

CAPIC ACTUS

Sommaire

- Les avantages CAPIC
- Vos interlocuteurs
- Fourneau double accès
- Le coin du technicien
La carte universelle !



CAPIC - 5 rue Haroun Tazieff
CS35007
29556 QUIMPER cedex 9
FRANCE



Tél 02 98 64 77 00
Fax 02 98 52 06 47
capic@capic-fr.com
www.capic-fr.com



Les avantages

« *Qualité, robustesse, facilité d'utilisation et de nettoyage, performance, service, et réactivité sont les maîtres-mots chez CAPIC* »

Au-delà des mots, vous trouverez dans ce numéro une nouvelle démonstration de notre savoir-faire qui va énormément faciliter la vie de vos techniciens SAV. Nous travaillons à l'amélioration de nos appareils en pensant aux utilisateurs mais aussi et surtout à nos clients installateurs : une meilleure fiabilité, de meilleures performances, ... font partie des avantages CAPIC.

Vous pourrez également découvrir ou redécouvrir dans ce CAPIC ACTUS, vos interlocuteurs parmi lesquels nos nouveaux commerciaux, tous issus de notre profession, et désormais formés pour vous assurer, en lien avec l'usine et tous nos services, le meilleur soutien possible. N'hésitez pas à les contacter !



CAPIC avance aussi sur la route de la dématérialisation : nos factures vous parviendront désormais par voie électronique et non plus par courrier à compter du 1er juin 2018. Soucieux de l'environnement, nous nous inscrivons dans une démarche zéro papier qui doit nous permettre d'être également plus efficaces.

Nous renouvelons notre invitation à venir visiter notre nouvelle usine, déjà primée pour l'amélioration des conditions de travail, ce qui vous permettra de mieux connaître encore toutes nos fabrications et nos possibilités.

Nous joignons à cet envoi nos dernières « bonnes affaires » d'appareils révisés, et aux prix sacrifiés.

N'hésitez pas à nous contacter, et continuons à développer nos entreprises ensemble !

Vos interlocuteurs

« Nos technico-commerciaux toujours à votre écoute, n'hésitez pas à les contacter pour tous vos renseignements, devis, ... »



Secteur Grande Cuisine



**DIRECTEUR COMMERCIAL
et grands comptes**

Dominique LE CORRE
☎ 06 68 66 47 64
d.lecorre@capic-fr.com



SECTEUR NORD OUEST

Stevan COSTIOU
☎ 06 64 11 61 83
s.costiou@capic-fr.com



**SECTEUR NORD EST
Belgique - Luxembourg**

Thibault CROIX
☎ 06 61 78 77 00
t.croix@capic-fr.com



**SECTEUR EST
Suisse**

Pierre TAGOURNET
☎ 06 64 11 61 98
p.tagournet@capic-fr.com



SECTEUR SUD OUEST

Roland GRECHEZ
☎ 06 62 01 77 00
r.grechez@capic-fr.com



**SECTEUR IDF
Île-de-France**

Ludovic DOBIGNY
☎ 06 61 79 77 00
l.dobigny@capic-fr.com



SECTEUR SUD EST

Grégory ESCOLAR
☎ 06 21 66 26 22
g.escolar@capic-fr.com

Secteur Agroalimentaire



Gilles VELLY
☎ 06 07 99 35 50
agro@capic-fr.com



Didier LORAND
☎ 06 61 42 29 57
agro@capic-fr.com



ANTILLES

Nolwenn DELACOURT
☎ +33 (0)7 61 84 83 16
n.delacourt@capic-fr.com



**AFRIQUE ET
MOYEN-ORIENT**

François COUDRAY
☎ +33 (0)6 64 12 77 02
f.coudray@capic-fr.com



Export



EUROPE

Ronald BAKKER
☎ +33 (0)6 65 75 84 23
r.bakker@capic-fr.com



ALLEMAGNE

Thomas GOTTSCHALK
☎ +49 (0)15 901 469 148
t.gottschalk@capic-fr.com

A l'usine

BUREAU D'ETUDES / DEVIS

Sébastien LEFÈVRE
s.lefevre@capic-fr.com

Yohann CLOITRE
y.cloitre@capic-fr.com

**PLANNING
ORDONNANCEMENT**

Laurent CANN
l.cann@capic-fr.com

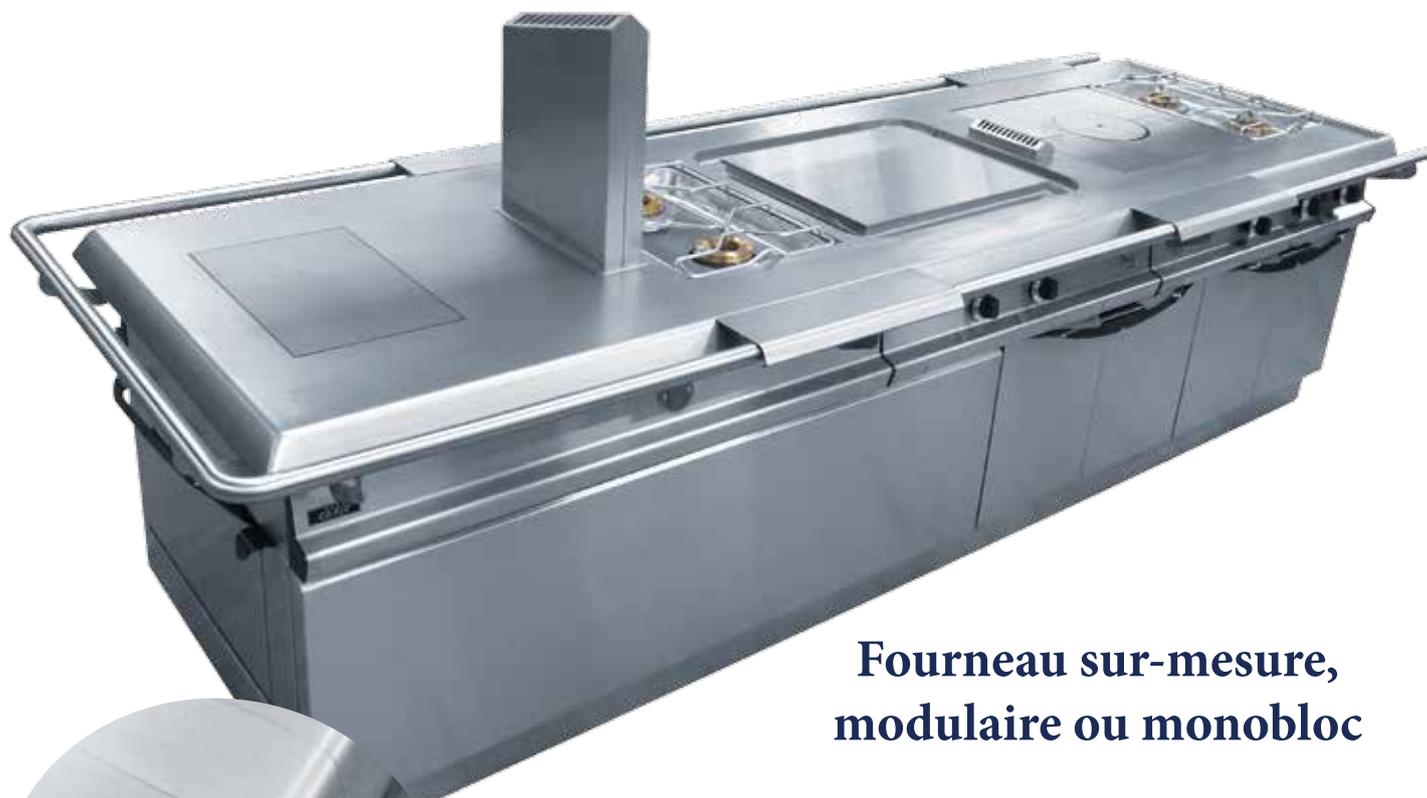
**CONSEILS
TECHNIQUES**

Eric NICOLAS
e.nicolas@capic-fr.com

QUALITÉ

Larbi ADEM
qualite@capic-fr.com

Fourneau double accès



Fourneau sur-mesure, modulaire ou monobloc

La Table de Pierre, restaurant gastronomique dans un parc Saint-Paul-de-Vence, et son chef vous accueillent pour un repas d'exception. Ils ont choisi Capic pour installer un fourneau compact en double accès qui s'inspire de notre gamme Armen et peut inclure tous les corps de chauffe.



Capic a la solution.



Certains appareils électriques ou gaz peuvent être équipés d'une commande de chaque côté.



Vue de
côté

Nombreuses options possibles :

- Profils latéraux rayonnés,
- Étagères hautes (barreaux ou pleines),
- Supports salamandre,
- Dessus brouillés et rayons polimiroirs,
- Panneaux de commande et façades émaillés couleurs...

Composez votre fourneau.

Notre BE Commercial est à votre service pour réaliser devis et plans 2D et 3D.



Le coin du technicien

« 1 seule carte universelle programmable multifonctions »

A partir de la fin Septembre 2018, Capic installera cette nouvelle carte sur tous les appareils à fonction Digitale : Friteuses, sauteuses multicuissons et multifonctions, marmites à régulation digitale et toute la gamme Pilote, les cuiseurs à pâtes et les bain-marie GN1/1 et GN2/1 si option régulation thermostat et niveau d'eau auto sont choisis.

Les Plus : Polyvalentes sur une seule Réf de carte, un prix maîtrisé et très abordable, une facilité d'interconnexion et une rétro compatibilité assurée par une standardisation comme aucun autre constructeur ne le propose !

Ne jamais laisser un client final en panne : Exemple sonde thermostat HS, passer la sauteuse en mode doseur d'énergie sans démonter la carte le temps de recevoir la pièce de remplacement. Votre parc machine est votre stock. Prenez une carte sur une friteuse pour l'installer sur une marmite ou sauteuse.

Délai : Acheter une seule réf. de carte pour tous vos appareils, maîtriser vos coûts et délais d'intervention dans vos contrats de maintenance. Cette nouvelle flexibilité composants vous permettra de convaincre et de fidéliser tous vos clients finaux (Conseils Régionaux, départementaux, Entreprises Générales, Stés de restauration, Armée...) vers un parc d'équipement standardisé Capic.

Minuterie



A504332 Minuterie

Doseur



A504334 Doseur

Température



A504336 Température

Compteur d'eau



A504338 Compteur d'eau

Thermostat



A504340 Thermostat

Relevage



A504342 Relevage

Rotation mélangeur



A504344 Rotation mélangeur

Thermostat doseur



A504454 Thermostat doseur

Cuiseur à pâtes



A504480 Cuiseur à pâtes

Salamandre



A504482 Salamandre

Marmite



A504346 Thermostat doseur

Sauté



A504348 Sauté

Sonde à piquer



A504350
Sonde à piquer

Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux.

