



ELITE

BY CAPIC



ELITE BY CAPIC

*" La satisfaction
des Chefs
est notre priorité "*



La rencontre avec le Chef



Etude et plan 3D



CAPIC étudie et construit votre fourneau ELITE selon vos souhaits et vous garantit robustesse, performance, ergonomie, hygiène et esthétique.

C'est un fourneau unique, en émail de couleur vitrifié à 850°C, résultat d'une rencontre avec nos spécialistes.

Sur-mesure, ELITE est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant. Il est réalisé en acier inoxydable (dessus 30/10ème, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe) avec dessus finition brouillée, satinée, bords arrondis poli miroir.

Les corps de chauffe des pages suivantes peuvent être intégrés dans le fourneau sur-mesure Elite.



Une étoile
dans votre
cuisine

La fabrication



La réception



Chef, Composez votre fourneau !



DESSUS GAZ



FEU NU

- Brûleur standard : 6 ou 8 kW
- Brûleur inox : 7 kW avec option système Ecoflam
- Brûleur volcan : 9 kW

Grille inox et cuvette de propreté



COUP DE FEU

Plaque fonte au choix : 6 kW - 400x550 ou 8 kW - 500x600 ou 600x600 ou 800x600 ou 10 kW - 1000x600

Caisson amovible à briques réfractaires



Un fourneau unique et sur-mesure



L'histoire
d'une passion



GRILLADE À SNACKER INOX

Plaque lisse : 400x550- 7,2 kW

GRILLADE À SNACKER FONTE

Plaque lisse : 400x550- 7,2 kW

Plaque nervurée : 400x550- 8 kW
500x630- 11 kW



PLANCHA

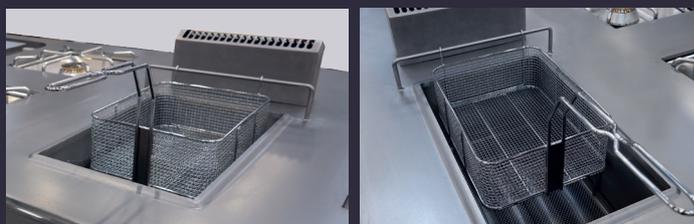
Plaque spéciale inox avec gouttière
d'écoulement

7,2kW : 550x400 ou 10kW : 620x515
Option rainurage ou polissage miroir



FRITEUSE

Production : + de 35 kg/h
1 cuve de 20 litres de 20 kW
Relevage manuel



Du rêve à la réalité !



DESSUS ÉLECTRIQUE



PLAQUE VITRO

Foyer rayonnant : 1 zone ou 2 zones
Foyer induction : 1, 2 zones ou multizones



COUP DE FEU

Plaque fonte affleurante : 300x600 - 5 kW

BAIN-MARIE

Tous formats GN ou sur-mesure



“ L’admiration de son travail
est un art qui se savoure ”



Laissez parler
votre imagination



PLANCHA

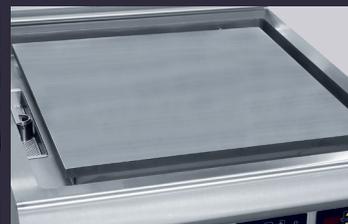
Plaque duplex avec gouttière d'écoulement
550x400 - 5 kW - 1 zone
620x515 - 6 kW - 2 zones
Option rainurage



PLANCHA PLASMA

2 ou 4 zones de chauffe
200° C en moins de 6 minutes
330x585 - 7,6 kW
620x585 - 15,3 kW

Le Must
en cuisson !



FRITEUSE

15 kg/h : Cuve 8 L - 6 kW
+ de 25 kg/h : Cuve 15 L - 10 kW
50 à 60 kg/h : Cuve 20 L - 20 kW



Le respect de vos traditions culinaires



ÉTAGÈRE
BARREAUDÉE

MONTAGE
EN PONT

EN COMPLÉMENT

Etagère sur mitre, rampe infrarouge, évier avec col de cygne EC + EF, prise de courant, bol à mixer, barre de dressage, salamandre, ...



Quelques exemples de divers équipements que nous pouvons aussi incorporer



Four Tandoori



Robata



wok

Plusieurs choix possibles de soubassement



PLACARD

RÉFRIGÉRÉ

PLACARD

Fermé, ouvert ou étuve
Porte battante ou coulissante

TIROIR - Neutre ou chauffant
pour bac GN1/1 ou assiettes

FOUR STATIQUE GN2/1

Puissance : Elec. 5,1 kW - Gaz 10 kW
Façade 800 ou 1000 - Commandes protégées
Enceinte calorifugée - Porte à double paroi
Traversant sur modèle électrique

RÉFRIGÉRÉ

- 2, 3 ou 4 portillons
- 2, 4 ou 6 tiroirs coulissants GN1/1
Groupe tropicalisé 43°C au R454C



Tiroirs



Four

Une finition exceptionnelle

Exemple de finition :
Dessus finition brouillée
Bords arrondis poli miroir
Barre de dressage
Salamandre avec étagère
Poignées de placard au choix :
teinte inox ou laiton



“ D’une grande efficacité et
d’une solidité irréprochable “



RAL 3027
Rouge framboise

Le souci du détail

TOUTES COULEURS RAL POSSIBLES, EXEMPLES DE COULEURS



RAL 1015
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur



RAL 5022
Bleu nocturne



RAL9005
Noir profond

LOGO DE VOTRE RESTAURANT APPOSÉ SUR VOTRE PIANO



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

MADE IN
FRANCE



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.