

Les frites plus croustillantes et digestes

FRITTEUSES

■ De 15 à + 60 KG/H de frites ■



★ ★ ★ ★
CAPIC

Constructeur depuis 1955

FRITEUSES



« Avoir
la frite »

Les friteuses CAPIC garantissent une excellente friture, une production performante grâce à nos corps de chauffe à haut rendement.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Électriques : Résistance plate à grande surface d'échange et très facile à nettoyer.

Gaz : 4 tubes immergés pour un échange maximum et un rendement optimisé.

- Cuve chaudronnée, soudée, étanche sur le dessus 30/10 pour les gammes Celtic 800, Armen 900.
- Cuve rapportée en panache (pour Aven 700).
- Régulation température digitale 100-180°C avec cycle de dégivrage (sauf AV15, AV815 et AV23)
- Thermostat à sécurité positive.
- Double relais de sécurité pour versions électriques.
- Paniers inox à longue poignée athermique.
- Vidange par vanne 1/4 de tour et flexible de récupération.
- Bac de filtration manuel et automatique suivant les versions.
- Assemblage bord à bord avec toutes nos gammes.

NOS POINTS FORTS

- Hygiène incontournable.
- Performances.
- Rendement.
- Robustesse.
- Facilité de maintenance.

DIFFÉRENTS MODÈLES DE CORPS DE CHAUFFE

■ Modèle 2 cuves électriques



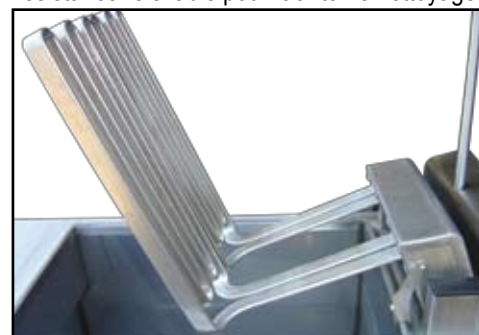
■ Modèle HR et TURBOFRIT
Cuve gaz



Cuve électrique



■ Modèle HR et TURBOFRIT électrique
Résistance relevable pour faciliter le nettoyage.





PETITE CAPACITÉ

Rendement 25 kg/h de frites

Modèle AV15 ⚡

- 1 cuve de 15 litres. Puissance électrique 10 kW (400Vx3).
- 1 panier de 360x285x135.
- Dimension : 400x725x250.
- Dessus épaisseur 20/10.
- A poser, vidange en façade.

Modèle AV815 ⚡

- 1 cuve de 15 litres. Puissance électrique 10 kW (400Vx3).
- 1 panier de 360x285x135.
- Dimension : 400x725x900.
- Dessus épaisseur 20/10.
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve.

Modèle AV25 🔥

- 1 cuve de 15 litres. Puissance gaz 13 kW (230Vx1).
- 1 panier de 360x285x135.
- Dimension : 400x725x900.
- Dessus épaisseur 20/10.
- Commande digitale avec défigeage.
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve.

Rendement 2 x 15 kg/h de frites

Modèle 2 cuves indépendantes ⚡

- 2 cuves de 8 litres. Puissance électrique : 6 kW x2 (400Vx3).
- 2 paniers de 235x190x145.
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve.
- Sur demande : friteuse unique (1 cuve, 1 panier).

Modèles :

AV23, Aven : Dimension : 500x725x900. Dessus 20/10.

C12, Celtic : Dimension : 500x836x900. Dessus 30/10.

AM12, Armen : Dimension : 500x925x900. Dessus 30/10.



Modèle AV15



Modèle AV815



Modèle AV25



Modèle 2 cuves

CAPIC RÉPOND À VOS BESOINS

Modèle	⚡ AV15	⚡ AV815	🔥 AV25	2 CUVES INDÉPENDANTES		
				⚡ AV23	⚡ C12	⚡ AM12
Rendement	25 kg/h de frites			2 x 15 kg/h de frites		
Capacité utile	15 litres	15 litres	15 litres	2 x 8 litres		
Puissance	10 kW	10 kW	13 kW	2 x 6 kW		
Nbre panier	1	1	1	2		
Dim. panier	360x285x135	360x285x135	360x285x135	235x190x145		
Dimension	400x725x250	400x725x900	400x725x900	500x725x900	500x836x900	500x925x900

FRITEUSE HR

Friteuses aux multiples possibilités.

Dessus épaisseur 30/10.
Commandes digitales 100 - 180°C.
Programme intégré de fonte lente des graisses.
Relevage manuel.
Limiteur de température à sécurité positive.
1 panier de 360x285x135 ou 2 de 360x140x135 en option.



MODÈLE ÉLECTRIQUE ⚡

Rendement 25 kg/h de frites

- 1 cuve de 15 litres.
- Puissance 10 kW (400Vx3+N).
- Chauffage par résistances Oblongues basculantes.
- **Modèles :**
 - **C10**, Celtic : Dimension : 400x836x900.
 - **AM10**, Armen : Dimension : 400x925x900.

MODÈLE GAZ 🔥

Rendement 35 kg/h de frites

- 1 cuve de 20 litres.
- Puissance 20 kW (230Vx1).
- Allumage électrique.
- Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- **Modèles :**
 - **C10**, Celtic : Dimension : 400x836x900.
 - **AM10**, Armen : Dimension : 400x925x900.



Version manuelle

FACILITÉ DE NETTOYAGE.

Modèle	ELECTRIQUE ⚡		GAZ 🔥	
	C10	AM10	C10	AM10
Rendement	25 kg/h de frites		35 kg/h de frites	
Capacité utile	15 litres		20 litres	
Puissance	10 kW		20 kW	
Dim. panier standard	360x285x135 (Nbre 1)		360x285x135 (Nbre 1)	
Dim. panier (en option)	360x140x135 (Nbre 2)		360x140x135 (Nbre 2)	
Dimension extérieure	400x836x900	400x925x900	400x836x900	400x925x900



TURBOFRIT

Performantes et grandes capacités.

Dessus épaisseur 30/10.
 Commandes digitales 100 - 180°C.
 Programme intégré de fonte lente des graisses.
 Limiteur de température à sécurité positive.
 Relevage manuel ou automatique de 1 ou 2 demi paniers.
 Régulation 100/180°C.



Version avec relevage
1 panier

MODÈLE ÉLECTRIQUE ⚡

Rendement de 50 à 60 kg/h de frites

- 1 cuve de 20 litres.
- Puissance 20 kW (400Vx3+N).
- 1 grand panier 360x285x135 ou 2 1/2 paniers 360x140x135 en option.
- Chauffage par résistances Oblongues basculantes.
- **Modèles :**
C20, Celtic : Dimension : 400x836x900.
AM20, Armen : Dimension : 400x925x900.
ABM20, Charcuterie traiteur : Dimension : 400x1000x900

MODÈLE GAZ 🔥

Rendement de 50 à 60 kg/h de frites

- 1 cuve de 30 litres.
- Puissance 30 kW (230Vx1).
- 1 grand panier 500x290x200 ou 2 1/2 paniers 455x140x130 en option.
- Allumage électrique.
- Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- **Modèles :**
AM20, Armen : Dimension : 500x925x900.
ABM20, Charcuterie traiteur : Dimension : 500x1000x900.

UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL.

Modèle	ELECTRIQUE ⚡			GAZ 🔥	
	C20	AM20	ABM20	AM20	ABM20
Rendement	de 50 à 60 kg/h de frites			de 50 à 60 kg/h de frites	
Puissance	20 kW			30 kW	
Puissance	20 litres			30 litres	
Dim. panier standard	360x285x135 (Nbre 1)			500x290x200 (Nbre 1)	
Dim. panier (en option)	360x140x135 (Nbre 2)			455x140x130 (Nbre 2)	
Dimension extérieure	400x836x900	400x925x900	400x1000x900	500x925x900	500x1000x900

ENSEMBLE FRITURIER TURBOFRIT



Rendement de 50 à 60 kg/h de frites par cuve

Dessus épaisseur 30/10.
Commandes digitales avec fonction dégivage.
Programme intégré de fonte lente des graisses.
Relevage manuel ou automatique.
Régulation par thermostat électronique.
Limiteur de température à sécurité positive.

MODÈLE ÉLECTRIQUE ⚡

- 20 litres par cuve.
- Puissance 20 kW par cuve (400Vx3+N).
- 1 grand panier 360x285x135 ou en option 2 1/2 paniers 360x140x135.
- Chauffage par résistances Oblongues basculantes.
- Contact de sécurité électromagnétique.
- **Modèles :**
 - 1 cuve** : Dimension : 400x925x900
 - 2 cuves** : Dimension : 800x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre** : Dimension : 800x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre + 1 cuve** : Dim. : 1200x925x900



Modèle électrique
Double relevage automatique

MODÈLE GAZ 🔥

- 30 litres par cuve.
- Puissance 30 kW par cuve (230Vx1).
- 1 grand panier 500x290x200 ou en option 2 1/2 paniers 455x140x130.
- Allumage électrique.
- Chauffage par brûleurs haut rendement.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- **Modèles :**
 - 1 cuve** : Dimension : 500x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre** : Dimension : 1000x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre + 1 cuve** : Dim. : 1500x925x900



Modèle gaz

MEUBLE DE SALAGE

S'accrole à une ou plusieurs friteuses.

Le dessus comprend un bac encastré amovible GN1/1 prof.150 inclus avec grille égouttoir et de salage.
Meuble neutre ou chauffant 1000 W avec interrupteur Marche/Arrêt. Dessus seul ou sur placard fermé.

Modèles neutres ou chauffants :

- C22**, Celtic : Dimension : 400x836x900.
- AM22**, Armen : Dimension : 400x925x900.

Option : Rampe infrarouge (1000 W) hauteur réglable.



Meuble de salage



« Pour répondre à vos attentes »



Modèle gaz 1 cuve + 1 neutre intégrant filtration



Modèle électriques 2 cuves avec relevage automatique des 2 demi paniers par cuves



Modèle gaz 1 cuve + 1 neutre + 1 cuve avec relevage automatique des 2 demi paniers par cuves

Modèle	ELECTRIQUE ⚡				GAZ 🔥		
	1 cuve	2 cuves	1 cuve + neutre	2 cuves + 1 neutre	1 cuve	1 cuve + neutre	2 cuves + 1 neutre
Rendement	De 50 à 60 kg/h de frites par cuve						
Capacité utile	20 litres	20 litres x2	20 litres	20 litres x2	30 litres	30 litres	30 litres x2
Puissance	20 kW	20 kW x2	20 kW	20 kW x2	30 kW	30 kW	30 kW x2
Dimension extérieure	400x925x900	800x925x900	800x925x900	1200x925x900	500x925x900	1000x925x900	1500x925x900
Dim. panier standard	360x285x135 (Nbre 1 grand panier)				500x290x200 (Nbre 1 grand panier)		
Dim. panier (en option)	360x140x135 (Nbre 2 1/2 paniers)				455x140x130 (Nbre 2 1/2 paniers)		

L'ensemble friturier dispose dans le placard d'un prééquipement pour recevoir en option un Filtrecapic capacité 35 L.



L'huile, après filtration, est transférée automatiquement par pompe dans la cuve sélectionnée.



FILTRECAPIC

S'utilise pour tous les modèles de friteuses CAPIC.

L'huile déversée dans le Filtrecapic est aspirée dans un système de filtrage à maille inox (100 microns) puis transférée dans la cuve de la friteuse. Avec ou sans dégivrage par résistance de 1,5 kW commandée par thermostat.

Modèles électriques sur roulettes : ⚡

35 litres : Dimension : 400x720x450. Puissance 1,5 kW

Réactivité, Qualité, Innovation

★ ★ ★ ★
CAPIC

Pour réussir



69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - CS 35007 - 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.

