

Performances et ergonomie...

# PILOTE

Gamme 900



# Marmites

Pour toute cuisson à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Couvercle doublé, équilibré par charnières.
- Basculement électrique de la cuve avec arrêt en toutes positions.
- Coupure de chauffe au basculement.
- Allumage électrique pour modèle gaz.
- Alim. EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

### Modèle Bain-marie :

Producteur intégré de vapeur 0.35 bars (Pression maximale 0.5 bars) et régulation automatique du niveau d'eau.

- **Marmite SANS MÉLANGEUR :**  
Régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, robinet de vidange, minuterie (sur modèle élec. départ différé), compteur d'eau.
- **Marmite AVEC MÉLANGEUR amovible :**  
9 cycles de rotation préprogrammés, régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, compteur d'eau, minuterie (sur modèle élec. départ différé), couvercle avec trappe à ingrédients.



**Options :** Pieds de 450 réglables, douchette, grille d'égouttage.

Modèle	Capacité en L	Energie	Puissance	Fond de cuve	Dim. cuve ØxP	Vidange cuve*
<b>Marmite SANS MELANGEUR</b>						
Chauffe directe	150	Elec.	12	Plat	600x570	170 mm
	225	Gaz	19,5	Plat	750x570	130 mm
Bain-marie	80	Gaz	25	Plat	500x490	290 mm
	150	Elec.	14	Elliptique	500x490	290 mm
		Gaz	18	Plat	600x570	170 mm
Bain-marie	225	Elec.	19,5	Plat	600x570	170 mm
		Gaz	22,5	Plat	750x570	130 mm
			Gaz	25	Plat	750x570
<b>Marmite AVEC MELANGEUR</b>						
Bain-marie	80	Elec.	14	Elliptique	500x490	290 mm
	150	Elec.	18	Plat	600x570	170 mm
	225	Elec.	22,5	Plat	750x570	130 mm
		Gaz	25	Plat	750x570	130 mm



Modèle avec mélangeur  
En option photo avec 4 pieds

\* Vidange cuve : Hauteur du bec verseur au sol avec cuve basculée.

# Sauteuses multifonctions

Fonction : Sauteuse, marmite CD, BM, braisière et plaque à snacker.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cuve à angles arrondis, **fond BIMÉTAL 12mm** (9 + 3 mm).
- Couvercle doublé, équilibré par charnières.
- Basculement électrique de la cuve avec arrêt en toutes positions.
- Coupure de chauffe au basculement.
- Régulation thermostatique séquentielle en mode sauteuse 0 à 300°C et en mode marmite 0 à 120°C.
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèles électriques.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Compteur d'eau.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.



## Options :

Pieds de 450 réglables, sonde à piquer, douchette, grille d'égouttage, cadre support bacs GN1/1 amovible, système de relevage électrique des paniers piloté par minuterie avec alarme sonore, bac perforé,...

Grille d'égouttage en option



Modèle	Energie	Puissance	Dim. cuve	Capacité en L
50	Elec.	15	850x575x250	100 L
	Gaz	20		
60	Elec.	18	1050x575x250	130 L
	Gaz	25		
80	Elec.	27	1350x575x250	170 L
	Gaz	30		

# Mode de fonctionnement

Une programmation simple et rapide de la carte multifonctions permet d'en définir la fonction (thermostats, minuterie, ...).

Toute carte peut donc être aisément remplacée par sa voisine afin de préserver les fonctions principales en cas de panne.  
**POINTS FORTS** : Fonctionnement simple, carte multifonctions fiable, polyvalente, interchangeable.

## Fonctions des marmites



### Mode marmite

Régulation thermostatique et séquentielle.



### Mélangeur

9 programmes de mélange.  
2 sens de rotation.

## Fonctions des sauteuses



### Mode sauteuse

Régulation thermostatique et séquentielle.

Adapté pour des cuissons sur fond de cuve, snackage,...

La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 300°C.



### Mode marmite

Régulation thermostatique et séquentielle.

Adapté pour des cuissons avec bouillon (pâtes, bain-marie,...).

La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 120°C.



### Sonde à coeur (option)

Valeur de consigne réglable de 0 à 180°C.

## Fonctions communes des marmites et sauteuses



### Minuterie

Départ différé pour modèle électrique.  
Réglage min./sec. ou heure/minute



### Compteur d'eau

de 0 à 999 litres permet de contrôler le remplissage de la cuve.



### Basculement cuve

Régulation thermostatique et séquentielle.



### Alimentation EC/EF

Remplissage d'eau froide (touche bleue) et d'eau chaude (touche rouge).

# Montage suspendu

## Suspendu contre un mur plein



## Suspendu à une structure mécanosoudée



Structure constituée de piliers avec semelle intégrée dans le sol ou posée sur le sol.

Muret technique pour passage des fluides.



# Réactivité, Qualité, Innovation



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux.



**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.