

La performance et le rendement ...

CHARCUTIER TRAITEUR

■ GAMME 1000 ■



★ ★ ★ ★
CAPIC
Depuis 1955

CHARCUTIER TRAITEUR

Pour la charcuterie, le traiteur et la collectivité

Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10.
- Profondeur 1000
- Hauteur réglable 900/930 sur soubassement.

Robustesse

- Dessus épaisseur **30/10^{ème}**, structure interne **20/10^{ème}**.
- Grilles feux nus **en fonte** spécial grand récipient.
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé (sauf marmite 170, 345, 500 L) et équilibré par charnières **Echtermann**.
- Fond de cuve pour sauteuse **Bi-métal 12 mm**.

Performances

- Feux vifs 9 kW ou 6+8 kW.
- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox et basculantes.
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**.
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants.

Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée.
- Poignées émaillées pour une ligne épurée.
- Protection des commandes.

Hygiène

- Grilles **en inox** et cuvettes de propreté amovibles pour feux nus lavables en machine.
- Assemblage bord à bord des éléments.
- Cuves soudées sur le dessus (sauf alu).
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses.
- Tiroirs de propreté amovibles.
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté).
- Étanchéité des organes de commande.

Montage mural ou central

- Version avec soubassement sur pieds ou roulettes (en option) ou avec un montage pont ou en suspendu contre un mur ou avec une structure mécanosoudée.



« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Feu nu

Nos feux sont fiables et ultra performants pour des récipients de grand diamètre.



Feu Charcutier

- **Modèle ABM5CT, ABM2CT**
- **Puissance unitaire 6+8 kW**
6 kW à l'avant et 8 kW à l'arrière.
2 ou 4 feux au choix.
Entraxe de 415 mm pour rondeaux.
Brûleur démontable à flammes pilotées.
Grille FONTE 500x315.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette avec gravure laser sur colerette métallique.



Feu charcutier
Brûleur 6+8 kW.
Grille fonte.
Entraxe de 415.

Feu Volcan

- **Modèle ABM5, ABM2**
- **Puissance unitaire 9 kW**
2 ou 4 feux au choix.
Brûleur volcan :
 - Flamme centrale à effet centrifuge et dynamique couvrant la totalité du fond du récipient, améliorant les performances et la puissance.
 - Veilleuse positionnée au centre du brûleur et protégée des débordements du récipient.Grille INOX 400x600.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette avec gravure laser sur colerette métallique.



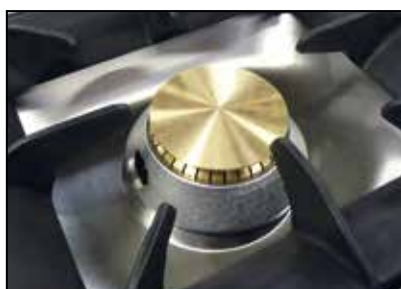
Feu Volcan
Brûleur 9 kW.
Grille inox.

Options

- Allumage électrique.
- Cuvette à eau.
- Kit de raccordement gaz pour flexible.

Modèle	ABM5CT	ABM2CT	ABM5	ABM2
	Feu Charcutier		Feu Volcan	
Façade	500	1000	500	1000
Puissance	6+8 kW	6+8 kW x2	9 kW x2	9 kW x4
Grilles	Qté 2 Fonte 500x315	Qté 4 Fonte 500x315	Qté 1 Inox 400x600	Qté 2 Inox 400x600

■ Brûleur Charcutier 6 + 8 kW.



■ Brûleur Volcan 9 kW.



■ Grille inox et cuvette de propreté amovibles et lavables en machine.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Coup de feu

Complète les feux nus pour bouillir, mijoter ou garder au chaud.

Coup de feu gaz

- **Modèle ABM4**
- **Façade 500**
1 plaque fonte 500x600. Puissance 8 kW. Tampon centré.
- **Façade 1000**
1 plaque fonte 1000x600. Puissance 10 kW. Tampon centré.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- **Performances**
Plaque en fonte spéciale munie de picots pour une répartition et une inertie de chauffe optimale sur toute la surface.



Coup de feu gaz
ABM4

Coup de feu électrique

- **Modèle ABM4E**
- **Façade 1000**
3 plaques fonte rectangulaires 300x600. Puissance 3x5 kW. Tampon centré.
- Commande par commutateur 3 allures.
- **Performances**
Plaque affleurante de 3 plaques indépendantes pour réduire les dépenses énergétiques.






Coup de feu élec.
ABM4E

2 feux + coup de feu gaz

- **Modèle ABM1**
- **Façade 1000**
2 feux sous grille inox 400x600. Puissance 2x9 kW.
+ 1 plaque coup de feu gaz 800x600. Puissance 8 kW



2 feux + 1 coup de feu gaz
ABM1

Modèle	ABM1 	ABM4 	ABM4E 
Façade	1000	500	1000
2 Feux vifs			
Puissance	9 kW (x2)	-	-
Brûleur	Volcan	-	-
Grille	400x600	-	-
Coup de feu			
Energie	Gaz	Gaz	
Puissance	8 kW	8 kW	10 kW
Nbre plaque	1 plaque	1 plaque	
Plaque	600x600	500x600	1000x600
Tampon	Centré	Centré	Centré
			-

- Plaque coup de feu en fonte spéciale munie de picots et foyers en briques réfractaires pour modèle gaz.



- Tiroir de propreté embouti amovible et lavable en machine.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Plaque électrique

Un appareil polyvalent qui remplace feux nus ou coup de feu.



Caractéristiques générales

- 4 plaques carrées.
- Plaques en fonte 300x300 fixes.
- Puissance unitaire 3 kW.
- Commutateur 4 positions.
- Visualisation de la chauffe par un témoin lumineux.
- Tiroir de propreté pour les débordements amovible.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

Modèle	ABM3 ⚡
Façade	1000
Puissance	3 kW x4
Plaques	4 plaques 300x300



Plaques électriques
ABM3

Bain-Marie

Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements.

Caractéristiques générales

- Cuve soudée sur le dessus embouti.
- Vidange par bonde à raccorder sur le réseau d'eaux usées.
- Résistances dans cuve.
- Régulation par thermostat 30-110°C.
- Alimentation EC ou EF commandée en façade.

Modèle	AM8 - Bain marie ⚡
Façade	400
Puissance	1,6 kW (230V)
Cuve	306x510x220
Bac (non fourni)	GN 1/1 prof. 150



Bain-Marie
ABM8

Neutre

Très utile pour la préparation ou le dressage des plats.

Caractéristiques générales

- Façade 100, 200, 400, 500, 1000.
- Options : Découpe pour salage, tiroir coulissant, prise de courant, étagère, ...

Toutes autres façades sur-mesure (nous consulter).



Neutre
ABM6

Friteuse

Performante, rendement et facilité de nettoyage des cuves.



Production de 50 à 60 kg/h

- **Modèle : ABM20 Turbofrit ÉLECTRIQUE**
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW. Façade 400.
- Relevage manuel ou automatique indépendant.
- Commandes digitales avec défigeage.
- 1 panier 360x285x135 ou option 2 1/2 paniers 360x140x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.
- **Modèle : ABM20 Turbofrit GAZ**
- 1 cuve de 30 litres de 30 kW. Façade 500.
- Relevage manuel ou automatique indépendant.
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage élec.
- 1 panier 500x290x200 ou option 2 1/2 paniers 455x140x130.

Modèle	ABM20 - Turbofrit ⚡	ABM20 - Turbofrit 🔧
Façade	400	500
Capacité	20 L	30 L
Puissance	20 kW	30 kW



Turbofrit - Relevage auto
ABM20

Grillade

Grillade traditionnelle fonte permettant un marquage idéal et rapide.

- **Modèle : Nervurée & pentée**
- Façade 500. Energie : gaz 11 kW.
- 1 plaque fonte 500x630.
- Pare éclaboussure amovible et raclette incluse.
- **Modèle : Lisse & horizontale**
- Façade 400. Energie : Electrique 5 kW - Gaz 7,2 kW.
- 1 plaque fonte 400x550.
- Pare éclaboussure amovible et raclette incluse.

Modèle	ABM9 - Grillade fonte	
	Nervurée & pentée	Lisse & horizontale
Façade	500	400
Puissance	11 kW 🔧	5 kW ⚡ 7,2 kW 🔧
Plaque	500x630	400x550

Autre version disponible en grillade inox (voir gamme 900).



Grillade nervurée & pentée
ABM9



Grillade lisse & horizontale
ABM9

- Tiroir de propreté embouti amovible et lavable en machine.



- Manette ergonomique et protégée. Gravure laser sur collerette métallique.



- Résistance oblongue relevable pour faciliter le nettoyage.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Soubassements

Sur pieds à vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus CHARCUTIER TRAITEUR.

Assemblage possible entre eux pour réaliser des montages pont ou suspendus.



Piètement

Façade de 800, 1000, 1500 et 2000.

En tube rond avec cadre inox sur embouts réglables.



Placard ouvert

Façade de 400, 500, 800, 1000.

Options :

Étagère intermédiaire.

Échelle de stockage de 5 niveaux GN1/1.



Placard fermé ou étuve

Façade de 400, 500, 800, 1000.

1 ou 2 porte(s) battante(s), 1 étagère inférieure.

Étuve : Façade 500 : 850 W.

Façade 1000 : 2,1 kW.

Options :

Étagère intermédiaire. Échelle de stockage de 5 niveaux GN1/1.

2 portes coulissantes à la place des portes battantes pour façade 1000.



Four statique

Façade de 1000. Commandes protégées. Thermostat 50 à 300°C. Porte à double paroi calorifugée et équilibrée.

GASTRONORME : Intérieur 650x530x280 avec 1 grille GN 2/1.
Élec. 5,1 kW - Gaz 10 kW.

EURONORME : Intérieur 600x800x280 avec 1 grille EN.
Élec. 6 kW - Gaz 13,2 kW.



■ Robustesse



■ Protection des commandes



■ Brûleur gaz du four statique



Marmites en acier inox 304

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

Caractéristiques générales

- Capacités 150, 235, 345 et 500 litres.
- Cuve 30/10ème soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé (sauf 345 et 500 L) et équilibré.
- Robinet de vidange. Crépine amovible (pour 150 et 235 L).
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

Chauffe directe

Coffret mural avec commande déportée pour modèles 345, 500 L.
2 modèles de régulation :

- Standard avec un robinet gaz.
- Thermostatique digitale avec sonde dans la cuve.

Gaz : Chauffage par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple.

Elec. : Par châssis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyant lumineux.

Bain-marie

CUVE A DOUBLE ENVELOPPE.

Contrôle du niveau d'eau automatique.

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple.

Elec. : Par thermoplongeurs immergés dans la double enveloppe et commandés par doseur d'énergie et voyant lumineux.
Groupe de sécurité.

Options

Cône de vidange déporté, cuve en inox 316 L pour produits de la mer, faux fond perforé amovible, régulation thermostatique digitale avec ou sans coffret déporté.

Modèle	Chauffe directe				Bain-Marie	
	150 L	235 L	345 L	500 L	150 L	235 L
Façade	1000	1000	1200	1500	1000	1000
Dim. cuve	Ø 603x550	640x620 x600	900x725 x530	1285x725 x530	Ø 603x550	640x620 x600
Elec. ⚡	12 kW	-	-	-	18 kW	22,5 kW
Ep. fond cuve	80/10	-	-	-	30/10	30/10
Gaz 🔥	19,5 kW	22 kW	34 kW	45 kW	19,5 kW	22 kW
Ep. fond cuve	30/10	30/10	50/10	50/10	30/10	30/10



Capacité 150 L

Capacité 235 L



Capacité 345 et 500 L

- Couvercle doublé et équilibré par charnière Echtermann.



- Rejet fixe inox pour remplissage en eau. Canalisation des gouttes.



- Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange.



Marmites en aluminium

Pour toutes cuissons traditionnelles et longues : boudins, rillettes, pâtés, ...

Caractéristiques générales

- Capacités 90, 130 et 170 litres.
- Cuve MONOBLOC en ALUMINIUM de qualité alimentaire et de forte épaisseur.
- Socle et carrosserie (façade, côtés) en acier inox 18-10.
- Structure interne en acier inox.
- Couvercle doublé (sauf 170 L) et équilibré.
- Chauffage gaz par rampes brûleurs.
- Poignée de couvercle avec embout isolant.
- Alimentation eau chaude / eau froide par rejet fixe commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique.
- Commande par robinet gaz 3 positions.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Angles largement arrondis.
- Allumage électrique.

Options

- Dossieret inox isolé hauteur 600.
- Régulation de température électronique.
- Coffret mural avec régulation de température électronique et minuterie début et fin de cuisson.
- Claie de fond de cuve.

Modèle	Chauffe directe		
	90 L	130 L	170 L
Façade	1000	1000	1000
Dim. cuve	Ø 600x360	Ø 600x490	□ 650x650x400
Energie	🔥 Gaz	🔥 Gaz	🔥 Gaz
Puissance	18,5 kW	20 kW	25 kW



Capacité 90 et 130 L



Capacité 170 L

Marmiton

La polyvalence dans un minimum de place.

1 marmite amovible en fonderie d'ALUMINIUM

- Capacité 30 litres, chauffe directe.
- Energie gaz, puissance 7,5 kW.
- Dimensions cuve Ø 360x300.

1 feu nu

- Energie gaz, puissance 6 kW.
- Brûleur démontable à flammes pilotées.
- Grille inox 370x315.



Capacité 30 L

Sauteuse braisière

La qualité et la fiabilité légendaire de la sauteuse CAPIC, parfaite pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire.



Caractéristiques générales

- Cuve fond BIMÉTAL épaisseur 12 mm (3 mm en inox + 9 mm en acier).
- Cuve avec angles arrondis de profondeur 250 mm.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Basculement par vérin électrique ou manuel avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des écoulements.

Chauffage électrique

Par châssis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyants + thermostat de sécurité.

Chauffage gaz

Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.

Options

- Cadre amovible support pour bacs GN1/1.
- Crépine sur bec verseur.
- Bec verseur déporté amovible.
- Gaz uniquement : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure gaz au basculement et limiteur de surchauffe sur fond de cuve.
- Electrique : Régulation thermostatique digitale 50-300°C.



Modèle 50



Modèle 80

Modèle	50	80
Façade	1000	1500
Dimensions cuve	850x575 x250	1350x575 x250
Capacité	100 litres	170 litres
Puissance élec. ⚡	15 kW	27 kW
Puissance gaz 🔥	20 kW	30 kW

- Angles arrondis pour une hygiène parfaite.



- Rampes gaz en tube inox pour une meilleure répartition de la chaleur.



- Crépine sur bec verseur en option.



Four spécial charcutier

FOURMATIC, four à air pulsé

Pour étuver, cuire, rôtir tous les produits de charcuterie et plats cuisinés.

Caractéristiques générales

Ventilation horizontale.

Enceinte de cuisson en acier inoxydable brillanté.

Angles arrondis. Porte double vitrage. Dim. intérieures GN.

Livré sans équipement intérieur. Alimentation 400Vx3+N.

4 modèles au choix

- **R50N**
Façade 900 - Profondeur 800 - Hauteur 770.
Puissance 9,6 kW.
A équiper de : - Jous 5 niveaux espacés de 75.
- Jous 6 niveaux espacés de 60.
Option : Piétement haut. 750/780.
- **R150N**
Façade 1040 - Profondeur 890 - Hauteur 900.
Puissance 16,8 kW.
A équiper de : - Jous 8 niveaux espacés de 75.
- Jous 10 niveaux espacés de 60.
- Cadre mobile 8 niveaux espacés de 75.
- Cadre mobile 10 niveaux espacés de 60.
Options : Piétement haut. 750/780, table chariot.
- **R250**
Façade 800 - Profondeur 1400 - Hauteur 1080.
2 niveaux d'étagères en inox perforé 800x600 esp. 200.
Puissance en production d'humidité : 9,5 + 3 kW
ou en cuisson renforcée : 13,5 + 3 kW.
Option : Piétement de 550.
- **R300**
Façade 800 - Profondeur 1400 - Hauteur 1600 sur pieds.
4 niveaux d'étagères en inox perforé 800x600 esp. 200.
Puissance en production d'humidité : 12,5 + 4,5 kW
ou en cuisson renforcée : 18,5 + 4,5 kW.

Options : Douchette, humidité par atomisation d'eau, régulation par sonde à coeur, minuterie, grille, plaque, bac à rôtir.

Modèle	R50N	R150N	R250	R300
Dimensions LxPxH	900x800 x770	1040x890 x900	800x1400 x1080	800x1400 x1600
Puissance élec.	9,6 kW	16,8 kW	9,5 + 3 kW	12,5 + 4,5kW
Puiss. renforcée	-	-	13,5 + 3 kW	18,5 + 4,5kW



R50N



R150N



R250



R300

FUMOIRS

Pour sécher et fumer : viandes, volailles, poissons.

Fumage par carbonisation naturelle de la sciure contenue dans un tiroir. Trappe d'aération et de tirage réglable manuellement. Livré avec barre de suspension de produits. Carrosserie en acier inoxydable.

Modèle	15	25	35
Capacité	30 - 60 kg	60 - 120 kg	110 - 200 kg
Séchage	2,5 kW	3 kW	4,5 kW
Dimensions	800x650x1900	800x950x1900	800x1250x1900



AC700, four mixte programmable

Capacité : 2 Chariots de 20 niveaux



Pour cuissons :
Sèche, vapeur, mixte, rôtissage,
pasteurisation, basse température.

- **Capacité exceptionnelle** : 2 chariots GN2/1.
16 à 20 niveaux soit 40 bacs GN2/1 ou 80 bacs GN1/1.
- **Puissance** : 95 kW.
- **Chauffage électrique** : Par résistances circulaires disposées autour de turbines inox permettant une distribution d'air chaud horizontale.
- **Production d'humidité** : La vapeur basse pression nécessaire est instantanément produite par un générateur à niveau d'eau automatique.
- **Nettoyage automatique** : De l'enceinte de cuisson par buses à jet conique.
- **Système de refroidissement.**

Façade 1600 - Profondeur 1650 - Hauteur 2100.

Options :

Douchette, humidité par atomisation d'eau, régulation par sonde à coeur, minuterie, grille, plaque, bac à rôtir.



Réactivité, Qualité, Innovation



★ ★ ★ ★
CAPIC
Pour réussir

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.