

CELLULE MIXTE A GRILLE « P.E.T »

Travailler dans le respect des normes
d'hygiène et de traçabilité



Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !

FOCUS TECHNIQUE



FACILITÉ D'UTILISATION

- | Régulation électronique à affichage digital
- | Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse
- | Refroidissement ou surgélation avec sélection par le temps, ou par la température avec sonde à coeur



PERFORMANCE PRODUCTIVITÉ

- | Fluide R452A
- | Tension mono 230V+T/50Hz (modèles 3, 5 et 10 niveaux) ou Tri 400V+T+N/50Hz (modèle 15 niveaux)
- | En fin de cycle de refroidissement rapide passage automatique en température de conservation



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- | Dégivrage forcé avec sécurité de non dégivrage en mode de refroidissement rapide
- | Récupération des condensats
- | Matériau facile d'entretien, anti-traces et résistant
- | Poignée non débordante et joint magnétique



MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS

- | Acier P.E.T (Polytéréphtalate d'éthylène) sur toutes les parois intérieures et extérieures
- | Groupe logé en partie basse
- | Sonde à coeur
- | Isolation 50 mm (modèle 3 niveaux uniquement) et 60 mm (autres modèles)
- | Montage sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins (sauf pour modèle 3 niveaux)
- | Port USB de série



AMÉNAGEMENT

- | Enceinte intérieure entièrement rayonnée (grille non fournie)
- | Aménagement intérieur : échelles en fils inox démontables au pas de 65mm (modèles 5, 10 et 15 niveaux) et au pas de 40mm (modèle 3 niveaux)
- | Grille 400x600 et GN1/1 acceptée. Livré en standard avec un aménagement acceptant le GN1/1 et le 400x600 (format grille).
Pour le 400x600 : limite de hauteur de 40 mm.
Pour l'utilisation en 400 x 600 des plaques avec rebords de hauteur supérieure à 40 mm prévoir l'aménagement spécifique 400 x 600 en option

*ACIER P.E.T : type d'acier que l'on retrouve principalement dans la fabrication du matériel de restauration pour les professionnels tel que four, armoire ou réfrigérateur. L'acier PET est durable, facile d'entretien et résistant à l'humidité et à la corrosion. Sa résistance et son respect des normes environnementales et hygiéniques en vigueur en fait un matériau très apprécié des installateurs et utilisateurs d'appareils frigorifiques professionnels.



OPTIONS

- | Porte réversible
- | Grille Inox 400x600
- | Grille Inox GN1/1
- | Aménagement spécifique 400x600 (H sup. 40 mm)

LES + ODIC

Régulation électronique

à affichage digital



Alarme

visuelle et sonore de la température haute et basse



Sonde à cœur



Enceinte intérieure

entièrement rayonnée



Matériau facile d'entretien, anti-traces et résistant



Port USB de série



4 Roulettes pivotantes (sauf modèle 3 niveaux)



Nombre de niveaux	Référence	Dim. ext. monté en mm	Dim. int. utile en mm	Capacité de refroidissement* en kg/cycle	Capacité de surgélation* en kg/cycle	Puissance frigorifique de -30°C à +45°C en W	Puissance électrique en W
 3 (au pas de 40 mm)	CMSP3NR5	650x600x540	545x350x240	9	7	586	510
 5 (au pas de 65 mm)	CMSP5NR5	760x700x900	640x418x340	25	12,5	541	449
 10 (au pas de 65 mm)	CMSP10NR5	790x799x1629	668x418x791	50	25	1160	900
 15 (au pas de 65 mm)	CMSP15NR5	790x799x1970	668x418x1110	75	37,5	2218	2264

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

Concepteur de vos équipements frigorifiques depuis plus de 40 ans !



L'ÉTUDE



LA CONCEPTION



LA FABRICATION
EN FRANCE



LA DISTRIBUTION

D'ÉQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES destinés à de nombreux secteurs d'activités, tels que la restauration publique et commerciale, l'agro-alimentaire, les milieux industriels, la Boulangerie/Pâtisserie ...

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

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



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



Cellule
à grilles



Armoire
à chariot



Armoire
à grilles



Meuble
bas



Petite
profondeur



Armoire
de transfert



Chambre
froide

Découvrez également
la GAMME **ODIC BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

ODIC S.A.S.

Avenue de l'Europe | 71210 ECUISSES - FRANCE

Standard : 03 85 73 90 00

odic@odic-sa.com

www.odic-sa.com

