

# CAPIC ACTUS

## Sommaire

- SIRHA 2019
- Plancha plasma
- Elite et sur mesure
- Cfia Rennes
- Lycée Férandi - Paris
- Le coin de l'export
- 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



## Succès pour CAPIC au SIRHA

Un grand merci à toutes celles et tous ceux qui nous ont rendu visite sur notre stand au SIRHA. En ces temps mouvementés, il est toujours bon de se revoir.

Essayons de garder le cap, l'enthousiasme, et continuons à faire progresser nos entreprises ensemble. CAPIC est là pour vous apporter des solutions, de la qualité, de la réactivité, et de l'innovation.

De ce côté, vous l'avez vu lors du salon, CAPIC a reçu le grand prix de l'innovation pour la plancha Plasma. Nous sommes heureux de vous proposer ce nouveau brevet CAPIC. Et comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule, nous vous informons que nos prix ne bougeront pas avant le 1er juillet 2019, date de notre nouveau tarif qui comprendra de nombreuses nouveautés.

Appareils standards ou appareils sur-mesure, n'hésitez pas à nous consulter !

# Plancha plasma



## Nouvelle technologie Plasma



## Le Must de la précision en cuisson !

Cette plancha préserve les jus et sucs de cuisson tout en respectant le produit. La plancha, c'est la facilité.

La plaque de chauffe est aussi rapide que l'induction. Coût de maintenance plus faible.

### Nos points forts :

- 4 zones de chauffe indépendantes
- Réactivité de chauffe : 200°C en moins de 6 min.
- Plaque polyvalente
- Economie d'énergie
- Nettoyage rapide pendant et après le service
- SAV réduit et rapidité d'intervention

### Pour un bon fonctionnement :

Maintenir en permanence de l'eau dans la gouttière. Les salissures de la plaque s'enlèvent avec une raclette incluse et sont dirigées dans la gouttière.

**Plaque INOX :**  
620x585 mm ép. 20

4 zones de chauffe

Disponible :  
- Celtic, 800  
- Armen 900



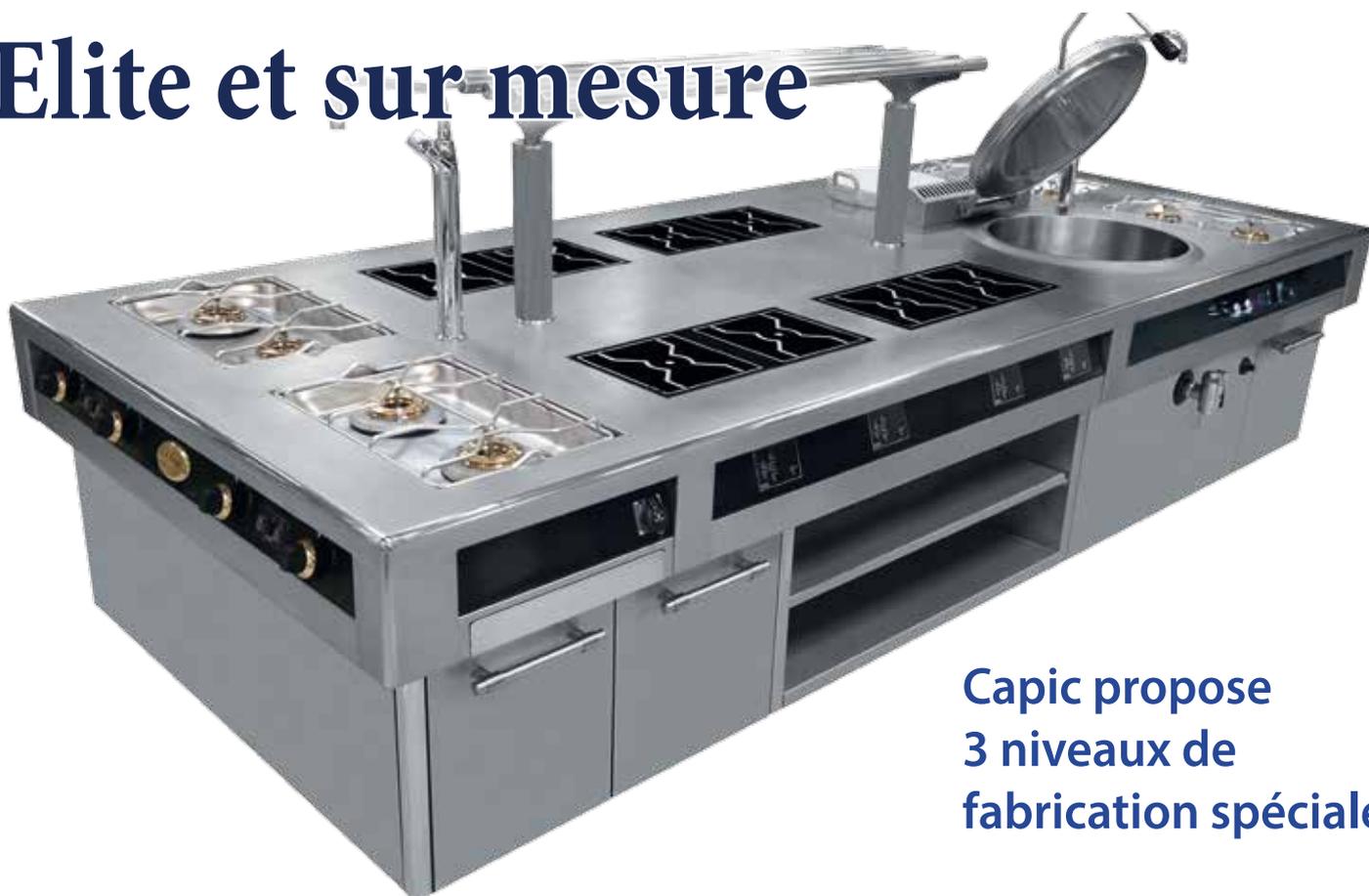
### Caractéristiques :

- Puissance élec. 15,2 kW soit 3,8 kWx4
- Régulation électronique 50 à 250°C par zone
- Large gouttière d'écoulement à eau pour un nettoyage aisé
- Arrivée d'eau commandée en façade
- Vidange extérieure à raccorder

| DESSUS SEUL       | CODE    |
|-------------------|---------|
| Celtic, gamme 800 | W381513 |
| Armen, gamme 900  | W291513 |



# Elite et sur mesure



## Dessus Monobloc :

Ensemble complet de modules de cuisson standards sous un dessus 30/10. Livré complet, monté et monobloc. CAPIC est le seul constructeur à chaudronner et souder étanche avec soyage sans panache, ses cuves de friteuse, bain-marie, cuvettes de plancha, bac du chef... Livraison du fourneau en une seule pièce, démontable dessus – dessous.

## Le Sur-Mesure :

Conception et fabrication issues d'appareils standards avec adaptation

d'une finition émaillée, dessus brouillé, cuverie aux dimensions spéciales, adaptation à un concept culinaire.

Ex : Cuvier de refroidissement de pâtes avec groupe intégré, ligne de cuisson spéciale pour sous-marin ou naval, four pour TGV, grillade spéciale pour chaîne de restauration...

## Elite :

Notre fourneau des Chefs. Dessus 60/10 ème (30/10 + doublage 30/10) d'une seconde tôle en sous face. Une solidité à toute épreuve. Construit pour durer et subir tous les assauts des brigades de cuisiniers.

## Capic propose 3 niveaux de fabrication spéciale

Multiplés choix de finition et personnalisation : Accessoires, émailage et logo sérigraphié, robinetterie, poignées placard, bac à eau ou goulotte, surface chauffante, dessous réfrigéré, étagère sur-mesure, colonne salamandre, éclairage LED, finition poli-miroir... Tous les corps de chauffe de nos gammes peuvent s'intégrer dans un fourneau Elite, y compris des marmites avec ou sans mélangeur, une exclusivité CAPIC.

N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes de fourneaux spéciaux.

## CFIA Rennes

Du 12 au 14 mars 2019

Depuis sa création en 1997, le CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire) est le salon référent de l'agroalimentaire en France.

Avec 1600 exposants dont 930 pour la partie équipements et process il met en avant tout le savoir-faire des fournisseurs des IAA. Exposant depuis le tout début, CAPIC sera une nouvelle fois au départ de l'évènement 2019.

A cette occasion, nous présenterons nos systèmes de cuisson / refroidissement de féculents (gamme CR), le four AC700 et une sauteuse circulaire avec bras racleur d'une surface de 1.3 m<sup>2</sup>.

## Stand F11 - Hall 5



# Ecole Ferrandi Paris



Le savoir-faire CAPIC est une nouvelle fois récompensé en étant retenu par une des plus prestigieuses écoles françaises de gastronomie et de management hôtelier : celle de FERRANDI Paris. Ce fourneau central pensé par le cabinet de Design de Services CONVERGENCE et installé à la perfection par notre Partenaire CUISINES EQUIPEMENTS (91) va permettre aux élèves et futurs chefs d'acquérir l'excellence à tous les niveaux.

Un bel outil pour commencer cette nouvelle année sous le signe de la créativité.



## Le coin de l'export

### Un piano flambant neuf au lycée Melkior Garré !



Un an après l'installation d'un fourneau pédagogique CAPIC, le lycée Melkior Garré de Cayenne a, en septembre, renouvelé sa confiance à notre partenaire FAIC avec l'achat d'un piano suspendu en gamme 900 (Armen et Pilote) monté dans la cuisine scolaire.

Ce bel ensemble, façonné avec minutie par les équipes CAPIC et installé avec soin par l'entreprise FAIC, est composé de :

- 2 sauteuses 50dm<sup>2</sup>,
- 1 marmite 225L,
- 1 Plaque inox lisse,
- 4 feux vifs 9kW,
- 2 friteuses de 20L.

De quoi réjouir l'équipe cuisine du lycée qui travaillera sur ce piano flambant neuf pour régaler les lycéens.



## SALONS CAPIC

Nous aurons le plaisir de vous recevoir sur les salons :



- Cfia à Rennes : Du 12 au 14/03/2019  
Stand n° F11 Hall 5



- 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