

CAPIC ACTUS

Sommaire

- Nouveaux tarifs 2019-2020
- Gamme AVEN, 700
- La Tropezina
- Ehpad à Soissons
- Le coin du technicien
- 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



Nouveaux tarifs 2019-2020

Vous recevrez nos nouveaux tarifs (commercial et pièces détachées) fin juillet. Ils seront effectifs pour toutes commandes passées à partir du 1er septembre.

Toujours clair, notre catalogue contient tout notre savoir-faire pour vous aider à répondre au mieux à la réalisation des projets de vos clients.

Nos prix n'augmentent que modérément et certains appareils, comme l'induction, connaissent une légère baisse.

Vous découvrirez notre nouvelle gamme AVEN dont nous vous donnons un aperçu en page suivante. Vous pouvez commander l'ancienne gamme 700 jusqu'à la fin d'année.

La grande nouveauté de ce tarif est le passage de 1 à 2 ans de garantie(*) sur tous nos appareils pour toute commande passée à partir de septembre.

Alors n'hésitez plus, proposez CAPIC !

Vous constaterez également que les selfs ne figurent plus dans ce nouveau tarif. Nous avons en effet décidé d'arrêter cette production afin de nous concentrer sur la cuisson, notre cœur de métier.

Comme tous les ans, notre production s'arrêtera cet été, semaines 32, 33, 34, alors veillez à anticiper vos commandes pour la rentrée.

Bon été à tous.

(*) Voir nos Conditions générales de vente 09-2019



Nouvelle gamme 700 AVEN

Encombrement réduit et rendement maximum !

Vous découvrirez dans notre prochain tarif la nouvelle gamme AVEN 700 de CAPIC.

Toujours aussi compacte et modulable, elle a été considérablement améliorée sans augmentation de prix.

Sa nouvelle façade, d'un design plus moderne, présente une meilleure ergonomie qui rend plus visible les commandes.

La maintenance est très sensiblement améliorée grâce au démontage facile des façades ou aux cartes électroniques CAPIC polyvalentes.

Son installation est également facilitée, l'assemblage de plusieurs modules étant simplifié.



Cette nouvelle gamme AVEN, plus étanche, est également équipée :

- de tiroirs de propreté
- de portes de placards réversibles
- d'une régulation
- d'un allumage électrique ...

A commander dès septembre. Cette nouvelle gamme est un véritable atout pour vos ventes et sera progressivement disponible en stock.



La Tropezina réalisée par CIDS

Dans son cadre idyllique, sur la plage de Pampelonne à Ramatuelle, cette véritable institution fidèle à CAPIC depuis de nombreuses années a fait peau neuve.

Forte de son expérience et de son savoir-faire, la société CIDS du réseau EUROCHEF a su s'adapter aux contraintes et proposer dans un espace réduit un Piano CAPIC de la gamme ARMEN en version centrale monobloc. Les services sont longs et intenses, il fallait faire le bon choix.

Plancha, induction, feux vifs, friteuses... seront les outils principaux pour que Tropezina Beach continue de ravir nos papilles de ses plats aux saveurs ensoleillées de la Méditerranée.



Un nouvel EHPAD à Soissons



Puissance, robustesse et ergonomie ont été les critères principaux retenus pour le fourneau central du nouvel EHPAD du Groupe EMERA inauguré le 23 mai 2019 à Soissons.

Très belle réalisation faite par notre Partenaire G3 Concepts (77) expert dans le domaine des maisons de retraite haut de gamme.



Le coin du technicien

Plancha Plasma

Dans une volonté constante d'innovation et d'amélioration de nos produits, nous avons conçu et commercialisons aujourd'hui, une plancha électrique à technologie plasma brevetée.

Cette plancha, qui a obtenu le prix de l'innovation SIRHA 2019, possède des avantages indéniables :

- 4 zones de chauffe indépendantes thermostatées.
- 200°C en 6 minutes, aussi rapide que l'induction.

Mais, il est également important de signaler que l'étude a sérieusement pris en compte l'aspect maintenance.

Tout a été prévu pour réduire le SAV, faciliter les interventions, réduire les

heures de main d'œuvre :

- Composants de haute qualité.
- Étanchéité renforcée : commandes sous plastrons étanches, joint d'étanchéité sous plaque de cuisson.
- Accès au corps de chauffe et principaux composants simplifié par le levage possible de la plaque de cuisson.

Celle-ci est montée sur pivot, munie de deux vérins et d'une barre de sécurité de maintien garantissant une intervention rapide, simple et sécurisée. Il n'est plus nécessaire de faire appel à un moyen de levage ou faire appel à plusieurs personnes.

Un seul technicien suffit !



Le coin de l'export

EFP - Bruxelles Les Ateliers Bocuse

Ce centre de formation tout niveau est une très belle réalisation de Serge BORTELS de la Société GBM, qui a installé 2 Blocs Centraux Celtic. M. Jean-Michel MARBEHANT, Bureau d'études ERM Project, a conçu cet espace multi activités (cuisine, boulangerie, pâtisserie, brasserie et restaurant d'application).

Belle vidéo de la cuisine :
<https://www.youtube.com/watch?v=q5uQAPDBczE>



SALONS CAPIC

Nous aurons le plaisir de vous recevoir sur les salons :



- Host à Milan : Du 18 au 22/10/2019
Stand C09 D10 hall 5P



- Cfia à Lyon : Du 19 au 21/11/2019