

Le spécialiste de la cuisson

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Charcuteries - Salaisons - Plats cuisinés - Produits de la mer - Cuisines centrales



★ ★ ★ ★
CAPIC
Constructeur depuis 1955

CUVE(S) A PANIER BASCULANT

Pour cuire, échauder, ...

Capacités cuve : 250, 500, 1000 ou 1500 litres.

Avec panier : 100, 250, 500 ou 750 litres.

Energie : Vapeur, électricité, gaz.

Encombres approximatifs :

Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur panier basculé
500	1550	1550	2150
1000	1580	2490	2410
1500	1680	2490	2610



Cuiseur type 500

Pour cuire et refroidir, ... pâtes, riz, produits de la mer



Cuiseur et refroidisseur type 1000



Encombres approximatifs :

Modèle	Longueur (sans chargeur)	Longueur (avec chargeur)	Largeur
CR250 compact	1 800	2 320	1 090
CR500 compact	2 450	3 840	1 400
CRR500 compact	3 580	4 970	1 400
CRR1000 en ligne	4 110	5 570	2 490
CRR1500 en ligne	4 420	6 080	2 490

**Jusqu'à 70 %
d'économies
d'eau de cuisson
et d'énergie !**

**Un concept
« développement durable »**

- Amélioration des conditions de travail.
- Gain énergétique.
- Réduction de la consommation d'eau.
- Régularité du produit fini.



Modèle compact : CR250



Modèle compact CR500

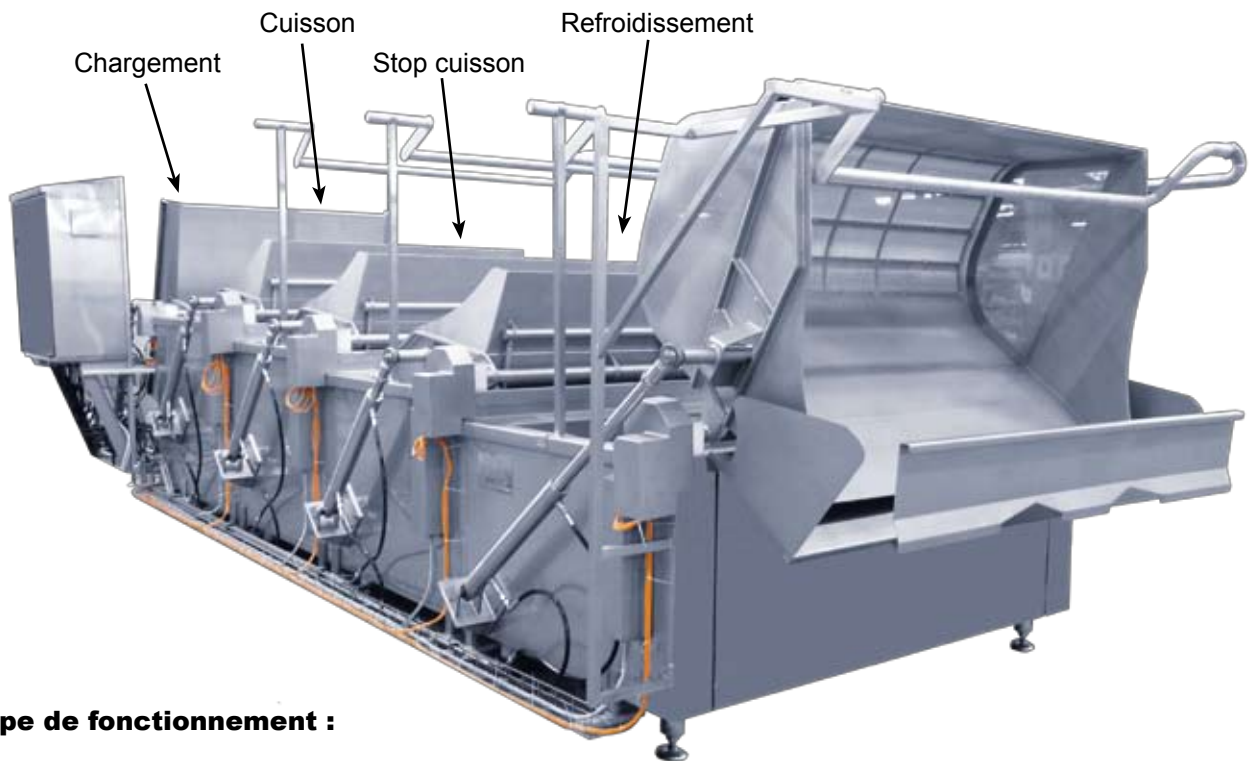
Capacités suivant modèle.

Pour exemple :

- En pâtes : 150 à 1500 kg/h
- En riz : 80 à 800 kg/h

Refroidissement possible jusqu'à 4°C suivant composition de la ligne.

Ligne automatisée cuisson/refroidissement avec accès sécurisé.



Principe de fonctionnement :

Lorsque la ligne est en état de fonctionnement et sécurisée :
Les niveaux d'eau et les températures sont gérés par automate.
L'opérateur positionne le ou les bacs européens dans le chargeur puis sort de la zone sécurisée.
Le chargement du panier de cuisson se fait automatiquement en fonction de la recette sélectionnée.

Au temps écoulé, le panier du cuiseur se déverse dans le panier de la première cuve de refroidissement (pour stopper la cuisson) qui se déversera à son tour dans le panier du refroidisseur suivant.

Le produit est ensuite récupéré dans des bacs européens ou sur un tapis vibrant.



Ligne de cuisson - refroidissement type 1000



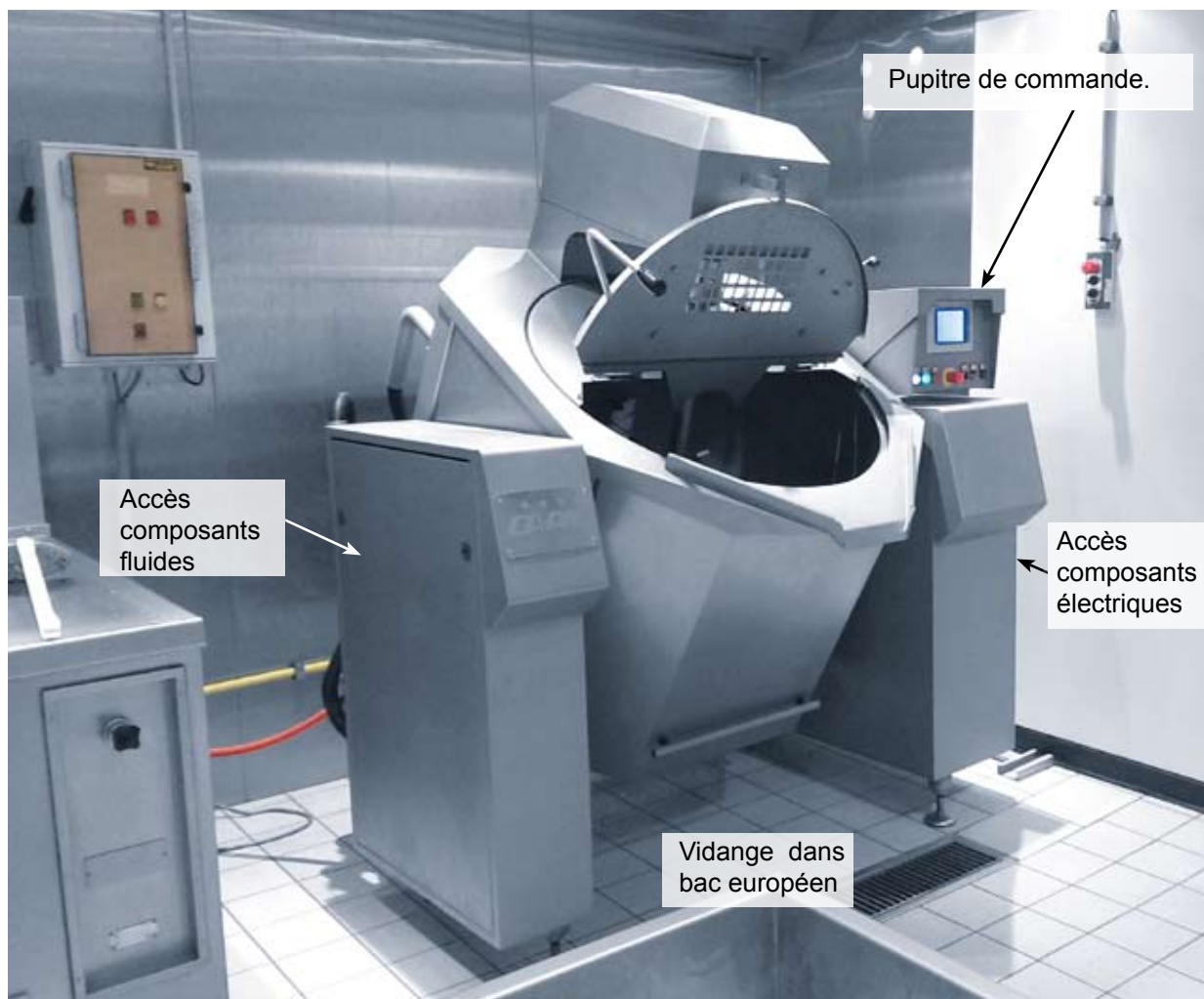
Ligne de cuisson - refroidissement type 1500

MARMITES A CUVE HÉMISPHERIQUE BASCULANTE

200 à 500 litres (autres capacités, nous consulter).

Pour blanchir, marquer, cuire, refroidir,...

pour sauces, plats cuisinés, potages, desserts, ...



Bras racleur avec dispositif de démontage rapide



Bras racleur relevable avec dispositif d'accrochage





POINTS FORTS

- Robustesse
- Chauffage homogène
- Régulation t° à coeur
- Régulation t° de contact

Caractéristiques :

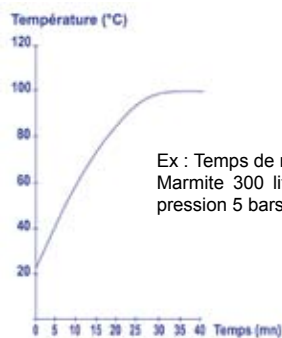
Marmite à double enveloppe avec surface d'échange importante pour une cuisson rapide et homogène. Vidange dans bac européen (700 mm du sol). Écran tactile permettant le paramétrage des recettes : temps, températures du bain de cuisson et de la paroi, apport d'eau, vitesse du bras racleur,... Bras racleur incliné pour un meilleur mélange (version démontage rapide ou relevable).

Chauffage : Vapeur réseau usine jusqu'à 6 bars, générateur vapeur électrique intégré ou bain d'huile électrique.

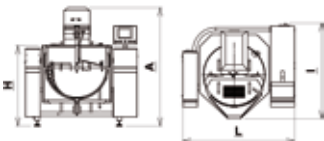
Options : Vanne de vidange, compteur d'eau, refroidissement, logiciel de traçabilité, turbine de dispersion.



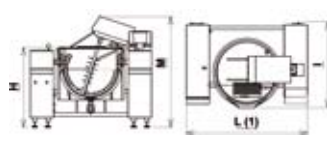
Marmite avec bras racleur amovible.



Avec bras racleur démontable



Avec bras racleur relevable



Capacité (L)	Dim. extérieures (mm)						Dim. de la cuve ØxP (mm)
	L	L(1)	I	H	A	M	
200	1660	-	1440	1240	1885	-	750x625
300	1780	2000	1440	1280	1885	1890	880x690
400	1850	2100	1440	1280	1890	1890	950x775
500	1890	2100	1440	1350	1990	1890	1000x850

MARMITE ET SAUTEUSE DE LA GAMME UPC



Documentation gamme UPC sur demande.



CELLULES EFC

Dimensionnement pour chariot(s) 1000x1000 à 1150x2000

Pour étuver, fumer, cuire, pasteuriser, ...

Capacité : 1 à 12 chariots.

Caractéristiques :

Construction en panneaux modulaires. Fond rigide pour éviter les déformations. Portes entrée et sortie selon implantation. Groupe de ventilation bi-vitesses (une turbine par chariot) à flux vertical. Automatisation du process par régulateur à programmes.

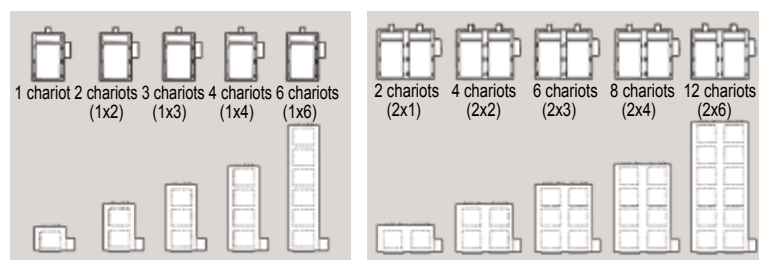
Chauffage : par résistances électriques ou échangeur vapeur. Par injection de vapeur (production indépendante ou réseau usine).

Options principales : atomisation, douchage, nettoyage automatique, logiciel de traçabilité.



CELLULES CAPACITÉS	DIM. EXT. (mm)			VENTILATION (kW)	CHAUFFAGE			
	Façade (1)	Prof.	Hauteur		ELEC (kW)		VAPEUR (kg/h)	
					Voûte	Humidité	Voûte	Humidité
1 chariot	1480	1465	3210	4	36	16	60	35
2 (1x2)	1480	2615	3310	8	54	24	100	70
3 (1x3)	1480	3765	3460	12	72	48	140	100
4 (1x4)	1480	4915	2890	16	72	48	180	120
4 (2x2)	2960	2615	3460	16	72	48	180	120
6 (1x6)	1480	7215	3460	24	108	72	240	160
6 (2x3)	2960	3765	3460	24	108	72	240	160
8 (2x4)	2960	4915	3460	32	144	96	300	200
12 (2x6)	2960	7215	3460	48	198	128	360	300

Puissance de chauffage donnée à titre indicatif. Evolutif selon l'application recherchée. (1) - Hors coffret de commande.



Exemple : Cellule 1 et 2 chariots

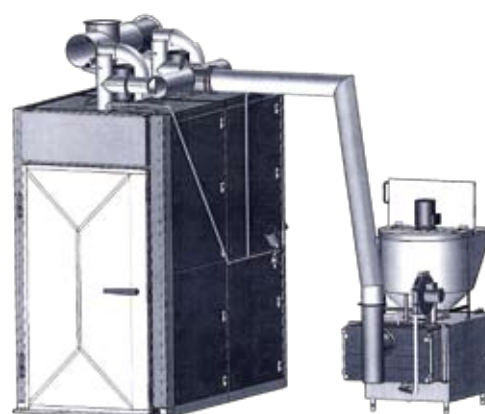
Options pour fumage :



Générateur à sciures de bois.



Console de fumée liquide.



Exemple : implantation générateur de fumée à sciures.



Exemple : Cellule 10 chariots



Matériel livré assemblé ou démonté suivant accès.

POINTS FORTS

- Performances
- Encombrement
- Capacité

CELLULES MULTIFLUX

Dimensionnement pour chariot(s) 1000x1000 à 1150x2000

Pour sécher, fumer, cuire, pasteuriser,...

Produits de faible épaisseur : filets de poissons, barquettes, spécialités diverses, ...

Capacité : 1 à 10 chariots en ligne (avec un nombre de niveaux important).

Principe de fonctionnement :

L'air ou la fumée est pulsé par des ouvertures longitudinales sur toute la hauteur du chariot. Après passage sur le produit, le flux est aspiré, réchauffé puis réintroduit dans l'enceinte. En séchage ou fumage, une extraction continue équilibre la boucle aéraulique. Gestion de process par régulateur à programmes.



■ Chariot de 6 à 12 niveaux (ou +) selon produits. Gabarit standard : 1000x1000 à 1150x2000



CELLULES ET FOURS

Cellule 45

Dimensionnement pour 1 ou 2 chariots 600x800x1630

Pour étuver, cuire, fumer.

LxPxH 1060+300 (coffret) x1200x2340. Chauffage électrique 30 kW. Ventilation bi-vitesses. Flux d'air vertical. Température maxi 130°C.

Avec double chariot :

LxPxH 1060+300 (coffret) x 2085x2340. Chauffage électrique 36 kW.

Options : Production de vapeur, fumage et contrôle hygrométrique.



Cellule 70

Dimensionnement pour 2 chariots 600x800x1830

Pour cuire, rôtir, pasteuriser.

LxPxH 1360+300 (coffret) x 2435x2230. Chauffage électrique 54 kW. Ventilation. Flux d'air horizontal. Température maxi 250°C.

Options : Production de vapeur, contrôle hygrométrique et surpuissance (81kW).

Four mixte AC700

Dimensionnement pour 2 chariots GN2/1, hauteur 1800.

Pour cuire, rôtir, pasteuriser.

LxPxH 1600x1650x1790.

Chauffage sec électrique 80 kW*. Chauffage vapeur par producteur 84 kW*. Ventilation. Flux d'air horizontal. Température maxi 250°C.

* pour une puissance installée maxi de 95 kW.



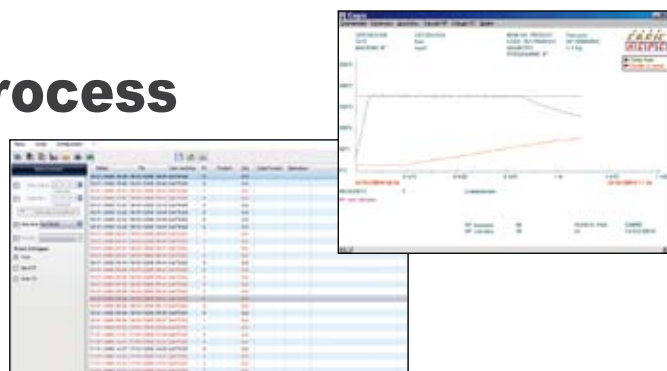
Pour tous les équipements CAPIC

Régulation et gestion du process

Equipements suivant applications et besoins.

Traçabilité - HACCP

- Par enregistreur indépendant.
- Par logiciel spécifique.



MARMITES A CUVE FIXE

500 à 2000 litres (et plus).

Chauffage vapeur, électrique, gaz ou bain d'huile.

Pour cuire, ...

Caractéristiques :

Cuve rectangulaire.
Couvercle avec charnières.
Vidange par vanne 50/60
(2 à partir de 1000 litres).
Coffret de commande déporté.

Options :

Régulateur à programmes,
sonde à coeur, enregistreur
de température, relevage mé-
canisé du couvercle, paniers
perforés.

Paniers : suivant applica-
tion, pour exemple :



POINTS FORTS

- Robustesse
- Simplicité
- Polyvalence

Encombres : Matériels standards

CAPACITÉS litres	DIM. EXT. (mm)			DIM. DE LA CUVE (mm)		
	Façade	Prof. *	Hauteur	Façade	Prof.	Hauteur
500	1500	1250	1000	1000	950	600
700	1900	1250	1000	1400	950	600
1000	2430	1250	1000	1930	950	600
1500	3390	1250	1000	2890	950	600
2000	3390	1250	1100	2890	980	700

* 1350 pour marmite gaz. Encombrement vanne de vidange + 225 mm
Sur demande : toutes capacités et adaptations spéciales.



Marmite 1000 litres ou plus avec 2 vannes de vidange.



AVEC BRAS RACLEUR

Caractéristiques :

Cuve hémisphérique
Chauffage vapeur, électrique
ou bain d'huile.
Vidange par vanne de fond.
Coffret de commande déporté.



BRAISAGE PAR INFRAROUGE



**GAZ ou
ÉLECTRIQUE**

**En continu ou
sur poste**

Caractéristiques :

- Dimensions selon débit souhaité (conception modulaire).
- Réglage de la distance des radiants par rapport au produit.
- Réglage de la vitesse du tapis.
- Accessibilité pour le nettoyage et la maintenance.



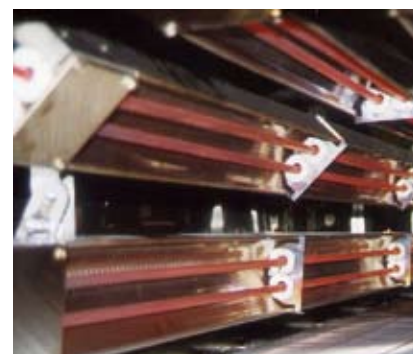
Sur poste.
Production semi-industrielle.
Puissance \approx 25 kW.



Rayonnement sur 1 face.



Rayonnement sur 3 faces.



CUISSONS EN CONTINU A AIR PULSÉ



CHAUFFAGE :

- Air chaud jusqu'à 250°C
- Injection vapeur
- Mixte (air chaud + vapeur)



**Dimensionnement suivant capacité souhaitée
(conception modulaire)**

Energie électrique et/ou vapeur.

Principe de fonctionnement :

La circulation de l'air est assurée par un groupe de ventilation positionné à l'extrémité du module.

Le flux, pulsé et canalisé, est réchauffé par des résistances électriques ou de la vapeur, avant de pénétrer dans la zone de cuisson pour être à nouveau aspiré.

Combinaison possible avec un module infrarouge ou un marqueur grill.

CUISSON VAPEUR EN CONTINU

(sans ventilation)



Le + : Le grill !

En continu, par contact. Capacité de production importante sur convoyeur lg 600 mm. Energie électrique.



Qualité, Innovation, Réactivité



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.

