

# Capitop

Le seul équipement compact associant une marmite bain-marie avec bras mélangeur et une sauteuse multifonction.



## Nos points forts :

- Capacité de production environ 80 à 120 couverts.
- Marmite et sauteuse combinées permettent une meilleure flexibilité de votre production dans un espace réduit (100 recettes par cuve).
- Mélangeur amovible pour marmite.
- Régulation par sonde du produit dans la marmite et sonde à piquer multipoints dans la sauteuse.
- Douchette enrouleur.
- Prise accessoire.
- Caniveaux coulissants pour faciliter votre nettoyage.

Avec sa nouvelle interface, vous pouvez cuisiner un large choix de plats et mémoriser vos recettes préférées.

### **Marmite bain-marie avec bras mélangeur :**

Applications : soupes, sauces, plats mijotés, cuissons lentes et basses températures, ...

Pâtisserie : fontes de chocolat, préparations ganaches, fondants, confitures, compotées de fruits, nappages, sirops, crèmes, ...

La pression de 0,5 bars dans la double enveloppe assure une montée rapide en température.

(Exemple : 30 L d'eau à 20°C mise en ébullition en 15 minutes).

### **Sauteuse multifonction :**

Applications : marquages, braisages, sautés, fritures, cuissons lentes et basses températures, ...

Pâtisserie : caramels, pralins, sucres massés, cristallisations de sucre, torrifications, ...

### **Domaines d'applications :**

R&D : laboratoires de test et de créations de nouvelles recettes pour l'industrie agroalimentaire.

Petites collectivités : Maisons de retraite, crèches, restaurations diététiques hospitalières, ...



**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](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://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.



# Capitop

Compact, polyvalent, ergonomie.

## Caractéristiques

- Dimensions extérieures : 1400x840x1160/1190.
- Habillage en acier inoxydable 18-10 brossé.
- Structure en acier inoxydable 20/10.
- Pieds inoxydable réglables.
- Caniveaux coulissants en acier inox.
- Douchette en façade.
- Prise de courant 16A en façade.
- Robinet pour remplissage marmite ou sauteuse.
- Interface par écran tactile permettant le pilotage des 2 appareils :
  - Basculement. - Gestion des températures.
  - Gestion des temps. - Compteur d'eau. - Recettes.

## Marmite 35 L

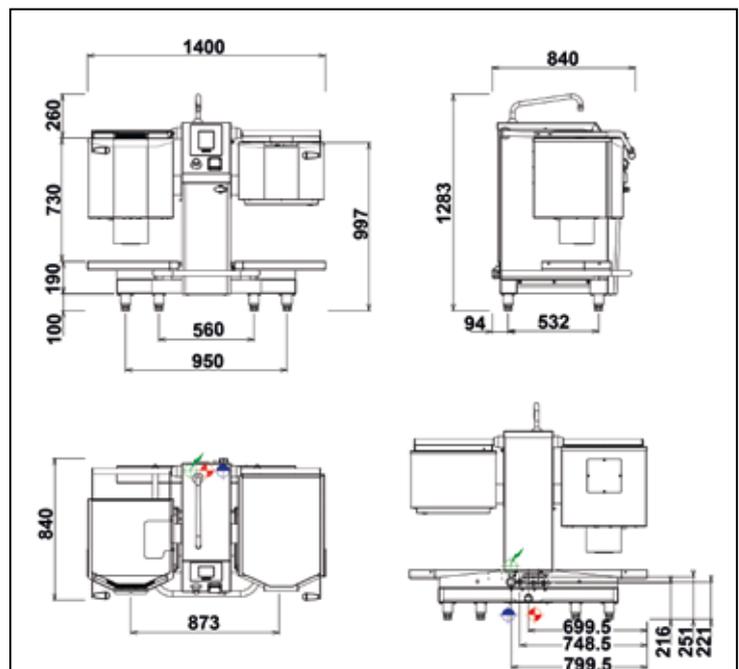
- Dessus en acier inoxydable 18-10.
- Couvercle en acier inoxydable 15/10.
- Cuve satinée en acier inox 18-10 soudée sur le dessus.
- Virole en acier inoxydable 20/10.
- Capacité nominale : 35 L. Puissance : 12 kW
- Poignée de couvercle avec embout isolant.
- Agitateur amovible en acier inoxydable 18-10 avec racleurs Téflon.
- Vitesse d'agitation réglable.
- Basculement par vérin électrique.
- Régulation de température au degrés près.
- Chauffage de la double enveloppe par thermoplongeurs en acier inoxydable.
- Sécurité par soupape tarée à 0,5 bar dans la double enveloppe.
- Régulation de niveau d'eau automatique dans la double enveloppe.

## Sauteuse 20 dm<sup>2</sup>

- Habillage en acier inoxydable 10/10.
- Sauteuse en acier inoxydable 20/10.
- Fond bimétal d'épaisseur 12 mm.
- Surface : 20 dm<sup>2</sup>. Capacité : 25 L. Puissance : 5 kW.
- Basculement par vérin électrique.
- Régulation de température au degré près sur fond de cuve.
- Couvercle articulé.

## Accessoires

- Panier à pâtes GN1/3 (3 paniers dans cuve sauteuse).
- Grille d'égouttage pour marmite et sauteuse.
- Pelle à omelette.
- Claie de fond pour cuisson basse température.
- Claie à poisson / tempura.
- Jauge porte sonde à piquer.



**Elec :**  Puissance électrique : 17 kW tri + 3,6 kW mono - Courant max. 41 A  
Réservation élec. : Bomier interne. Raccordement élec. 400Vx3+N+T

**Eau/Air :**  Raccord eau froide : 15/21 femelle  
 Vidange : 33/42 Mâle  
 Raccordement double enveloppe en eau adoucie : 15/21 femelle  
Prévoir un régulateur de pression réglé à 1,5 bar maxi pour le circuit double enveloppe.

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335