

Capitop

Capitop ist das erste und einzige Gerät auf dem Markt, welches ein Bain Marie Kochkessel mit einem Rührwerk und eine Mehrzweck Bratpfanne vereint



Merkmale:

- Fassungsvermögen : von 80 bis 120 Mahlzeiten
- Die kombinierte Kessel und Bratpfanne ermöglicht einer optimierten Produktion. Flexibilität in einem reduzierten Raum (100 Rezepte pro Gerät)
- Abnehmbares Rührwerk
- Temperaturfühler im Kessel
- Bratpfanne: Kerntemperaturfühler
- Handbrause mit Aufroller
- Gossen klappbar um die Reinigung zu erleichtern

Bain-Marie Kessel mit einem Rührwerk:

Verwendung: Suppen, Soßen, Eintöpfe, langsames Ankochen, normal garen und auch Niedertemperaturgaren ist möglich ...

Konditorei: Schokolade schmelzen, Fondant vorbereiten, Marmelade, Fruchtkompott, Toppings, Sirup, Sahne...

Der Druck von 0,5 bar im Doppelmantel ermöglicht einen schnellen Temperatur Anstieg, z. Bsp.: bei 30 ltr. Wasser wird der Siedepunkt in 15 min. erreicht

Mehrzweck-Bratpfanne:

Verwendung: Markieren, Bräunung, sautierte und gebratene Speisen, langsames kochen, schonendes garen und auch Niedertemperaturgaren ist möglich

Konditorei: Toffee, gebrannte Mandeln, Kristallzucker , Braten ...

Anwendungsbeispiele:

Forschung und Entwicklung für- Testlabors in der Lebensmittelindustrie

Kantinen, Caterer, Alten - und Pflegeheime, Kindergärten, diabetisches Kochen in Krankenhäusern und vieles mehr



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tel. +33 (0)2 98 64 77 00 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Das Produkt in dieser Broschüre ist in der Bretagne Frankreich durch CAPIC hergestellt.
Fotos, Zeichnungen und Eigenschaften sind ausschließlich zur Information gegeben und sind nicht verbindlich.



Capitop

Eine multifunktionale, kompakte, ergonomische und professionelle Küchenlösung

Merkmale

- Außenmaße: 1400x840x1160/1190 (1 Quadratmeter)
- Gebürsteter Edelstahldeckel 18-10
- Gehäuse aus Edelstahl, 2 mm dick AISI 304 18/10
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Verstellbare Reinigungsböden
- Handbrause an der Vorderseite
- Steckdose 230V 16A an der Vorderseite
- Wasserhahn zum befüllen für Kessel und Bratpfanne
- Einen Touchscreen, um beide Geräte zu bedienen für:
 - Kippen
 - Temperatur
 - Zeitsteuerung
 - Wasserzähler
 - Rezepte

35 ltr. Doppelmantel Kessel

- Top aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Deckel aus Edelstahl AISI 304 18/10, Dicke 1,5 mm
- Kessel aus Edelstahl AISI 304 18/10 nach oben verschweißt
- Kessel Inneres aus Edelstahl AISI 316 18/10 2mm dick
- Kapazität: 35 ltr. Leistung: 12kW
- Beide Deckelgriffe sind kunststoff ummantelt
- Abnehmbares Rührwerk aus Edelstahl AISI 304 18-10 mit Teflon Schaber
- Einstellbare Mischgeschwindigkeit
- Elektrische Kippung
- Digitale Steuerung der Temperatur
- Heizelement des Doppelmantels aus rostfreiem ecoy Stahl 800
- Sicherheitsventil 0,5 bar im Doppelmantel
- Automatische Steuerung des Wasserspiegels im Doppelmantel

20 dm² Bratpfanne

- Deckel aus Edelstahl AISI 304 18/10, 1,5 mm dick
- Ablauf aus Edelstahl AISI 304 18/10, 2 mm dick
- Bimetall unten: 12mm dick
- Fläche: 20 dm²
- Kapazität: 25 ltr
- Leistung: 5 kW
- Elektrische Kippung
- Digitale Steuerung der Temperatur

Zubehör

- Korb für Pasta GN1 / 3 (Kapazität: 3 Körbe in Bratpfanne)
- Sieb für Kessel und Bräter
- Spatel für Omelett
- Grundplatte zum Braten von Fisch / Tempura
- Temperaturanzeige

