

→ TUNNEL

TOUTES APPLICATIONS, CAPACITÉS, DÉBITS, GESTION AUTOMATIQUE DU PROCESS ET DES RECETTES
 TUNNEL All applications, volumes, outputs, automatic management of process and recipes.



- **De cuisson et de braisage par air chaud pulsé** / By forced hot air: cooking, braising
- **De braisage par infrarouge** distance réglable des radiants, produits. / By infra-red: toasting, browning, marking
- **De cuisson vapeur ou de pasteurisation** / By steam: cooking, pasteurization.

Conception modulaire. Convoyeur à maille inox ou polypropylène à vitesse variable.
 Grande facilité et accessibilité pour le nettoyage et la maintenance.

Modular design. Variable conveyor speed, stainless steel or polypropylene. Easy maintenance and cleaning.



→ CELLULE DE CUISSON - PASTEURISATION ET DE ROTISSAGE

MODÈLE C70

CUISSONS : SÈCHES - MIXTES - VAPEUR

Façade 1060 - Profondeur 2455 - Hauteur 2230.
 Capacité 2 chariots 600x800 ou GN 2/1 (2x20 niveaux soit jusqu'à 160 bacs GN1/1). Chauffage électrique 54 kW (+ générateur vapeur électrique en option).
 Programmation du process et des recettes avec calcul de valeur cuisatrice, pasteurisatrice + cuisson delta T, ...
 Ventilation horizontale par 2 turbines.

CELLULE OF COOKING. TYPE C70

Cooking styles: Dry, mixed, steam.

Front : 1060. Depth : 2455. Height 2230.

2 600x800 or GN2/1 trolleys capacity.

54kW electric heating (+ electric steam generator in option).

Programming of process and recipes with calculation of cooking, pasteurizing value + delta T cooking...

Horizontal ventilation by 2 turbines.



★ ★ ★ ★
CAPIC
 Pour réussir

69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
 Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.
 Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



3000 ex. 11/2008