut facilement s'échapper, créant des pertes d'énergie, des condensations ou de la formation de givre.

GUIDE DES ICONES TECHNIQUES



Fluide frigorigène



Réfrigérant naturel également connu sous le nom de propane



Meubles pouvant contenir ce type d'aliments



Modèle avec hygrométrie contrôlée



Froid positif
+1°C +10°C



Froid négatif
-18°C -22°C



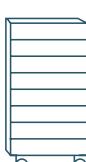
Maintien en température
+70°C



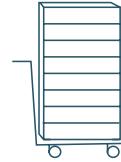
Multi-températures
+1°C +10°C / -18°C -22°C



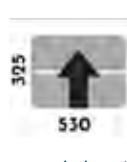
Mannequin frigorifique



Chariot type «échelle»
15 ou 20 niveaux



Chariot de four
20 niveaux



Taille et sens de la grille. La flèche permet de comprendre le sens d'insertion de la grille dans l'équipement



Meuble contenant des grilles



Meuble contenant des grilles et/ou des plaques Inox



Meuble contenant des tiroirs



Chariot avec dimensions et sens d'insertion

COMMENT LIRE NOS RÉFÉRENCES ?

Structure commune à toutes les références



Fonction / Type de produit RESTAURATION

Code	Signification
HOR	Armoire à grilles HORIZON GN2/1
HOREN	Armoire à grilles HORIZON 400x600
AEMB	Armoire à grilles EMBOUCHE Inox
AEMBP	Armoire à grilles EMBOUCHE GALVA
AP	Armoire à poisson
AC	Armoire à chariot
ATC	Armoire de transfert
AGRO	Cellule de refroidissement avec réserve
CCG	Cellule mixte Inox
CR	Cellule de refroidissement
ECC	Efficiency cellule à chariot COMPACTE
ECS	Efficiency cellule à chariot STANDARD
MAN	Mannequin frigorifique
SBN	Nouveau soubassement à tiroirs
MB	Meuble bas
TTV	Tour traiteur ventilé
M	Meuble bas MISTRAL
MBM	Meuble bas monocoque



Fonction / Type de produit BOULANGERIE PÂTISSERIE

Code	Signification
POUS	Armoire de fermentation à grilles
AFCH	Armoire de fermentation à chariot
BLABOSC	Surgélateur-conservateur 400x600 - blanc
BMAXI	Surgélateur-conservateur 600x800 2 compartiments - blanc
BML	Surgélateur-conservateur 600x800 1 compartiment - blanc
BMP	Conservateur démontable 600x800 - blanc
TTV	Tour traiteur ventilé
BTP	Tour pâtissier statique - blanc



Température & Froid

Code	Signification
+	Froid positif
-	Froid négatif
M	Mixte (positif + négatif) ou maintien en température
F	Froid
R	Refroidissement
GEL	Froid négatif
POS	Froid positif



Technologie / Fluide

Code	Signification
PR	Puissance renforcée
SG	Sans groupe
R2	Gaz R290
R5	Gaz R452A
R7	Gaz R455A
CO2	CO2



Configuration / Capacité

Code	Signification
1P	1 porte
2P	2 portes
S	Simple accès
T	Traversant
N	Niveaux
D	Avec dessus
X	Inox
B	Blanc
AGD	Avec groupe à droite
AGG	Avec groupe à gauche

Nos sondes

Toutes nos sondes NTC sont conçues pour offrir une robustesse optimale et une exclusivité garantie. Chaque modèle est identifié par un numéro de série unique.

Les images des produits présentées dans ce catalogue sont données à titre indicatif et peuvent ne pas refléter fidèlement les caractéristiques exactes du produit livré. Les photos sont non contractuelles.

Conditions générales de vente

1 - Champs application :

Les présentes conditions générales s'appliquent à l'ensemble des relations contractuelles conclues entre notre société et le client et relatives aux matériels, équipement, pièces ou outillages (ci-après dénommés « les produits »), fabriqués et/ou commercialisés par notre société.

Toute condition générale d'achat acceptée expressément par notre société ne s'applique que de façon supplémentaire en cas de disposition non prévue par les présentes. Les présentes conditions générales annulent et remplacent les conditions générales précédentes et tout document échangé entre notre société et le client avant la conclusion de tout accord définitif.

Font partie intégrante de la relation contractuelle : les présentes conditions générales, notre tarif, les conditions particulières acceptées par les deux parties, la commande acceptée, les devis et documents techniques communiqués avant la formation du contrat et acceptés par les parties, le bon de livraison, et la facture. Les renseignements portés sur nos catalogues, prospectus et autres documents non-contractuels, ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils ne constituent pas une offre et nous nous réservons le droit d'y apporter sans préavis toute modification.

2 - Offres-Commandes :

2.1 Nos offres sont établies par écrit suivant la demande et (le cas échéant) les spécifications remises par le client. Elles sont valables pendant le délai d'option mentionné, et à défaut pendant un délai d'un (1) mois à compter de la date l'établissement de notre offre.

2.2 Toute commande, doit être établie par écrit, télécopie ou courrier électronique. Elle n'est réputée acceptée qu'après confirmation écrite, télécopie ou courrier électronique de notre société. Notre acceptation peut résulter de l'expédition des produits. Toute livraison partielle vaudra acceptation partielle de la commande. Les commandes passées à notre société par le client s'engagent de façon ferme et définitive. En cas d'indisponibilité totale ou partielle des produits au moment de la commande, le client ne pourra prétendre à aucune retenue ou indemnisation de ce fait. Toute commande avec cahier des charges ou spécifications techniques n'est valable qu'après validation de tous les documents par notre société.

2.3 Toute modification ou annulation de commande ou encore différée de la date de livraison par le client, doit faire l'objet d'une acceptation expresse et préalable par notre société. Elle pourra entraîner l'indemnisation de notre société pour la totalité des frais et dépenses engagées, sans préjudice de tout dommage et intérêt. Aucune annulation de commande ne sera acceptée si des commandes d'achat ont déjà été passées par notre société.

2.4 Nous nous réservons de subordonner cette acceptation écrite à : la réception d'un acompte suivant l'en-cours crédit accordé par notre assureur crédit.

2.5 **Prestations supplémentaires :** Nos prestations se limitent aux travaux décrits sur nos tarifs et/ou sur nos offres ou sur nos confirmations de commande postérieures. Toute prestation supplémentaire demandée postérieurement à la confirmation de commande initiale sera facturée en sus, sur la base d'une offre acceptée ou d'une confirmation de commande.

2.6 Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE)

Conformément aux dispositions des articles R.543-172 et suivants du Code de l'Environnement, nos produits électriques et électroniques sont soumis à la réglementation relative à la gestion des DEEE.

En tant que producteur au sens de la réglementation, ODIC a adhéré à un éco-organisme (ECOLOGIC) agréé pour la collecte et le traitement des DEEE.

Le montant de l'éco-participation est inclus dans le prix de vente du produit et apparaît distinctement sur la facture. Cette éco-participation est intégralement reversée à l'éco-

organisme agréé chargé du recyclage.

L'acheteur est informé qu'il doit procéder à la collecte sélective de ces équipements en fin de vie, afin qu'ils soient traités dans les filières appropriées, et ne pas les jeter avec les déchets ménagers.

3. Prix :

Nos prix s'entendent HT, nets de droit, et « départ ». Nos prix sont ceux du tarif en vigueur au jour de la commande pour les produits standards et ceux de notre offre ou de notre confirmation de commande postérieure pour les produits spécifiques. Ils sont fixés en fonction des conditions économiques et financières existantes ; notre société se réserve le droit de les modifier à tout moment, sans préavis, en cas de modification de ces conditions, incluant les hausses tarifaires des fabricants ou constructeurs de nos produits. Les paiements dus à notre société de peuvent faire l'objet de compensation ou de réduction sans notre accord préalable écrit.

4. Paiement :

4.1 Le paiement de nos produits et prestations s'effectue selon les conditions mentionnées sur la facture. Les paiements sont réputés effectués à notre siège social. En cas de paiement par traite, celle-ci devra nous être retournée acceptée sous huitaine. Tout paiement anticipé ne donnera lieu à aucun escompte.

4.2 Retard de paiement :

Tout retard de paiement ouvre le droit à notre société de réclamer dès le lendemain de l'échéance dépassée et sans qu'une mise en demeure ne soit nécessaire, le paiement d'une pénalité de retard calculée par application aux sommes dues d'un taux d'intérêt égal à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur et le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros. Tout retard de paiement pourra entraîner, 8 jours après une mise en demeure demeurée infructueuse,

-l'exigibilité immédiate de toute somme due non échue, y compris pour les commandes impayées antérieures, livrées ou en cours de livraison ; la résiliation de plein droit du contrat à notre initiative, avec conservation des acomptes perçus ou sa résolution de plein droit si bon semble à notre société, sans préjudice de tous dommages et intérêts ; -l'exigibilité à titre de dommages et intérêts d'une indemnité de 15% pour préjudice subi par notre société. Tout retard de paiement donnera également le droit à notre société de subordonner l'exécution des contrats successifs, même après livraison partielle, au règlement comptant ou à la fourniture de garanties supplémentaires à celles initialement prévues.

4.3 Acompte et garantie de paiement :

notre société pourra soumettre à l'acceptation de la commande le versement d'un acompte de 20% au minimum à la commande. En outre, notre société se réserve la possibilité d'exiger comme condition de la commande, la fourniture par le client d'une garantie de paiement à première demande couvrant tout ou partie du montant des produits et des prestations, notamment en cas d'incident de paiement, de doute sur la solvabilité du client, de modification de sa structure juridique, ou de circonstances de nature à aggraver le risque d'insolvabilité.

5. Livraison-Transfert des risques-Réclamations :

5.1 C'est au client qu'il appartient de vérifier et de confirmer à notre société l'accessibilité du lieu de livraison pour la livraison des produits à lui livrer. Les coûts de transport des produits sont standards. En cas de frais supplémentaires de transport et de livraison, liés à toutes difficultés imprévues ou non portées à la connaissance de notre société au moment de la fixation du tarif, notre société pourra les répercuter en totalité au client dûment informé, quelles que soient les modalités de transport.

5.2 **Délais de livraison :** Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et selon les informations disponibles lors de la confirmation de commande. Le client ne peut prétendre à aucune retenue ou indemnité en cas de dépassement de ces délais ni report, résiliation ou résolution du contrat en cours de réalisation. Toute modification de la commande en cours d'exécution pourra entraîner une prolongation des délais de livraison. En cas de refus de livraison à la date convenue sur le devis ou sur

la confirmation de commande ultérieure, notre société se réserve le droit de facturer au client le prix des produits au tarif en vigueur au jour de la livraison effective ainsi que les frais de stockage, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. Le paiement de la facture doit être effectué selon les modalités convenues, y compris quand le client a différé la livraison pour des raisons de convenance personnelle.

matériel neuf.

10. Limite de la garantie :

Les produits fournis par ODIC bénéficient d'une garantie contractuelle de 12 mois à compter de la livraison, couvrant uniquement les défauts de matière ou de fabrication.

Les pièces détachées fournies dans le cadre d'une réparation ou d'un remplacement bénéficient d'une garantie spécifique de six (6) mois à compter de leur livraison.

Concernant les pièces détachées, un formulaire de demande de prise en charge est transmis au client. Celui-ci doit être dûment complété et retourné à la société pour évaluation. La prise en charge sous garantie sera confirmée ou refusée après analyse de la demande.

Les consommables ne sont pas couverts par la garantie contractuelle.

La garantie est strictement limitée au remplacement ou à la réparation des produits reconnus défectueux par Odic, à l'exclusion de toute autre indemnisation.

Elle n'applique pas en cas de mauvaise utilisation, d'usure normale, de négligence, d'entretien inadéquat ou de modification du produit par l'Acheteur.

En aucun cas, la responsabilité de Odic ne pourra être engagée au titre de dommages indirects, pertes d'exploitation ou manque à gagner.

11. Réserve de propriété :

Notre société conserve la propriété des produits jusqu'au paiement de l'intégralité du prix en principal, intérêts, frais et accessoires. Le paiement est réalisé à l'encaissement effectif du prix. La remise de traite ou de tout autre titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement. En cas de non-paiement à l'échéance convenue, le client devra, à ses frais, risques et périls, restituer les produits impayés, après mise en demeure par LRAR. A défaut, nous nous réservons le droit de reprendre les produits livrés. Notre droit de reprise pourra s'exercer indistinctement, à concurrence du montant resté impayé, sur tous les produits vendus par notre société et encore en possession du client. Le client ne pourra en aucun cas nantir, donner à gage ou consentir des sûretés sur les produits impayés. En cas de revente, le client cède à notre société toutes les créances nées à son profit de la revente.

12. Propriété industrielle et intellectuelle :

La vente des produits et la fourniture de prestations de service n'entraînent en aucun cas transfert par notre société des droits de propriété industrielle et intellectuelle y afférents.

13. Force majeure :

Dès la survenance d'un événement tels que incendie, inondation, accident de fabrication ou de transport, bris d'outilage, tempête, émeute, guerre, conflit, attentat, grève totale ou partielle dans notre société ou chez le client ou encore chez les fabricants prestataires de services, transporteurs, services publics au injonctions impératives des pouvoirs publics, accident d'exploitation, bris de machine ou explosion ou tout autre cas de force majeure, la partie détaillante informera par écrit l'autre partie de l'impossibilité de remplir ses obligations. La commande sera suspendue jusqu'à cessation de l'événement. En cas de suspension de plus de six mois, elle pourra être résiliée par l'une ou l'autre des parties.

14. Confidentialité :

Le client s'engage à ne divulguer aucune information technique, commerciale, financière ou juridique ou encore relative à son savoir-faire, concernant notre société ou les produits qu'elle commercialise, dont il aurait eu connaissance au cours des relations contractuelles engagées.

15. Clause attributive de juridiction-Loi applicable :

Les présentes conditions générales et toutes relations contractuelles entre le client et notre société sont régies par le droit français. Tout litige en résultant relève de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Chalon-sur-Saône même en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou encore en référé.



www.odic-sa.com

ODIC

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

