



CAPICHEF, 800 bereich

Maximale Effizienz in einem
Minimum Raum: 1,5 m²



Es besteht aus:

- 2 offene Brenner unter 300x550 Edelstahl-Grill, Leistung 4,8 kW.
- 1 Glühplatte 400 x 500, Leistung: 6 kW.
- 2 offene Brenner unter 300 x 550 Edelstahl-Grill, Leistung 4,8 kW.
- 1 Edelstahl-Elektro-plancha mit Thermostat und Ablauf Gosse im Gerätefront Schublade. Leistung: 3kW, Nutzfläche 17,5dm².
- 1 Fritteuse 8 Liter, Leistung: 6kW, EntleerungsHahn an der Vorderseite. 15 kg Pommes Frites pro Stunde.

Diese Zusammensetzung ist nicht zu ändern aber es kann auf verschiedene Möbel platziert werden wie zum Beispiel offenen oder geschlossenen Schrank, Schublade, Backofen, Kühl Schublade

Speziell entwickelt für die kommerzielle Gastronomie von 30 bis 100 Personen. aus einem Stück hergestellt top 3mm dick, Abmessung: 2,000x836x270mm.

Stärken:

- Robustheit:
Durchgehende Deckplatte, von 3 mm dick. Edelstahl-Grill. Glühplatte auf Feuer Steine.
Plancha: Heizelement unter der Platte.
- Leistung: Heizung mit ovalen Heizwiderstand für 30 % mehr Leistungsfähigkeit unter der plancha und der Fritteuse.
- Einfache, Pflege Reinigung und Installation.
Einzelstück top kein Eindringen von Fett oder Reinigungsprodukt zwischen die Geräte. Abnehmbare Sauberkeit Tank unter den offenen Brenner, die sind Waschmaschinenfest. Große Wasserrinne um das plancha.
- Große Saft Schublade, Schublade für Fett. Auffang Schublade für die Sauberkeit unter den beiden offenen Brenner.

Dank der CAPICHEF genießen Sie alle CAPIC-Know-how, Französisch Hersteller seit 1955.



5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France

Tel. +332 98 64 77 00 - Fax +332 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com



Das Produkt in dieser Broschüre ist in der Bretagne Frankreich durch CAPIC hergestellt.
Fotos, Zeichnungen und Eigenschaften sind ausschließlich zur Information gegeben und sind nicht verbindlich.



06/2015

CAPICHEF, 800 bereich



Features:

- Außenmaße : 2000x836x270.
- Top-Stück Edelstahl vermischt 18 mm.
- Dicke über 3 mm.
- Kleid 10/10 gebürstetem Edelstahl.
- Structure 20/10 en acier inoxydable.
- 2 mm Edelstahl-Struktur.
- Die Vorderkante abgestrahlt radius um 20.
- Hinter kante bildet Aufkantung und Gehrungslinie mit Abflussöffnungen für Verbrennungsgase.
- Front ohne sichtbare Schrauben.
- Einzel Gehrungslinie lg. 2000.

4 Brenner:

- Herausnehmbarer Flammenbrenner gesteuert durch: 4x4,8 kW
- Gitter aus rostfreiem Edelstahl Dimensionen: 300x550.
- Schubaden für den Fett auffang unter die Brenner.
- Sicherheit durch Pilot Licht und Thermokupplung.
- Gesicherten und geschützten Bediengriffe.

Gas-Gluhplattenherd :

- Dimension 400x550 Gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Brennkammer mit refraktären Ziegel.
- Plattenmitte abnehmend. 6 kW zentral Brenner.
- Sicherheit durch Pilot Licht und Thermokupplung.
- Gesichert durch geschützten Bediengriffe.

Plancha :

- 340x515 Platte in 18-10 Edelstahl. Dicke 15 mm. Leistung: 3 kW.
- Heizung durch Edelstahl Widerstände in den Boden des plancha.
- Eine unabhängige und gesteuertes Heizungsbereich.
- Schrapper mitgeliefert.
- Wässerungsrinne für eine einfache Reinigung.
- Überlaufventil und Entleerung.
- Große Sammelschublademiteinem 3Liter Fassungsvermögen.

Fritteuse :

- Edelstahltank. Kapazität: 8 Liter. Dicke 2 mm. Leistung: 6 kW.
- Fassungsvermögen: 12/15kg gefroren Pommes Frites pro Stunde.
- Thermostat 100-180 ° C, positive Sicherheit 220 ° C.
- Heizung durch Edelstahl-Widerstände.
- Entleerungshahn an der Vorderseite
- 1 Edelstahlkorb , Maße: 190x240x140.

Optionen: Elektrische Zündung. Frontschiene. Hinstellt Regal.
Länge: 500 und 800.

