

Robuste, polyvalente, performante

CUISSON HORIZONTALE



Cuisson horizontale

GAMME	Activité	Profondeur	Hauteur Dessus seul	Hauteur réglable Sur soubassement	
GAMME 800	CELTIC	Restauration commerciale et petite collectivité	835 mm	270 mm	900/930 mm
GAMME 900	ARMEN	Restauration, grande brasserie, traiteur et collectivité	925 mm	270 mm	900/930 mm
	PILOTE SUSPENDU	Lycée, cuisines centrales, centres hospitaliers, traiteurs et petites industries	925 mm	450 mm	-
GAMME 1000	CHARCUTIER	Gammes grande cuisine et charcutière	1000 mm	270 mm	900/930 mm

La gamme PILOTE SUSPENDU peut être complétée par des dessus de la gamme ARMEN ou vice-versa.

CAPIC POSSÈDE UN SAVOIR-FAIRE RECONNU DEPUIS 1955



Châssis monobloc

ROBUSTESSE

Une utilisation intensive pour de nombreuses années.

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Dessus épaisseur **30/10**
- Structure interne **20/10** formant châssis



Ecoflam

PERFORMANCE

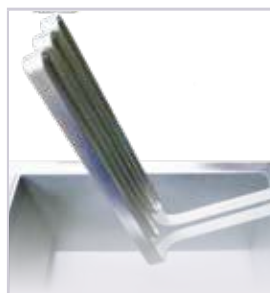
Optimiser l'efficacité pour atteindre les températures d'utilisation et réduire la consommation d'énergie.



Tous composants démontables

MAINTENANCE

Faciliter les interventions techniques pour gagner du temps et de l'argent.



Résistance friteuse relevable

HYGIÈNE & ERGONOMIE

Apprécier le résultat d'une hygiène parfaite. Améliorer les conditions de travail en privilégiant le confort d'utilisation et les positions de travail.

4 PRINCIPES DE MONTAGE



Sur soubassement



Sur pont



Sur soubassement mobile avec roulettes



Suspendu



Réalisation pour maison
de retraite ou Ehpad
de 100 résidents



Ensemble de 2 postes
avec barre de dressage
pour une brasserie
de 250 couverts

FEUX NUS

FEUX 6 kW

Fiables & Ultra performants



- Brûleurs démontables à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

2 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400
1 grille 400x600

 6 kW x2



4 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800
2 grilles 400x600

 6 kW x4



6 feux Record

GAMME 800

Façade : 1200
3 grilles 400x600

 6 kW x6



FEUX 7 kW

Exclusivité CAPIC d'un feu d'exception




- Couronne double flamme en laiton massif
- Corps inox moulé
- Veilleuse, thermocouple ultra-protégés
- Tubulures gaz entièrement inox

2 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400
1 grille 400x600

 7 kW x2


**Système
ECOFLAM**
en option



4 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800
2 grilles 400x600

 7 kW x4



FEU 8 kW

Idéal pour les récipients de grand diamètre

- Brûleur démontable à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

1 feu

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400
1 grille 370x315

 8 kW



FEUX 9 kW

Grande puissance



- Brûleurs Volcan : flamme centrale à effet centrifuge et dynamique couvrant la totalité du fond du récipient
- Veilleuse positionnée au centre du brûleur et protégée des débordements du récipient

2 feux

GAMME 900 Façade : 400

GAMME 1000 Façade : 500

1 grille 400x600

 9 kW x2




4 feux

GAMME 900 Façade : 800

GAMME 1000 Façade : 1000

2 grilles 400x600

 9 kW x4



FEUX 6+8 kW

Spécial charcutier traiteur

- Entraxe de 415 pour rondaux ou des récipients de grand diamètre
- Brûleur démontable à flammes pilotées
- Grille fonte
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

2 feux

GAMME 1000 Façade : 500

2 grilles fonte
500x315



- A l'avant 6 kW
- A l'arrière 8 kW



4 feux

GAMME 1000 Façade : 1000

4 grilles fonte
500x315



- A l'avant 6 kW x2
- A l'arrière 8 kW x2



COUP DE FEU GAZ

Pour bouillir, mijoter ou garder au chaud

- PCF en fonte en 3 parties avec tampon amovible sur briques réfractaires
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Tiroir de propreté sous la plaque
- Allumage électrique en option

LES AVANTAGES

Répartition et inertie de chauffe optimale + bol de concentration de chaleur sous tampon pour nos PCF gaz



Plaque en fonte spéciale munie de picots et de briques réfractaires



Tiroir de propreté amovible

PCF 500

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade : 500
1 Plaque 500x600

8 kW



PCF 800, 1000

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800
1 Plaque 800x600

8 kW

GAMME 900 GAMME 1000

Façade 1000
1 Plaque 1000x600

10 kW



2 feux 6kW + PCF

GAMME 800 GAMME 900



Façade : 800

Feux vifs - 6 kWx2
1 Grille 300x600

Coup de feu - 8 kW
1 Plaque 500x600



Feux à droite ou à gauche

2 feux 9kW+ PCF

GAMME 900 GAMME 1000



Façade : 1000

Feux vifs - 9 kWx2
Brûleur Volcan
1 Grille 400x600

Coup de feu - 8 kW
1 Plaque 600x600



Feux à droite ou à gauche

2 feux 6kW + PCF Record

GAMME 800

Façade 1200



Feux vifs - 6kWx4
1 Grille 300x600 +
1 Grille 400x600

Coup de feu - 8 kW
1 Plaque 500x600



COUP DE FEU ELECTRIQUE

Grande surface de chauffe

- 1 plaque coup de feu en fonte 300x600 en 1, 2 ou 3 parties
- Tiroir de propreté amovible en inox

LES AVANTAGES

Commandes individuelles par commutateurs 3 allures de chauffe

PCF 400

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400
1 Plaque 300x600


 5 kW



PCF 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800
2 Plaques 300x600

 5 kWx2



PCF 1000

GAMME 1000

Façade : 1000
3 Plaques 300x600

 5 kWx3



PLAQUE ELECTRIQUE

Polyvalent qui remplace feux nus ou coup de feu

- Plaques étanches fixes en fonte
- Commutateur 4 positions
- Témoin lumineux de la chauffe

LES AVANTAGES

Dessus finition hygiène renforcée
Nettoyabilité du plan de travail
Plaques en fonte robuste
Utilisation simple

2 plaques

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

2 plaques 300x300

 4 kWx2



4 plaques

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

4 plaques 300x300

 4 kWx4



RAYONNANT

Montée rapide en température ! Nettoyage idéal

- Plaque vitrocéramique
- Chauffage commandé par doseur
- Détection des récipients en option
- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients en option

LES AVANTAGES

Plaque robuste d'épaisseur
Utilisation simple
Facilité de nettoyage

2 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

1 plaque vitro
325x650x6

 4 kWx2



4 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

2 plaques vitro
325x650x6

 4 kWx4



INDUCTION

La précision dans vos cuissons ! Hygiène parfaite

- Plaque vitrocéramique
- Modulation de puissance
- Interrupteur marche/arrêt
- Détection des récipients
- Sécurité thermostatique
- Voyant de chauffe à LED

LES AVANTAGES

La précision de vos cuissons
Utilisation simple
Facilité de nettoyage

2 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

1 plaque vitro
325x650x6

 3,5kWx2 ou
5 kWx2



4 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

2 plaques vitro
325x650x6

 3,5kWx4 ou
5 kWx4



Commande
sensitive
pour les foyers
5 kW en option

BAIN-MARIE

Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements

- Vidange directe sur le réseau d'eaux usées
- Résistances dans cuve
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Alimentation eau commandée en façade


LES AVANTAGES

Puissance renforcée

BM 400

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade 400
1 cuve de
306x510x220

 2,4 kW



Bac non fourni

BM 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800
1 cuve de
630x510x220

 7,2 kW



Bacs et barrettes non fournis

PLANCHA

Le respect du produit avant tout !

- Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15mm
- Grattoir inclus
- Gouttière découlement sur le pourtour
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances
1 zone (façade 500) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatées indépendantes
- **Chauffage gaz** par 3 rampes inox
Sécurité par veilleuses et thermocouples

LES AVANTAGES

Limite l'apport de matière grasse
Utilisation simple
Facilité de nettoyage

Plancha 500

GAMME 800 GAMME 900

Façade 500
1 plaque 340x515

 3 kW



Rainurage complet en option

Plancha 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800
1 plaque 620x515

 6 kW

 10 kW



Rainurage 1/3 de la largeur en option

GRILLADE

Inox, fonte, lisse, nervurée ... Ces grillades répondent à tous vos besoins

PLAQUE A SNACKER FONTE

Marquage idéal et rapide

- Plaque en fonte
- Pare éclaboussure amovible
- Grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances
1 zone de chauffe thermostatée
- **Chauffage gaz**
2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur
Allumage électrique en option

Nervurée pentée

GAMME 800	GAMME 900
Façade 400 Plaque 400x550	
⚡ 5 kW	🔥 8 kW
GAMME 900	GAMME 1000
Façade 500 Plaque 500x630	
🔥 11 kW	



Lisse horizontale

GAMME 800	GAMME 900	GAMME 1000
Façade 400 Plaque 400x550		
⚡ 5 kW		
🔥 7,2 kW		



PLAQUE A SNACKER INOX

Cuisson directe avec un minimum de matière grasse

- Plaque inox lisse de forte épaisseur 15 mm
- Pare éclaboussure soudé
- Grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances
1 zone (façade 400) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatée indépendantes
- **Chauffage gaz**
2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur. Allumage électrique en option

Plaque lisse

GAMME 800	GAMME 900	GAMME 1000
Façade 400 Plaque 400x550		
⚡ 5 kW		
🔥 7,2 kW		



Plaque lisse

GAMME 800	GAMME 900
Façade 800 Plaque 800x550	
⚡ 10 kW	
🔥 14,4 kW	



PLAQUE A PIERRES VOLCANIQUES

- Grille amovible à barreaux inox réglable sur 3 niveaux
- Pare éclaboussure
- Allumage électrique non disponible

Grille amovible

GAMME 800	GAMME 900
Façade 400 Grille 310x440	
🔥 13 kW	



BRAISIÈRE

La polyvalence : bain-marie, plancha, sauteuse

- Fond **BIMÉTAL ÉPAISSEUR 12 MM**
- Evacuation Ø 60 avec bonde
- Vidange dans le placard avec un bac GN 1/1
- Toujours à positionner sur un placard
- Chauffage électrique : 1 zone (façade 400) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatées

LES AVANTAGES

Facilité de nettoyage cuve angles arrondis
Fond de cuve thermostaté

Braisière 400

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
1 cuve 300x510x100
1 Bac GN 1/1

 3 kW



Braisière 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800
1 cuve 630x510x100
2 Bacs GN 1/1

 6 kW

 10 kW



NEUTRE

Très utile pour la préparation ou le dressage des plats

- Autres dimensions sur demande
- En options : prise de courant, découpes, étagères ...

LES AVANTAGES

Facilité de nettoyage
Robustesse



Tiroir coulissant recevant bac
GN1/1 (non fourni) prof. 100 sous
plan neutre

Plan neutre

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façades 100 à 1200
En option :
Tiroir coulissant



Bac du chef

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400 pour
bac plein ou perforé
GN 1/1 (non fournis)
Avec robinet col de
cygne EC/EF
Vidange par bonde



Table de travail

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800
Dessus seul ou avec
piétement Ø 38.



FRITEUSE

Grand choix de modèles pour tout type de restauration

2 cuves indépendantes

- 2 paniers de 240x190x140
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidanges sous cuve

Production
15 kg/h x2

GAMME 800 GAMME 900

Façade 500
2 cuves de 8 litres

 6 kW x2



Friteuse à poser

- **Friteuse à gauche ou à droite**
- 1 panier de 360x140x125
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- Vidange en façade

Production
20 kg/h

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
1 cuve de 10 litres

 10 kW



Friteuse HR

- 1 panier de 360x270x125
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Allumage électrique en version gaz

Production
+ de 25 kg/h

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
1 cuve de 15 litres

 10 kW

Production
+ de 35 kg/h

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
1 cuve de 26 litres

 20 kW



Turbofrit

- Relevage manuel ou automatique
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèle électrique :
1 panier de 360x270x125 ou
2 2/1 paniers 360x140x125
- Modèle gaz :
1 panier de 500x290x200 ou
2 2/1 paniers 450x140x140
Allumage électrique

Production de
50 à 60 kg/h

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade 400
1 cuve de 20 litres

 20 kW

GAMME 900 GAMME 1000

Façade 500
1 cuve de 30 litres

 28,5 kW



Ensembles frituriers

- Prééquipé pour recevoir un Filtrecapic en option
- Transfert automatique de l'huile filtrée par pompe dans la cuve sélectionnée



50 à 60 kg/h
par cuve

GAMME 900

Voir ci-dessus pour les caractéristiques de chaque Turbofrit



Friteuse 3085

- 2 paniers de 370x550x200
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Allumage électrique en version gaz

130 kg/h

GAMME 1000 Façade 1000

1 cuve de 78 litres

 54 kW

90 kg/h

GAMME 1000 Façade 1000

1 cuve de 90 litres

 64 kW



AVEC SYSTÈME À TRANSFERT

- 1 panier en inox perforé 680x500x230 de 370x550x200, capacité 8 à 12 kg coulissant sur rail à relevage manuel
- En position levé, le panier coulisse au-dessus d'un meuble silo
- 1 friteuse 3085 avec silo à droite ou à gauche ou 2 friteuses 3085 avec silo central



SALAGE + RAMPE INFRAROUGE

L'indispensable des friteuses pour le maintien au chaud

- Dessus 1 bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir
- Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant lumineux
- Options : Rampe infrarouge, allumage par interrupteur

Meuble de salage

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
Modèle neutre
ou chauffant

 1000 W

Rampe infrarouge

GAMME 800 GAMME 900

Façade 150

 1000 W



CUISEUR À PÂTES

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide

- 2 paniers de 310x120x185
- Chauffage par résistance basculante
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Niveau d'eau automatique et écumage
- 1 placard fermé

Production
+ de 35 kg/h

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400
Capacité 30 litres
Relevage manuel
ou automatique

 10 kW



CAPICHEF

Maximum d'efficacité dans un minimum de surface : 1,5 m²
Conçue pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts

GAMME
800

- Dessus MONOBLOC
- Façade 2000 - Hauteur 270
- Allumage électrique sur feux et PCF en option
- Feux nus avec grilles inox
- Plaque coup de feu sur caisson à briques réfractaires
- Plancha et friteuse : résistance bridée Oblongue (+ 30% de rendement)

Composition de l'ensemble non modulable

GAMME
800

2 feux sous grille
inox 300x550

 4,8 kWx2

1 plancha inox thermostatée avec
gouttière périphérique, tiroir en façade

 3 kW

1 plaque coup de
feu 400x500

 6 kW

1 friteuse 8 litres, vidange par robinet
en façade, panier 240x190x140

 6 kW



LES AVANTAGES

- Facilité d'entretien, maintenance et installation
- Dessus monobloc : pas d'infiltration de graisse ou de produit de nettoyage entre les appareils
- Large gouttière à eau autour de la plancha
Grand tiroir à jus

Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, meuble réfrigéré, four

SOUBASSEMENTS

Montés sur pieds vérins de 150 réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Piétement

- Façades de 400 à 2000
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables



Placard ouvert

- Façades de 400 à 1600
- Options : Etagère intermédiaire
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1



Placard fermé

NEUTRE

- Façades de 400 à 1600
- Portes à double paroi battantes ou coulissantes
- Options : Etagère intermédiaire
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1

ÉTUVE



- 400 & 500 (1 porte battante) 850W
- 800 (2 portes battantes) 1,5 kW
- 1000 & 1200 (2 portes battantes ou coulissantes) 2,1 kW



Tiroirs coulissants

NEUTRES

- Façade de 400 & 500
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis)

CHAUFFANTS



- Façades de 400 & 500
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis) ou 1 tiroir pour assiettes 550x315x265
- Chauffage à circulation d'air chaud pulsé 1000 W



Four statique

- Enceinte calorifugée
- Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur
- Porte à double paroi calorifugée et équilibrée
- Commandes protégées

Four gastronorme GN2/1

GAMME 800 **GAMME 900** Façade 800 **GAMME 900** **GAMME 1000** Façade 1000

Dim. intérieures : 650x530x280 ⚡ 5,1 kW 🔥 10 kW

Four euronorme EN

GAMME 1000 Façade 1000

Dim. intérieures : 600x800x280 ⚡ 6 kW 🔥 13,2 kW



Four air pulsé

- 5 niveaux GN1/1 espacés de 60
- Enceinte calorifugée et pare vapeur
- Porte vitrée. Commandes protégées
- Livré sans grille. Support grilles amovible

Four a air pulsé GN1/1

GAMME 800 **GAMME 900** Façade 800

Dimensions intérieures : 590x370x400 ⚡ 6 kW



Meuble réfrigéré

- Fluides frigorigènes R455A (GWP < 150)
- Groupe tropicalisé 43°C
- Livré avec groupe compresseur à droite
- Dégivrage automatique
- Régulation électronique. Isolation renforcée
- **Thermostat digital programmable +4°C +8°C**



Portillons : Evaporateur statique

Façade : 1200, 2 portillons - 1600, 3 portillons - 2000, 4 portillons
4 niveaux de grilles GN1/1 (non fourni) par portillon

Tiroirs coulissants : Evaporateur ventilé

Façade : 1200, 2 tiroirs - 1600, 4 tiroirs - 2000, 6 tiroirs
pour bac GN1/1 (non fourni) hauteur 150 en haut et 100 en bas



Portillons réfrigérés

Tiroirs réfrigérés

MARMITE

Pour toutes cuissons à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...



Modèle	Chauffe directe						Bain-marie								
	100 L		150 L			235 L		60 L		100 L		150 L		235 L	
Gamme	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	
Façade	800		800			1000		800		800		800		1000	
Dimension cuve	Ø 603x390		Ø 603x550			640x620x600		Ø 500x360		Ø 603x390		Ø 603x550		640x620x600	
Puissance	-		12 kW			-		9 kW		13,5 kW		18 kW		22,5 kW	
Puissance	18 kW		19,5 kW			22 kW		-		18 kW		19,5 kW		22 kW	

Chauffe directe :

- Commande par doseur d'énergie
- Commande par robinet gaz 4 positions
- Allumage électrique

En option : régulation thermostatique mode marmite

Bain-marie :

- Régulation thermostatique mode marmite



Rejet fixe inox pour remplissage en eau

Canalisation des gouttes



Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange

MARMITE SUSPENDUE

Avec ou sans mélangeur pour une production accrue



Modèle	Marmite SANS mélangeur					Marmite AVEC mélangeur		
	Chauffe directe		Bain-marie			Chauffe directe		
	150 L	225 L	80 L	150 L	225 L	80 L	150 L	225 L
Gamme	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900
Façade	1350	1500	1200	1350	1500	1200	1350	1500
Dimension cuve	Ø 600x570	Ø 750x570	Ø 500x490	Ø 600x570	Ø 750x570	Ø 500x490	Ø 600x570	Ø 750x570
Puissance	12 kW	-	14 kW	18 kW	22,5 kW	14 kW	18 kW	22,5 kW
Puissance	19,5 kW	25 kW	-	19,5 kW	25 kW	-	-	25 kW

Marmite sans mélangeur

- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite, robinet de vidange, minuterie sur modèle électrique, compteur d'eau

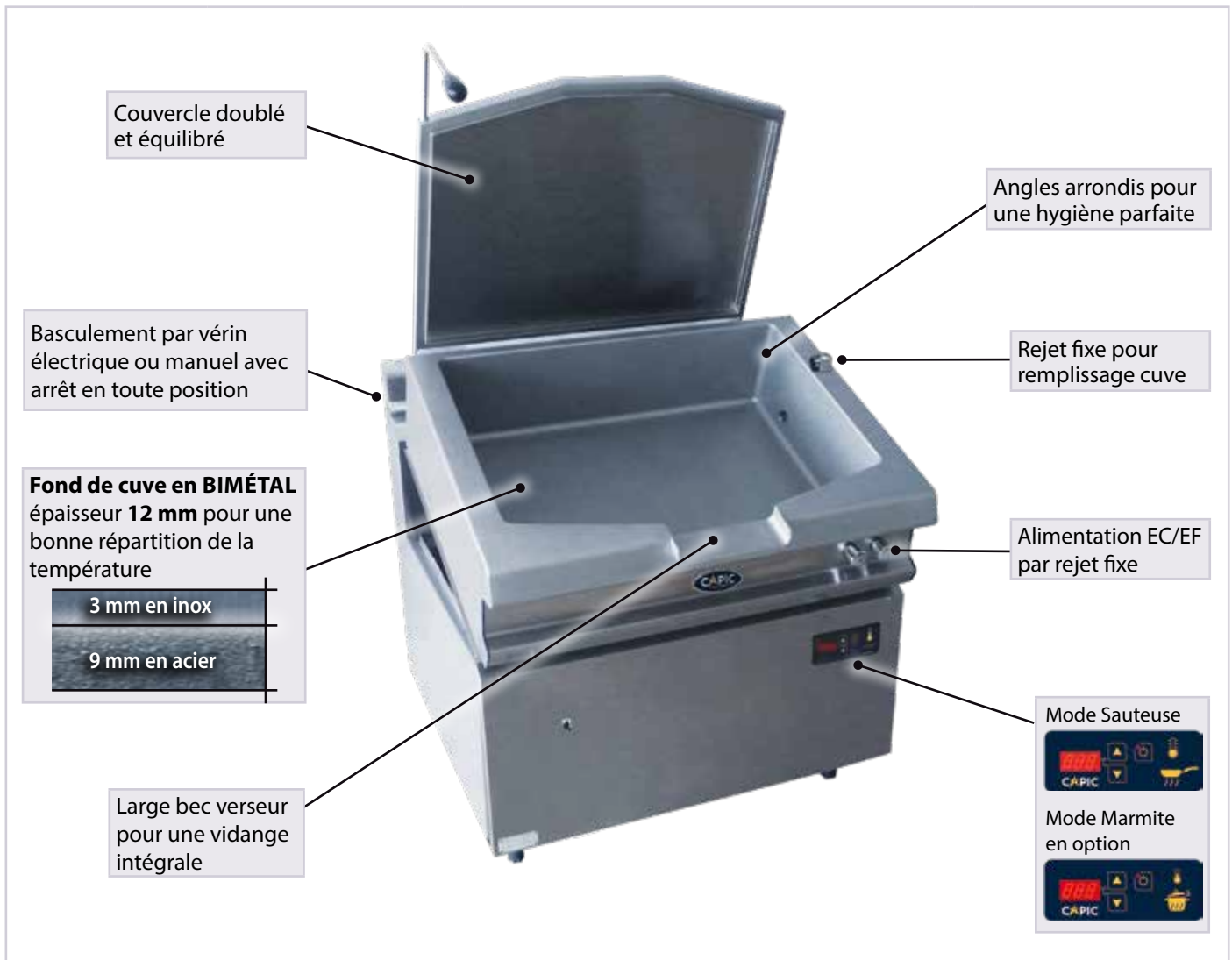
Marmite avec mélangeur amovible

- 9 cycles de rotation préprogrammés, régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, compteur d'eau, minuterie sur modèle élec., couvercle avec trappe à ingrédients



SAUTEUSE BRAISIÈRE

Permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire



Modèle	35 dm ²		50 dm ²			60 dm ²		80 dm ²	
Gamme	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000
Façade	800		1000			1200		1500	
Dimension cuve	650x575x250		850x575x250			1050x575x250		1350x575x250	
Capacité	80 litres		100 litres			130 litres		170 litres	
Puissance	9 kW		15 kW			18 kW		27 kW	
Puissance	15 kW		20 kW			25 kW		30 kW	



Chauffage électrique :

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse
- Option régulation mode marmite



Chauffage gaz :

- Commande par robinet gaz 4 positions
- Allumage électrique en option
- Option : Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse ou mode sauteuse et marmite



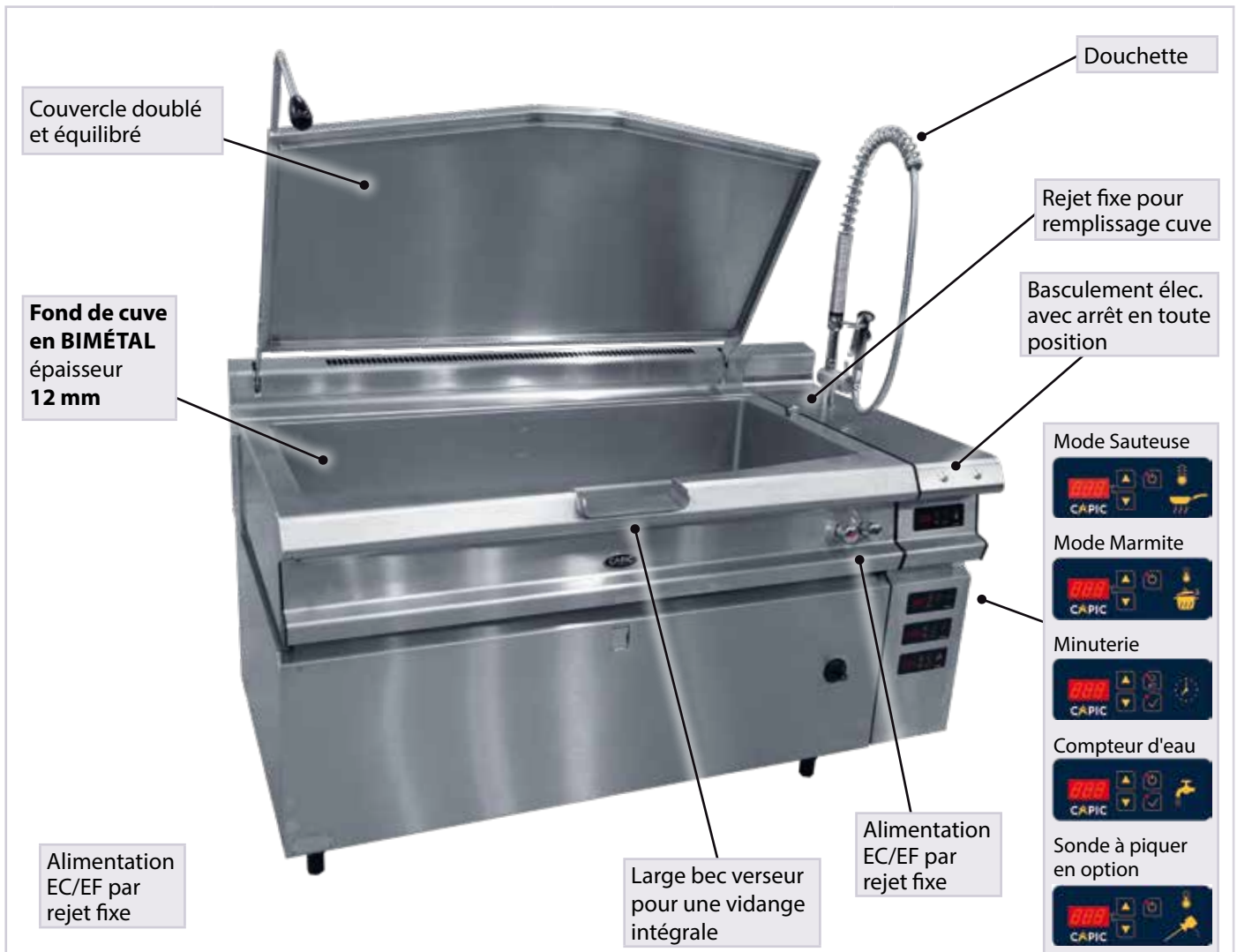
Rampes brûleurs gaz en INOX épaisseur 3,2 mm




Grille d'égouttage

SAUTEUSE MULTICUISSONS

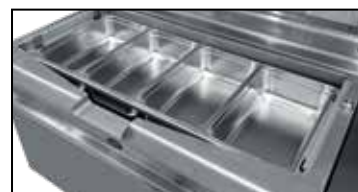
Adapté aux cuissons délicates, sensibles et nécessitant une température précise



Modèle	50 dm ²	60 dm ²	80 dm ²
Gamme	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900
Façade	1250	1450	1750
Dimension cuve	850x575x250	1050x575x250	1350x575x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance 	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance 	20 kW	25 kW	30 kW

Belle évolution technique

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse et en mode marmite
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèle électrique
- Compteur d'eau volumétrique
- Allumage électrique en option



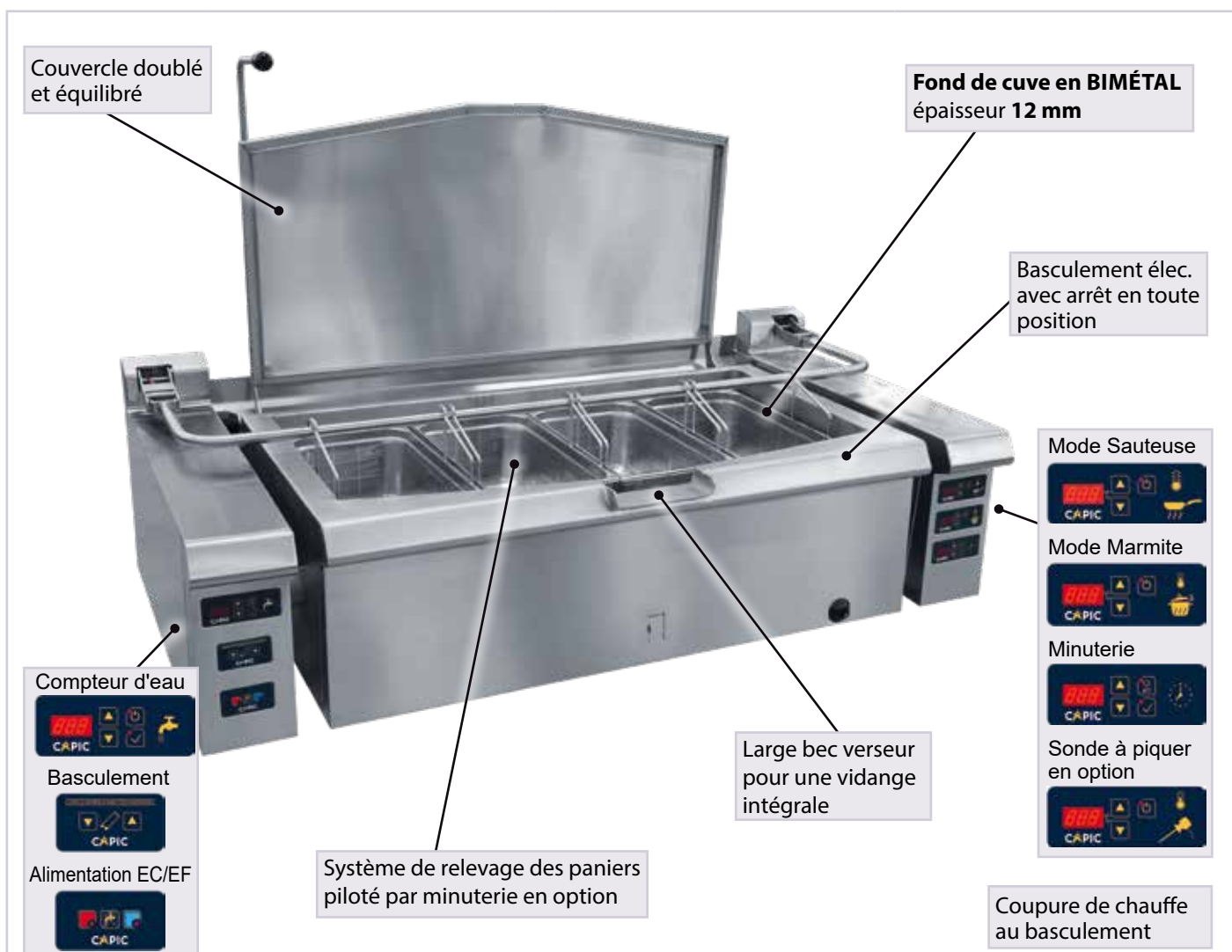
Cadre amovible en option





Grille d'égouttage en option

SAUTEUSE SUSPENDUE

Fonction : sauteuse, marmite CD, BM, braisière et plaque à snacker



Modèle	50 dm ²	60 dm ²	80 dm ²
Gamme	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900
Façade	1500	1700	2000
Dimension cuve	850x575x250	1050x575x250	1350x575x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance 	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance 	20 kW	25 kW	30 kW



Cartes multifonctions

Fiables, polyvalentes et interchangeables

LES AVANTAGES

- Toutes les cartes universelles programmables peuvent être aisément remplacées par sa voisine afin de préserver les fonctions principales en cas de panne

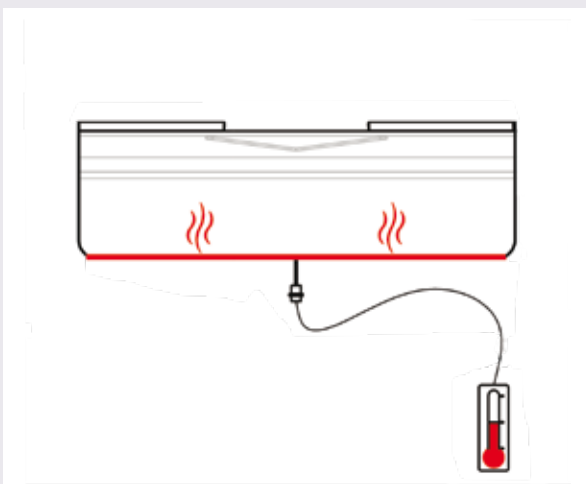
Mode SAUTEUSE

- La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 300 °C



CUISSON SUR FOND DE CUVE

- Le mode sauteuse permet de saisir et sauter la viande, le poisson, la volaille et les pommes de terre à la perfection



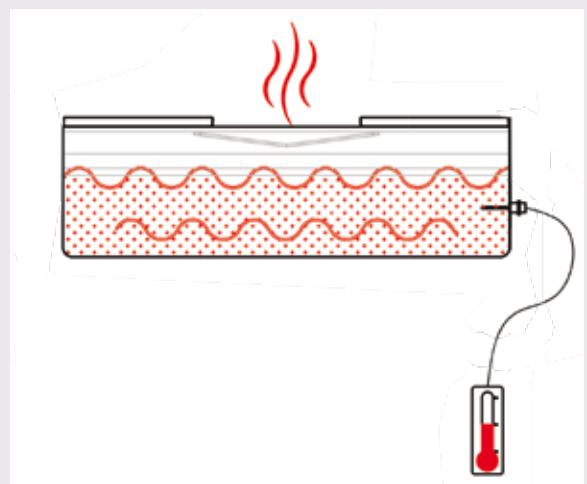
Mode MARMITE

- La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 120 °C



CUISSON MIJOTAGE

- Le mode marmite est prévu pour des cuissons longues, comme pour faire mijoter des soupes, pocher des viandes ou préparer des plats en sauce, cuire des pâtes ou du riz



OPTIONS GÉNÉRALES

Version marine :

- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant
- Verrouillage de porte
- Pied à platine pour carlingage



Allumage électrique pour tous les appareils gaz

Mitre unique

Bandeau avant unique pour feux, PCF, grillade

Côté habillage long

Trappe d'accès technique

Découpe pour placard technique



Etrier de liaison pour suppression d'un pied

Etagère pleine

Etagère barreaudée

Cavalier central 100 ou 200 mm

Muret inox fixé directement au sol pour passage de fluides avec ou sans trappe technique.



Non porteur

Habillage arrière inox avec côtés habillage



- Tablette de dressage amovible en inox
- Barre de dressage en inox Ø 38

Prise de courant

Echelle de stockage de 5 niveaux GN1/1

Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé avec étagère basse rayonnée

h.100 h.150



PIED RÉGLABLE INOX h. 100
PIED RÉGLABLE INOX h. 150

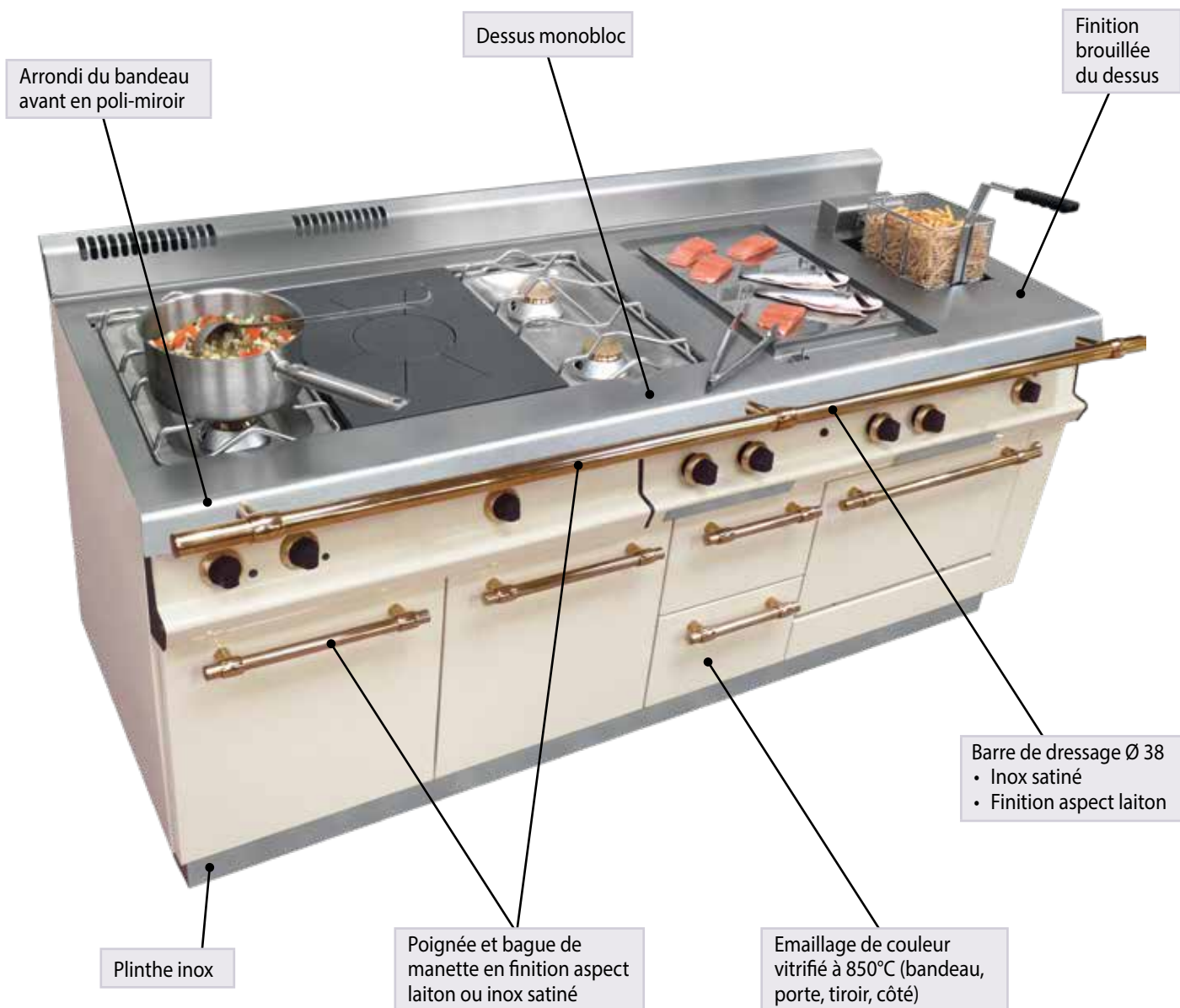


PIED RÉGLABLE INOX h. 30
pour socle maçonné



4 ROULETTES POLYAMIDES
Hors Friteuses et suspendu
H. 125 chape inox (dont 2 avec freins)

OPTIONS SUR-MESURE



EXEMPLES DE COULEURS - Toutes références RAL possibles



RAL 1015
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur



RAL 5022
Bleu nocturne



RAL 9005
Noir profond

Possibilité d'apposer
votre signature



IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau émaillé.

Un élément ne peut être ni repris ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison. Les craquelures de l'émail et les nuances ne sont pas considérées comme des défauts.

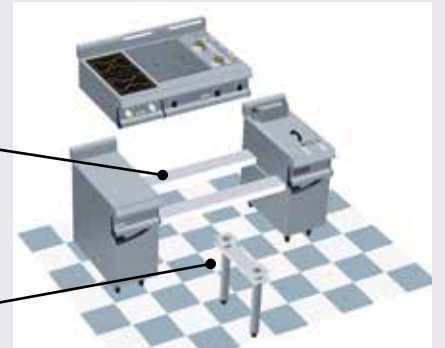
PRINCIPES DE MONTAGE

SUSPENDU SUR PONT



kit pour
montage
pont

Reprise
d'effort



SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN



SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE



Pilier avec semelle posée sur le sol



Pilier avec semelle intégrée dans le sol

Nos autres solutions de cuisson

Fourneau	Activité	Fabrication
AVEN	Restauration rapide et snacking	Gamme 700
FOURNEAU PÉDAGOGIQUE	Lycée hôtelier et centre de formation culinaire	Gamme 700, 800, 900 ainsi qu'en sur-mesure
ÎLOT CENTRAL	Restaurant, brasserie	Sur-mesure Conception modulaire ou monobloc
ELITE	Restaurant, brasserie, établissement haut gamme, étoilé	Sur-mesure Conception monobloc

Documentation sur demande





AVEN, GAMME 700

Pour la restauration rapide et le snacking

- **Dessus épaisseur 20/10 ème**
- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10 ème
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale
- Profondeur 725
- Hauteur dessus seul 270
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz



**Compacte, puissante,
modulable et économique**

COMPOSEZ VOTRE FOURNEAU

DESSUS : Feux nus, plaque coup de feu ou électriques, foyers rayonnants ou inductions, bain-marie, plans neutres, grillades, cuiseurs à pâtes, friteuses, salages, marmites et sauteuses.

SOUBASSEMENTS

Piètements, placards fermés ou ouverts, étuves, meubles réfrigérés, fours.



FOURNEAU PÉDAGOGIQUE

Le fourneau sur-mesure adapté aux concepts multi-postes



Pour les centres de formations et lycées hôteliers





ÎLOT CENTRAL

La liberté de cuisiner autour du piano

Finition
brouillée,
satinée

Finition
côté profilé

Soubassement
indépendant

- Carrosserie en acier inox 18-10
- **Largeur 1000**
- Hauteur réglable 900/930
- Dessus épaisseur **30/10^{ème}**
- Structure interne **20/10^{ème}**

CAPIC étudie et construit votre fourneau unique selon vos souhaits : une solution à tous vos projets.

Ligne de cuisson sur-mesure à double accès

Conception modulaire ou monobloc

Barre de dressage
Ø 38 inox satiné ou
aspect laiton

Tablette de dressage
amovible en inox
Longueur 500 ou 800

Manettes de commande
pouvant être positionnées
sur le même côté ou de
part et d'autre

Finition
côté droit

Le souci du détail

Possibilité d'émailler
votre fourneau ;
toutes couleurs RAL
possibles

Possibilité d'apposer le
logo de votre restaurant
sur votre piano



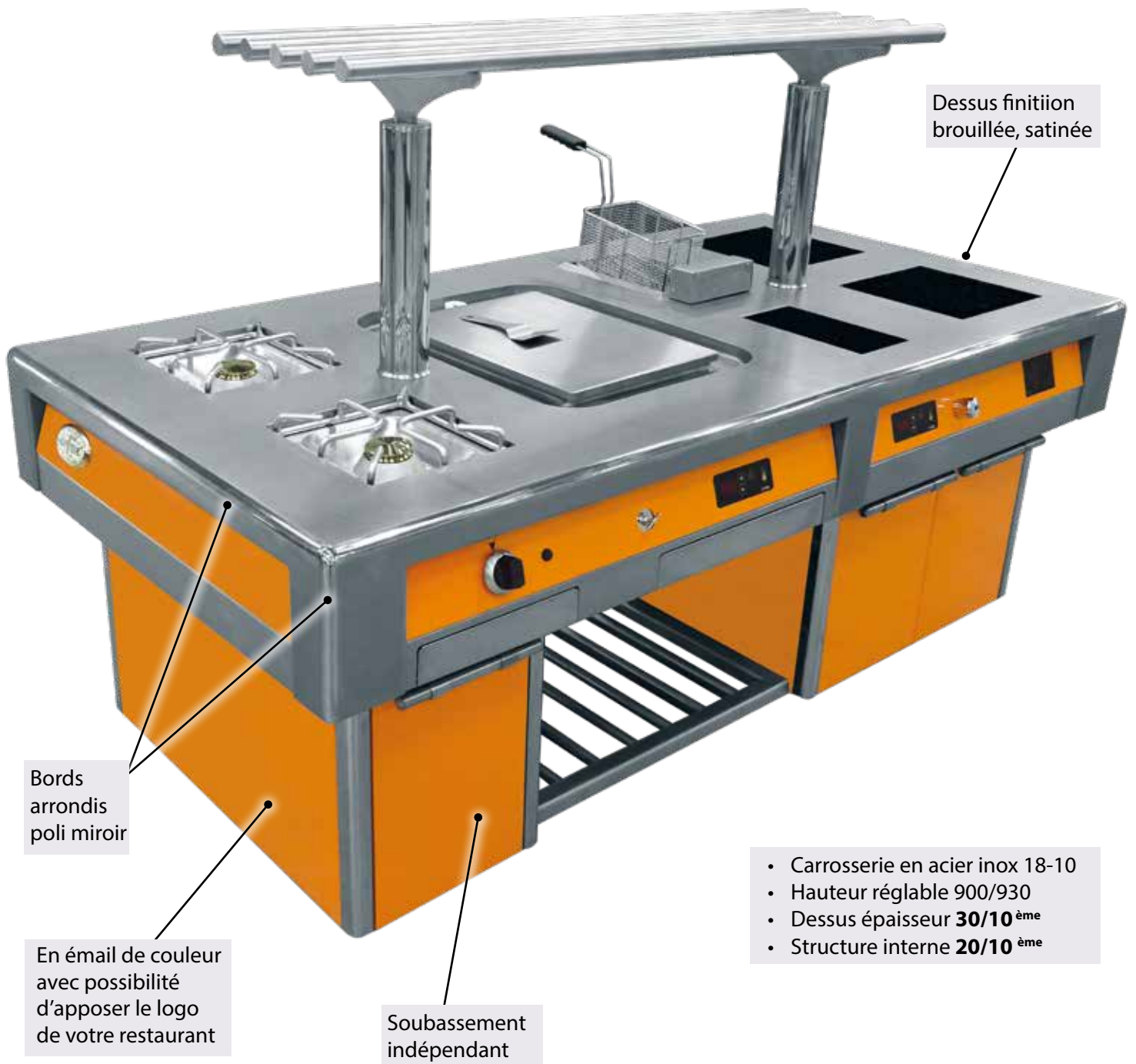


ELITE

Le fourneau des Chefs en émail de couleur



Ligne de cuisson sur-mesure monobloc



Réactivité, Qualité, Innovation

Scannez et visitez
virtuellement
notre usine !



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - 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.