

Pour mettre vos talents en valeur

LES FOURS

■ FOURMATIC - AIRCUISEUR - PATISMATIC - STATIC - AC700 ■



CAPIC
France 1955 ★★★★★

FOURMATIC / AIRCUISEUR

26 modèles en 2 gammes de fours : ■ **FOURMATIC (R)** : Pour les cuissons à air chaud.
■ **AIRCUISEUR (AC)** : Pour tous les types de cuissons dont mixte.

26 models are available in two types of oven: ■ The Fourmatic (R) : forced ventilation cooking.
■ The Aircuisineur (AC) : for all types of cooking, including combi cooking.

Construction

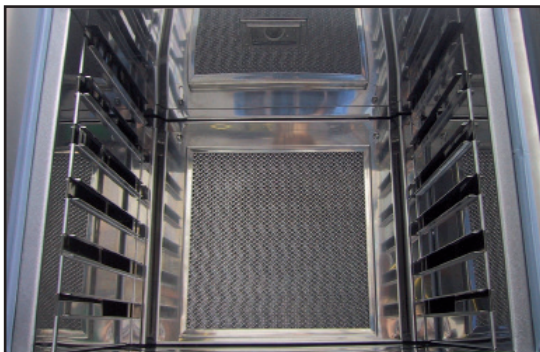
En acier inoxydable. Enceinte de cuisson calorifugée.
Porte avec hublot double vitrage et récupération des condensats.
Evacuation des buées réglables. Eclairage intérieur.

Construction : In stainless steel. Insulated oven. Door with double window and condensation collection. Adjustable steam outlet. Internal lighting.

Chauffage et ventilation

Chauffage électrique par résistances disposées dans le flux d'air. Montée ultra rapide en température. Ventilation assurant une répartition homogène des températures. Régulation pour tous types de cuissons, même les plus délicates «AU DEGRÉ PRÈS».

Heating and ventilation : Electrical heating elements placed in the air flow. Very fast temperature rise. Forced ventilation ensures uniform temperature distribution. Temperature regulation for all types of cooking, even the most delicate, to the NEAREST DEGREE.

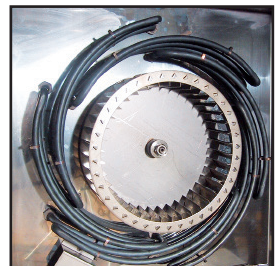


■ Intérieur avec filtre inox anti-graisse amovible.
■ Removable stainless steel grease filters.



■ Tableau de commande encastré et monté sur rail coulissant.

■ Built-in control panel slides out on rails for maintenance.



■ Ventilation étudiée pour réduire les pertes de poids et conserver aux aliments leurs goûts et couleurs.

« Tout le monde aime la simplicité »

Fonctions des commandes



R-AC

Air chaud : pour cuisson maximale à 270°C.
Forced ventilation : for cooking at 270°C maximum.



R-AC

Refroidissement : par ventilation forcée, porte ouverte.
Cooling : forced ventilation with the oven door open.



AC

Vapeur : pour cuisson à l'humidité jusqu'à 100°C.
Steam : for steaming up to 100°C.



AC

Mixte : Simultanément, l'air chaud et la vapeur jusqu'à 180°C.
Mixed : steam and hot air combined up to 180°C.



AC

Basse température : pour cuissons délicates, sous vide et décongélation à une température de 85°C.
Low temperature : for cooking delicate items, vacuum packed products and defrosting at 85°C.



AC

Régénération : humidité et température pour régénérer à 120°C.
Regeneration : optimal humidity and temperature for heating products to 120°C.



R-AC

Visualisation des données : pour connaître à tout moment la température ambiante et renseigner la température de consigne.
Presentation of data : to check the current ambient and selected temperatures.



R-AC

Réglage de la minuterie : pour temps de cuisson 0 à 110 minutes.
Timer : cooking times from 0 to 110 minutes.



AC

Réglage de l'humidité : (hygrométrie) pour obtenir le taux d'humidité désiré pour les cycles vapeur et mixte.
Humidity control : for setting the humidity level for each cycle.

OPTIONS



R-AC

Régulation par sonde à coeur : pour contrôler et réguler la température au coeur du produit.
Core probe : for accurately controlling the temperature within the product.



R-AC

Raccordement pour HACCP
Connection for HACCP traceability system.



R

Humidité par pulvérisation : pour augmenter le taux d'humidité en cuisson.
Humidification by water spray : for increasing the humidity level during a cooking cycle.

FOURMATIC (R) AIRCUISEUR (AC)



Vapeur uniquement pour les AIRCUISEUR (AC)

Au choix :

- **Par GÉNÉRATEUR DE VAPEUR** : sans pression et à niveau d'eau automatique (important débit de vapeur régulier et constant).
- **Par INJECTION** : Diffusion d'un brouillard d'eau sur le corps de chauffe pour produire une vapeur instantanée.

Steam : Only for Aircuseur (AC) ovens. Choice of :

- *Steam generator without pressure and with automatic water level control (giving substantial and steady steam output).*
- *Injector : a water mist injected directly on to heating element producing instant steam.*



■ Air circulation designed to reduced weight loss in products and to preserve their taste and colour.



■ Tableau de commande : maximum d'électromécanique pour une utilisation plus simple.

■ *Electro-mechanical control panel for an easy use.*



■ Hygiène facilitée par chambre de cuisson rayonnée et parois brillantes.

■ *Hygiene improved by use of rounded corners and mirror finish stainless steel side panels in oven.*

FOURMATIC (R) AIRCUISEUR (AC)

20 à 80 couverts

Capacité 5 niveaux espacés de 75 ou 6 niveaux espacés de 60.

Façade : 900 - Profondeur : 800 - Hauteur : 770

A équiper : de joues latérales.

Options : Piétement inox hauteur 750/780.
Echelle de stockage.

R50N : Four à convection 9,6 kW.

AC50N : Four mixte 14,1 kW (9,6+4,5) à générateur ou 9,6 kW à injection.

20 to 80 meals.

Capacity 5 or 6 levels spaced at 75 or 60 mm.

Front 900 - Depth 800 - Height 770

Including : Removable shelf support.

Options: Storage rack. Stainless steel stand 750/780 mm high.

R50N : Convection oven 9.6 kW.

AC50N : Combi cooking oven with steam generator 14.1 kW or
Combi cooking oven with steam injection 9.6 kW

GN 1/1



100 à 250 couverts

Capacité 8 niveaux espacés de 75 ou 10 niveaux espacés de 60.

Façade : 1040 - Profondeur : 890 - Hauteur : 900

A équiper : de joues latérales ou
d'un cadre de cuisson mobile.

Options : Piétement inox hauteur 750/780.
Echelle de stockage.
Table chariot.

R150N : Four à convection 16,8 kW.

AC150N : Four mixte 25,8 kW (16,8+9) à générateur ou 16,8 kW à injection.

100 to 250 meals.

Capacity 8 or 10 levels spaced at 75 or 60 mm on roll-in stainless steel cooking rack. Front 1040 - Depth 890 - Height 900

Including : Either removable shelf support or roll-in cooking rack.

Options : Storage rack. Stainless steel stand 750/780 mm high.
Trolley for cooking racks.

R150N : Convection oven 16.8 kW.

AC150N : Combi cooking oven with steam generator 25.8 kW or
Combi cooking oven with steam injection 16.8 kW

GN 1/1



Les équipements



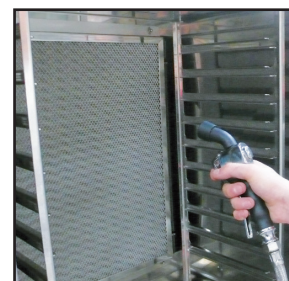
Joues latérales.
Either removable shelf supports.



Cadre de cuisson et table chariot.
Roll-in cooking rack.



Sonde à coeur
Core probe.



Douchette
Hand shower.



150 à 300 couverts

Capacité 8 niveaux espacés de 75 ou 10 niveaux espacés de 60.

Façade : 1040 - Profondeur : 1250 - Hauteur : 900

A équiper : d'un cadre de cuisson mobile.

Options : Piétement inox hauteur 750/780.
Echelle de stockage.
Table chariot.

R220N : Four à convection 24,9 kW.

AC220N : Four mixte 38,4 kW (24,9+13,5) à générateur ou 24,9 kW à injection.

150 to 300 meals.

Capacity 8 or 10 levels spaced at 75 or 60 mm.

Front 1040 - Depth 1250 - Height 900

Including : roll-in cooking rack.

Options : Storage rack. Stainless steel stand 750/780 mm high.
Trolley for cooking racks.

R220N : Convection oven 24.9 kW.

AC220N : Combi cooking oven with steam generator 38.4 kW or
Combi cooking oven with steam injection 24.9 kW

GN 2/1



GN
1/1 ou 2/1



200 à 500 couverts

Capacité un chariot de 20 niveaux espacés de 60.

Options : Chariot 16 niveaux espacés de 75 en remplacement du 20 niveaux.

200 à 350 couverts - GN 1/1

R240N : Four à convection 33,4 kW.

AC240N : Four mixte 39,7 kW (33,4+22,5) à générateur.
Façade : 1100 - Profondeur : 880 - Hauteur : 1800

300 à 500 couverts - GN 2/1

R350N : Four à convection 49,6 kW.

AC350N : Four mixte 49,6 kW (49,6+22,5) à générateur.
Façade : 1100 - Profondeur : 1250 - Hauteur : 1800

200 to 500 meals.

Trolley with 20 levels spaced at 60 mm with wheels outside the oven body. Options : Trolley with 16 levels spaced at 75 mm.

200 to 350 meals : Front 1100 - Depth 880 - Height 1800

R240N : Convection oven 33.4 kW.

AC240N : Mixed cooking oven with steam generator 39.7 kW.

300 to 500 meals : Front 1100 - Depth 1250 - Height 1800

R350N : Convection oven 49.6 kW.

AC350N : Combi cooking oven with steam generator 49.6 kW.

Nos autres fours

(documentation sur demande)



CHARCUTIER - TRAITEUR

pour étuver, cuire rôti
To steam, cook and roast



CELLULE 45

pour séchage, cuisson, fumage
To dry, cook and smoke.

Correspondant
à une capacité de
2 fours AC350



CELLULE 70

pour cuisson sèche, vapeur, mixte, rôtissage
To cook, dry, steam, combi cooking and roast.

PATISMATIC

Cuissons de pâtisseries et de plats cuisinés

Pastry cooking and ready-to-eat meals



FOUR A CONVECTION

Carrosserie en acier inoxydable. Enceinte de cuisson en acier aluminé et fortement calorifugée pour une meilleure diffusion de la chaleur. Chauffage par résistances blindées. Thermostat électronique à affichage digital de 0 à 270°C. Minuterie 60 mn. Eclairage intérieur. Porte à double paroi calorifugée, large hublot. Evacuation des buées commandée en façade. Piétement inox avec ou sans échelle de stockage.

Options : Plaque à pâtisserie, humidité par atomisation d'eau, charnière à gauche.

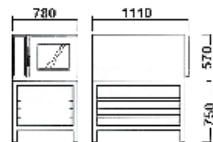
CONVECTION OVEN : Body in stainless steel. Heavily insulated oven in aluminised sheet to improved heat distribution. Heating by electrical elements enclosed in stainless steel. Electronic thermostat with digital display from 0 to 270° C. Timer up to 60 minutes. Interior light. Double skinned, insulated door with large porthole. Evacuation of vapors commanded in front. Stainless steel base unit with or without storage frame.

Options : pastry tray, humidification by water spray, door hinged on left.

7 Plaques

7 niveaux 600x400 espacés de 100. Puissance : 14 kW.

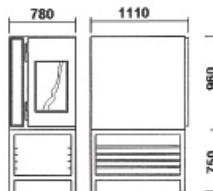
7 level - 7 trays 600x400mm spaced at 100mm. Electric heating 14 kW.



10 Plaques

10 niveaux 600x400 espacés de 70. Puissance : 18 kW.

10 level - 10 trays 600x400mm spaced at 70mm. Electric heating 18 kW.



ETUVE à la place du piétement (option)

Construction en acier inox formant autel, capacité 7 niveaux 600x800 espacés de 75.

Puissance 2,1 kW. Thermostat de 30 à 110°C.

Dimensions : façade 780, profondeur 1400, haut. 890.

Heated cupboard : Stainless steel construction, replaces stand.

Capacity 7 levels 600x800mm spaced at 75mm.

Electric heating 2.1 kW. Thermostat 30 to 110°C.

Front 780 - Depth 1400 - Height 890.



EXPRESS

FOUR A CONVOYEUR



Pour pizzerias, brasseries, points chauds, viennoiserie.

L'Express décongèle, cuit, rôtit, gratine, réchauffe tous les produits de restauration traditionnelle, à thème ou rapide.

The Express oven defrost, cook, roast, brown and reheat all your products for traditional, modern or fast food catering.



COMPTOIR "N"

La salamandre à convoyeur
Energie : foyers rayonnants



RESTAURATION "N"

Energie : air pulsé

FOUR STATIC

Pour le restaurateur ou le charcutier traiteur

For the restaurant-owner or the caterer



Carrosserie en acier inoxydable. Enceinte de cuisson, fortement calorifugée. Sole en acier 6 mm pour une excellente répartition de la température. Porte équilibrée à double paroi. Chauffage contrôlé par un thermostat 50 à 300°C.

Chauffage électrique par résistance blindées inox : voûte et sole chauffant ensemble ou séparément.

Chauffage gaz par rampe inox, sécurité par thermocouple.

Options : piétement avec ou sans échelle de stockage.

Construction: *bodywork in 18-10 stainless steel. Oven heavily insulated. Oven floor in 6mm steel to ensure an excellent temperature distribution. Counterbalanced double skinned door. Heating controlled by 50-300° C thermostat. Electric version use heating elements enclosed in stainless steel: top and bottom heating either together or separately. Gaz heating by stainless steel burner with thermocouple for security. Options: base unit with or without storage frame.*

FOUR GASTRONORME

Façade 800. Profondeur 750. Hauteur 500

Dimensions intérieures : 530x650x280

Electrique : 5,1 kW - Gaz : 10 kW

Front 800. Depth 750. Height 500.

Internal dimensions: 530x650x280

Electric power: 5,1kW - Gas power: 10 kW

FOUR EURONORME

Façade 1000. Profondeur 850. Hauteur 500

Dimensions intérieures : 600x800x280

Electrique : 6 kW - Gaz : 13,5 kW

Front 1000. Depth 850. Height 500.

Internal dimensions: 600x800x280

Electric power: 6kW - Gas power: 13,5 kW

ETUVE en option 1,5 kW

Thermostat 30 à 85° C et voyant lumineux.

Chauffage par résistance électrique.

Hot cupboard as an option

1.5 kW With 30-85°C thermostat and tell-tale light. Electric heating.



Possibilité de superposer 2 fours (pieds de 350).
Possibility of stacking 2 ovens (with 350mm high feet).

L'EXPRESS s'utilise partout et en toutes circonstances. 4 modèles au choix allant à une production à l'unité à une production très importante.

L'EXPRESS for individual portions or continuous productions.



PRODUCTION I "N"

Energie : air pulsé



PRODUCTION II

Energie : air pulsé. Support mobile en option.

Documentation sur demande.
Special documentation on request.

AC700

Pour cuissons : sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température.

For cooking : dry, steam, mixed, roasting, pasteurization, low temperature.



Documentation sur demande.
Special documentation on request.

FOUR MIXTE PROGRAMMABLE

- **Capacité exceptionnelle** : 2 chariots GN2/1. 16 à 20 niveaux soit 40 bacs GN2/1 ou 80 bacs GN1/1.
- **Puissance** : 95 kW.
- **Chauffage électrique** : Par résistances circulaires disposées autour de turbines inox permettant une distribution d'air chaud horizontale.
- **Production d'humidité** : Par résistances circulaires disposées autour de turbines inox permettant une distribution d'air chaud horizontale.
- **Nettoyage automatique** : De l'enceinte de cuisson par buse à jet conique.
- **Système de refroidissement**.

AC700 COMBI OVEN

- **Exceptional capacity** : 2 GN2/1 trolleys. 16 to 20 levels (40 GN2/1 vats or 80 GN1/1 vats).
- **Savings of energy** : 95 kW
- **Electric heating** : By heating elements situated in the backdraft of the lateral turbines.
- **HUMIDITY PRODUCTION** : The necessary low pressure steam is immediately produced by a generator with automatic water level.
- **CLEANING** : Automatic washing system with rotating nozzles.
- **COOLING SYSTEM**.

Façade 1600 - Profondeur 1650 - Haut. 2100+210 conduit.
Front : 1600 - Depth : 1650 - Height : 2100 + 210 for cable connection.

UNIQUE
EXCLUSIVE



Un esprit, une équipe, une compétence

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.

