

# CAPIC ACTUS

## Sommaire

- Prêts, transports, livraisons sur ordre, ...
- Friteuse 3085
- Collège Mont Sauvy et collège Jacques-Prévert
- Le coin du technicien
- Dates importantes



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



Prêts, transports, livraisons sur ordre, ...

## Rappels de la rentrée !

- Convaincre est le rôle essentiel du vendeur ; c'est pourquoi nous avons consacré 4 appareils à être testés et utilisés en prêt : un four express, une sauteuse Plasma, une friteuse Smart et un Capitop. Ces appareils sont disponibles et reçoivent toujours un réel succès.  
En effet, quoi de plus convaincant que de dire à un utilisateur :  
**« Essayez le, on vous le prête ! »** Contactez vite nos commerciaux pour réserver ces équipements CAPIC.
- Les aléas des marchés publics et de la construction pénalisent autant les installateurs que les fabricants. Nous comprenons qu'un chantier puisse être reporté. Toutefois, devant le nombre croissant de ces reports, nous ne pouvons immobiliser trop de commandes et avons décidé de transformer le terme de **« Livraison sur ordre » en « production sur ordre »**.  
Ainsi, une commande passée sans date ferme de livraison ne sera lancée en production qu'avec le feu vert de l'installateur et la livraison interviendra après 3 à 5 semaines suivant votre ordre pour nos gammes standards.
- **Les casses transports**, heureusement plus rares, sont toujours source de litige si la procédure n'est pas respectée. Aussi, nous vous encourageons à regarder attentivement la procédure qui accompagne le bon de livraison qui se trouve sur l'emballage. Attention, l'appareil peut aussi avoir subi des dommages sans que l'emballage ne soit abîmé. Vérifiez que la bande de garantie avec notre logo est toujours intact.

N'hésitez pas à nous interroger, vous trouverez tous les contacts sur :  
[www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com), et continuons à développer ensemble nos sociétés.

# Friteuse 3085

La nouvelle génération de friteuses pour la collectivité

**Production : 90 kg/h**

## Énergie : Électrique ⚡

- 1 cuve de 78 litres.
- Puissance électrique 54 kW
- Code : W010901

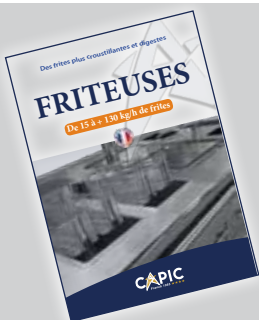
## Énergie : Gaz 🔥

- 1 cuve de 90 litres.
  - Puissance gaz 64 kW
  - Code : W010902
- 
- 2 paniers de 370x550x200
  - Dimensions : 1000x1000x900



# Systeme transfert pour 3085

La cuve de la friteuse 3085 comporte un panier 680x500x230 coulissant sur rail.  
Il se déverse dans un silo équipé d'un chariot de 4 bacs GN1/1 prof. 150.



Vous trouverez dans cet envoi notre nouvelle documentation « Friteuses » avec la 3085 actualisée et encore plus performante.

Un peu en avance, nous joignons également notre calendrier 2019 et nous serons heureux de vous accueillir au Sirha à Lyon en janvier **hall 5 stand n° D82**.



# Collège Mont Sauvy à Orgon

La belle équipe du CES Mont Sauvy à Orgon prête à utiliser leur nouvelle cuisine CAPIC flambant neuve !

Les équipements choisis pour cette cuisine :

- 2 Sauteuses multicuissons 60 dm<sup>2</sup>
- 2 Feux nus de 6 kW
- 1 Plan neutre de 200.
- 1 Marmite CD Pilote 225 litres
- 3 Turbofrit gaz relevage auto.



CAPIC remercie le conseil général des Bouches-du-Rhône pour le référencement de nos équipements via les entreprises CMT et Sopreco.

# Collège Jacques-Prévert à St-Pol-de-Léon

Beau chantier de construction et de rénovation d'une cuisine d'environ 400 couverts.

Concept de cuisine ouverte sur ligne de self via Mr Le Scanf BE Conceptic'Art.

Mme Franzetti, gestionnaire, a suivi les travaux étalés sur 1 an avec l'installation d'une cuisine provisoire et une fin de chantier cet été.

Les Ets CAILLAREC ont géré l'ensemble de l'opération avec une installation complète de la ligne de cuisson Armen et d'une ligne de self.



## PARTICULARITÉS CAPIC :

- 3 feux solo avec 1 colonne d'eau afin de limiter la manipulation (ne plus porter les récipients).
- 2 Friteuses AM20 Turbofrit gaz Armen à relevage automatique Cuve de 30 litres 30 kW.
- 2 sauteuses multifonctions avec relevage automatique. Capacité 300 litres utile.

# Le coin du technicien

A l'écoute des demandes de nos clients, de nombreuses évolutions techniques ont dernièrement été réalisées sur nos sauteuses.

- **Sur nos sauteuses électriques, Celtic & Armen**

La régulation séquentielle électromécanique (alternance de périodes de chauffe et d'arrêt) ne correspondait plus aux exigences des utilisateurs qui souhaitaient pouvoir régler précisément la température du fond de cuve.

Nous avons donc remplacé, de série, cette commande par une régulation thermostatique (0-300°C) digitale fond de cuve. Celle-ci, intégrant différents paramètres internes (offset, pré coupure, séquentiel à l'approche de la consigne, sonde dans l'épaisseur du fond...) permet aujourd'hui de répondre à la demande en apportant performance, confort d'utilisation et précision.

- **Sur nos sauteuses gaz, Celtic & Armen**

Le modèle de base reste doté d'un robinet gaz avec sécurité par thermocouple.

Par contre l'option thermostatique sera dorénavant réalisée à l'aide de cette nouvelle régulation plus précise. Elle remplacera l'actuelle régulation séquentielle thermostatique.

- **Sur nos sauteuses électriques et gaz, Multicuisson et Pilote**

Nous avons eu connaissance de certaines difficultés de compréhension dans la sélection des sondes (mode sauteuse et marmite) associée à une régulation séquentielle.

Pour plus de clarté, nous avons donc supprimé la régulation séquentielle. Nous avons équipé, de série, l'appareil de deux cartes thermostat digitales distinctes : Mode sauteuse (0-300°C) et mode marmite (0-120°C). Ces régulations intègrent également différents paramètres internes (offset, pré coupure, séquentiel à l'approche de la consigne, sonde dans l'épaisseur du fond...) pour plus de précision.



- Toutes ces nouvelles fonctions thermostatiques sont réalisées à l'aide de notre nouvelle carte universelle programmable multifonctions. (une seule référence pour plus de polyvalence, flexibilité et facilité en SAV)
- Enfin, l'emplacement des sondes de température a été réétudié :
  - La sonde fonction « sauteuse » qui était localisée sous le fond de cuve est maintenant située dans l'épaisseur de ce fond pour un meilleur contrôle.
  - La sonde fonction « marmite » qui était localisée sur le côté en extérieur de cuve est maintenant située dans un renforcement sur le côté droit en intérieur de cuve.Cela, toujours pour de meilleurs contrôles et protection de sonde.



## SALONS CAPIC

Nous aurons le plaisir de vous recevoir sur les salons :

-  - **Sirha à Lyon : Du 26 au 30/01/2019**  
Hall 5 Stand n° D82 Hall 5
-  - **Cfia à Rennes : Du 12 au 14/03/2019**
-  - **Internorga à Hambourg : Du 15 au 19/03/2019**
-  - **IFFA à Francfort-sur-le-Main : Du 4 au 9/05/2019**
-  - **Host à Milan : Du 18 au 22/10/2019**
-  - **Cfia à Lyon : Du 19 au 21/11/2019**