

Cuisson parfaite sans surveillance, ni spécialiste

EXPRESS

Four à convoyeur



CAPIC
France 1955 ★★★★★

Express

L'Express est un four à convoyeur dédié principalement à la production de pizzas.

POINTS FORTS

- Simplicité d'utilisation, robustesse et longévité reconnue.
- Accessibilité totale pour un nettoyage aisé et rapide.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inox 18.10 brossé.
- Sens de déroulement du tapis de gauche à droite.
- Tapis à mailles inox équipé d'une plaque amovible pour un nettoyage aisé.
- Hauteur de passage maximum d'un produit 80 mm.
- Chauffage à jets d'air pulsé : La voûte et la sole diffusent simultanément des jets d'air pulsé.
- **Composants électriques internes de type électromécanique.**
- Régulation de la température jusqu'à 350°C.
- Options : - Déroulement du tapis de droite à gauche.
- Tablettes entrée et sortie.



- Production d'humidité par atomisation.
- Piétement mobile.

RESTAURATION EN

40 à 60 pizzas/h

- Dimensions extérieures : 1290 x 945 x 610.
- Dimensions du passage : 500x80 (lxh).
- Puissance : 9 kW.
- Commande thermostatique digitale.
- Vitesse de déroulement du tapis réglable de 40 sec. à 6 minutes contrôlée par potentiomètre.

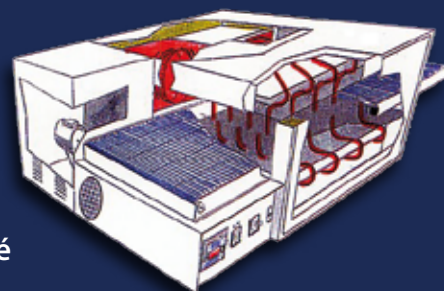
LE PLUS UTILISÉ



Tiroir pour résidus de cuisson.



- Tous les Express sont superposables sauf Production 2.



■ Chauffage à jets d'air pulsé

La cuisson est assurée par un jet d'air chaud pulsé diffusé par la voûte et la sole réglable de 100 à 350°C. L'échange thermique est instantané. La température pénètre directement à coeur, garantissant une excellente cuisson du produit de forte épaisseur, tout en assurant une coloration de surface idéale.

PRODUCTION 1 EN

80 à 140 pizzas/h

- Dimensions extérieures : 1950 x 1410 x 780.
- Dimensions du passage : 820x80 (lxh).
- Ouverture latérale : 550x240 (lxh)
- Puissance : 30 kW.
- Commande thermostatique digitale.
- Vitesse de déroulement du tapis réglable de 30 sec. à 9 minutes contrôlée par potentiomètre.

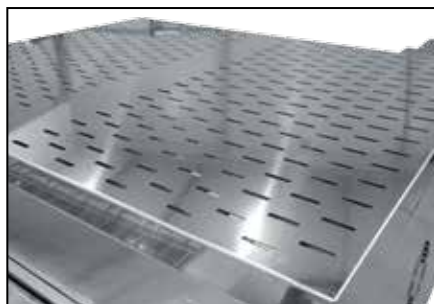
DÉBIT IMPORTANT



Support mobile en option.

Tiroir pour résidus de cuisson.

- Dessus ajouré pour maintenir au chaud les plats ou assiettes.



- Ventilateur technique pour sécuriser les composants (ne pas obstruer).



- Volets entrée/sortie réglables pour conserver la chaleur.



PRODUCTION 2

150 à 200 pizzas/h

- Dimensions extérieures : 1760 x 1525 x 746.
- Dimensions du passage : 950x80 (lxh).
- Ouverture latérale : 615 x 115 (lxh).
- 2 choix de puissances : 24 ou 36 kW permet d'économiser l'énergie suivant la production.
- Commande thermostatique digitale.
- Vitesse de déroulement du tapis réglable de 1 à 18 minutes contrôlée par potentiomètre.

GRAND DÉBIT



Support mobile en option.

- Filtre amovible à nettoyer 1 fois par mois pour Production 2.



- Trappe latérale pour Production 2.



- Tout est accessible pour assurer la maintenance et l'hygiène.



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 - 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.