

# SAUTEUSE CIRCULAIRE

## Grande capacité avec bras racleur

**Pour cuisines centrales, traiteurs et industries agroalimentaires.**

Notre sauteuse circulaire est prévue pour le marquage des viandes, la coloration des légumes, rissolage et braisage.



**La hauteur de cuve est de 295 mm pour respecter la qualité et la coloration du produit.**

### **Deux références :**

- Modèle 1100 : Surface 1 m<sup>2</sup>  
Volume utile de cuve 280 L  
Puissance de chauffe 36 kW
- Modèle 1300 : Surface 1,3 m<sup>2</sup>  
Volume utile de cuve 380 L  
Puissance de chauffe 48 kW

- Chauffage électrique.
- Epaisseur fond de cuve 20 mm.
- Bras racleur amovible à vitesse variable.
- Couvercle grillagé en 2 parties pour une évaporation maximale du fond de cuve.
- Déversement à 700 mm du sol dans bac Europe.
- 100 recettes programmables à partir d'un écran tactile.



**CAPIC**  
France 1955 ★★★★★

69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - 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.



10/2015