

Four mixte AC700

Modèle programmable

Mode de cuisson sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température.

Ventilation horizontale par 2 turbines inox.
Regard vitré 1156x560 à la porte en triple vitrage.



- **Capacité : 2 chariots de 20 niveaux soit 40 bacs GN 2/1 ou 80 bacs GN1/1**
- Façade 1600. Profondeur 1650. Hauteur 2100
- Puissance installée 95 kW
- Chauffage sec par résistances électriques, puissance 80 kW
- Chauffage vapeur par générateur électrique intégré à production instantanée, puissance 84 kW ou raccordement sur réseau vapeur usine
- Température réglable jusqu'à 250°C (jusqu'à 100°C pour la vapeur)
- Pré-équipement pour optimiseur d'énergie
- Sortie RS pour traçabilité
- Gestion des cuissons et des recettes (100 recettes paramétrables) par lecture sur écran tactile programmable
- Porte froide à grande surface vitrée
- **Options :**
 - Chariot nu de 20 niveaux GN2/1
 - Mesure de l'hygrométrie pour version Charcutière



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - 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.



Four mixte AC700



Quelques exemples
de capacités du four
AC700 avec 2 chariots :



160 barquettes GN1/2 ou
230 kg de gratin dauphinois



80 bacs GN1/1 ou
200 kg de légumes verts



2500 saucisses ou
4000 chipolatas ou merguez



800 à 1200 cuisses de poulets
suivant calibre



300 kg de rôti



220 kg ou 1100 portions de riz pilaf



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - 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.

