



FABRICANT FRANCAIS DE VOS EQUIPEMENTS
FRIGORIFIQUES DEPUIS 1975 !



Edition Mai 2025

www.odic-sa.com

50 ans, ça se fête !

Et oui, en 2025 ODIC souffle ses 50 bougies ! C'est plus que jamais l'occasion de remercier chaleureusement nos nombreux clients et partenaires, ainsi que notre actionnaire, le groupe français ICM présidé par Charles-Edouard MARQUET, pour son précieux soutien.

ODIC c'est un demi-siècle de conception de systèmes réfrigérés, de fabrication française, et d'écoute du terrain. Une expertise reconnue par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche par notre agrément en 2024 comme organisme de Recherche et d'Innovation. Une Expérience qui se traduit également dans ce nouveau catalogue par des produits encore optimisés et une présentation clarifiée.

Vous y retrouverez en particulier notre gamme de cellules à chariot dont les performances et le rapport qualité/prix ont été optimisés pour être meilleurs que jamais.

Ou encore nos célèbres armoires à chariots qui constituent une véritable référence sur le marché, nos meubles bas MISTRAL primés d'un SIRHA Innovation Award pour leur facilité de maintenance, une gamme spécifique pour la Boulangerie-Pâtisserie, une toute nouvelle gamme d'étuves, et bien plus encore....

Mais au-delà des produits, l'expérience ODIC c'est avant tout une orientation client qui infuse à tous les niveaux de l'entreprise, un réel soutien qui fait vraiment toute la différence pour nos installateurs et pour la satisfaction du client final.

ODIC

So French, so cool...

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

CELLULES

CELLULE À GRILLES AVEC RÉSERVE	AGRO	44
CELLULE À GRILLES MIXTE INOX	NOTUS	46
CELLULE À GRILLES 12KG - 70KG	CRIOS	50
CELLULE À CHARIOTS	CERVIN	54
MANNEQUIN FRIGORIFIQUE	ENOL	64

MEUBLES BAS

SOUBASSEMENT A TIROIRS	SIROCCO	68
MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR	MINIMA	70
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	OLYMPUS	72
MEUBLE BAS DÉMONTABLE	MISTRAL	76
MEUBLE BAS MONOCOQUE	FUJI	84

ARMOIRES

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE	ETNA	88
ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE	AUSTRAL	90
ARMOIRE DE FERMENTATION	FERMENTIS	94

SURGÉLATEURS CONSERVATEURS

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR	MONT-BLANC	102
CONSERVATEUR	MONT-EVEREST	106

MEUBLES BAS

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR	VESUVE	112
TOUR PÂTISSIER STATIQUE	THERION	114

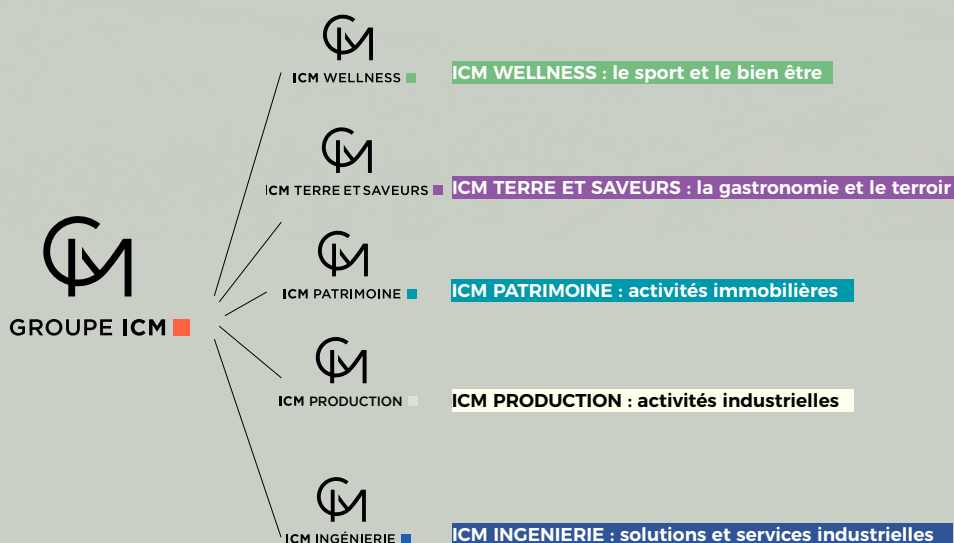
LEXIQUE		116
CGV		119

ODIC, membre du Groupe ICM

Depuis 2023, ODIC a rejoint **le Groupe ICM**, un groupe pluridisciplinaire, avec différentes valeurs : l'énergie et la responsabilité, le bon sens et l'optimisme. Créé par **Claude Marquet**, bâtissant ce groupe de A à Z faisant d'ODIC son premier investissement et sa première réussite.

Le Groupe ICM est aujourd'hui un groupe international dirigé par ses fils **Charles-Edouard Marquet et Rodolphe Marquet**.

Nous confortons notre place au sein du groupe ICM PRODUCTION. L'appartenance à ce dernier nous permet de renforcer chaque jour notre savoir-faire, notre expertise et de développer grâce à son soutien des solutions pérennes toujours plus performantes.



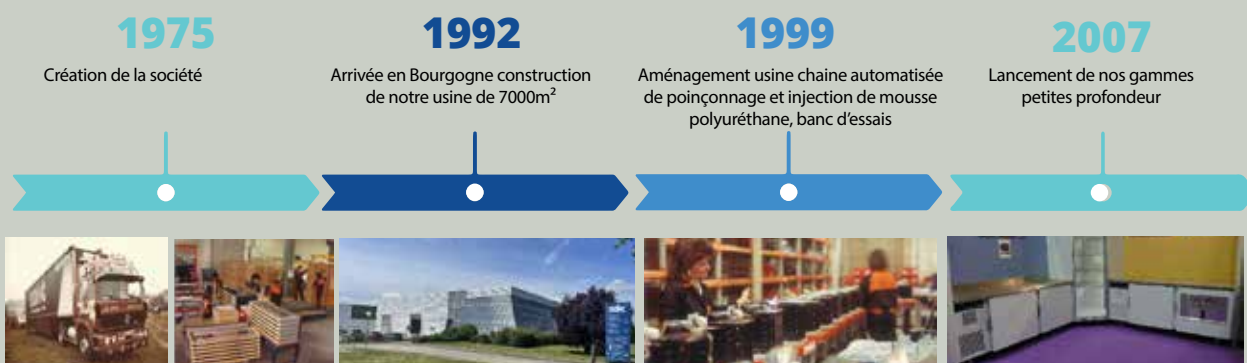
les chiffres clés du groupe

200
millions
de chiffre d'affaires

1400
salariés

50
ans d'histoires
entrepreneuriales

Les grandes dates ODIC



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.



Milieus 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 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 concernées sont les CELLULES ET ARMOIRES A CHARIOT.

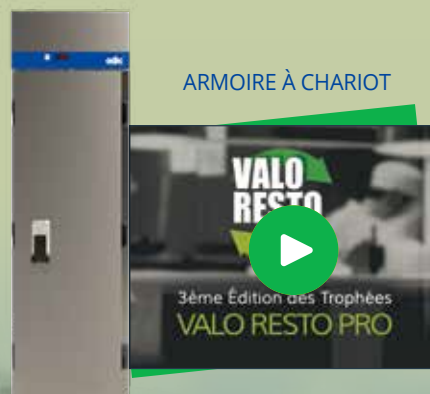
Ces deux nouvelles gammes ont été conçues selon les principes de l'ECO-CONCEPTION.

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).

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 réglementation F-GAS ?

Le règlement européen F-GAS n°517/2014 impose une réduction progressive de l'utilisation des gaz à effet de serre fluorés à fort **GWP** (potentiel de réchauffement global). Il interdit notamment, depuis le 1er janvier 2022, la mise sur le marché d'équipements neufs contenant un fluide frigorigène avec un **GWP supérieur à 150**, dans certaines applications.

Conformité de nos équipements

Pour répondre à ces exigences, nous avons retenu le R455A (A2L : GWP = 148) et le R290 (A3 : GWP = 3).

Certaines applications fonctionnent au R1234yf (A2L : GWP = 4)

Ainsi, depuis **le 1er janvier 2022, tous les meubles frigorifiques ODIC avec groupe logé** sont équipés des fluides répondant à la f-gas.

Les cellules de refroidissement rapide avec groupes à distance et livrées sans gaz peuvent fonctionner jusqu'en 2030 avec du R452A. »



Recyclage des déchets

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

Ecologic 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.

Ecologic 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

Mise en oeuvre pour ODIC du Règlement européen n°517/2014 dit « F-GAS »

ODIC fait également appel à des transporteurs soucieux de l'environnement adhérant à la charte d'engagements volontaires de 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
- Produit fiable et robuste
- Savoir faire depuis 1975
- Ergonomique, facile à monter
- Gain de place
- Confort acoustique
- Nombreux produits récompensés !

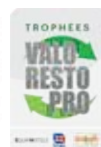
adhérent :



nos secteurs d'activités :



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

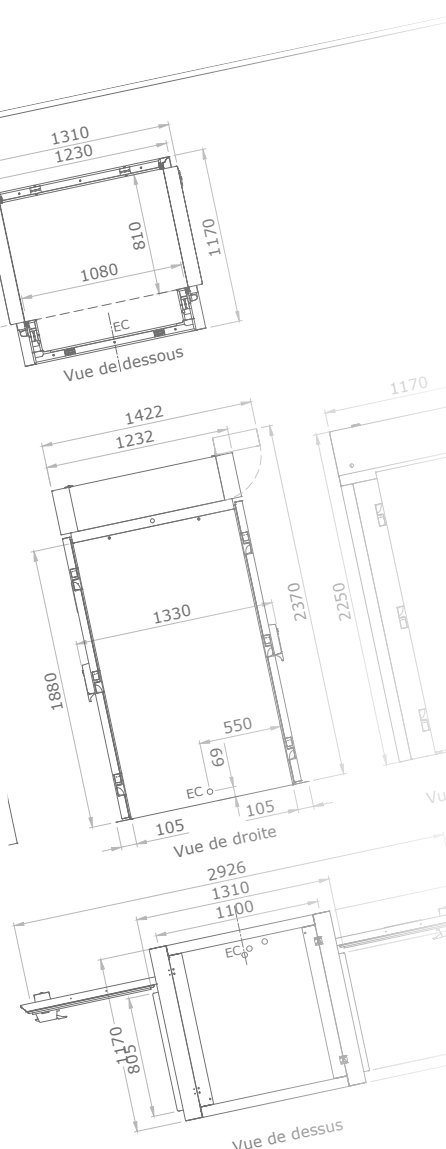
Notre bureau d'études expertise & innovation

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.

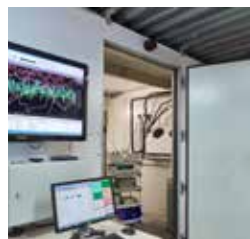
Une équipe pluridisciplinaire au service de l'innovation

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.
- **SCHEMATISATION 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.



Sélection 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

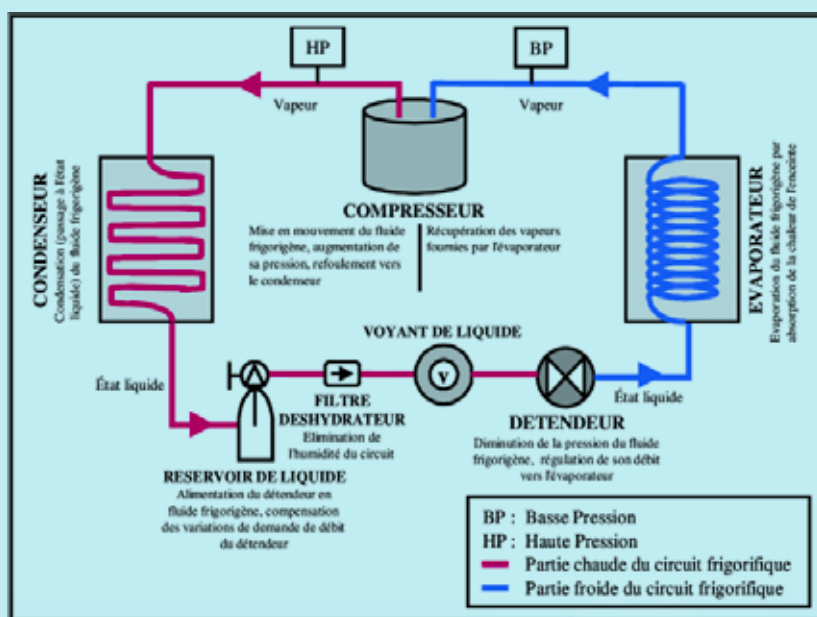
Système de production de froid

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** : Règle 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.

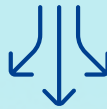
Ce système, conçu pour maximiser l'efficacité énergétique et la durabilité, offre une solution fiable pour la production de froid dans divers secteurs d'activité.



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

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





Armoire à grilles démontable

Pratique & durable

Notre armoire froide à grilles est un équipement de conservation frigorifique, utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie.

Voici ses principales caractéristiques :

- **Conservation des aliments** : Elle permet de maintenir une température basse pour la conservation optimale des aliments, limitant ainsi la prolifération de bactéries et prolongeant la durée de vie des produits frais.
- **Grilles amovibles** : Les grilles à l'intérieur de l'armoire sont amovibles, ce qui facilite le nettoyage et le réaménagement en fonction des besoins.
- **Régulation de la température** : Elle est équipée d'un système de régulation électronique de la température, avec affichage digital et gestion automatique du dégivrage.
- **Matériaux** : fabriquée en Inox AISI 304 ou tôle blanche pour une meilleure durabilité et facilité de nettoyage.
- **Accessibilité** : Les pieds réglables permettent d'adapter la hauteur de l'armoire en fonction des inégalités du sol.

Ces armoires sont essentielles pour garantir le respect des normes sanitaires en matière de stockage des denrées alimentaires. Elles sont souvent utilisées dans les cuisines professionnelles, les boulangeries, et les supermarchés.



+ produit

- Livraison à plat ou montée
- **Large gamme** : petite profondeur, GN2/1, GN1/1, 400x600 et 600x800
- **Glissières Inox**
- **Fermeture à clé sur porte**
- **Porte réversible** avec rappel et blocage à 105°
- **Poignée non débordante**
- **Crémaillères intérieures au pas de 35mm démontables sans outil**
- **Angles intérieurs arrondis**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Arrêt de la ventilation** à l'ouverture des portes
- **Réévaporation des eaux de dégivrage automatique**



551T1.3SGR7



B1102T1.2SGR7

Revêtement tôle blanche en option



• Scannez
ce QR code



Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304 ou tôle blanche (en option)

Pieds réglables Hmini 150mm / Hmaxi 170mm

Livraison à plat ou montée

Isolation 70mm

Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

Suppression du pont thermique par profilé PVC

Joint magnétique démontable sans outil

Groupe logé en partie haute

Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-régulé

Réévaporation des eaux de dégivrage automatique

Tension Mono 230V+T/50Hz

Gamme : **PETITE PROFONDEUR**



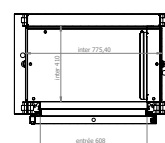
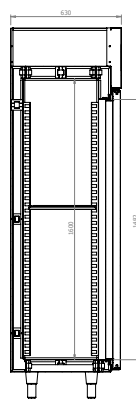
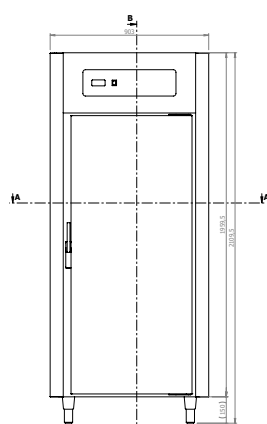
GN1/1



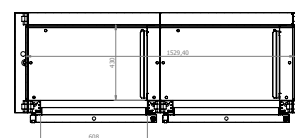
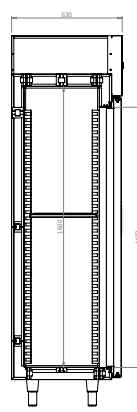
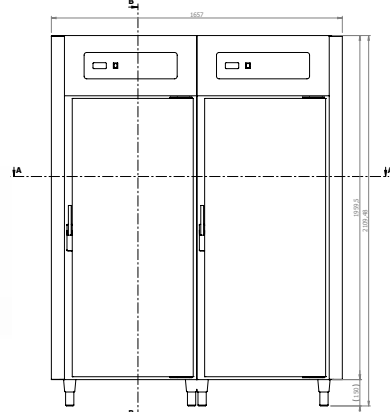
Références	Positive +1°C +10°C				Négative -18°C -22°C			
	Avec groupe		Sans groupe		Avec groupe		Sans groupe	
	551R61 .3R7	1102R61 .3R7	551R61 .3SGR7	1102R61 .3SGR7	551 GEL6R7	1102 GEL6R7	551GEL6 SGR7	1102GEL6 SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2210	1660x675x2210	903x675x2107	1660x675x2107	903x675x2210	1660x675x2210	903x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	526	526				
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)					368	701	368	701
Puissance électrique (W)	321	321	321	321	349	658	349	658
Nombre de porte	1	2	1	2	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 35mm	38	79	38	79	33	66	33	66
Dotation grille Inox	3	6	3	6	3	6	3	6



551R61.3SGR7



551R61.3SGR7



1102R61.3SGR7

GN2/1

POSITIVE
+1°C +10°C



Références	Avec groupe					
	681G1.3R7	681G1.3R2	1362G1.2R7	1362G1.2R2	2043G3.4R7	2043G3.4R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2200	833x850x2200	1517x850x2200	1517x850x2200	2201x850x2200	2201x850x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	457	845	640	1119	2x640
Puissance électrique (W)	321	350	494	340	653	2x340
Nombre de porte	1	1	2	2	3	3
Nombre de niveaux utiles	38	38	78	78	118	118
Dotation grilles INOX	3	3	6	6	9	9
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290

Références	Sans groupe		
	681G1.3SGR7	1362G1.2SGR7	2043G3.4SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2107	1517x850x2107	2201x850x2107
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	845	1119
Puissance électrique (W)	321	494	653
Nombre de porte	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	38	78	118
Dotation grilles INOX	3	6	9
Fluide	R455A	R455A	R455A

NEGATIVE
-18°C -22°C



Références	Avec groupe					
	681GEL5.8R7	681GEL5.8R2	1362GEL1.0R7	1362GEL1.0R2	2043GEL1.5R7	2043GEL1.5R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2200	833x850x2200	1517x850x2240	1517x850x2240	2201x850x2240	2201x850x2240
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	567	847	735	920	2x567
Puissance électrique (W)	349	408	1050	550	1200	2x408
Nombre de porte	1	1	2	2	3	3
Dotation grilles INOX	3	3	6	6	9	9
Nombre de niveaux utiles	38	38	78	78	118	118
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R290

Références	Sans groupe		
	681GEL5.8SGR7	1362GEL1.0SGR7	2043GEL1.5SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x850x2107	1517x850x2107	2201x850x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	701	990
Puissance électrique (W)	349	658	850
Nombre de porte	1	2	3
Dotation grilles INOX	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118
Fluide	R455A	R455A	R455A

MAINTIEN EN TEMPERATURE ↔

+70°C

Références	G681CH
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x810x2110
Puissance électrique (W)	3500
Nombre de porte	1
Nombre de niveaux utiles	38
Dotation grilles INOX	3

MULTI-TEMPERATURES POSITIVE ET/OU NEGATIVE

+1°C +10°C

-18°C -22°C



Références	Avec groupe				Sans groupe			
	682POS POSR7	682GEL POSR7	1362POS POSR7	1362GEL POSR7	682POS POSSGR7	682GEL POSSGR7	1362POS POSSGR7	1362GEL POSSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	833x810x2200	833x810x2200	1590x810x2200	1590x810x2200	833x810x2200	833x810x2200	1590x810x2200	1590x810x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	2x380		2x530		2x380		2x530	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	470+380		470+530		470+380		470+530	
Puissance électrique (W)	2x300	410+300	2x325	410+325	2x300	410+300	2x325	410+325
Nombre de portillon	2	2			2	2		
Nombre de porte			2	2			2	2
Nombre de niveaux utiles	16+16	16+16	38+38	38+38	16+16	16+16	38+38	38+38
Dotation grilles INOX	4	4	6	6	4	4	6	6
Fluide	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A	R455A



options & accessoires

Modèle GN2/1

- Armoire traversante.....réf. FCC.....
- Armoire avec revêtement blanc.....réf. FCLOQARM.....
- Fermeture à clé pour porte avec loqueteau.....réf. CLIGA21.....
- Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé.....réf. KITHYGRO.....
- Grille Inox GN2/1 650x530mm.....réf. KITPINOX.....
- Kit hygrométrie contrôlée pour armoire chaude
(ajouter 400 W à la puissance électrique par kit).....réf. PVH682.....
- Paire de glissières Inox.....réf. PVPO1.2GI.....
- Paire de pieds inox réglables.....réf. PVH550B.....
- Paire de portillons à hublots vitrés.....réf. PVH680.....
- Paire de portillons inox.....réf. PVH602B.....
- Porte blanche à hublot vitré pour armoire positive.....réf. PRISEUSB.....
- Porte Inox à hublot vitré pour armoire positive.....réf. KITRP100.....
- Portillon blanc à hublot vitré pour armoire positive.....réf. KIT4RP50.....
- Prise USB.....réf. KIT4RP50.....
- 2 roulettes pivotantes sur platine
diamètre 100mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125mm.....réf. KIT4RP50.....
- 4 roulettes pivotantes
diamètre 50mm double galets 2 avec freins 2 sans freins
Hmaxi 70 mm.....réf. KIT4RP50.....

GN1/1 | 400x600



Références GN1/1 Références 400x600	Avec groupe			Sans groupe		
	551R1.3R7 551T1.3R7	1102R1.2R7 1102T1.2R7	1653R3.4R7 1653T3.4R7	551R1.3SGR7 551T1.3SGR7	1102R1.2SGR7 1102T1.2SGR7	1653R3.4SGR7 1653T3.4SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x870x2200	1260x870x2200	1815x870x2200	705x870x2200	1260x870x2200	1815x870x2200
Puissance frigorifique -10°C +45°C (w)	526	845	1119	526	845	1119
Puissance électrique (W)	321	494	653	321	494	653
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Dotation grilles INOX	3	6	9	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Capacité	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600



Références GN1/1 Références 400x600	Avec groupe			Sans groupe		
	551GEL5.8R7 551TGEL5.8R7	1102GEL1.0R7 1102TGEL1.0R7	1653GEL1.5R7 1653TGEL1.5R7	551GEL5.8SGR7 551TGEL5.8SGR7	1102GEL1.0SGR7 1102TGEL1.0SGR7	1653GEL1.5SGR7 1653TGEL1.5SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x870x2200	1260x870x2240	1815x870x2260	705x870x2200	1260x870x2260	1815x870x2260
Puissance frigorifique -30°C +45°C (w)	368	845	918	368	845	918
Puissance électrique (W)	349	494	914	349	494	914
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Dotation grilles INOX	3	6	9	3	6	9
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Capacité	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600	GN1/1-400x600

MAINTIEN EN TEMPERATURE ↔

+70°C

Références	TR552CH	T551CH
Dimensions ext. LxPxH (mm)	705x830x2150	705x830x2150
Puissance électrique (W)	3600	3600
Nombre de porte	1	1
Dotation grilles INOX	3	3
Nombre de niveaux utiles	38	38
Capacité	GN1/1	400x600



options & accessoires

Modèles GN1/1 et 400x600

- Armoire traversante Nous consulter
- Armoire avec revêtement blanc Nous consulter
- Fermeture à clé pour porte avec loqueteau réf. FCC.....
- Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé réf. FCLOQARM
- Grille Inox GN1/1 325x530mm réf. CLIGA11
- Kit hygrométrie contrôlée pour armoire chaude (ajouter 400 W à la puissance électrique par kit) réf. KITHYGRO
- Paire de glissières Inox réf. PGLISINOX597
- Paire de pieds inox réglables réf. KITPINOX.....
- Paire de portillons blanc avec loqueteau sans clé réf. PVPO1.2RB..... 519€
- Paire de portillon inox avec loqueteau sans clé réf. PVPO1.2RI 560€
- Porte blanche à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH550B
- Porte inox à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH550I..... 471€
- Portillon blanc à hublot vitré pour armoire positive réf. PVH552B 679€
- Prise USB réf. PRISEUSB
- 2 roulettes pivotantes sur platine
diamètre 100mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125mm...réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes
diamètre 50mm double galets 2 avec freins 2 sans freins
Hmaxi 70 mm.....réf. KIT4RP50

600x800

POSITIVE
+1°C +10°C



Références	Avec groupe			Sans groupe		
	MAXI1001R7	MAXI2002R7	MAXI3003R7	MAXI1001SGR7	MAXI2002SGR7	MAXI3003SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2300	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2310
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	368	845	1119	368	845	1119
Puissance électrique (W)	349	494	653	349	494	653
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	40	80	120	40	80	120
Dotation grilles INOX	4	8	12	4	8	12

NEGATIVE
-18°C -22°C



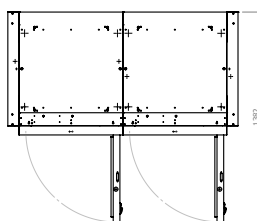
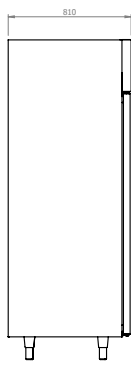
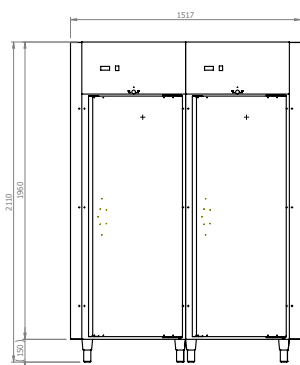
Références	Avec groupe			Sans groupe		
	MAXIGEL 1001R7	MAXIGEL 2002PRR7	MAXIGEL 3003R7	MAXIGEL 1001SGR7	MAXIGEL 2002PRSGR7	MAXIGEL 3003SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1040x2370	1740x1040x2370	2510x1040x2370	970x1040x2300	1740x1040x2300	2510x1040x2300
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	701	918	2X701	701	918	2X701
Puissance électrique (W)	658	914	2X658	658	914	2X658
Nombre de porte	1	2	3	1	2	3
Nombre de niveaux utiles	38	78	118	38	78	118
Dotation grilles INOX	4	8	12	4	8	12



options & accessoires

Modèle 600x800

- Armoire avec revêtement blanc..... **Nous consulter**
- Grille Inox 600x800.....réf. CLIMAXI **60€**
- Paire de glissières Inoxréf. PGLISINOX780.....
- Paire de portillons blancs avec loqueteaux sans clésréf. PVPO1.2MAXIB ... **559€**
- Paire de portillons Inox avec loqueteaux sans clésréf. PVPO1.2MAXII ... **603€**
- Prise USBréf. PRISEUSB
- 2 roulettes pivotantes sur platine
diamètre 100mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125mm....réf. KITRP100
- 4 roulettes pivotantes
diamètre 50mm double galets 2 avec freins 2 sans freins
Hmaxi 70 mm.....réf. KIT4RP50



MAXI1001SGR7

RESTAURATION
Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie
Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Armoire à grilles monocoque

stocker & conserver

Notre armoire à grilles monocoque HORIZON est un équipement utilisé dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie pour le stockage et la conservation des aliments.

Nos armoires sont fabriquées en Inox AISI 304, ou tôle blanche en option, ce qui les rend robustes et faciles à nettoyer. Elles sont monocoques c'est-à-dire conçues en une seule pièce, ce qui signifie qu'elles ne sont pas démontables, mais cela leur confère une meilleure isolation et une solidité accrue.

Certaines caractéristiques sont les suivantes :

- Isolation renforcée pour une meilleure conservation des températures.
- Éclairage LED intérieur pour une visibilité optimale.
- Régulation électronique avec affichage digital pour un contrôle précis.
- Pieds réglables pour s'adapter à différents environnements.
- Options de personnalisation, comme des portes vitrées ou des roulettes.



- Glissières Inox
- Fermeture à clé
- Poignée non débordante
- Crémaillères intérieures au pas de 35mm démontables sans outil
- Angles intérieurs arrondis
- Éclairage intérieur LED
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte



HOR600+SGR7



HOR1200+SGR7

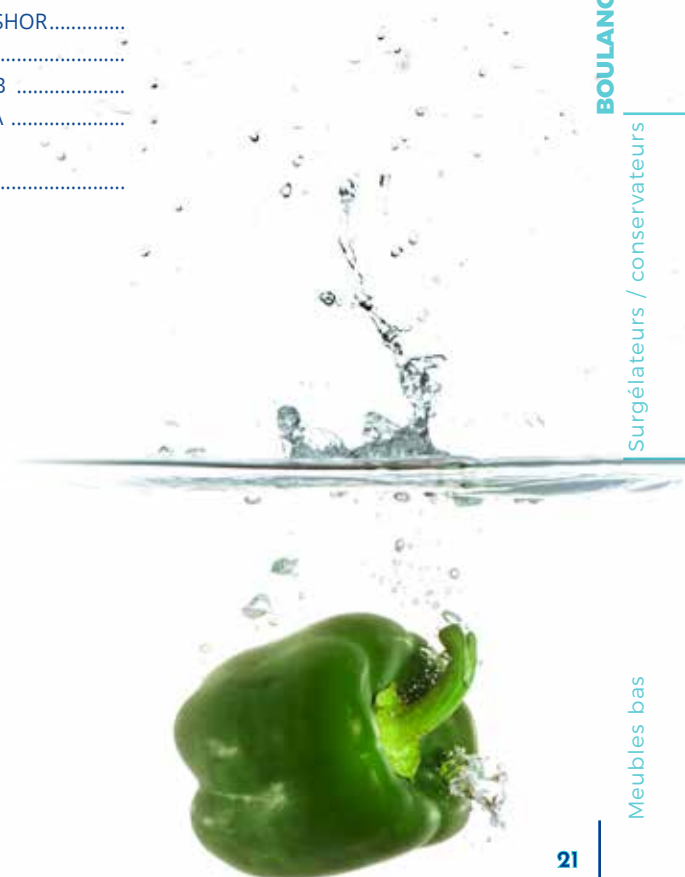
Caractéristiques techniques :

Revêtement intérieur et extérieur Inox AISI 304 ou tôle blanche en option
Pieds PVC réglables Hmin 150mm et Hmax 170mm
Construction monocoque – livré monté
Isolation 70mm
Régulation électronique à affichage digital avec gestion automatique des dégivrages
Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
Joint magnétique démontable sans outil
Groupe logé en partie haute
Version sans groupe fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
Groupe monobloc R290 avec facilité de maintenance
Eclairage LED
Bac de récupération des condensats



options & accessoires

- **Armoire avec revêtement blanc** **Nous consulter**
- **Fermeture à clé pour porte entièrement vitrée**..... réf. FCC.....
- **Fermeture à clé pour portillon avec loqueteau à clé** réf. FCLOQARM
- **Grille inox 400x600** réf. CLIREST
- **Grille inox GN1/1** réf. CLIGA11
- **Grille inox GN2/1** réf. CLIGA21
- **Loqueteau à clé pour porte thermopane** réf. FCLOQHOR
- **Paire de glissières inox**..... réf. PGLISSINOX597
- **Paire de pieds inox réglables**..... réf. KITPINOX.....
- **Paire de roulettes pivotantes sur platine**
diamètre 100mm 1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125mm réf. KITRP100
- **Porte blanche à hublot vitré pour armoire positive**..... réf. PVH601B
- **Porte inox thermopane entièrement vitrée entière** réf. PVTHPOSHOR.....
- **Porte inox à hublot vitré pour armoire positive**..... réf. PVH601I
- **Prise USB** réf. PRISEUSB
- **Traçabilité moule EPOCA (à la commande)**..... réf. PVEPOCA
- **4 roulettes pivotantes** diamètre 50mm double galets
2 avec freins 2 sans freins H.maxi 170mm réf. KIT4RP50



GN2/1

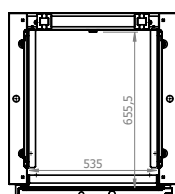
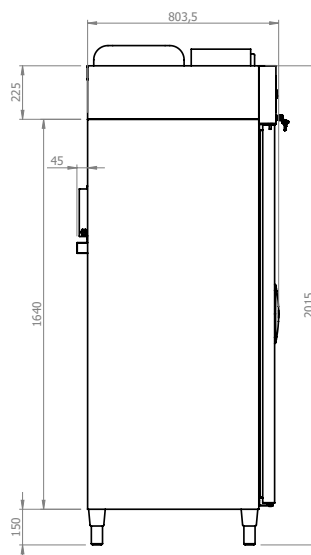
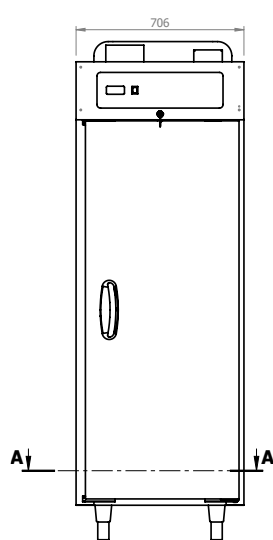


POSITIVE $\uparrow$ $+1^{\circ}\text{C}$ $+10^{\circ}\text{C}$

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOR600+R7	HOR600+R2	HOR1200+R7	HOR1200+R2	HOR600+SGR7	HOR1200+SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2100		1450x850x2100		706x850x2100	1450x850x2100
Dimensions int. LxPxH (mm)	535x667x1350	535x667x1500	1321x667x1350	1321x667x1500	535x667x1350	1321x667x1350
Puissance frigorifique -10°C $+45^{\circ}\text{C}$ (W)	360	457	650	699	360	650
Puissance électrique (W)	331	250	432	340	331	432
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

NÉGATIVE $\downarrow$ -18°C -22°C

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOR600-R7	HOR600-R2	HOR1200-R7	HOR1200-R2	HOR600-SGR7	HOR1200-SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2150		1450x850x2150		706x850x2150	1450x850x2150
Dimensions int. LxPxH (mm)	535x667x1350	535x667x1500	1321x667x1350	1321x667x1500	535x667x1350	1321x667x1350
Puissance frigorifique -30°C $+45^{\circ}\text{C}$ (W)	430	567	630	735	430	630
Puissance électrique (W)	610	408	954	526	180	216
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A



HOR600+R2

COUPE A-A
ECHELLE 1 : 14

400x600

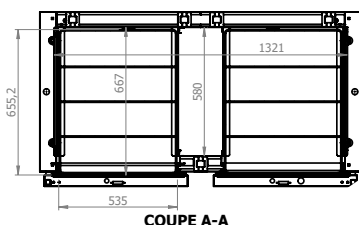
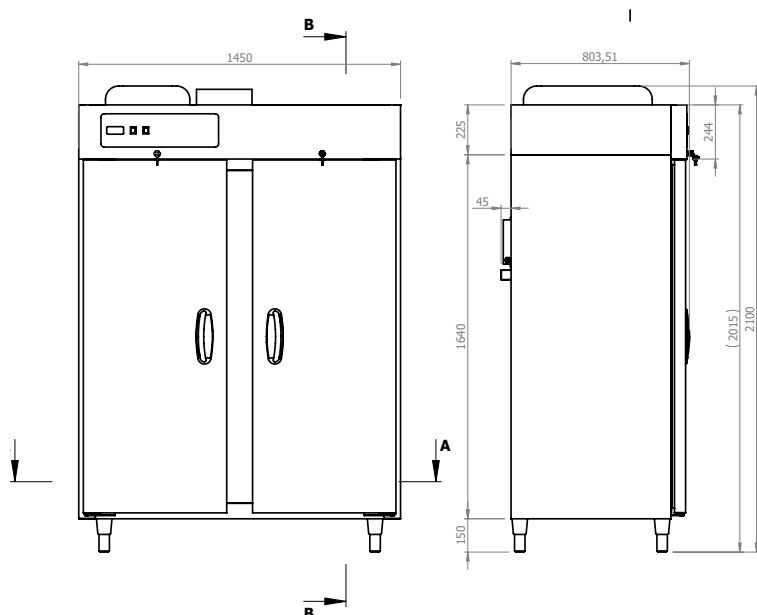


POSITIVE **+1°C +10°C**

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOREN600 +R7	HOREN600 +R2	HOREN1200 +R7	HOREN1200 +R2	HOREN600 +SGR7	HOREN1200 +SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2100		1450x850x2100		706x850x2100	1450x850x2100
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	360	457	650	699	360	650
Puissance électrique (W)	331	250	432	340	331	432
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

NEGATIVE **-18°C -22°C**

Références	Avec groupe				Sans groupe	
	HOREN600-R7	HOREN600-R2	HOREN1200-R7	HOREN1200 -R2	HOREN600 -SGR7	HOREN1200 -SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x850x2150		1450x850x2150		706x850x2150	1450x850x2150
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	430	567	630	735	430	630
Puissance électrique (W)	610	408	854	526	180	216
Nombre de niveaux utiles	35	35	70	70	35	70
Nombre de porte	1	1	2	2	1	2
Dotation grilles	3	3	6	6	3	6
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A



HOR1200+R2



• Scannez ce QR code





Armoire à grilles emboutie monocoque

Qualité & élégance

Nos armoires réfrigérées de qualité supérieure et au design unique et élégant. Les fonctions les plus avancées pour un froid uniforme et constant.

Notre gamme d'armoires à grilles embouties est utilisée dans les cuisines professionnelles pour son efficacité et sa durabilité. Elle est fabriquée en acier inoxydable et équipée d'un système de régulation électronique de la température, ainsi que d'un éclairage. Nos armoires sont idéales pour stocker les produits alimentaires de manière optimale.



Classe A
Faible impact environnemental
et consommation d'énergie faible

+ produit

- Monobloc démontable et tropicalisé +43°C
- Faible impact environnemental avec une isolation élevée
- Porte réversible
- Joint de porte forte isolation
- Ventilateur à commutation électronique à faible consommation
- Dégivrage automatique
- Fermeture à clé sur bandeau
- Alarme porte ouverte visuelle et sonore



GAIA_AEMBP1200



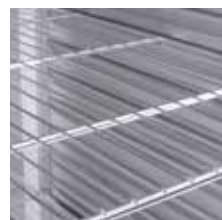
Porte réversible



Régulation avec écran tactile
fermeture à clé



Parois embouties



3 grilles par porte



Joint magnétique
démontable sans outil

Gamme : **GAÏA**



650



530



Références	Froid positif -2°C +8°C		Froid négatif -15°C -22°C	
	AEMBP600+R2	AEMBP1200+R2	AEMBP600-R2	AEMBP1200-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x830x2090	1435x830x2090	702x830x2090	1435x830x2090
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	312	492		
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)			568	862
Puissance électrique (W)	208	344	579	1110
Nombre de porte	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	48	24	48
Nombre de grilles plastifiées fournies	3	6	3	6
Poids (Kg)	117	185	123	199
Classe climatique	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
Classe énergétique	A	C	B	D



Revêtement intérieur et extérieur Inox

AISI 304 sauf arrière et dessous extérieur en acier galvanisé



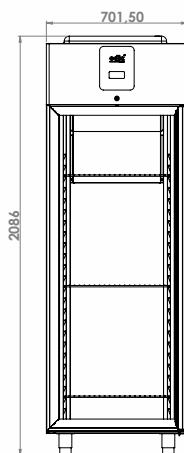
Isolation 80mm



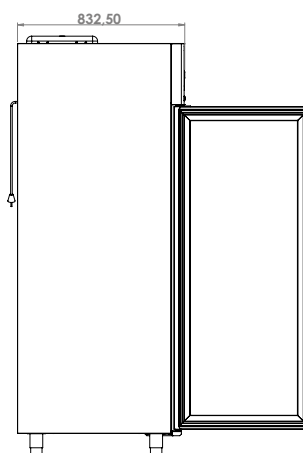
Eclairage simple



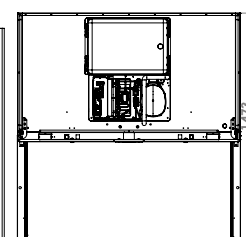
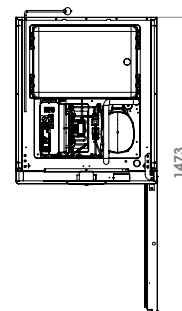
GAÏA_AEMBP600



AEMBP600



AEMBP1200



BOULANGERIE / PATISserie

Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas

RESTAURATION

Armoires

Cellules

Meubles bas

Gamme : ISIS



650



530



Références	Froid positif -2°C +8°C		Froid négatif -15°C -22°C	
	AEMB600+R2	AEMB1200+R2	AEMB600-R2	AEMB1200-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x830x2090	1435x830x2090	702x830x2090	1435x830x2090
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	312	492		
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)			568	862
Puissance électrique (W)	208	344	579	1110
Nombre de porte	1	2	1	2
Nombre de niveaux utiles au pas de 55mm	24	48	24	48
Nombre de grilles plastifiées fournies	3	6	3	6
Poids (Kg)	117	185	123	199
Classe climatique	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)	5 (40°C 40%)
Classe énergétique	A	C	B	D



**Revêtement intérieur
et extérieur Inox
AISI 304**



**Isolation
80mm**



**Eclairage
Led**



Eclairage Led



Parois embouties



ISIS_AEMB1200



Porte réversible



Angles intérieurs arrondis



Plans

• Scannez
ce QR code





options & accessoires

- **Grille Inox GN2/1 530x650mm**réf. CLIGA21
- **Grille plastifiée GN2/1 530x650mm**.....réf. GRILRILSAN21
- **Paire de glissières centrales**
pour armoire monocoque emboutie 2 portesréf. GLIEMB2.....
- **1 porte vitrée pour armoire monocoque emboutie**
1 porte froid positifréf. PV1EMB.....
- **2 portes vitrées pour armoire monocoque emboutie**
2 portes froid positif.....réf. PV2EMB.....
- **4 roulettes pivotantes** diamètre 80mm 2 avec freins
et 2 sans freins hauteur maxi 105mm.....réf. 4REMB

Caractéristiques techniques :

Construction monocoque - livrée montée

Parois EMBOUTIES

Avec groupe logé

Angles intérieurs arrondis

Joint de porte magnétique et démontable sans outil

Pieds Inox AISI 304 réglables H mini 90mm / H maxi 125mm

Evaporateur traité époxy

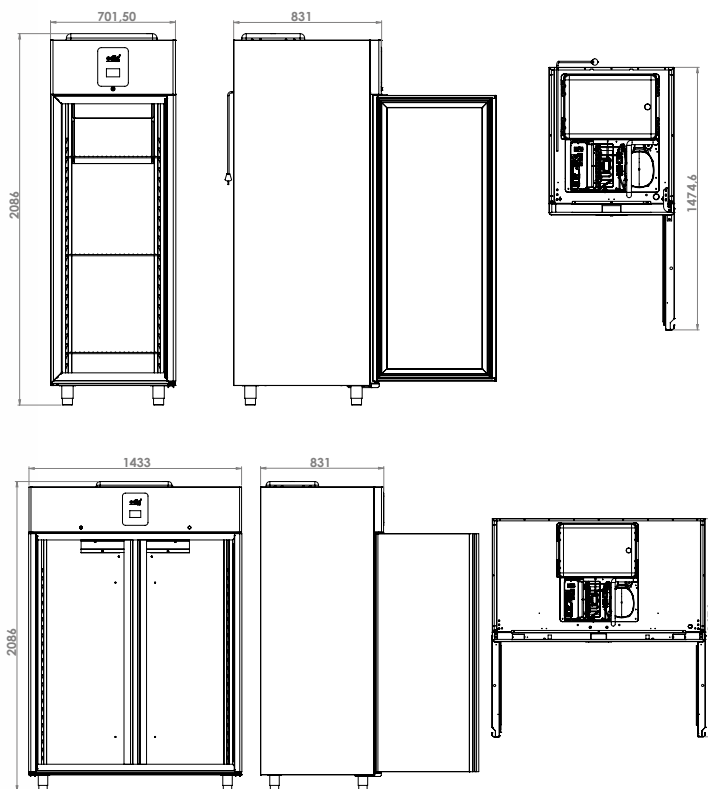
Dégivrage automatique par gaz chaud

Evaporation des condensats automatiques par serpentins

Régulation avec écran tactile

Inclus 3 grilles plastifiées par porte

Tension mono 230V+T/50Hz



ISIS_AEMB600

Fonctionnelle, performante

stocker & conserver

Notre armoire à poisson Atlantik est conçue pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Elle permet de stocker efficacement le poisson et les produits de la mer en garantissant des conditions optimales de conservation. Son système de froid ventilé assure une répartition homogène de la température, évitant ainsi toute fluctuation susceptible d'altérer la qualité des aliments.



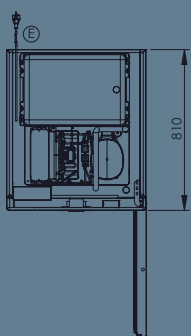
- **Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé** pour garantir fiabilité et performances à + 43°C.
- **Angles intérieurs arrondis** pour faciliter le nettoyage
- **Revêtement intérieur et extérieur** Inox AISI 304
- **Isolation 60 mm**
- **Réglage 3 taux d'humidité**
- **Régulation avec écran tactile** 6 touches et haute luminosité
- **Pieds plastiques réglables** Hmini 115mm / Hmaxi 180mm
- **Porte avec fermeture automatique butée 105°** Charnière à droite réversible au besoin par l'utilisateur
- **Dégivrage automatique par gaz chaud**
- **Disponible en 2 portes, nous consulter.**
- **Evaporateur traité par cataphonèse** à l'extérieur du compartiment



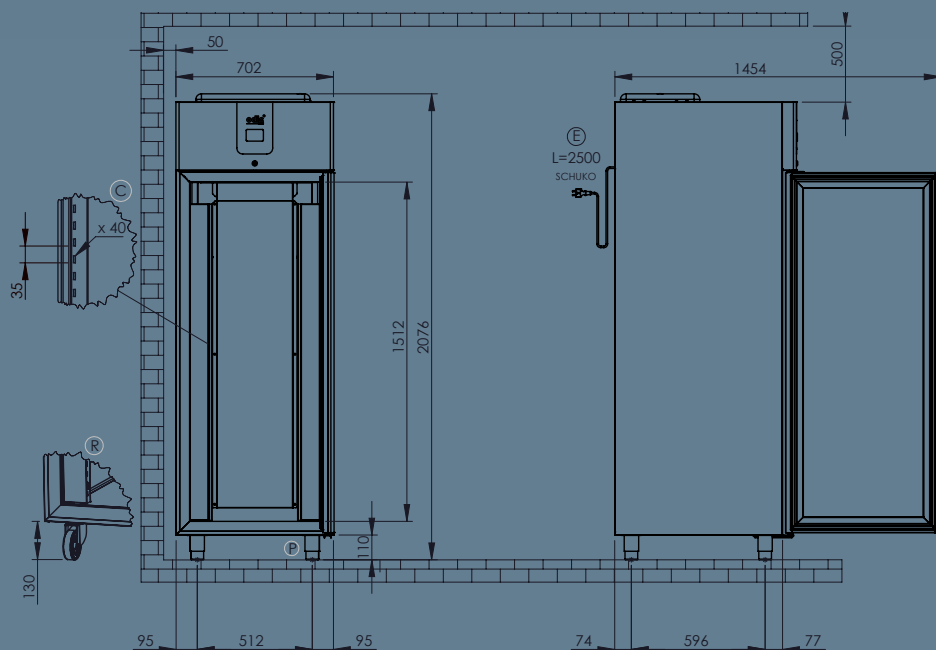
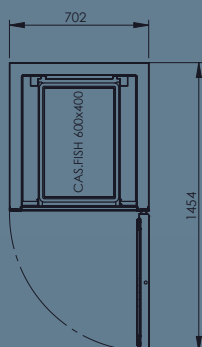
Gamme : ATLANTIK

-5°C +5°C

Référence	AP1
Dimensions ext. LxPxH (mm)	702x810x2080
Puissance frigorifique -10°C à +45°C (W)	492
Puissance électrique (W)	344
Classe climatique	5 / (-40°C - 40°C)
Distance entre chaque glissières (mm)	140
Tension	Mono 230+V+T50Hz
Poids (Kg)	126



Bac en polyéthylène haute densité (600x400)
Hauteur : 130mm
3 bacs inclus



• Scannez ce QR code



RESTAURATION
Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie
Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



Leader du marché

Praticité et efficacité

ARMOIRE A CHARIOT ODIC Made In France

- Revêtement intérieur et extérieur Inox AISI 304
- Ferrage à droite
- Isolation 80mm
- Fermeture à clé avec décondamnation intérieur
- Armoires livrées démontées ou montées sur demande sans plus value
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrée dans le bandeau supérieur
- Report d'alarme
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- Balai racleur
- Tropicalisé +43°C

PRODUIT ÉCO-CONÇU



Notre armoire à chariot est un équipement frigorifique conçu pour stocker des chariots contenant des denrées alimentaires ou d'autres produits nécessitant une conservation à basse température.

Nos armoires sont utilisées dans les cuisines professionnelles, les boulangeries ou les industries alimentaires.

Notre gamme se décline en deux catégories, les armoires à chariots froides et les armoires à chariots de maintien en température. Cette dernière permet de conserver les plats ou aliments à une température constante avant leur service.

2 gammes disponibles :

- **Armoire à chariot froide**
 - MINI : CN1/1 - 15 niveaux
 - GN1/1
 - GN2/1
- **Armoire à chariot maintien en température**
 - GN1/1
 - GN2/1



L'armoire à chariot leader du marché

- armoires à chariot adaptées à divers besoins professionnels
- armoires à chariots avec différentes capacités et configurations



+ produit

Cache groupe amovible sur charnières pour faciliter la maintenance



Sol en une seule pièce

Régulation intégrée dans le bandeau supérieur

Poignée droitier / gaucher avec fermeture à clé

3 charnières renforcées avec caches imperdables

- **Eco conception**
- **Régulation intégrée** dans le bandeau en haut de l'armoire
- **Faible encombrement au sol**
- **Cache groupe amovible sur charnières**
- **Poignée ergonomique droitier-gaucher**
- **Fermeture à clé avec décondamnation intérieure**
- **3 charnières renforcées avec caches imperdables**
- **Montage facile**
- **Classe climatique 5**



Plans
• Scannez ce QR code



En option

- Sol inox isolé 18mm
- Port USB
- Ferrage à gauche



De série

- Sol inox
- Fermeture à clé avec décondamnation intérieur
- Régulation standard
- Report d'alarme



Nettoyage et maintenance facilité

- Angles intérieurs arrondis
- Joint de porte démontable sans outil
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès rapide et facile
- Sol inox en une seule pièce sans décaisser
- Evaporation des eaux de dégivrage par résistance autorégulant ou par gaz chaud
- Evaporateurs avec revêtement anticorrosion

Nos armoires à chariots sont certifiées F-GAZ

Toutes nos armoires sont compatibles avec des gaz verts dont le GWP est inférieur à 150. ODIC s'engage à respecter une démarche éco-responsable avec ses nouvelles gammes de produits. Avec notre option « kit de raccordement » composé d'une détente électronique multi-fluides nos cellules sont compatibles F-GAZ en groupe à distance. Disponible au R290 et sur demande au R455A.



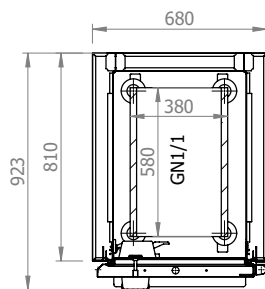
options & accessoires

- **Dégivrage par gaz chaud :**
pour modèle R2 (R290) réf. DEGCR2.....
- **Ferrage gauche** réf. FGAC.....
- **Grille Inox 400x600** réf. CLIREST
- **Grille Inox GN1/1** réf. CLIGA11
- **Grille Inox GN2/1** réf. CLIGA21
- **Grille Inox 600x800** réf. CLIMAXI
- **Kit hygrométrie contrôlée (ajouter 400 W à la puissance électrique par kit)**
pour les modèles maintien en température réf. KITHYGRO
- 1 porte avec 1 kit / 2 portes avec 2 kits (2 régulations + 1 séparation centrale)
- **Port USB** réf. PRISEUSB
- **Porte vitrée avec fermeture à clé – selon modèle**
- 1 quantité pour modèle AC900
et 2 quantités pour modèles AC1800 réf. PVHAC900.....
- 1 quantité pour modèle AC1200
et 2 quantités pour modèles AC2400 réf. PVHAC1200.....
- **traçabilité module EPOCA (à la commande)** réf. PVEPOCA.....

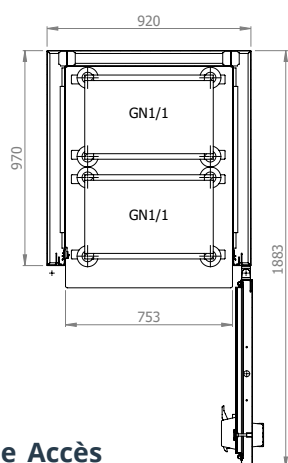
ECHELLES DISPONIBLES :

- Echelle GN1/1 – 15 niveaux (L454xP653xH1490mm) réf. CHAM15N
- Echelle 400x600 – 20 niveaux (L544xP650xH1775mm)..... réf. CHAPAT20N
- Echelle 600x800 – 20 niveaux (L925xP732xH1795mm)..... réf. CHARIOT600X800
- Echelle 600x800 – 20 niveaux (L855xP662xH1775mm)..... réf. CHAF6.....
- Echelle GN1/1 – 20 niveaux (L454xP653xH1785mm) réf. CHAM20N
- Echelle GN2/1 – 20 niveaux (L659xP773xH1785mm) réf. CHAG20N

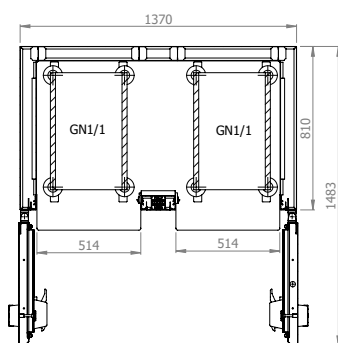
*Nos cellules acceptent les marques d'échelles et de chariots de four suivantes :
RATIONAL – MKN – BONNET THIRODE – LAINOX – ANGELO PO – CONVOTHERM – UNOX – CAPIC
(nous vous demandons de bien vérifier les dimensions de vos chariots avant votre prise de commande).



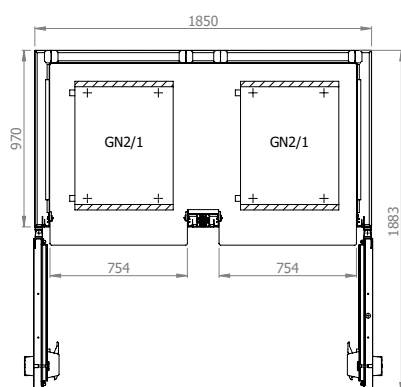
AC900_Simple_Accès



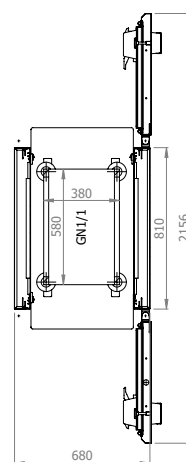
AC1200_Simple_Accès



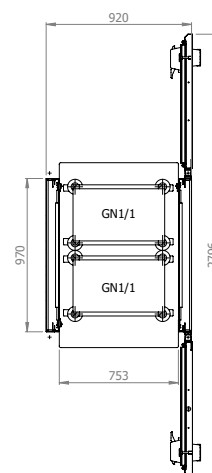
AC1800_Simple_Accès



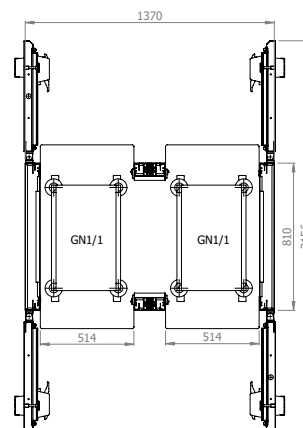
AC2400_Simple_Accès



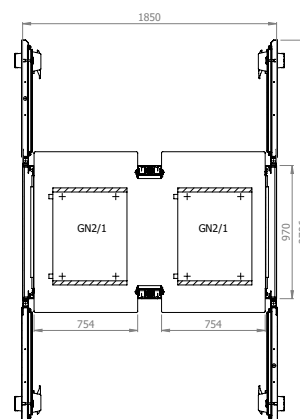
AC900_Traversante



AC1200_Traversante



AC1800_Traversante



AC2400_Traversante





Ultra compacte



Capacité : 1 x échelle GN1/1 – 15 niveaux

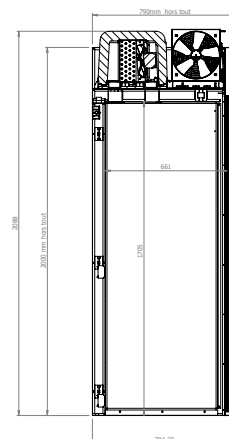
Régulation dans le bandeau de façade



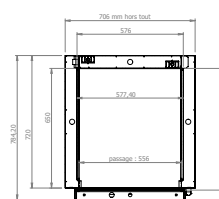
Poignée coquille



2 charnières renforcées



COUPE B-B

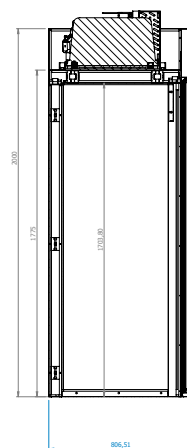


COUPE A-A

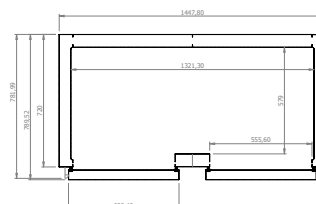
POSITIVE
+1°C +10°C



Références	Avec groupe		Sans groupe	
	MINI1PR2	MINI2PR2	MINI1PSGR7	MINI2PSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	706x805x2100	1450x840x2100	706x805x2000	1450x840x2000
Dim int. LxPxH (mm)	552x660x1500	1296x660x1500	552x660x1500	1296x660x1500
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	640	380	610
Puissance électrique (W)	340	340	50	50
Poids (Kg)	130	170	120	160



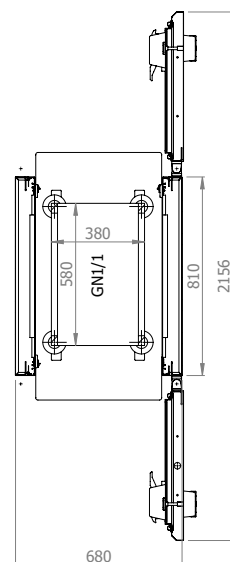
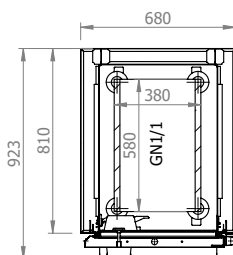
COUPE A-A
ECHELLE 1 : 10





GN1/1 - 1 PORTE

Capacité : 1 x échelle GN1/1 - 20 niveaux



POSITIVE



+1°C +10°C

Références	Simple accès		Traversante	
	AC900FR2	AC900FSGR7	AC900FTR2	AC900FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	680x880x2250	680x880x2250	680x940x2250	680x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	520*x730x1880	520*x730x1880	520*x790x1880	520*x790x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	460	420	460	420
Puissance électrique (W)	250	50	250	50
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	170	160	180	170

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC900M	AC900MT
Dim ext. LxPxH (mm)	680x880x2250	680x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	520*x730x1880	520*x790x1880
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	160	170

*dimension passage de porte

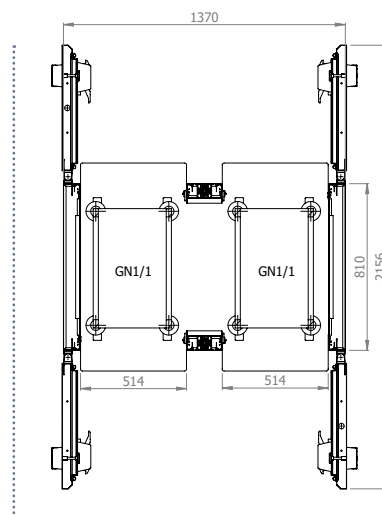
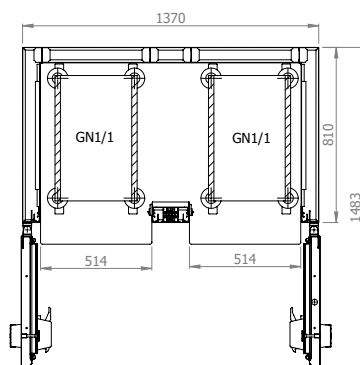


options & accessoires

- Sol isolé épaisseur 18mm - modèle simple accès réf. SOLISOLEAC900S **4**
- Sol isolé épaisseur 18mm - modèle traversant réf. SOLISOLEAC900T

**GN1/1 - 2 PORTES**

Capacité : 2 x échelles GN1/1 – 20 niveaux



POSITIVE



+1°C +10°C

Références	Simple accès		Traversante	
	AC1800FR2	AC1800FSGR7	AC1800FTR2	AC1800FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	1370x880x2250	1370x880x2250	1370x940x2250	1370x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1210x730x1880 (520*)	1210x730x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	670	640	670
Puissance électrique (W)	340	50	340	50
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	270	260	280	270

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ⇔

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC1800M	AC1800MT
Dim ext. LxPxH (mm)	1370x880x2250	1370x940x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1210x730x1880 (520*)	1210x790x1880 (520*)
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	260	270

*dimension passage de porte



options & accessoires

- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle simple accèsréf. SOLISOLEAC1800S....**876€**
- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle traversantréf. SOLISOLEAC1800T..**1129€**



GN2/1 - 1 PORTE

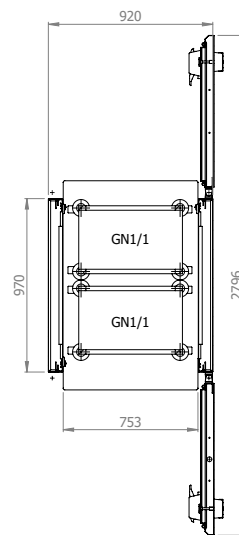
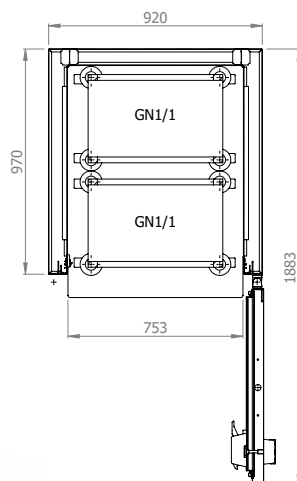
Capacité :

1 x échelle GN2/1

2 x échelles GN1/1

1 x échelle 400x600

1 x échelle 600x800



POSITIVE **+1°C +10°C**

Références	Simple accès		Traversante	
	AC1200FR2	AC1200FSGR7	AC1200FTR2	AC1200FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	920x1040x2250	920x1040x2250	920x1100x2250	920x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	760*x890x1880	760*x890x1880	760*x950x1880	760*x950x1880
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	640	670	640	670
Puissance électrique (W)	340	50	340	50
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	190	180	200	190

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ⇄

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC1200M	AC1200MT
Dim ext. LxPxH (mm)	920x1040x2250	920x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	760*x890x1880	760*x950x1880
Puissance thermique (W)	3500	3500
Puissance électrique (W)	3600	3600
Poids (Kg)	180	180

*dimension passage de porte



options & accessoires

- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle simple accèsréf. SOLISOLEAC1200S.....
- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle traversantréf. SOLISOLEAC1200T.....



GN2/1 - 2 PORTES

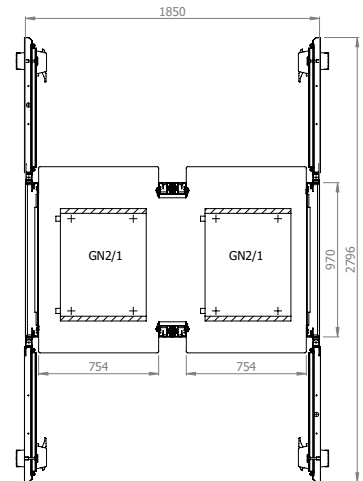
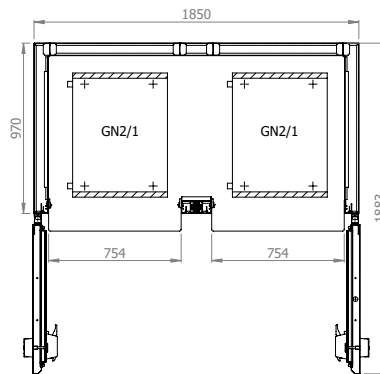
Capacité :

2 x échelles GN2/1

4 x échelles GN1/1

2 x échelles 400x600

2 x échelles 600x800



POSITIVE



+1°C +10°C

Références	Simple accès		Traversante	
	AC2400FR2	AC2400FSGR7	AC2400FTR2	AC2400FTSGR7
Dim ext. LxPxH (mm)	1850x1040x2250	1850x1040x2250	1850x1100x2250	1850x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1690x890x1880 (760*)	1690x890x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	2x640	2x670	2x640	2x670
Puissance électrique (W)	680	80	680	80
Groupe	Avec	Sans	Avec	Sans
Poids (Kg)	310	290	340	320

*dimension passage de porte

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ⇄

+70°C

Références	Simple accès	Traversante
	AC2400M	AC2400MT
Dim ext. LxPxH (mm)	1850x1040x2250	1850x1100x2250
Dim int. LxPxH (mm)	1690x890x1880 (760*)	1690x950x1880 (760*)
Puissance thermique (W)	2x3500	2x3500
Puissance électrique (W)	7200 (1)	7200 (1)
Poids (Kg)	290	330

*dimension passage de porte



options & accessoires

- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle simple accèsréf. SOLISOLEAC2400S.....
- Sol isolé épaisseur 18mm – modèle traversantréf. SOLISOLEAC2400T.....



Liaison chaude

Mobile et robuste

Notre armoire de transfert avec maintien en température est un équipement essentiel pour les professionnels de la restauration et de la cuisine collective.

Elle permet de conserver les plats à une température optimale jusqu'à +70°C, pour garantir leur qualité et leur sécurité alimentaire pendant le transport ou avant le service.

⇔ **Maintien en température +70°C**

+ produit

- **Poignée de traction**
pour faciliter le déplacement
- **Fermeture à clé**
- **Roulettes avec freins**
- **Intérieur emboutie**
pour garantir une hygiène optimale
- **Protection en bas de la caisse**
- **Câble d'alimentation en spirale**



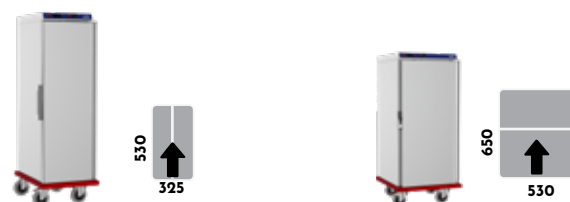
ATC1511



ATC2021

Gamme : **Kalis**

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ⇔
+70°C



Références	GN1/1		GN2/1	
	ATC1011	ATC1511	ATC1021	ATC2021
Dim. ext. LxPxH (mm)	540x770x1220	540x770x1685	765x890x1035	765x890x1745
Nombre de niveaux	10	15	10	21
Puissance électrique (W)	800	800	800	1550
Poids (Kg)	70	90	70	105



options & accessoires

- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Grille Inox GN2/1 réf. CLIGA21

Caractéristiques techniques :

Construction monocoque - livré monté

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304

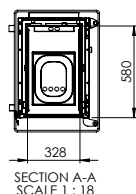
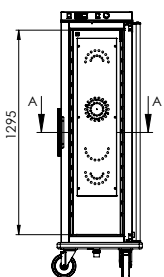
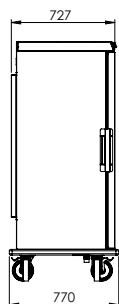
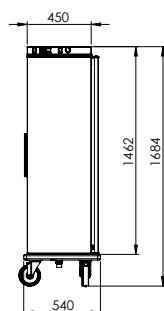
Isolation en polyuréthane injecté en haute pression sans CFC 50mm

Poignée de traction verticale rigide sur toute la hauteur

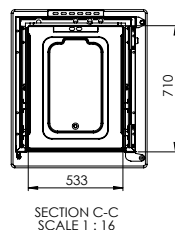
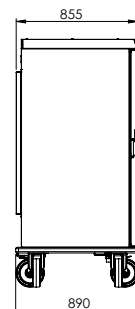
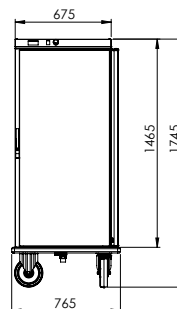
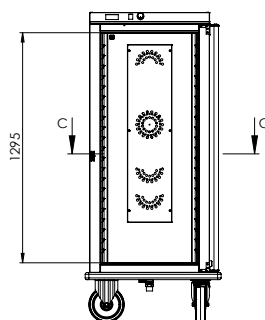
Chauffage ventilé et humidifié

Chauffage par ventilateur et chambre d'évaporation

Tension d'alimentation mono 230V+T/50kg



ATC1511



ATC2021



• Scannez
ce QR code





Cellules

RESTAURATION

CELLULE À GRILLES AVEC RÉSERVE	AGRO _____ 44
CELLULE À GRILLES MIXTE INOX	NOTUS _____ 46
CELLULE À GRILLES 12KG - 70KG	CRIOS _____ 50
CELLULE À CHARIOTS	CERVIN _____ 54
MANNEQUIN FRIGORIFIQUE	ENOL _____ 64





Combiné cellule de refroidissement + conservateur

Nos cellules sont idéales pour les cuisines professionnelles où une gestion efficace de la température est cruciale.

Notre cellule de refroidissement rapide avec réserve est utilisée principalement pour refroidir rapidement les aliments tout en maintenant une température de conservation. Voici quelques caractéristiques techniques :

- Capacité : Refroidissement 25 kg
- Fluide frigorigère : Utilise le R455A
- Isolation : 70mm pour une efficacité énergétique optimale
- Modes de fonctionnement : Mode de refroidissement rapide et mode de conservation
- Matériaux : En acier inox pour une durabilité accrue



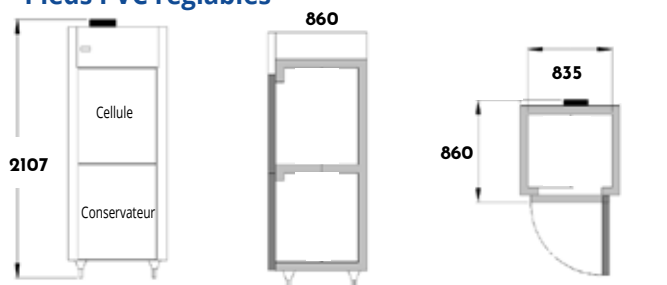
Refroidissement de +63°C à +10°C en 110min + conservation de +1°C à +10°C



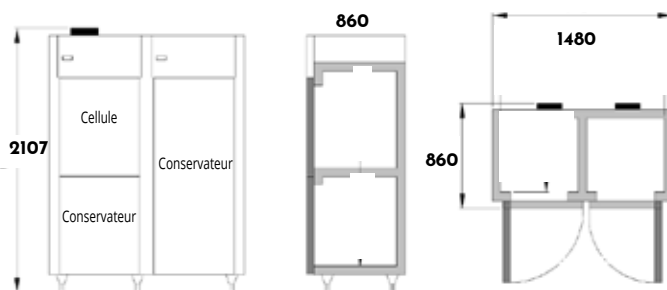
AGRO 25R34P

+ produit

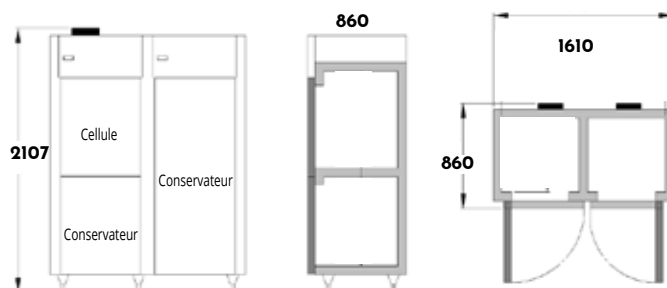
- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Enceinte intérieure entièrement rayonnée**
- **Crémaillères démontables et glissières inox au pas de 35mm**
- **Régulation électronique à affiche digital**
- **Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse**
- **Porte réversible avec blocage à l'ouverture**
- **Fermeture à clé sur le portillon du haut ou la porte**
- **Poignée non débordante**
- **Sonde à piquer en standard**
- **Pieds PVC réglables**



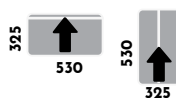
Réf. AGRO25R34PSG



Réf. AGRO25R72PSG



Réf. AGRO25R110PSG



Références	Avec groupe			Sans groupe		
	AGRO25R34P	AGRO25R72P	AGRO25R110P	AGRO25R34PSG	AGRO25R72PSG	AGRO25R110PSG
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x860x2200	1480x860x2200	1610x860x2200	835x860x2107	1480x860x2107	1610x860x2107
Cellule de refroidissement	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1	1 portillon 6 x GN1/1
Conservateur	1 portillon 16 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN1/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN2/1	1 portillon 16 x GN2/1 + 1 porte 32 x GN2/1
Dotation paire de glissières	2	6	6	2	6	6
Poids (kg)	200	320	330	170	290	300



options & accessoires

- Grille inox GN1/1 Réf.CLIGA11
- Grille inox GN2/1 Réf.CLIGA21
- Paire de roulettes pivotantes
diam.100mm hauteur 125mm Réf.KITRP100
- Paire de roulettes pivotantes
diam.80mm hauteur 105mm Réf.KITRPLAT80
- Paire de glissières inox Réf.PGLISSINOX597

Caractéristiques techniques :

Matériel livré monté

Avec groupe logé ou semi-équipé

Isolation 70mm

Joint magnétique démontable sans outil

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 sonde à piquer

En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique
en mode de conservation

Pour version semi-équipée : fourniture de l'évaporateur,
de la régulation et du détendeur pré-réglé

Eclairage LED dans le conservateur

Puissance frigorifique -10°C +45°C :

- Cellule de refroidissement = 1400 W

- Conservateur = 530 W

Puissance électrique absorbée :

- Cellule de refroidissement = 1430W

- Conservateur = 320W

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



Plans

- Scannez ce
QR code





Innovante, performante et écologique

Notre gamme est idéale pour les plats cuisinés ou les pâtisseries.

Grâce à des solutions techniques avancées : cycles pré-réglés ou manuels, stockage automatique des données dans le cloud et commandes intuitives, elle garantit un contrôle précis et simplifié.

Un choix idéal pour des performances optimales tout en réduisant les coûts d'utilisation et l'impact environnemental.

Les points forts, les applications refroidissement & congélation rapide, crèmes glacées, pâtisseries, poissons, décongélation, les recettes prédéfinies et la connexion bluetooth ou wifi en option grâce au module EPOCA.



+ produit

- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Aménagement intérieur composé de glissières double étage Inox**
pour bac gastronorme GN1/1
ou plaques/bacs euronorme 600x400
- **Structure intérieure amovible pour faciliter le nettoyage**
- **Poignée non débordante**
- **Fluide R290**
Gaz faible GWP conforme aux normes en vigueur
- **Sonde à piquer en standard**
- **Passe en mode conservation à la fin du cycle**
- **Sur roulettes en standard**
- **Porte réversible**



CCG15R2



CCG10R2



CCG7R2



CCG5R2



CCG3R2



CCGMINIR2



Références	CCGMINIR2	CCG3R2	CCG5R2	CCG7R2	CCG10R2	CCG15R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)*	440x592x611	715x695x857	715x695x922	715x695x1167	715x695x1387	715x695x1896
Dimensions int. LxPxH (mm)	340x364x250	615x417x305	615x417x405	615x417x555	615x417x775	615x417x1140
Profondeur porte ouverte (mm)	999	1377	1377	1377	1377	1377
Kg +65°C à +10°C en 120 min	8	15	25	30	50	75
Kg +65°C à -18°C en 270min	3	10	15	23	30	40
Puissance frigorifique -10° +45°C (W)	649	1020	1380	2411	2411	3244
Puissance électrique (w)	326W - 1,68A	706W - 3,49A	893W - 5,55A	1439W - 5,71A	1596W - 6,52A	2007W - 10,45A
Tension d'alimentation	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Mono 230V+N+T 50Hz	Tri 400V+N+T 50Hz
Poids (Kg)	60	99	109	126	132	172
Nombre de niveaux au pas de 68 mm	3 GN2/3	3 GN1/1 ou 600x400	5 GN1/1 ou 600x400	7 GN1/1 ou 600x400	10 GN1/1 ou 600x400	15 GN1/1 ou 600x400

*hauteur sur roulettes

options & accessoires

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Paire de pieds inox réglages
Hmini 120mm/Hmaxi 165mm réf. PINOXCCG
- Traçabilité module EPOCA (à la commande) réf. PVEPOCA.....
- 2 Roulettes pivotantes sur platine
diam.100 mm Hauteur 125mm réf. KITRP100.....
- Modèle 5 niveaux compatible sous plan de travail

Caractéristiques techniques :

Régulation électronique avec affichage digital : recettes, dégivrage auto, mode HARD intelligent, mode assainissement du poisson

Isolation 50mm

Angles intérieurs arrondis

Groupe logé en partie basse (R290)

Périmètre de porte chauffé pour éviter la formation de givre

Bac de récupération des eaux situé à l'arrière et facilement extractible

Porte ferrage à gauche en standard – à droite par vos soins (notice fournie)

Groupe logé dimensionné pour ambiance +43°C

Evaporateur anti-corrosion traité cataphorèse

Classe climatique 4



Option sur pieds

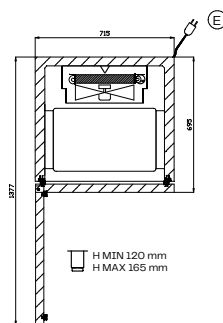
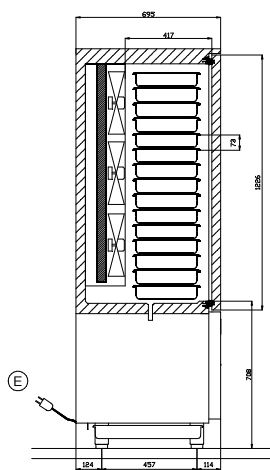
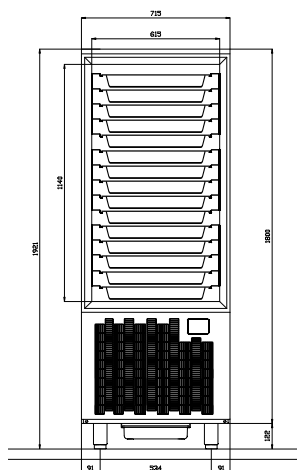


- Scannez ce QR code

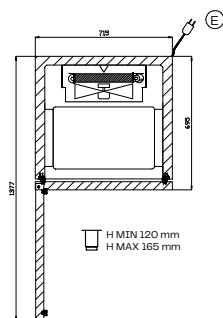
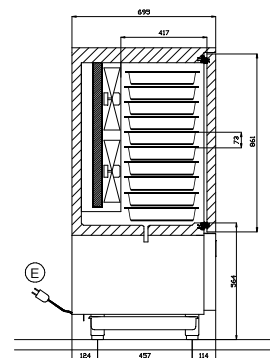
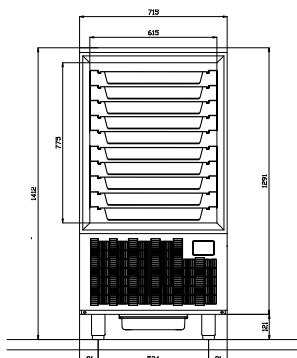




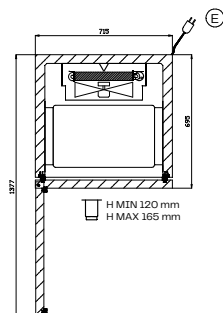
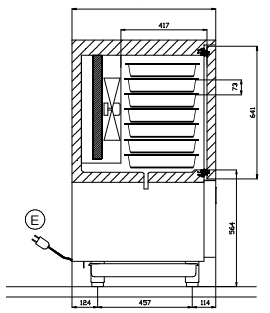
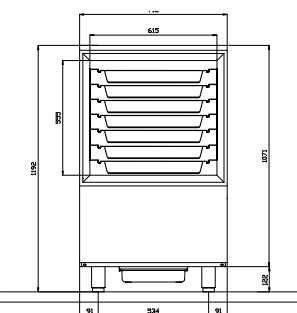
CCG15R2



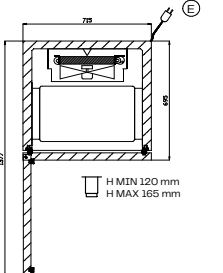
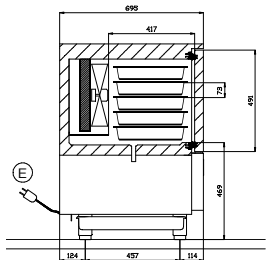
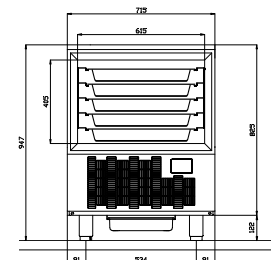
CCG10R2



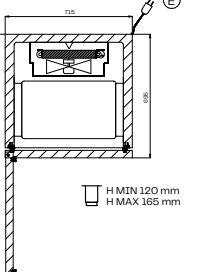
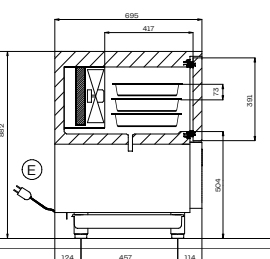
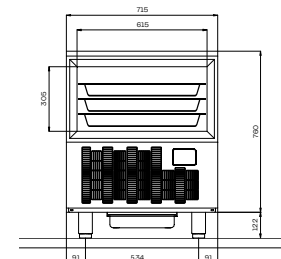
CCG7R2



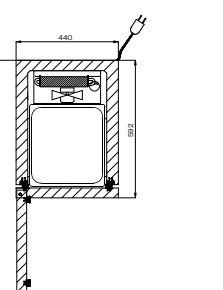
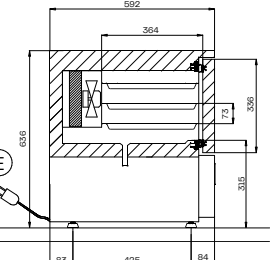
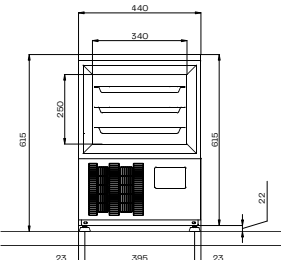
CCG5R2



CCG3R2



CCGMINIR2





BOULANGERIE / PATISSERIE

Surgélateurs / conservateurs

Armoires

Meubles bas

RESTAURATION

Cellules

Meubles bas

Armoires



Cellule à grilles de refroidissement rapide

technicité & performance

Deux modèles de cellule de refroidissement.

Le modèle C12 permet un stockage à l'horizontal pour bénéficier d'un large plan de travail inox avec dossier. Le modèle C70 est une véritable armoire de refroidissement pour 70 kg de +63°C à +10°C en 110 minutes.



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

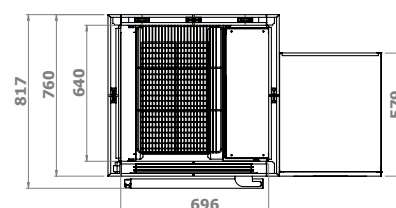
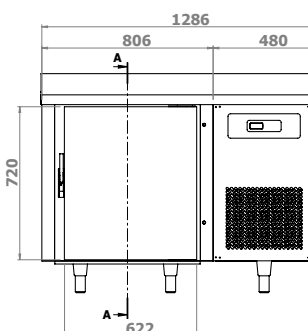
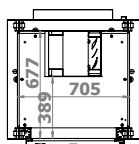
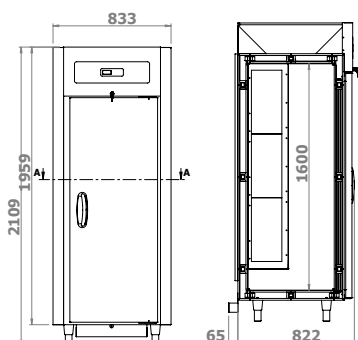


CR70R5



CR12R5

- **Revêtement extérieur et intérieur**
Inox AISI 304
- **Enceinte intérieure entièrement rayonnée**
- **Porte réversible avec blocage à l'ouverture**
- **Régulation électronique**
à affichage digital
- **Alarmes visuelles et sonores**
de la température haute et basse
- **Sonde à piquer en standard**
- **Joint magnétique démontable sans outil**





Références	Avec groupe		Sans groupe	
	CR70R7	CR12R7	CR70SGR7	CR12SGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x860x 2430	1292x830x930	835x860x2107	1292x830x930
Kg +63°C à +10°C en 110min	60	12	60	12
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	3800	1000	3800	1000
Puissance électrique (W)	3100	1100	800	400
Dotation paire de glissières	17	7	17	7
Nombre de niveaux	34xGN1/1	7xGN1/1 7x400X600	34xGN1/1	7xGN1/1 7x400X600
Tension	Tri 400V+T+N	Mono 230V+T	Tri 400V+T+N	Mono 230V+T
Poids (kg)	200	160	160	130



options & accessoires

- Grille inox 400x600 Réf.CLIREST
- Grille inox GN1/1 Réf.CLIGA11
- Paire deglissières inox Réf.PGLISSINOX597
- Traçabilité boîtier EPOCA (à la commande) Réf.PVEPOCA

Caractéristiques techniques :

Monocoque – livré monté

Ambiance tropicalisée +43°C

Dégivrage automatique ou forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide

En mode refroidissement rapide sélection par le temps ou la sonde à piquer

En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation

Pour la version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

Pieds PVC réglables H mini 150mm / H maxi 170mm

Uniquement modèle C70

Ecoulement direct des eaux de dégivrage avec sol pointe de diamant et bonde d'écoulement

Bac de récupération des condensats amovible à l'arrière

Crémaillères démontables et glissières inox au pas de 35mm

Isolation 70mm

Fermeture à clé en standard

Poignée coquille

Uniquement modèle C12

Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance thermo régulée

Crémaillères démontables et glissières inox au pas de 76mm

Isolation 50mm

Fermeture avec loqueteau

Grille anti rongeurs à l'arrière



Plans

• Scannez ce QR code



Découvrez notre gamme de cellules de refroidissement et de surgélation à chariots, conçues et fabriquées en France pour répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants.

Ces appareils innovants combinent performance, durabilité et efficacité énergétique pour assurer une gestion optimale de la température de vos aliments.

- **Qualité Française :**
Profitez de l'excellence du savoir-faire français en matière de réfrigération.
- **Durabilité :**
Construites pour durer, avec des matériaux et une conception de premier ordre.
- **Respect de l'Environnement :**
Conçues avec des technologies et des fluides réfrigérants écologiques.

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



Flashez pour voir
la vidéo !



NOTRE CELLULE ODIC Made In France

Une combinaison unique des solutions techniques qui économise à son utilisateur les coûts et qui permet de préserver d'une manière générale l'environnement.



Nettoyage et maintenance facilité

- Angles intérieurs arrondis
- Joint de porte démontable sans outil
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès rapide et facile
- Mannequin frigorifique suspendu pour un nettoyage du sol facilité
- Ecoulement direct des eaux de condensation ou par raccordement avec deux points de piquage sur le côté et à l'arrière de la cellule
- Sol inox en une seule pièce sans décaisser
- Régulation sur porte protégée par un plastron haute résistance
- Accès à l'évaporateur facilité
- Protection des résistances de dégivrage
- Platine électrique commune



En option

- Sol inox isolé 18mm pour modèle refroidissement
- Régulation PREMIUM avec port USB sur la porte et report d'alarme
- Ferrage à gauche
- Kit de raccordement (voyant, détente électronique, déshydrateur et électrovanne)
- Prise RJ45 (compatible régulation PREMIUM uniquement)
- Sonde 3 points (compatible régulation PREMIUM uniquement)
- Buzzer amplifié avec régulation PREMIUM uniquement



De série

- Sol inox (modèle refroidissement)
- Sol inox isolé 18mm (modèle mixte)
- Fermeture à clé
- Régulation standard
- Support de sonde sur la porte



Option

Régulation PREMIUM

Régulation sensitive tactile intégrée dans la porte à hauteur des yeux.

Régulation grand écran 4.3 pouces tactile programmable avec 10 programmes enregistrables.

4 menus de base enregistrés :

- > Réfrigération soft ou hard
- > Surgélation soft ou hard
- > 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 de Refroidissement et de Surgélation à Chariot

performance & durabilité

2 gammes disponibles :

- Cellules de refroidissement rapide
 - GRAND VOLUME spéciale chariot de four
 - COMPACT spéciale échelle
- Cellules mixtes / refroidissement rapide & surgélation
 - GRAND VOLUME spéciale chariot de four
 - COMPACT spéciale échelle



Compatible
tous fluides

+ produit

- Cellule la plus silencieuse du marché
- Faible encombrement au sol
- Régulation intégrée
dans la porte à hauteur des yeux
- Cache groupe amovible sur charnières
- Poignée ergonomique droitier-gaucher
- 3 charnières renforcées
avec caches imperdables
- Ventilateur silencieux profilé
« aile de chouette »
- Passage en mode conservation en fin de cycle
- Montage facile
- Livraison à plat ou monté sans plus-value
- Classe climatique 5

Cache groupe
amovible
pour faciliter
la maintenance



Poignée
droitier / gaucher
avec fermeture à clé

Régulation intégrée
à hauteur des yeux
(Port USB avec régulation
PREMIUM en option)

3 charnières renforcées
avec caches imperdables

Sol
en une seule
pièce

Caractéristiques techniques :

Cellule livrée à plat ou montée sur demande sans plus-value
Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304
Ferrage à droite en standard - à gauche en option à la commande
Angles intérieurs arrondis
Isolant polyuréthane et fluides frigorigènes (R452A et autres fluides) sans CFC
Compatible avec tous les fluides (détendeur électronique en option)
Compatible CO2 avec évaporateurs certifiés à 60 Bars
Fermeture à clé en standard
Accès à l'évaporateur facilité
Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance de la cellule et le flux d'air
Deux points de piquages pré-perçés sur l'appareil pour écoulement des eaux de condensat (arrière et côté)
Montée en puissance progressive des ventilateurs en début de cycle pour éviter les projections d'eau
Modèles traversants équipés de 2 voyants à l'arrière pour indiquer le cycle de refroidissement (voyant bleu) et le cycle de surgélation (voyant vert) avec régulation PREMIUM uniquement
Évaporateur avec revêtement anticorrosion
Cordon chauffant intégré au profil de façade pour les cellules mixtes
Support de sonde sur la porte pour un meilleur accès et éviter l'arrachage
Grille de protection des résistances de dégivrage
Groupe sur platine en standard (groupe Silensys en option)

Puissances frigorifiques des cellules :

Refroidissement	Puissance standard	+65°C à +10°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C	
	80	80 Kg en 90 min	5000W	
	160	160 Kg en 110 min	11600W	

Mixte	Puissance standard	+65°C à +10°C	+65°C à -18°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C	Puissance frigo À -30°C / +45°C
	80 / 40	80 Kg en 90 min	40 Kg en 240 min	6500W	1800W
	160 / 80	160 Kg en 84 min	80 Kg en 240 min	15000W	4000W

En option réf. CR :

Mixte	Super power	+65°C à +10°C	+65°C à -18°C	Puissance frigo À -10°C / +45°C	Puissance frigo À -30°C / +45°C
	80 / 80	80 Kg en 85 min	80 Kg en 240 min	19000W	7800W
	160 / 160	160 Kg en 84 min	160 Kg en 240 min	29000W	12000W

Performances validées avec de la purée de pomme de terre reconstituée suivant la norme NF EN Iso22042 d'octobre 2021 : +65°C à +10°C en 120 minutes / +65°C à -18°C en 270 minutes



• Scannez ce QR code

**INFOS**

Nos cellules à chariots avec groupes déportés doivent être placées au maximum à 20 m avec coudes ou 30 mètres en ligne droite

Nos cellules à chariots sont certifiées F-GAZ

Toutes nos cellules sont compatibles avec des gaz verts dont le GWP est inférieur à 150. ODIC s'engage à respecter une démarche éco-responsable avec ses nouvelles gammes de produits.

Avec notre option de kit de raccordement DETELEC, composé d'une détente électronique multi-fluides nos cellules sont compatibles tous fluides et F-GAZ en groupe à distance.



options & accessoires

- **Ferrage gauche** réf. FGC
- **Groupe Silensys** réf. GSC
- **Kit de raccordement pour cellule 80KG** réf. DETELEC80
- **Kit de raccordement pour cellule 160KG** réf. DETELEC160
- **Modèle mixte renforcé**
80kg/80kg et 160kg/160kg réf. CR.....
- **Option CO2 Modèle sans groupe avec option DETELEC**.....
- **Prise RJ45 pour cellule compatible avec la régulation PREMIUM** réf. PRISERJ45.....
- **Régulation PREMIUM avec USB inclus**..... réf. RP PREMIUM.....
- **Sonde 3 points compatible avec la régulation PREMIUM**..... réf. KITSONDE3PTS.....

Echelles 20 niveaux disponibles :

- **Echelle 400x600 – 20 niveaux**
(L544xP650xH1775mm)..... réf. CHAPAT20N
- **Echelle 600x800 – 20 niveaux**
(L925xP732xH1795mm)..... réf. CHARIOT600X800
- **Echelle GN1/1 – 20 niveaux**
(L454xP653xH1785mm)..... réf. CHAM20N
- **Echelle GN2/1 – 20 niveaux**
(L659xP773xH1785mm)..... réf. CHAG20N

*Nos cellules acceptent les marques d'échelles et de chariots de four suivantes :RATIONAL – MKN – BONNET THIRODE – LAINOX – ANGELO PO – CONVOTHERM – UNOX – CAPIC (nous vous demandons de bien vérifier les dimensions de vos chariots avant votre prise de commande).



Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 80KG de +65°C à +10°C en 93 minutes

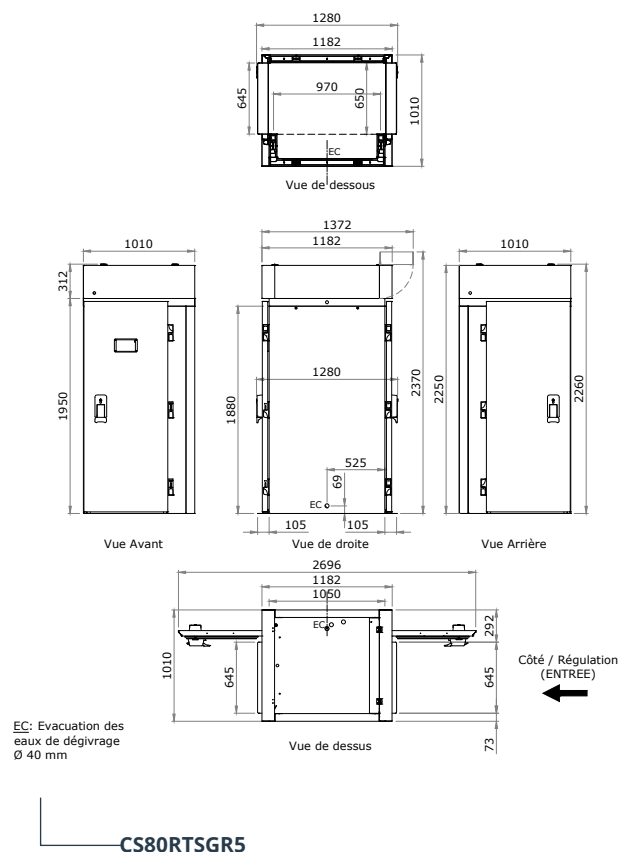
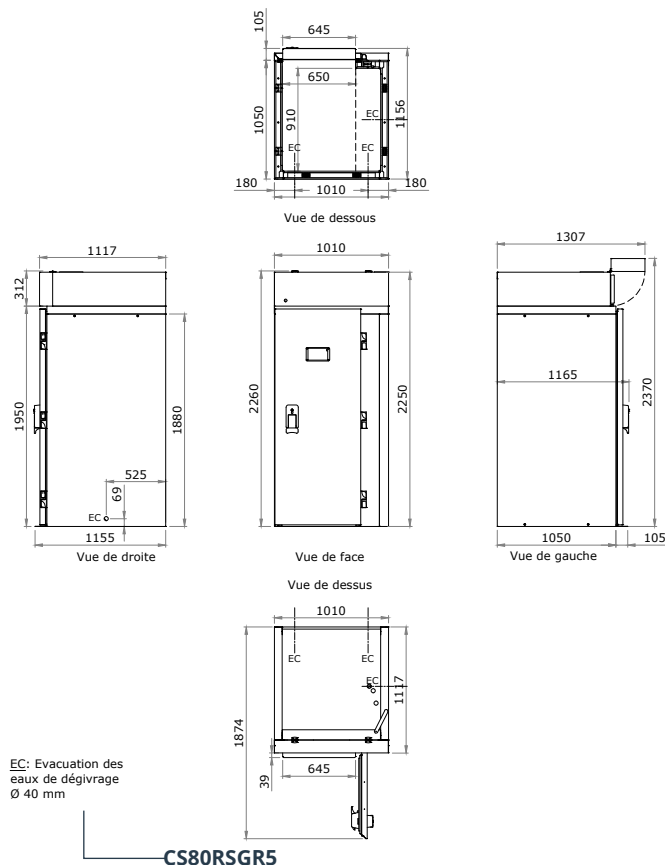


Capacité : 1x échelle GN1/1 - 1x échelle 400x600 - 1x chariot de four GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CS80RSGR5	CS80RAIRR5	CS80RTSGR5	CS80RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1010x1110x2250	1010x1110x2260	1010x1170x2260	1010x1170x2260
Dim int. LxPxH (mm)	650x910x1880	650x910x1880	650x970x1880	650x970x1880
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	6500	6500	6500	6500
Puissance électrique (W)	700	3700	700	3700
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N

* Groupe à air :

- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540mm
- 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 (sauf modèle traversant montage impossible sur la cellule).
- Il faudra prévoir 30cm minimum d'espace libre au-dessus de la cellule et entre le mur et l'arrière de la cellule





Cellule mixte

Refroidissement 80KG de +65°C à +10°C en 90 minutes
Surgélation 40KG de +65°C à -18°C en 240 minutes



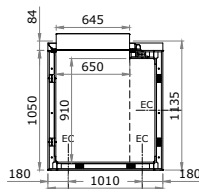
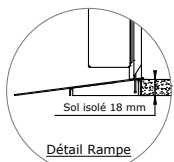
Capacité : 1x échelle GN1/1 - 1x échelle 400x600 - 1x chariot de four GN1/1

	Simple accès		Traversant	
Références	ECS80MSGR5	ECS80MAIRR5	ECS80MTSGR5	ECS80MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1010x1110x2262	1010x1110x2282	1010x1176x2262	1010x1176x2262
Dim int. LxPxH (mm)	650x910x1880	650x910x1880	650x970x1880	650x970x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1800	1800	1800	1800
Puissance électrique (W)	1700	6200	1700	6200
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECS80MSGCO2		ECS80MTSGCO2	

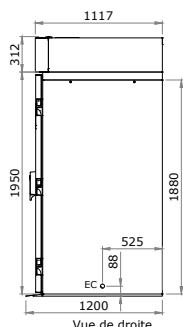
* Groupe à air :

- Poids du groupe = 70 Kg / Hauteur du groupe seul = 540mm

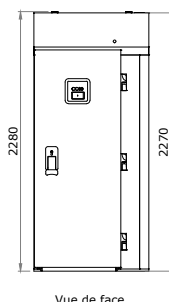
- Le groupe peut se positionner sur la cellule.



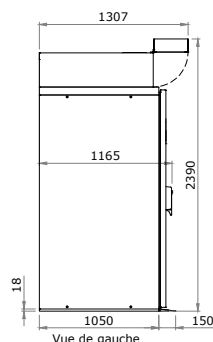
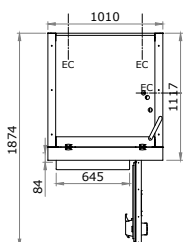
Vue de dessous



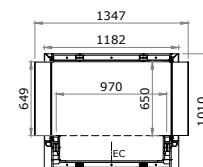
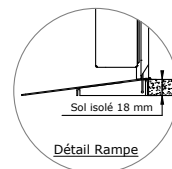
Vue de droite



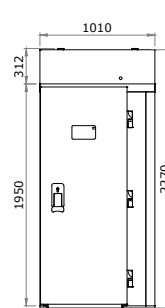
Vue de face



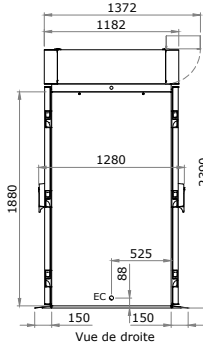
Vue de gauche



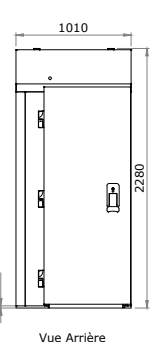
Vue de dessous



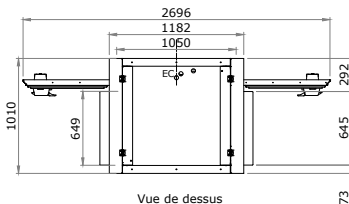
Vue Avant



130 130
Vue de droite



Vue Arrière



Vue de dessus

Côté / Régulation
(ENTREE)

EC: Evacuation des
eaux de dégivrage
Ø 40 mm

EC: Evacuation des
eaux de dégivrage
Ø 40 mm



Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 80KG de +65°C à +10°C en 93 minutes



Capacité : 1x échelle GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CC80RSGR5	CC80RAIRR5	CC80RTSGR5	CC80RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	880x1105x2250	880x1050x2260	880x1132x2260	880x1122x2260
Dim int. LxPxH (mm)	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	6500	6500	6500	6500
Puissance électrique (W)	700	3700	700	3700
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CC80RSGCO2		CC80RTSGCO2	

* Groupe à air :

- Hauteur du groupe à air = 540mm / Poids : 67 kg
- Groupe livré non monté. A monter sur le dessus de la cellule ou à déporter (ne s'installe pas en extérieur)
- Groupe carrossé disponible sur demande.

Cellule mixte

Refroidissement 80KG de +65°C à +10°C en 90 minutes

Surgélation 40KG de +65°C à -18°C en 240 minutes

Capacité : 1x échelle GN1/1

Gamme la plus performante du marché !

20 minutes en moins pour le refroidissement et 10 minutes en moins pour la surgélation par rapport aux autres modèles !

Références	Simple accès		Traversant	
	ECC80MSGR5	ECC80MAIRR5	ECC80MTSGR5	ECC80MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	880x1050x2280	880x1050x2280	880x1122x2280	880x1122x2280
Dim int. LxPxH (mm)	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880	520x910x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1800	1800	1800	1800
Puissance électrique (W)	1700	6200	1700	6200
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECC80MSGCO2		ECC80MTSGCO2	

* Groupe à air :

- Hauteur du groupe à air = 644mm / Poids : 151 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur.
- Groupe carrossé disponible sur demande.



Cellule de Refroidissement rapide

Refroidissement 160KG de +65°C à +10°C en 112 minutes

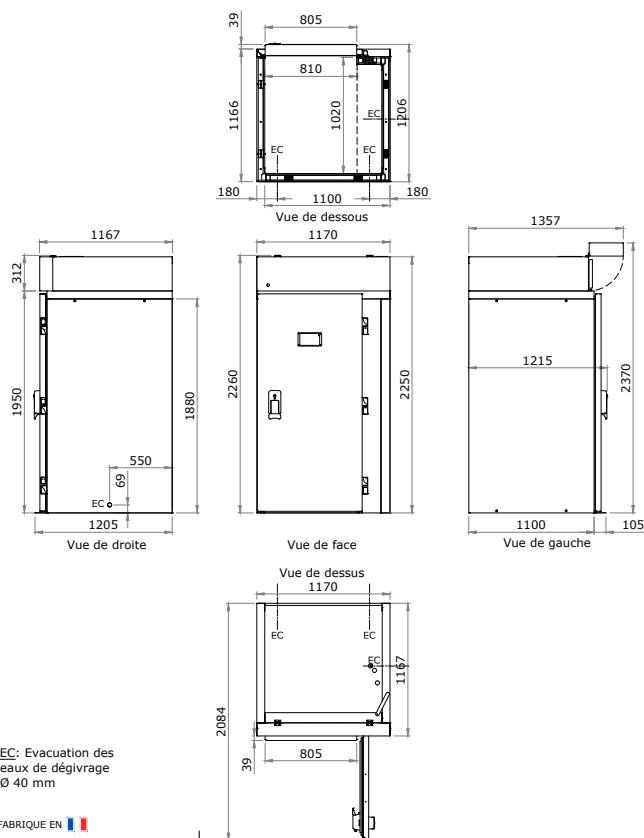


**Capacité : 2x échelles GN1/1 – 1x échelle GN2/1 – 1x échelle 400x600
– 1x échelle 600x800 – 1x chariot de four GN1/1 – 1x chariot de four GN2/1**

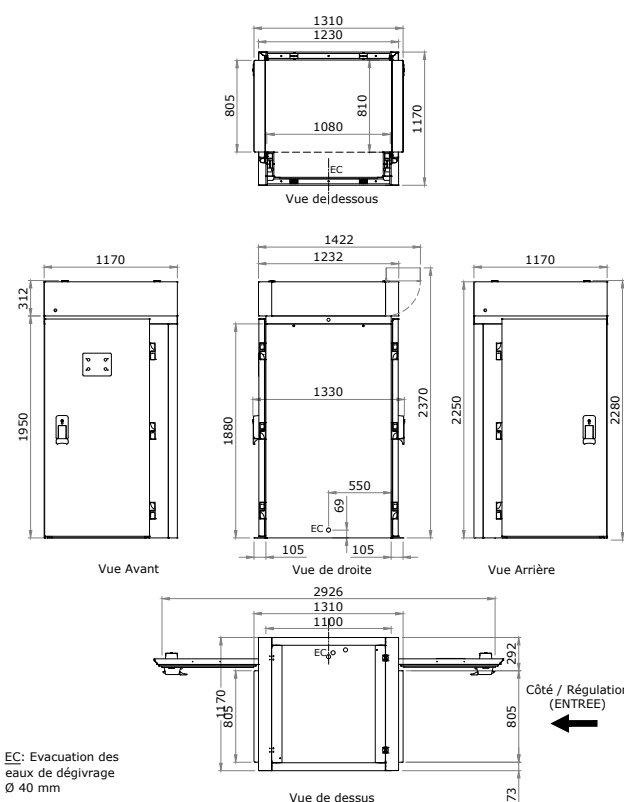
Références	Simple accès		Traversant	
	CS160RSGR5	CS160RAIRR5	CS160RTSGR5	CS160RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1170x1160x2262	1170x1160x2262	1170x1230x2262	1170x1230x2262
Dim int. LxPxH (mm)	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance électrique (W)	1400	6800	1400	6800
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CS160RSGCO2		CS160RTSGCO2	

* Groupe à air :

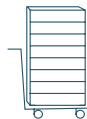
- Dimension du groupe à air = 1417x720x665mm / Poids : 151 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.



CS160RSGR5



CS160RTSGR5



Cellule mixte

Refroidissement 160KG de +65°C à +10°C en 84 minutes
Surgélation 80KG de +65°C à -18°C en 240 minutes

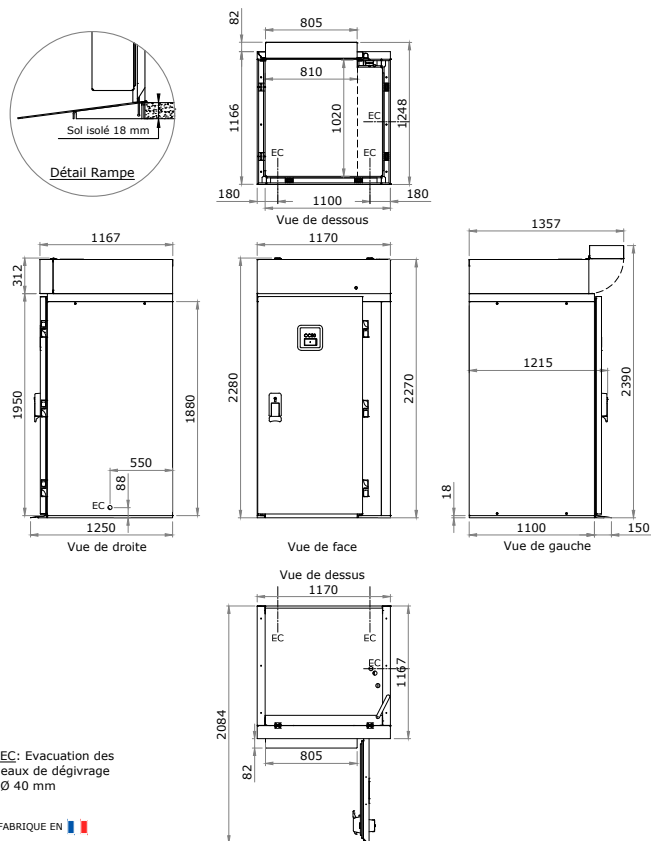


Capacité : 2x échelles GN1/1 - 1x échelle GN2/1 - 1x échelle 400x600
- 1x échelle 600x800 - 1x chariot de four GN1/1 - 1x chariot de four GN2/1

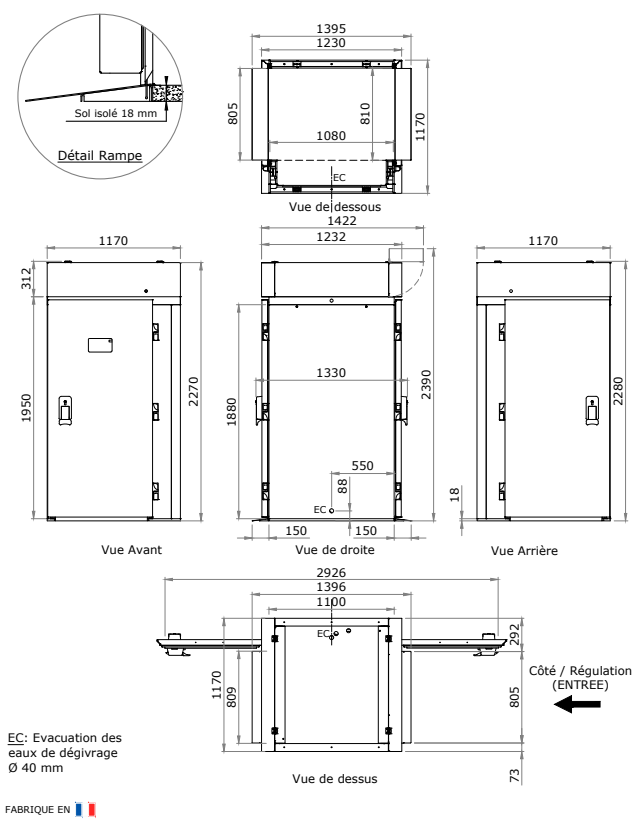
Références	Simple accès		Traversant	
	ECS160MSGR5	ECS160MAIRR5	ECS160RTSGR5	ECS160MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1170x1160x2280	1170x1160x2000	1170x1230x2280	1170x1230x2280
Dim int. LxPxH (mm)	810x1020x1880	810x1020x1880	810x1080x1880	810x1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance électrique (W)	1400	6800	1400	6800
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECS160MSGCO2		ECS160MTSGCO2	

* Groupe à air :

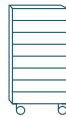
- Dimension du groupe à air = 1417x720x866mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.



CS160MSGR5



CS160MTSG5R



Cellule de Refroidissement rapide



Refroidissement 160KG de +65°C à +10°C en 112 minutes



Capacité : 2x échelles GN1/1 - 1x échelle GN2/1 - 1x échelle 400x600
1x chariot de four GN1/1

Références	Simple accès		Traversant	
	CC160RSGR5	CC160RAIRR5	CC160RTSGR5	CC160RTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1100x1160x2262	1100x1160x2262	1100x1230x2262	1100x1230x2262
Dim int. LxPxH (mm)	740X1020x1880	740X1020x1880	740X1080x1880	740X1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	15000	15000	15000	15000
Puissance électrique (W)	1400	6800	1400	6800
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	CC160RSGCO2		CC160RTSGCO2	

* Groupe à air :
- Dimension du groupe à air = 1417x720x866mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.

Cellule mixte

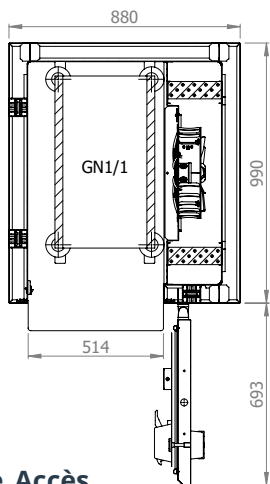
Refroidissement 160KG de +65°C à +10°C en 84 minutes
Surgélation 80KG de +65°C à -18°C en 240 minutes



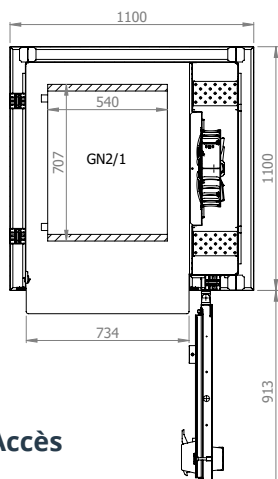
Références	Simple accès		Traversant	
	ECC160MSGR5	ECC160MAIRR5	ECC160MTSGR5	ECC160MTAIRR5
Dim ext. LxPxH (mm)	1100x1160x2280	1100x1160x2300	1100x1230x2280	1100x1230x2280
Dim int. LxPxH (mm)	740X1020x1880	740X1020x1880	740x1080x1880	740x1080x1880
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	4000	4000	4000	4000
Puissance électrique (W)	2400	16000	2400	16000
Groupe	Sans	A air non monté*	Sans	A air non monté*
Tension d'alimentation	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N	Mono 230V + T	Tri 400V+T+N
Références CO2	ECC160MSGCO2		ECC160MTSGCO2	

* Groupe à air :
- Dimension du groupe à air = 1417x720x866mm / Poids : 221 kg
- Groupe livré non monté. A déporter, ne se monte pas sur la cellule ni en extérieur
- Groupe carrossé disponible sur demande.

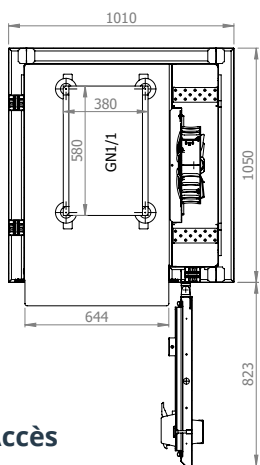
CC80_Simple_Accès



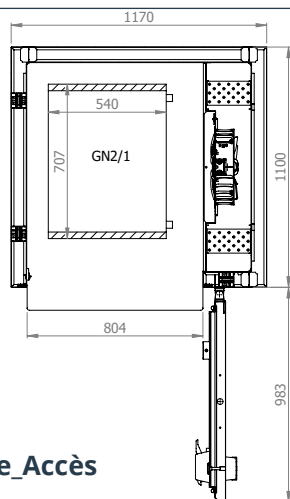
CC160_Simple_Accès



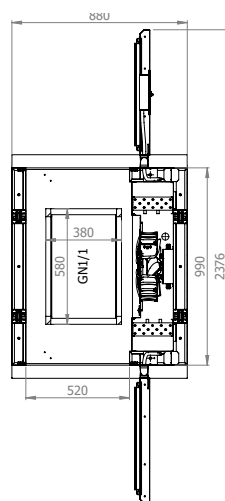
CS80_Simple_Accès



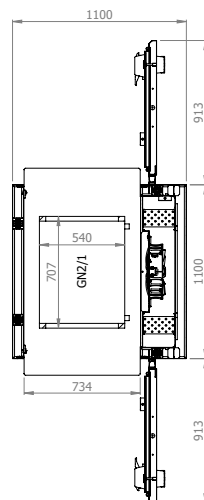
CS160_Simple_Accès



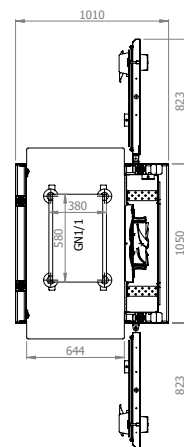
CC80_Traversante



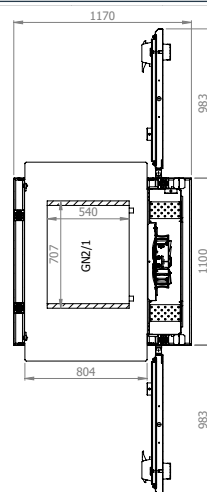
CC160_Traversante



CS80_Traversante



CS160_Traversante



Les ferrages portes gauche ou droite sont à confirmer à la commande ainsi que le placement de la régulation côté traversant choisi. Le ferrage porte détermine la position de l'évaporateur impérativement sur le même côté sélectionné.



Mannequin frigorifique

rapidité & durabilité

Nos mannequins frigorifiques sont des équipements utilisés dans les industries agroalimentaires et de restauration pour le refroidissement et la surgélation rapide des produits alimentaires. Nous disposons de 2 gammes : refroidissement ou mixte.

Nos mannequins frigorifiques sont utilisés dans divers secteurs, notamment :

- **Restauration collective :**
Restaurant d'entreprise ou administratif, restauration scolaire.
- **Restauration commerciale :**
Cafés, hôtels, restaurants (CHR)
- **Industrie agroalimentaire :**
Cycle de refroidissement mixtes à phases
- **Boulangerie et pâtisserie :**
Pour la surgélation rapide des produits pâtisseries.



+ produit

- **Modularité :** Nos mannequins frigorifiques sont modulaires, permettant une configuration personnalisée selon les besoins spécifiques.
- **Puissance :** Ils disposent de puissances frigorifiques variées pour répondre à différents volumes de production.
- **Débit d'Air :** Leur capacité de ventilation est cruciale pour assurer un refroidissement rapide et uniforme : 8770m³/h pour les modèles 160kg et 7350m³/h pour les modèles 80kg.
- **Matériaux :** Fabriqués en inox pour une plus grande durabilité.
- **Température :** Positive et négative.





Références ENOL	REFROIDISSEMENT - Température positive		MIXTE - Température positive et négative	
	MAN80R	MAN160R	MAN80M	MAN160M
Dimensions ext. LxPxH (mm)	730x443x1797	730x443x1797	730x443x1797	730x443x1797
Puissance frigorifique maxi (Kw)	10 Kw DT8K	16 Kw DT8K	10 Kw DT8K	16 Kw DT8K
Puissance électrique maxi (W)	750	1000	3250	3500
Nombre de ventilateurs	3	4	3	4
Plage de température	+80°C à +10°C	+80°C à +10°C	+80°C à -18°C	+80°C à -18°C

Références ENOL	MAN80RADD	MAN160RADD	MAN80MADD	MAN160MADD
Désignation	Mannequin additionnel 80kg positif piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur. Au besoin il faudra ajouter un détendeur électronique pour ce mannequin additionnel	Mannequin additionnel 160kg positif piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur. Au besoin il faudra ajouter un détendeur électronique pour ce mannequin additionnel	Mannequin additionnel 80kg mixte (positif et négatif) piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur. Au besoin il faudra ajouter un détendeur électronique pour ce mannequin additionnel	Mannequin additionnel 160kg mixte (positif et négatif) piloté par le premier mannequin installé. Cette référence n'a pas de régulateur. Au besoin il faudra ajouter un détendeur électronique pour ce mannequin additionnel



Options & accessoires

- Détendeur électronique pour adaptation à tous les fluides et CO2 :
 - Modèle 80 kgréf. DETELEC80
 - Modèle 160 kg.....réf. DETELEC60
- Kit d'installation au solréf. KMANS
- Kit d'installation au plafondréf. KMANP

Caractéristiques techniques :

Régulation PREMIUM tactile avec port USB dans un boîtier Inox AISI 304 déporté

Sonde à piquer - 1 point

Carrosserie Inox

Ventilateur profilé « ailes de chouette » le plus silencieux du marché

Evaporateur traité EPOXY

Modèle semi-équipé

Tension Mono 230V+T/50Hz



Plans

- Scannez ce QR code



Kit installation au sol en option



Kit installation au plafond en option



Meubles bas

RESTAURATION

SOUBASSEMENT A TIROIRS

SIROCCO _____ 68

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR

MINIMA _____ 70

MEUBLE BAS DÉMONTABLE

OLYMPUS _____ 72

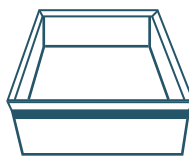
MEUBLE BAS DÉMONTABLE

MISTRAL _____ 76

MEUBLE BAS MONOCOQUE

FUJI _____ 84





Soubassement à tiroirs

Stockage & facilité d'accès

Notre soubassement réfrigéré à tiroirs est une la solution pour les cuisines professionnelles, permettant de stocker des produits frais tout en optimisant l'espace de travail.

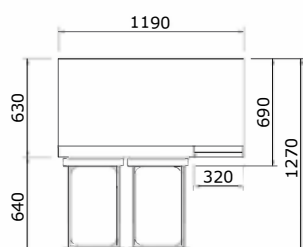
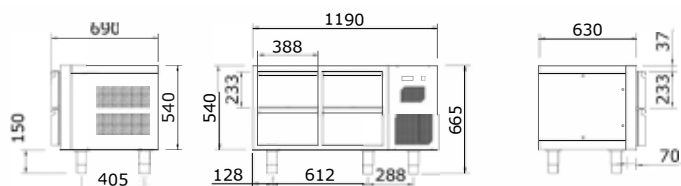
Ces meubles sont souvent utilisés dans les restaurants, les snacks, les fast-foods et les pizzerias. Ils offrent une grande capacité de stockage et une facilité d'accès aux produits alimentaires. Les soubassements réfrigérés peuvent être équipés de plusieurs tiroirs, généralement compatibles avec des bacs gastronormes (GN), et sont conçus pour maintenir une température constante pour préserver la fraîcheur des aliments. Ils peuvent être installés en centrale, sous un plan de travail ou adossés au mur, selon les besoins de l'espace.



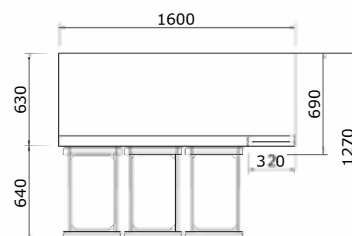
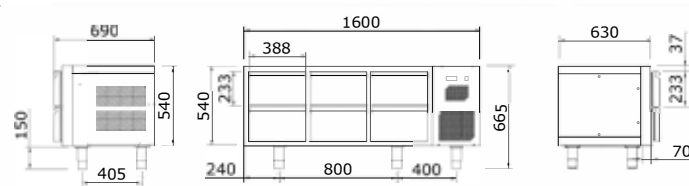
- Revêtement intérieur et extérieur
Inox AISI 304
- Accès pour la maintenance facilité avec groupe extractible
- Système antirebond à l'arrière de chaque tiroir pour garantir une parfaite fermeture
- Evaporateur vertical ventilé
- Pieds Inox réglables



SBN6TR7



SB4T



SB6T



Références SIROCCO	Avec groupe		Sans groupe	
	SBN4TR7	SBN6TR7	SBNSG4TR7	SBNSG6TR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1200x690x665	1600x690x665	1200x690x665	1600x690x665
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	410	410	410	410
Puissance électrique (W)	400	400	160	150
Nombre de tiroirs	4	6	4	6
Poids (kg)	75	145	65	135



options & accessoires

- **Deux roulettes pivotantes**
diamètre 80mm 1 sans frein 1 avec frein H maxi 105mmréf. KTRPLAT80
(Prévoir 3 paires de roulettes pour tous les modèles de soubassement)
- **Groupe à gauche à la commande**réf. SBGG.....
- **Paire de glissières pour porte**réf. PGLISB.....
- **Une porte à la place de deux tiroirs**.....

Caractéristiques techniques :

Construction monocoque – livré monté

Isolation 70mm

Tiroirs amovibles sur glissières inox pour bacs GN1/1 profondeur 150mm
(bacs non fournis)

Joint magnétique démontable sans outil

Avec groupe logé ou sans groupe

Local technique à droite en standard (à gauche en option)

Dégivrage et réévaporation automatique des eaux de condensats

Régulation électronique à affichage digital

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



Tiroirs amovibles sur glissières



Dégivrage automatique



Pieds inox réglables



• Scannez ce QR code





Meuble bas démontable petite profondeur

Pratique & adapté



Encombrement réduit et performance

Notre meuble bas petite profondeur est une exclusivité ODIC. Sa faible profondeur permet de s'adapter à tous les lieux les plus exigus. Son dessus Inox permet de bénéficier d'un espace de travail adapté et hygiénique. Disponible en une porte ou deux portes avec ou sans dessus. Livraison à plat ou montée pour un transport et une mise en place facilité.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus inox
- Dessus inox avec ou sans dossier
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des eaux par résistance électrique



MB11+2PD6R7

GN1/1325
↑
530**POSITIF**
+1°C +10°C

Références	Avec groupe			
	MB11+1P6R7	MB11+1PD6R7	MB11+2P6R7	MB11+2PD6R7
Dessus Inox (sans dossier*)	Sans	Avec	Sans	Avec
Dim. ext. LxPxH (mm)	1117x580x910	1124x580x930	1880x580x910	1887x580x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	526	526
Puissance électrique (W)	321	321	321	321
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31mm	9	9	2x9	2x9
Dotation grille Inox	2	2	2x2	2x2

Références	Sans groupe			
	MB11SG+1P6R7	MB11SG+1PD6R7	MB11SG+2P6R7	MB11SG+2PD6R7
Dessus Inox (sans dossier*)	Sans	Avec	Sans	Avec
Dim. ext. LxPxH (mm)	917x580x910	924x580x930	1680x580x910	1687x580x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	526	526
Puissance électrique (W)	321	321	321	321
Nombre de porte	1	1	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31mm	9	9	2x9	2x9
Dotation grille Inox	2	2	2x2	2x2

*Pour le dossier ajouter 100mm de hauteur



options & accessoires

- Dessus granit non réfrigéréréf. PVGRANITM2
- Grille inox GN1/1réf. CLIGA11
- Paire de glissières inox.....réf. TS0167931
- Traçabilité module EPOCA (à la commande)réf. PVEPOCA

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304

Équipement livré monté ou à plat sur demande

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Pieds Inox réglables Hmini 150mm / Hmaxi 200mm

Fermeture par loqueteau

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

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

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31m

Glissières Inox

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



Plans

• Scannez ce
QR code



Meuble bas démontable

Robuste et pratique

Notre meuble bas démontable est un équipement essentiel dans les cuisines professionnelles et les commerces alimentaires.

Voici ses principales utilités :

Conservation des aliments : Il maintient les denrées périssables à une température optimale, entre 0 et 8 °C, pour préserver leur fraîcheur et éviter leur détérioration.

Gain d'espace : Grâce à sa conception basse, il peut être utilisé comme plan de travail tout en offrant un espace de stockage réfrigéré en dessous.

Accessibilité : Placé à hauteur pratique, il permet un accès rapide et facile aux ingrédients ou produits nécessaires pendant la préparation.

Polyvalence : Certains modèles sont équipés de tiroirs ou de compartiments modulables, adaptés à différents types de produits.

C'est un outil indispensable pour optimiser l'organisation et l'efficacité dans les environnements culinaires.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans dessus inox
- Dessus inox avec ou sans dossier
- Port USB en option
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique avec ré évaporation des eaux par résistance électrique



TTV - 2P

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304 (tôle blanche en option)

Équipement livré à plat ou monté sur demande

Isolation 70 mm

Joint magnétique démontable sans outil

Pieds Inox réglables Hmini 150mm / Hmaxi 200mm

Fermeture par loqueteau

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

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

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31mm

Glissières Inox

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



options & accessoires

- **Meuble bas modèle traversant**.....réf. PVGRANITM2.....
- **Meuble bas avec revêtement blanc**.....réf. CLIREST.....
- **Dessus granit non réfrigéré**.....réf. TS0165627.....
- **Grille inox 400x600**.....réf. TS0165627B.....
- **Habillage arrière du logement technique en Inox**.....réf. PGLISSINOX597.....
- **Habillage arrière du logement technique en Blanc**.....réf. PRISEUSB.....
- **Paire de glissières inox 400x600**.....réf. PVEPOCA.....
- **Port USB**.....réf. KITRPLAT80.....
- **Traçabilité module EPOCA (à la commande)**.....
- **2 roulettes pivotantes diamètre 80mm Hmaxi 105mm**.....



Plans

- Scannez ce QR code



400X600

Entrée par les 400mm

600



400

**POSITIF**

+1°C +10°C

2 portes

Caractéristiques	Avec groupe				Sans groupe	
	TTV+2PR7	TTV+2PR2	TTV+2PDR7	TTV+2PDR2	TTVSG+2PR7	TTVSG+2PDR7
Dessus inox avec dossier	sans	sans	avec*	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1479x775x910	1479x775x910	1487x780x930	1487x780x930	1279x775x910	1287x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	526	526	321	321
Puissance électrique (W)	100	100	100	100	100	100
Nombre de porte	2	2	2	2	2	2
Dotation grilles INOX	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2	2x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30mm	25	25	25	25	25	25
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus

3 portes

Caractéristiques	Avec groupe				Sans groupe	
	TTV+3PR7	TTV+3PR2	TTV+3PDR7	TTV+3PDR2	TTVSG+3PR7	TTVSG+3PDR7
Dessus inox avec dossier	sans	sans	avec*	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2042x775x910	2042x775x910	2050x780x930	2050x780x930	1842x775x910	1850x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	450	526	450	321	321
Puissance électrique (W)	321	243	321	243	100	100
Nombre de porte	3	3	3	3	3	3
Dotation grilles INOX	3x2	3x2	3x2	3x2	3x2	3x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30mm	24	24	24	24	39	39
Fluide	R455A	R290	R455A	R290	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus

4 portes

Références	Avec groupe		Sans groupe	
	TTV+4PR7	TTV+4PDR7	TTVSG+4PR7	TTVSG+4PDR7
Dessus inox avec dossier	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2605x780x910	2613x780x930	2405x780x910	2413x780x930
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	526	526	494	494
Puissance électrique (W)	321	321	100	100
Nombre de porte	4	4	4	4
Dotation grilles INOX	4x2	4x2	4x2	4x2
Nombre de niveaux utiles au pas de 30mm	33	33	53	53
Fluide	R455A	R290	R455A	R455A

*Dossier de 100 mm de hauteur non inclus





Meuble bas démontable

Conserver & préserver

Notre meuble bas frigorifique MISTRAL est utilisé principalement dans les cuisines professionnelles pour maintenir les aliments à une température basse.

Il est idéal pour conserver des plats préparés, des ingrédients frais ou des desserts, tout en les rendant facilement accessibles. Grâce à son système de réfrigération intégré, il permet de préserver la qualité et la fraîcheur des aliments pendant le service. C'est un outil essentiel pour les restaurants, les traiteurs et les hôtels. Notre concept innovant de groupe extractible permet aux techniciens une maintenance rapide et facile.



**compatibles
tous fluides**

+ produit

- Groupe extractible sur plan incliné
- Livré monté ou à plat
- Disponible en 2,3 ou 4 portes
- Simple accès ou traversant
- Porte pleine ou vitrée / bloc 2 ou 3 tiroirs
- Porte réversible
- Avec ou sans dessus
- Ambiance +43°C



M11S2XAGDR2



2 grilles inox par porte



Blocs 3 tiroirs en option

Groupe extractible



Nettoyage et maintenance facilité

- Nettoyage et maintenance facilité
- Angles intérieurs arrondis
- Joint démontable sans outil
- Groupe extractible sur plan incliné
- Pieds inox réglables - H mini 150mm/H maxi 200mm
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm



En option

- Porte vitrée
- Bloc 2 ou 3 tiroirs
- Dessus Inox avec ou sans dossier (meuble 4 portes dessus livré non monter sur le meuble)
- Dessus Granit non réfrigéré avec ou sans dossier (uniquement pour meuble 2 ou 3 portes monté)
- Module EPOCA pour traçabilité



De série

- Régulation électronique avec affichage digital
- Alarme visuelle et sonore
- Dégivrage automatique

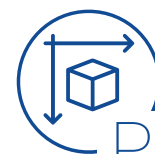


options & accessoires

- Avec groupe à gauche au R290.....
- Sans groupe à gauche au R455A.....
- Groupe extractible de remplacement..... réf. MGE.....
- Modèle traversant.....
- Paire de roulettes pivotantes sur platine diamètre 80mm
1 sans frein - 1 avec frein hauteur maxi 105mm réf. KITRPLAT80.....
- Traçabilité module EPOCA (à la commande) réf. PVEPOCA.....

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur en Inox AISI 304
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 - blocs 2 ou 3 tiroirs
Isolation 70mm
Ferrage de porte droite ou gauche - Porte réversible
Porte sur pivot avec blocage à 105°C
Version avec groupe et sans groupe
Groupe logé à droite ou à gauche à la commande
Ré-évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud dans un bac de récupération (avec groupe)
Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sans groupe)
Evaporateur ventilé
Régulation électronique avec affichage digital de la température
Dégivrage automatique
Alarme visuelle et sonore
Tension Mono 230V+T/50Hz



Plans

- Scannez ce QR code



GN1/1**POSITIVE**
+1°C +10°C**2 PORTES – SIMPLE ACCES****3 PORTES – SIMPLE ACCES****4 PORTES – SIMPLE ACCES**

	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe
Références	M11S2XAGDR2	M11S2XSGDR7	M11S3XAGGR2	M11S3XSGDR7	M11S4XAGGR2	M11S4XSGDR7
Dim. ext. avec dessus LxPxH (mm)	1352x720x940	1352x720x940	1839x720x940	1839x720x940	2326x720x940	2326x720x940
Dim. ext. sans dessus LxPxH (mm)	1348x712x900	1348x712x900	1835x712x900	1835x712x900	2322x712x900	2322x712x900
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	450	450	450	450	490	490
Puissance électrique (W)	270	100	270	100	270	100
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15	15	15
Dotation grilles inox	4	4	6	6	8	8
Volume utile (L)	192	192	287	287	383	383
Poids (Kg)	113	113	137	137	164	164
Fluide	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A



options & accessoires

Tiroirs

- Bloc 2 tiroirs réf. B2T11
- Bloc 3 tiroirs réf. B3T11

Portes

- Porte pleine Inox réf. PPX11
- Porte Inox vitrée réf. PPX11V

Dessus avec dossier

- Dessus Inox avec dossier - 2 emplacements réf. DX11AD2E
- Dessus Inox avec dossier - 3 emplacements réf. DX11AD3E
- Dessus Inox avec dossier - 4 emplacements réf. DX11AD4E
- Dessus Granit avec dossier - 2 emplacements réf. DG11AD2E
- Dessus Granit avec dossier - 3 emplacements réf. DG11AD3E

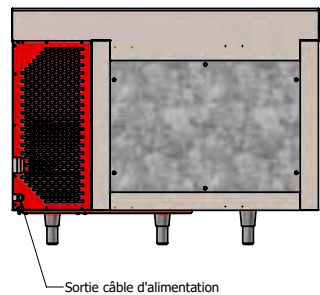
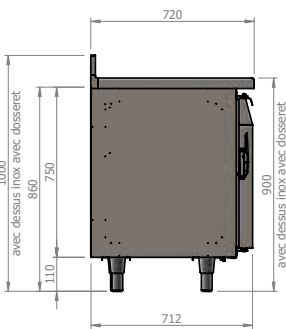
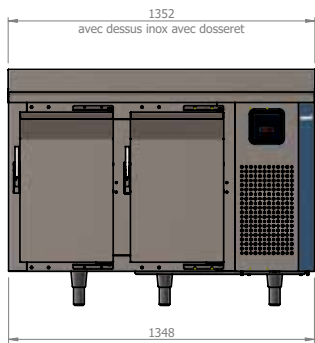
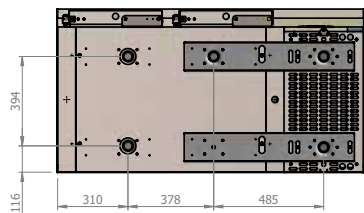
Dessus sans dossier

- Dessus Inox sans dossier - 2 emplacements réf. DX11SD2E
- Dessus Inox sans dossier - 3 emplacements réf. DX11SD3E
- Dessus Inox sans dossier - 4 emplacements réf. DX11SD4E
- Dessus Granit sans dossier - 2 emplacements réf. DG11SD2E
- Dessus Granit sans dossier - 3 emplacements réf. DG11SD3E

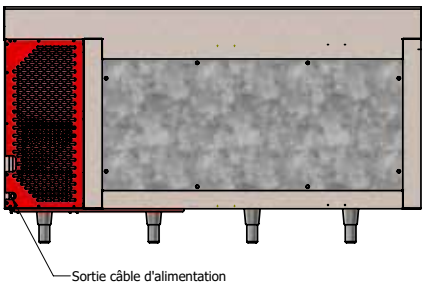
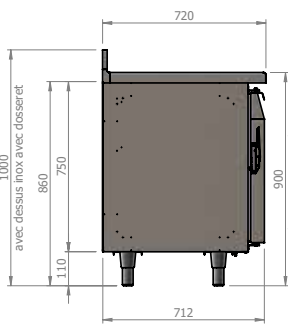
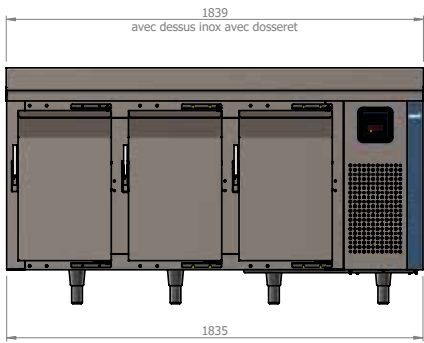
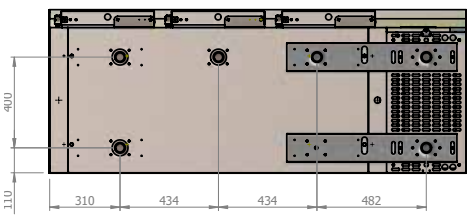
Accessoires

- Grille inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Paire de glissières inox GN1/1 réf. PGX11

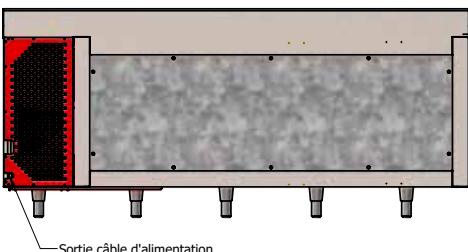
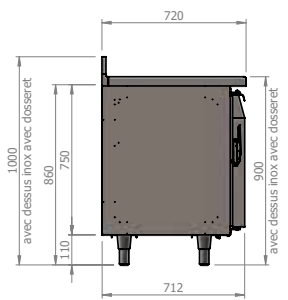
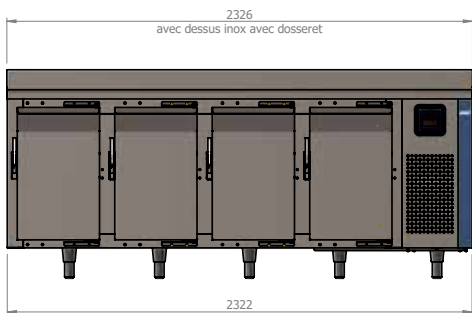
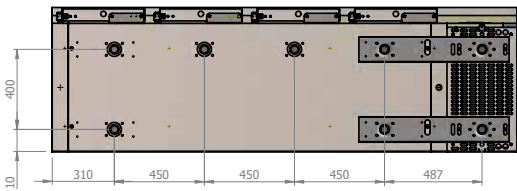
GN1/1 - 2 portes



GN1/1 - 3 portes



GN1/1 - 4 portes



GN2/1


POSITIVE
+1°C +10°C


2 PORTES – SIMPLE ACCES

3 PORTES – SIMPLE ACCES

4 PORTES – SIMPLE ACCES

	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe	Avec groupe	Sans groupe
Références	M21S2XAGGR2	M21S2XSGDR7	M21S3XAGGR2	M21S3XSGDR7	M21S4XAGGR2	M21S4XSGDR7
Dimensions avec dessus (LxPxH)	1762x840x940	1762x840x940	2454x840x940	2454x840x940	3146x840x940	3146x840x940
Dimensions sans dessus (LxPxH)	1758x832x900	1758x832x900	2450x832x900	2450x832x900	3142x832x900	3142x832x900
Puissance frigorifique (W)	450	450	490	490	490	490
Puissance électrique (W)	270	100	270	100	270	100
Nombre de niveaux par porte	15	15	15	15	15	15
Dotation grilles inox	4	4	6	6	8	8
Volume utile (L)	380	380	570	570	760	760
Poids (Kg)	127	127	170	170	212	212
Fluide	R290	R455A	R290	R455A	R290	R455A



options & accessoires

Tiroirs

- Bloc 2 tiroirs réf. B2T21
- Bloc 3 tiroirs réf. B3T21

PORTES

- Porte pleine Inox réf. PPX21
- Porte Inox vitrée réf. PPX21V

Dessus avec dossieret

- Dessus Inox avec dossieret - 2 emplacements réf. DX21AD2E
- Dessus Inox avec dossieret - 3 emplacements réf. DX21AD3E
- Dessus Inox avec dossieret - 4 emplacements réf. DX21AD4E
- Dessus Granit avec dossieret - 2 emplacements réf. DG21AD2E
- Dessus Granit avec dossieret - 3 emplacements réf. DG21AD3E

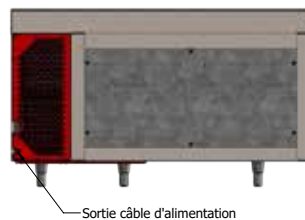
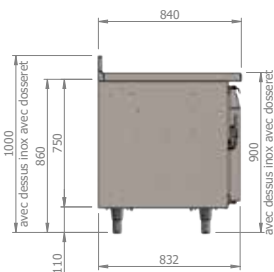
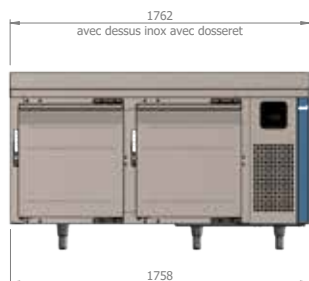
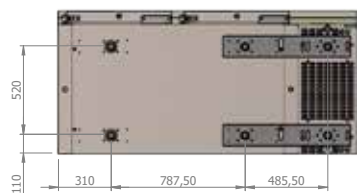
Dessus sans dossieret

- Dessus Inox sans dossieret - 2 emplacements réf. DX21SD2E
- Dessus Inox sans dossieret - 3 emplacements réf. DX21SD3E
- Dessus Inox sans dossieret - 4 emplacements réf. DX21SD4E
- Dessus Granit sans dossieret - 2 emplacements réf. DG21SD2E
- Dessus Granit sans dossieret - 3 emplacements réf. DG21SD3E

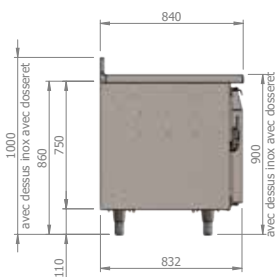
Accessoires

- Grille inox GN2/1 réf. CLIGA21
- Paire de glissières inox GN2/1 réf. PGX21

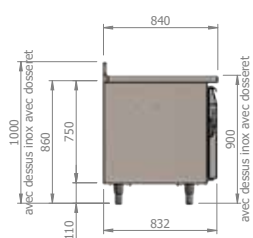
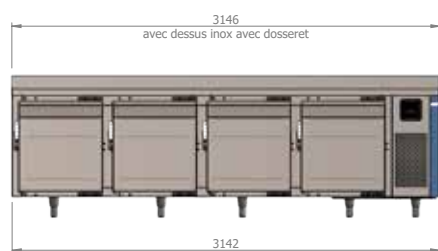
GN2/I - 2 portes



GN2/I - 3 portes



GN2/I - 4 portes



Cuisiner devient
beaucoup plus
facile

#jesuisodic





Meuble bas monocoque

Pratique & design

Notre meuble bas monocoque est utilisé dans les environnements professionnels, notamment dans la restauration, pour son design robuste et pratique.

Nos meubles sont en acier inoxydable AISI 304, ce qui les rend durables et faciles à nettoyer. Ils sont équipés d'un groupe à gauche et d'un dessus Inox avec dossier et angles arrondis. Sa construction monocoque, son isolant HFO, ses joints de porte isolants et ses ventilateurs électroniques lui confèrent une fiabilité et une faible consommation énergétique.



+ produit

- Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage
- Porte à fermeture automatique avec butée à 120°
- Joint de porte amovible sans outil
- Régulation inclinée avec afficheur compact, simple et intuitif
- Alarme porte ouverte visuelle et sonore
- Avec dessus Inox AISI 304 robuste, angles arrondis et dossier
- Porte ferrage à droite réversible au besoin par l'utilisateur



MBM2P



MBM3P



Poignée intégrée dans la porte



porte réversible avec butée à 120°



Joint magnétique démontable sans outil



Pieds inox réglables



Alarme porte ouverte



Grilles plastifiées

GN1/1**POSITIF**
+0°C +8°C

530



325



Références	MBM2P+R2	MBM3P+R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1368x700x950	1822x700x950
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	309	309
Puissance électrique (W)	218	218
Nombre de porte	2	3
Nombre de grilles plastifiées	4	6
Poids (Kg)	116	150
Volume brut (L)	281	424

NEGATIVE
-15°C -22°C

530



325



Références	MBM2P-R2	MBM3P-R2
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1368x700x950	1822x700x950
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	436	436
Puissance électrique (W)	556	574
Nombre de porte	2	3
Nombre de grilles plastifiées	4	6
Poids (Kg)	124	156
Volume brut (L)	281	424



options & accessoires

- Grille Inox GN1/1 réf. CLIGA11
- Grille plastifiée GN1/1 réf. GRILRILSAN11
- Paire de glissières pour grilles GN1/1 réf. GLISMBM
- Porte vitrée (uniquement en positif) réf. PVMBM
- 5 roulettes pivotantes pour meuble 2 portes (2 avec freins) réf. MBMKIT5R
- 6 roulettes pivotantes pour meuble 3 portes (2 avec freins) réf. MBMKIT6R

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304 sauf arrière
et dessous extérieur en acier galvanisé

Isolation 50mm

Livraison monté – construction monocoque

Pieds Inox AISI 304 réglables Hmini 135mm / Hmaxi 230mm

Evaporateur traité par cataphorèse

Dégivrage automatique par gaz chaud

Evaporation des condensats automatiques par serpentin

Inclus deux paires de glissières et deux grilles plastifiées GN1/1 par porte

Groupe monobloc à gauche tropicalisé +43°C

Unité de réfrigération avec ventilateurs électroniques à faible consommation

Classe climatique 5 (40°C / 40%)

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



Plans

• Scannez ce
QR code





Armoires

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

ARMOIRE À GRILLES DÉMONTABLE

ETNA _____ 88

ARMOIRE PÂTISSIÈRE STATIQUE

AUSTRAL _____ 90

ARMOIRE DE FERMENTATION

FERMENTIS _____ 94





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.



+ produit

- 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

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST 49 €
- Paire de glissières Inox 400x600 réf. TS0167931 35 €
- Paire de pieds inox réglables
Hmini 150mm/Hmaxi 170mm réf. KITPINOX 124 €

Caractéristiques techniques :

- Revêtement extérieur en tôle blanche ou Inox AISI 304 et intérieur en Inox AISI 304
- Pieds PVC réglables Hmini 150mm / Hmaxi 170mm
- 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-régulé
- 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



Plans

• Scannez ce QR code



600X400

Entrée par les 600mm



POSITIF (+)

+1°C +10°C

Références	Avec groupe			
	B551T61.3R7	551T61.3R7	B1102T61.3R7	1102T61.3R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2140	903x675x2140	1660x675x2140	1660x675x2140
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	331	331
Nombre de portillon	1	1	2	2
Dotation paire de glissières	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35mm	38	38	79	79

Références	Sans groupe			
	B551T61.3SGR7	551T61.3SGR7	B1102T61.3SGR7	1102T61.3SGR7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2107	903x675x2107	1660x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	331	331
Nombre de portillon	1	1	2	2
Dotation paire de glissières	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35mm	38	38	79	79

600X400

Entrée par les 600mm



NÉGATIF (-)

-18°C -22°C

Références	Avec groupe			
	B551TGEL6R7	551TGEL6R7	B1102TGEL6R7	1102TGEL6R7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2140	903x675x2140	1660x675x2140	1660x675x2140
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	368	701	701
Puissance électrique (W)	331	331	676	676
Nombre de portillon	1	1	2	2
Dotation paire de glissières	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35mm	38	38	79	79

Références	Sans groupe			
	B551TGEL6SGR7	551TGEL6SGR7	B1102TGEL6SGR7	1102TGEL6SGR7
Revêtement	Blanc	Inox	Blanc	Inox
Dimensions ext. LxPxH (mm)	903x675x2107	903x675x2107	1660x675x2107	1660x675x2107
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	368	368	701	701
Puissance électrique (W)	331	331	676	676
Nombre de portillon	1	1	2	2
Dotation paire de glissières	3	3	6	6
Nombre de niveaux au pas de 35mm	38	38	79	79



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.

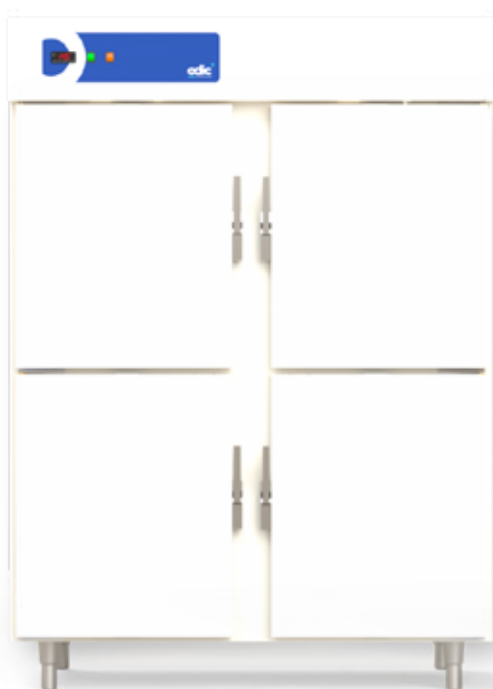
Elle utilise un système de froid statique, idéal pour le stockage des produits finis, car il maintient une humidité naturelle et évite le dessèchement des aliments.

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 rééaporation des eaux par résistance
thermorégulée dans un bac à l'arrière de l'appareil





options & accessoires

- Grille Inox 400x600 réf. CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600 réf. PGLISSINOX597
- Paire de pieds inox réglables
Hmini 150mm/Hmaxi 170mm..... 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

1 PORTE - 400X600

Entrée par les 400mm

POSITIF
+4°C +8°C



600



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B601P1.5STAR7	B601P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	611	611
Puissance électrique (W)	331	150
Nombre de niveaux	35	35
Dotation paires glissières	10	10
Poids (kg)	140	130

2 PORTES - 400X600

Entrée par les 400mm

POSITIF
+4°C +8°C



600



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B1202P1.4STAR7	B120P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	611	611
Puissance électrique (W)	331	150
Nombre de niveaux	70	70
Dotation paires glissières	20	20
Poids (kg)	170	160

2 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400mm

POSITIF
+4°C +8°C



600



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B602P1.5STAR7	B602P1.5STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	706x860x2050	706x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	611	611
Puissance électrique (W)	331	150
Nombre de niveaux	30	30
Dotation paires glissières	10 (5x2)	10 (5x2)
Poids (kg)	140	130

4 PORTILLONS - 400X600

Entrée par les 400mm

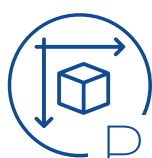
POSITIF
+4°C +8°C



600



	Avec groupe	Sans groupe
Références	B1204P1.4STAR7	B1204P1.4STASGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1450x860x2050	1450x860x2050
Puissance frigorifique -10°C +45°C (W)	611	611
Puissance électrique (W)	331	150
Nombre de niveaux	60	60
Dotation paires glissières	20 (5x4)	20 (5x4)
Poids (kg)	170	160



Plans

• Scannez ce QR code







Armoire de fermentation à grilles

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 :

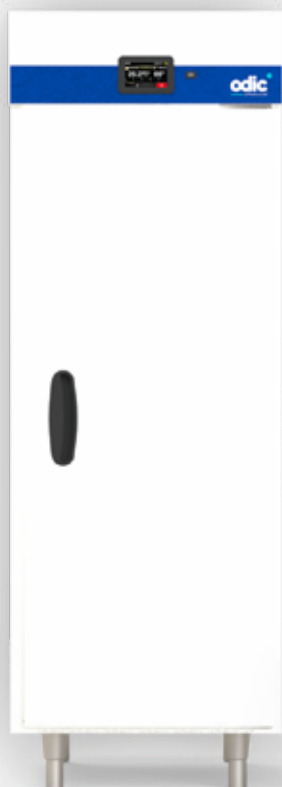
- Contrôle de la température : Programmable de +2°C à +25°C.
- Contrôle de l'humidité : Permet de maintenir un taux d'humidité optimal pour la fermentation.
- Capacité : Varie selon les modèles, avec des options pour différentes tailles de plaques (400x600 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation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



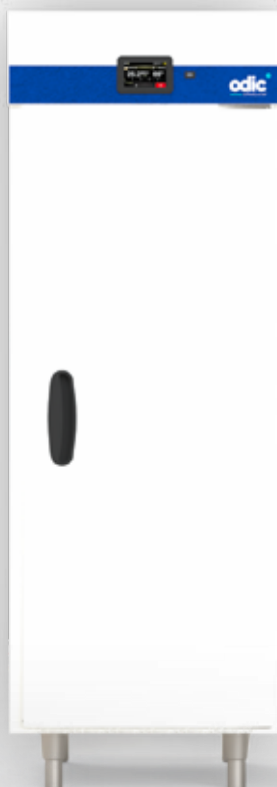
**autres fluides
sur demande**



- **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**



**POU5601BSGR7
(400x600)**



**POU51001BSGR7
(600x800)**

400 x 600

Références FLUXA	Avec groupe			Sans groupe		
	POUS601BR7	POUSHYGR0601BR7	POUS602CBR7	POUS601BSGR7	POUSHYGR0601BSGR7	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)	550	950	750	550	950	750
Nbre de niveaux au pas de 60mm	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



options & accessoires

Modèle 400 x 600

- **2 roulettes pivotantes diamètre 100mm - hauteur maxi 125 mm**
1 avec frein et 1 sans frein
(attention commander 2 kits de 2 roulettes) Réf.KITRP100
- **4 roulettes pivotantes diamètre 50mm - hauteur maxi 70 mm**
2 avec frein et 2 sans frein Réf.KIT4RP50
- **2 portillons blancs à hublots vitrés** Réf.PVPO1.2VB
- **Porte blanche à hublot vitré** Réf.PVPO1VB

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 60mm démontables sans outil

Profondeur ouverture de porte 1397mm

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



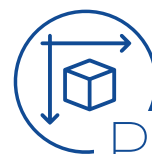
Régulation grand écran à affichage digital 5 pouces



Porte réversible sur demande



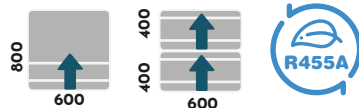
Joint magnétique démontable sans outil

**Modèle avec Hygrométrie contrôlée**

Plans

- Scannez ce QR code





600 x 800

Références	Avec groupe		Sans groupe	
	POUS1001BR7	POUSHYGRO1001BR7	POUS1001BSGR7	POUSHYGRO1001BSGR7
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)	650	950	650	950
Nbre de niveaux au pas de 60mm	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



options & accessoires

Modèle 600x800

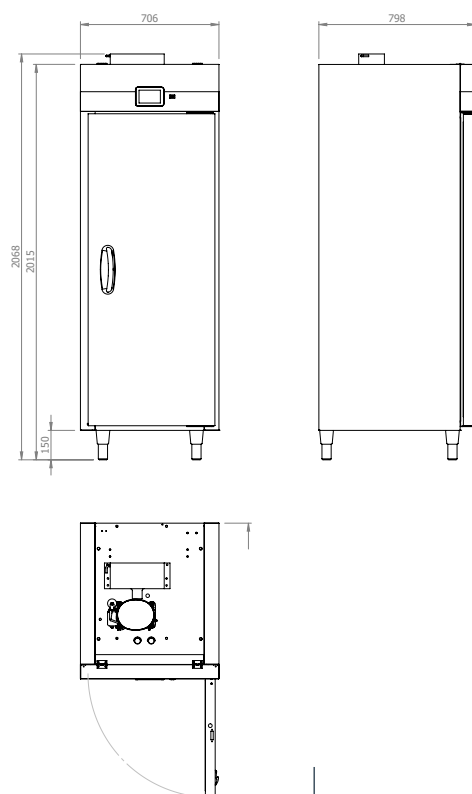
• 4 roulettes pivotantes

diamètre 80mm - hauteur maxi 105 mm

2 avec frein et 2 sans frein Réf.PVRP80

• Porte blanche à hublot vitré Réf.PVPO1VBGM

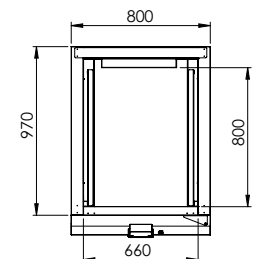
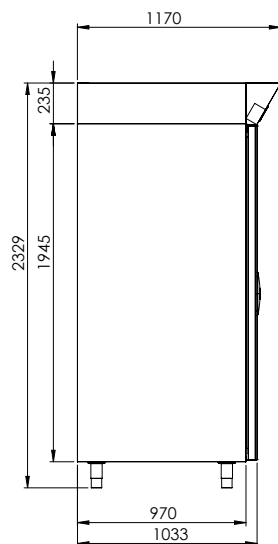
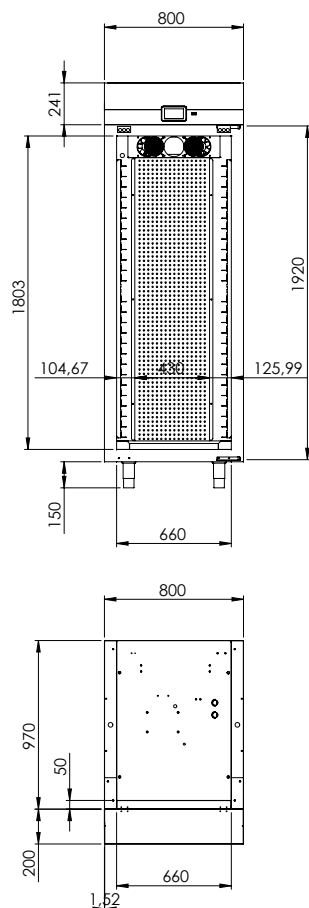
400x600



POUS601BR7

Gamme : **FERMENTIS**

600 x 800



POUS1001BSGR7



• Scannez ce QR code



RESTAURATION
Armoires

Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie
Armoires

Surgélateurs / conservateurs

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 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 chariot (400x800 et 600x800).
- Fonctionnalités avancées : Programmation pour des fermentations lentes ou différées, ce qui permet de mieux gérer les horaires de travail



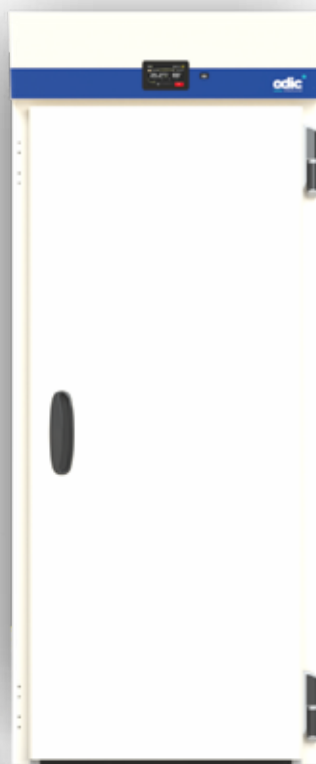
**autres fluides
sur demande**

produit

- **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**

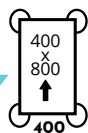


AFCH400X800SGR7
(400x800)



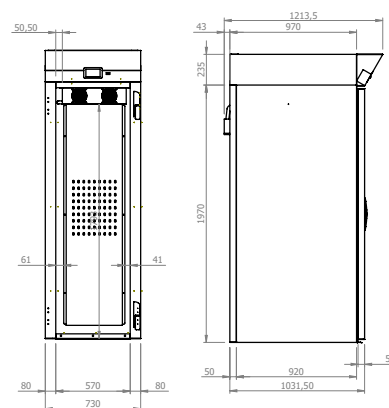
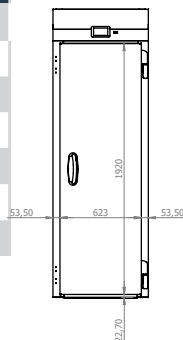
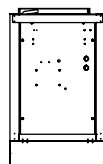
AFCH600X800SGR7
(600x800)

Gamme : FERMENTIS



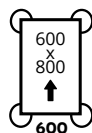
400 x 800

Références FERMIS	Avec groupe	Sans groupe
	AFCH400X800R7	AFCH400X800SGR7
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	650
Nbre de porte	1	1



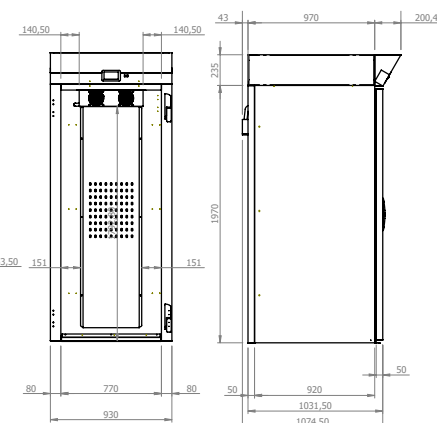
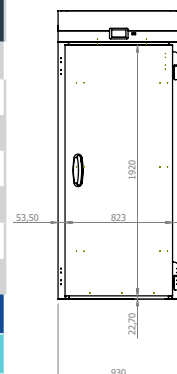
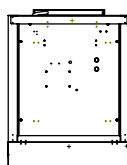
options & accessoires

• Chariot 400x800



600 x 800

Références FERMIS	Avec groupe	Sans groupe
	AFCH600X800R7	AFCH600X800SGR7
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)	650	650
Nbre de porte	1	1
Prix en € HT	9 020 €	8 112 €
Ecotaxe (non incluse)	39 €	37 €



options & accessoires

• Chariot 600x800 (L855 x P662 x H1775mm) 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

MONT-BLANC__102

CONSERVATEUR

MONT-EVEREST__106





Surgélateur-conservateur souffler & préserver

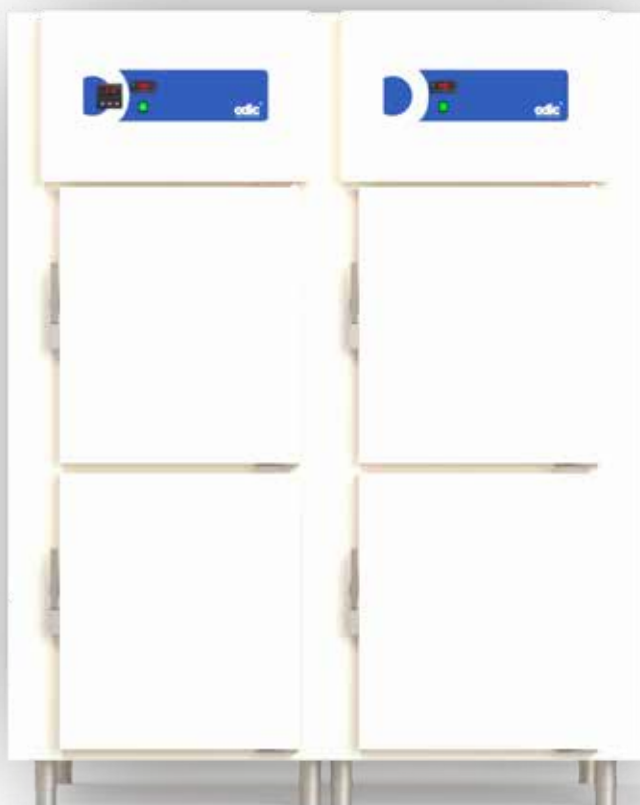
Nos surgélateurs conservateurs sont utilisés pour la surgélation et la conservation des produits alimentaires. Sur grilles ou plaques 400x600 ou 600x800.

Ils sont particulièrement utiles pour les boulangers, pâtisseries, 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 .



+ produit

- 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

- **Grille inox 400x600** Réf.CLIREST
- **Grille inox 600x800** Réf.CLIMAXI.....
- **Loqueteau avec fermeture à clé pour portillon**
(modèle armoire)..... Réf.FCLOQARM
- **Paire de glissières inox** pour modèle 400x600 Réf.PGLISSINOX597
- **Paire de glissières inox** pour modèle 600x800 Réf.PGLISINOX780
- **Paire de pieds inox réglables**
Hmini 150mm / Hmaxi 170mm Réf.KITPINOX
- **Paire de roulettes pivotantes sur platine diamètre 100mm**
1 sans frein 1 avec frein Hmaxi 125mm Réf.KITRP100

Caractéristiques techniques :

Revêtement intérieur et extérieur en tôle blanche

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

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

Joint magnétique démontable sans outil

Suppression pont thermique par profilé PVC

Loqueteau chromé sans fermeture à clé

Crémaillères intérieures au pas de 35mm

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



Plans

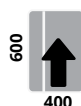
• Scannez ce
QR code



Modèle 400 x 600

Entrée par les 400mm

Surgélation -35°C Conservation -18°C -22°C



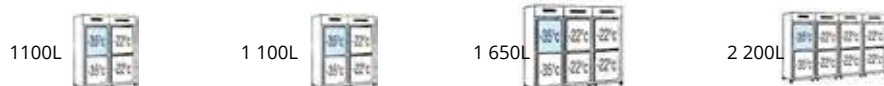
2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



	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)	1850	1850+1500	1850+1500	1850	1850+2x1500
Nombre de portillons	2	4	6	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	B682P1.5SGR7	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)	750	750+750	750+750	2x750	750+2x750
Nombre de portillons	2	4	6	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



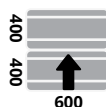
	Avec groupe			
Références	BLABOSC1+3R7	BLABOSC1+3PRR7	BLABOSC1+5PRR7	BLABOSC1+7PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1610x850x2230	1610x850x2230	2035x850x2230	2590x850x2230
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	920+700	920+920	920+920	920+2x700
Puissance électrique (W)	1850+1500	1850+1850		1850+2x1500
Nombre 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)	750+750	750+750	750+750	750+2x750
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 600mm

Surgélation -35°C Conservation -18°C -22°C



2 COMPARTIMENTS DE SURGÉLATION



Références	Avec groupe				
	BMAXIS2PR7	BMAXISC2+2PPRR7	BMAXISC2+4R7	BMAXIC2+4PRR7	BMAXISC2+6PRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	970x1090x2436	1830x1090x2436	2600x1090x2436	3370x1090x2436	3370x1090x2436
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	1220	1220+920	1220+920	1220+1220	1220+2x920
Puissance électrique (W)	2620	2620+1850	2620+1850	2620+2620	2620+2x1850
Nombre de portillons	2	4	6	8	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				
	BMAXIS2PPRSGR7	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)	2620	2620+1850	2620+1850	2620+2620	2620+2x1850
Nombre de portillons	2	4	6	50	8
Dotation paire de glissières	15	32	51	31+68	31+105
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	1220+2x920
Puissance électrique (W)	1850+1500	2x1850	2620+2x1850
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)	1850+1500	2x1850	2620+2x1850
Nombre de portillons	4	6	8
Dotation paire de glissières	34	52	69
Nombre de niveaux au pas de 35 mm	53	90	124

RESTAURATION
Armoires

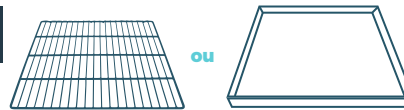
Cellules

Meubles bas

BOULANGERIE / PATISserie
Armoires

Surgélateurs / conservateurs

Meubles bas



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

- Grille inox 400x600réf. CLIREST
- Grille inox 600x800réf. CLIMAXI
- Loqueteau avec fermeture à clé
pour portillonréf. FCLOQARM
- Paire de glissières Inox 400x600réf. PGLISSINOX597
- Paire de glissières Inox 600x800réf. PGLISSINOX780
- 2 roulettes pivotantes
sur platine Hmaxi 125mmréf. KITRP100

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds PVC réglables Hmini 150mm / Hmaxi 170mm

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 prérégulé

Joint magnétique démontable sans outil

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

Loqueteau chromé sans fermeture à clé (uniquement sur portillon)

Régulation électronique avec thermomètre-thermostat

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



Plans

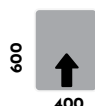
• Scannez ce
QR code



DEMONTABLE 400X600

Entrée par les 400mm

NEGATIF
-18°C -22°C



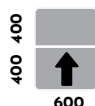
Références	Avec groupe				
	B682GELPPRR7	B1102GELPR7	B1104GELPR7	B1102GELPPRR7	B1104GELPPRR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230	1260x850x2230
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	658	658	658	914	914
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Dotation paires de glissières	-	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				
	B682GELPPRSGR7	B1102GELPSGR7	B1104GELPSGR7	B1102GELPPRSGR7	B1104GELPPRSGR7
Dimensions ext. LxPxH (mm)	835x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107	1260x850x2107
Puissance frigorifique -30°C + 45°C (W)	701	701	701	918	918
Puissance électrique (W)	658	658	658	914	914
Nombre de portillons	2	-	4	-	4
Dotation paires de glissières	-	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 600mm

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)	914	1550	1550
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)	914	1550	1550
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 400mm

NEGATIF
-18°C -22°C



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)	658	658	658	658
Nombre de portillons	-	4	-	4
Dotation paires de glissières	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 _____	112
TOUR PÂTISSIER STATIQUE	THERION _____	114



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 dossier
- Porte réversible avec rappel et blocage à 105°C
- Dégivrage automatique avec réévaporation des eaux par résistance électrique



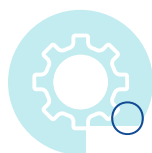
TTV+2PD6R7



Plans

• Scannez ce QR code





options & accessoires

- Grille Inox 400x600réf.CLIREST
- Paire de glissières Inox 400x600réf.PGLISSPF
- Plateau granit non réfrigéré.....réf.PVGRANITM2.....

Caractéristiques techniques :

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

Pieds Inox réglables Hmini 150 mm / Hmaxi 200 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 intérieur démontables sans outil au pas de 31mm

Loqueteau chromé

Régulation électronique avec affichage digitale de la température

Glissières Inox

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

600X400

Entrée par les 600mm



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)	1117x580x910		1125x580x930		1879x573x910		1895x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	611	611	611	611	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	331	331	331	331	331	331
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31mm	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)	917x580x910		925x580x930		1679x573x910		1695x580x930	
Puissance frigorifique -30°C +45°C (W)	611	611	611	611	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	331	331	331	331	331	331
Nombre de portillon(s)	1	1	1	1	2	2	2	2
Nombre de niveaux au pas de 31mm	9	9	9	9	2x9	2x9	2x9	2x9
Dotation grilles inox	2	2	2	2	2x2	2x2	2x2	2x2

*avec dossier hauteur 100mm (non inclus)



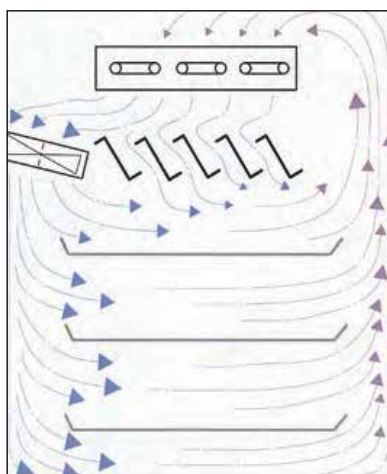
Tour pâtissier statique

statique & brassé

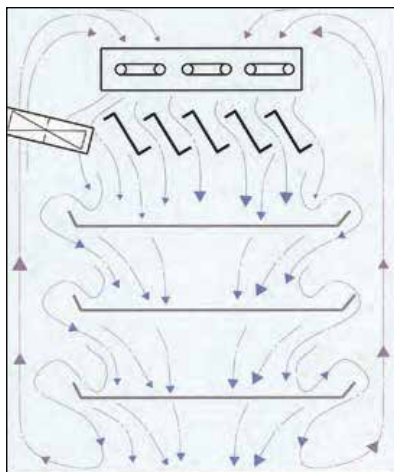
Notre tour pâtissier fabriqué en France est disponible en 2, 3 ou 4 portes. Notre passage en mode statique (ventilateur non activé) / brassé (ventilateur activé) est une exclusivité ODIC.



STATIQUE
(ventilateur non activé)



BRASSÉ
par interrupteur
(ventilateur activé)



+ produit

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



options & accessoires

- Dessus granit non réfrigéré.....réf. PVGRANITM2.....
- Grille inox 400x600.....réf. 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 inox.....réf. PGLISSINOX597
- 2 roulettes pivotantes sur platine
hauteur maxi 105 mm.....réf. KITRPLAT80

Caractéristiques techniques :

Revêtement extérieur en tôle blanche et intérieur en Inox AISI 304

Pieds inox réglables Hmini 150mm / Hmaxi 200mm

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 électronique

Crémaillères démontables sans outil au pas de 31 mm

Régulation électronique avec affiche 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

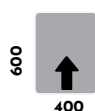
Tension d'alimentation Mono 230V+T/50Hz

2 portes - 400x600

Entrée par les 400mm

POSITIF

+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP2PR7	BTP2PDR7	BTPSG2PR7	BTPSG2PDR7
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	1479x775x910	1485x780x930	1279x775x910	1285x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	150	150
Nombre de niveaux	2x17	2x17	2x17	2x17
Dotation glissières	2x9	2x9	2x9	2x9
Poids (kg)	110	150	100	140

*Dessus avec dossieret : Ajouter 100mm

3 portes - 400x600

Entrée par les 400mm

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)	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	150	150
Nombre de niveaux	3x17	3x17	3x17	3x17
Dotation glissières	3x9	3x9	3x9	3x9
Poids (kg)	150	230	140	220

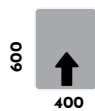
*Dessus avec dossieret : Ajouter 100mm

4 portes - 400x600

Entrée par les 400mm

POSITIF

+4°C +8°C



Références	Avec groupe		sans groupe	
	BTP4PR7	BTP4PDR7	BTPSG4PR	BTPSG4PDR
Dessus Inox	sans	avec*	sans	avec*
Dimensions ext. LxPxH (mm)	2605x775x910	2613x780x930	2405x775x910	2413x780x930
Puissance frigorifique -10°C + 45°C (W)	611	611	611	611
Puissance électrique (W)	331	331	150	150
Nombre de niveaux	4x17	4x17	4x17	4x17
Dotation glissières	4x9	4x9	4x9	4x9
Poids (kg)	180	270	170	260

*Dessus avec dossieret : Ajouter 100mm



Plans

• Scannez ce QR code



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 frigorigère



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



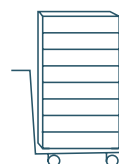
Multi-températures
+1°C +10°C / -18°C -22°C



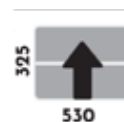
Mannequin frigorifique



Chariot type «échelle»
15 ou 20 niveaux



Chariot de four
20 niveaux



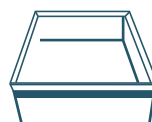
Taille et sens de la grille. La flèche permet de comprendre le sens d'insertion de la grille dans l'équipement



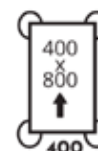
Meuble contenant des grilles



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 EMBOUTIE INOX
AEMBP	Armoire à grilles EMBOUTIE GALVA
AP	Armoire à poisson
AC	Armoire à chariot
ATC	Armoire de transfert
AGRO	Cellule de refroidissement avec réserve
CMSP	Cellule mixte Stell P.E.T
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 sont des sondes NTC robuste et exclusive avec un numéro de série individuel

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

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 contrares 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 RS43-172 et suivants du Code de l'Environnement, et les éléments d'ameublement professionnels de la catégorie 6 du III de l'article RS43-240 du Code de l'Environnement, peuvent bénéficier du dispositif VALO RESTO PRO mis en place par le SYNEMAT 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 détenu 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 a lieu également à livraison au transporteur ou transitaire même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assemblage 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 franc en gare, sur l'embranchement, à quel, à domicile, etc. La livraison est effectuée soit par 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 incombait 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, confirmant lesdites réserves devra 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 aimés. Toute réserve mentionnant « emballage intact » ou « après déballage » ou 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 manutentionné 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'accepte 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 a 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 dégagé 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 :

- à 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 décharger 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 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 précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale.

5.7. Réservation

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 notifier 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 111.1 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 à la 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 contrares, 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 définis à l'article 11, à des causes qui ne seraient pas décelables, ou encore imputables au fait de l'Acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, 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, les 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 prévus ou qui pourraient résulter du contrat, partent 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 relatives ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'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, dès qu'il en a 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, réflexion 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 il doit jouer ses obligations de garantie, le Vendeur aura la faculté d'en facturer 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 le 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 PARTICULIÈRES

S'il n'y a pas identifié 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 renégocieront de bonne foi la modification du contrat, et il sera 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 du contrat si ce retard ou cette défaillance sont l'effet 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 des 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, explosion, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté du Vendeur.

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



www.odic-sa.com

ODIC

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

