Compacte, puissante, modulable et économique

AVEN

Gamme 700

MADE IN FRANCE

CAPIC
France 1955 ★★★★

AVEN, gamme 700

Nouvelle gamme / Nouveau design

Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Profondeur 725, hauteur du dessus 270 et sur soubassement **hauteur réglable** 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz

Performances

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas)
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**

Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées pour placard et four
- Protection des commandes

Robustesse

- Dessus épaisseur **20/10ème**
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10

Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments
- Eléments salissants démontables
- Etanchéité des organes de commande
- Gravure laser sur collerette métallique des commandes

Economies

- Maintenance et entretien des plus réduits
- Excellent rapport qualité prix pour un faible encombrement assurant un rendement exceptionnel

Pour une cuisine de restaurant, de brasserie, de comptoir, de vente à emporter, ...

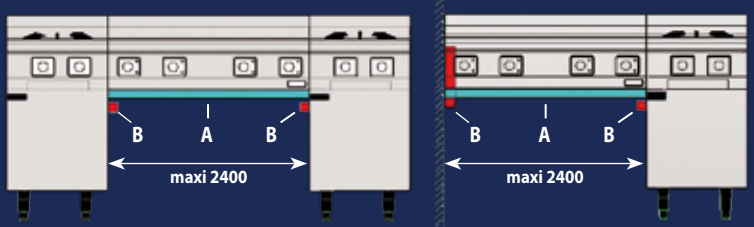
NOUVEAUTÉS

- Design
- Meilleure ergonomie et nettoyabilité
- Maintenance améliorée
- Tiroirs de propreté
- Commande digitale
- Plaques électriques étanches

Un assemblage adapté à vos besoins et à votre environnement

Sur pont

En milieu entre deux soubassements ou de côté contre un mur



A - Profilé longitudinal

B - Support latéral

Suspendu

Contre un mur

Sur piétement ou sur soubassement

Feu nu

Aven vous offre des feux performants et fiables

2 OU 4 FEUX AU CHOIX

- 2 ou 4 feux au choix
- Grilles en acier inoxydable de 300x550
- Puissance unitaire 4,8 kW
- Cuvette de propreté amovible en acier inox
- Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**

AV1 - 2 feux

LES AVANTAGES

- Brûleurs démontables à flammes pilotées
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Régulation débit par robinets 3 positions
- Manettes de commande sécurisées et protégées

AV18 - 4 feux

Modèle	AV1 - **2 feux**	AV18 - **4 feux**
Façade	400	800
Puissance	9,6 kW	19,2 kW
Grille	1 grille 300x550	2 grilles 300x550

■ Tiroir de propreté lavable en machine

■ Grille INOX et cuvette de propreté lavables en machine

■ Feux de 4,8 kW performants et fiables

Coup de feu + feu nu

La plaque coup de feu bénéficie d'une bonne répartition de la chauffe sur toute la surface

AV2 - 1 coup de feu

NOS MODÈLES

- 1 plaque coup de feu
  2 feux + 1 plaque coup de feu
  2 feux + 1 plaque coup de feu + 2 feux

- Plaque coup de feu :
  Plaque acier spécial 400x550
  avec tampon amovible
  sur briques réfractaires
  Puissance unitaire 6 kW

- Feux nus :
  2 ou 4 feux au choix
  Grilles en acier inoxydable de 300x550
  Puissance unitaire 4,8 kW
  Cuvette de propreté amovible en inox
  Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**

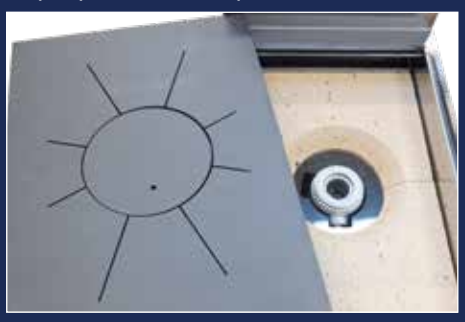
AV19 - Feux + coup de feu

LES AVANTAGES

- Plaque acier spécial
- Foyer avec briques réfractaires
- Chauffage par brûleur circulaire
- Régulation débit par robinets gaz 3 positions
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Manettes de commande sécurisées et protégées

AV24 - Feux + coup de feu
Existe aussi sur four élec ou gaz

■ Caisson de PCF gaz à pierre réfractaire et plaque fonte à tampon amovible



Modèle		AV2 **1 PCF**	AV19 **2 feux + 1 PCF**	Compact AV24 **4 feux + 1 PCF**
Façade		400	800	1000
Feu vif	Puissance	-	4,8 kWx2	4,8 kWx4
	Grille	-	1 grille 300x550	2 grilles 300x550
Plaque coup de feu	Puissance	6 kW	6 kW	6 kW
	Plaque	400x550	400x550	400x550

Plaque électrique

Dessus embouti pour une meilleure étanchéité

2 OU 4 PLAQUES CARRÉES

- Plaques carrées en fonte
- Plaque 220x220 à l'avant et 300x300 à l'arrière
- 2,6 kW à l'avant et 4 kW à l'arrière
- Montage des plaques étanches
- Voyants lumineux

Modèle	AV11 - **2 plaques**	AV20 - **4 plaques**
Façade	400	800
Puissance	6,6 kW	13,2 kW
Plaque	220x220 +300x300	220x220 x2 + 300x300 x2

AV11
2 plaques élec.

AV20
4 plaques élec.

Plaque vitro

Hygiène totale, grande facilité d'entretien

RAYONNANT OU INDUCTION

- 2 foyers sous plaque vitrocéramique épaisseur 5 mm
- Rayonnant : 3,8 kW x2
- Induction : 3 kW x 2 avec détection de récipients
- Voyants lumineux
- Régulation par thermostat

Modèle	AV10 **Rayonnant**	AV17 **Induction**
Façade	400	400
Puissance	7,6 kW	6 kW
Plaque	325x530x5	325x600x5

AV10 - Rayonnant
AV17 - Induction

Bain-marie

Pour garder au chaud les sauces et accompagnements

1 CUVE DE FAÇADE 400

- Commutateur marche / arrêt
- Puissance 2,4 kW (230V mono)
- Voyants lumineux
- Chauffage par résistance blindée inox
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Vidange par vanne 1/4 de tour Ø 20/27 en façade

Modèle	AV16 - **Bain-Marie**
Façade	400
Puissance	2,4 kW
Cuve	306x510x220 pour bac GN1/1 (non fourni)

AV16
Bain-marie

Grillade

Pour un marquage idéal et rapide en inox ou fonte, lisse ou nervurée

PLAQUE FONTE

- Nos modèles : Façade 400 gaz ou électrique
- Pare éclaboussure amovible et raclette ou grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus

Chauffage électrique par résistances blindées inox
Commande par régulation thermostatique 50-350°C
Voyant lumineux

Chauffage gaz par rampes inox de forte épaisseur
Commande par robinet 3 positions
Sécurité par veilleuse et thermocouple
Allumage électrique autonome

AV13 - AV4 Fonte
Nervurée & Pentée

AV12F - AV3F Fonte
Lisse & horizontale

PLAQUE INOX LISSE

- Façade 400 ou 800 gaz ou électrique
- Plaque de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson
- Pare éclaboussure soudé, raclette ou grattoir inclus
- Grand tiroir à graisses de 3 litres

Chauffage électrique par résistances blindées inox
Commande par régulation thermostatique 50-350°C
Commutateur marche/arrêt - Voyant lumineux
2 zones de chauffe indépendantes pour l'AV29I

Chauffage gaz par rampes inox de forte épaisseur
Commande par robinet 3 positions
Sécurité par veilleuse et thermocouple
Allumage électrique autonome

- Options : - Rainurage 1/2 ou complet de la plaque
  - Polissage miroir aspect chrome

AV12I - AV3I Inox
Lisse

AV29I Inox
Lisse

■ Grand tiroir à graisse de 3 litres

Grillade plaque fonte				
Modèle	Nervurée & Pentée		Lisse & horizontale	
	AV13	AV4	AV12F	AV3F
Façade	400	400	400	400
Energie	Elec.	Gaz	Elec.	Gaz
Puissance	5 kW	8 kW	5 kW	7,2 kW
Plaque	400x550		400x550	

Grillade plaque inox			
Modèle	Lisse		
	AV12I	AV3I	AV29I
Façade	400	400	800
Energie	Elec.	Gaz	Elec.
Puissance	5 kW	7,2 kW	10 kW
Plaque	400x550	400x550	800x550

Friteuse

Résistance amovible pour un nettoyage complet des cuves

PRODUCTION 2x15 kg/h

Modèle AV23 - Electrique
- 2 cuves indépendantes de 8 L, 6 kWx2 - 2 Paniers 240x190x140
- Cuve 300x210x220 avec zone froide
- Commandes digitales avec défigeage
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance oblongue
- 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)

AV23

PRODUCTION + de 25 kg/h

NOUVEAUTÉ

Commande digitale

Modèle AV15 - Electrique
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
- Commande digitale avec défigeage
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance oblongue
- Vidange en façade (bac non fourni)

AV15

Modèle AV815 - Electrique
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
- Commande digitale avec défigeage
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance oblongue
- 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)

Modèle AV25 - Gaz
- 1 cuve de 15 litres, 13 kW - 1 Panier 360x270x125
- Commande digitale avec défigeage
- Régulation de température électronique
- Chauffage par tuyères immergées

Allumage électrique autonome
- 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)

AV815 - AV25

Modèle	Dessus seul	Sur placard fermé		
	AV15	AV815	AV25	AV23
Façade	400	400	400	500
Energie	Elec.	Elec.	Gaz	Elec.
Puissance	10 kW	10 kW	13 kW	6x2 kW
Cuve	1 cuve 15 litres			2 cuves de 8 L
Panier	360x270x125			240x190x140

Bac de récupération d'huile avec tamis

Filtrecapic

S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses

CAPACITÉ UTILE 35 LITRES

- Puissance : 0,15 W - 230 Vx1
- Dimensions extérieures : 400x720x450
- Avec ou sans défigeage
- Interrupteur marche / arrêt
- Sur roulettes

Meuble de salage

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

NEUTRE OU MAINTIEN AU CHAUD

- Commandes digitales
- Neutre : Bac GN1/1 profondeur 150 amovible
- Pour le maintien au chaud : 1000W avec interrupteur Marche / Arrêt

AV8
Meuble de salage

Rampe infrarouge

Se pose sur les appareils pour le maintien au chaud de vos frites, ...

- 1000 W avec interrupteur Marche / Arrêt

Plan neutre

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

DESSUS NEUTRE INOX

- Modèle 200 ou 800 : Façade pleine
- Modèle 400 : Avec tiroir coulissant GN1/1 320x600x130

Façade 400

Façade 800

Cuiseur à pâtes

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

PRODUCTION + de 30 kg/h de pâtes fraîches

- Chauffage par résistance oblongue
- Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
- Filet d'eau faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement

Modèle	AV31 - **Cuiseur à pâtes**
Façade	400
Cuve	30 litres
Puissance	10 kW
Panier	310x120x185 - Qté 2

AV31
Cuiseur à pâtes

Soubassements

Sur pieds à vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus AVEN. Assemblage possible entre eux pour réaliser des montages ponts ou suspendus.

PIETEMENT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.
En tube carré 30x30 avec une étagère basse.

PLACARD OUVERT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.
Options :
- Étagère intermédiaire.
- Échelle de stockage de 5 niv. GN1/1.

TIROIRS

Façade de 400.
2 tiroirs coulissants pour bac GN1/1 (non fournis).

PLACARD FERMÉ OU ÉTUVE

Façade de 400, 800, 1000, 1200.
1 ou 2 porte(s) battante(s), 1 étagère.
Etuve : Façade 400 : 850 W
Façade 800 : 1,5 kW
Façade 1000 ou 1200 : 2,1kW

FOUR STATIQUE

Façade 800. Intérieur de 530x450x290 livré avec une grille fil GN2/1. Commandes protégées. Thermostat 50 à 300°C. Porte à double paroi.

Gaz : Four à sole statique 8 kW
Elec. 4,2 kW

3 modes de cuisson : La sole ou la voûte chauffent ensemble ou séparément.

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R454C (GWP < 150)

Livré avec groupe compresseur tropicalisé 43°C à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable. Porte du groupe ajourée.

PORTILLONS :
Façade de 1200, 1600, 2000.
2, 3 ou 4 portillons.
4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.

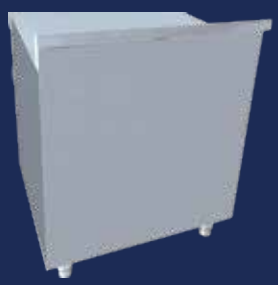
TIROIRS :
Façade de 1200, 1600, 2000.
2, 4 ou 6 tiroirs coulissants pour GN1/1 prof. 100.
Evaporateur ventilé positionné entre chaque bloc tiroirs. **Exclusivité Capic**.

Options générales

EMAILLAGE IMPOSSIBLE

- 4 roulettes polyamides haut. 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500
- Pieds réglables en inox haut. 30 pour socle maçonné
- Prise de courant mono 10A
- Alimentation EC/EF sur plan neutre par col de cygne ou colonne d'eau de 500

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



- Habillage arrière inox avec côtés habillage long inclus

Sauteuse fixe

L'outil parfait pour sauter, braiser, mijoter et rôtir

SURFACE 30 dm² - 65 litres

- **Modèle élec. 6 kW - gaz 10 kW**
- Façade 800 - Dimensions de la cuve 627x510x210
- Cuve avec angles intérieurs arrondis
- Fond de **cuve Bimétal épaisseur 12 mm**
- Couvercle équilibré
- Vidange dans bac gastro GN1/1 prof. 150
- Placard ouvert
- Régulation thermostatique séquentielle en électrique

- Commande par robinet 4 positions en gaz avec **allumage élec. autonome**

Marmite bain-marie

Pour cuisiner tous vos plats en sauces, bouillons, potages, crèmes,...

CAPACITÉ 60 litres

Modèle électrique 9 kW

- Façade 800 - Dimensions de la cuve Ø 500x360
- Cuve en **inox 316 L** soudée sur le dessus
- Robinet de vidange
- Crépine amovible
- Pressostat et soupape de sécurité
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade
- Couvercle équilibré
- Contrôle du niveau d'eau automatique de la double enveloppe
- Régulation thermostatique séquentielle

■ Couvercle de la marmite équilibré en toutes positions

■ Crépine de la marmite pour éviter de boucher le robinet de vidange

■ Vidange de la sauteuse dans bac gastro GN 1/1 (non fourni)

Réactivité, Qualité, Innovation

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

MADE IN FRANCE

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

3500 ex. 06/2020

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.