

Robuste, polyvalente, performante

# CUISSON HORIZONTALE



# Cuisson horizontale

GAMME	Activité	Profondeur	Hauteur Dessus seul	Hauteur réglable Sur soubassement	
<b>GAMME 800</b>	<b>CELTIC</b>	Restauration commerciale et petite collectivité	835 mm	270 mm	900/930 mm
<b>GAMME 900</b>	<b>ARMEN</b>	Restauration, grande brasserie, traiteur et collectivité	925 mm	270 mm	900/930 mm
	<b>PILOTE SUSPENDU</b>	Lycée, cuisines centrales, centres hospitaliers, traiteurs et petites industries	925 mm	450 mm	-
<b>GAMME 1000</b>	<b>CHARCUTIER</b>	Gammes grande cuisine et charcutière	1000 mm	270 mm	900/930 mm

La gamme PILOTE SUSPENDU peut être complétée par des dessus de la gamme ARMEN ou vice-versa.

## CAPIC POSSÈDE UN SAVOIR-FAIRE RECONNU DEPUIS 1955



Châssis monobloc

### ROBUSTESSE

Une utilisation intensive pour de nombreuses années.

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Dessus épaisseur **30/10**
- Structure interne **20/10** formant châssis



Ecoflam

### PERFORMANCE

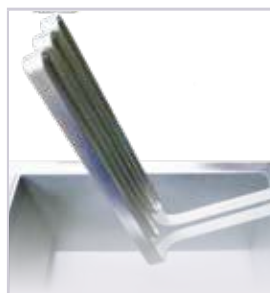
Optimiser l'efficacité pour atteindre les températures d'utilisation et réduire la consommation d'énergie.



Tous composants démontables

### MAINTENANCE

Faciliter les interventions techniques pour gagner du temps et de l'argent.



Résistance friteuse relevable

### HYGIÈNE & ERGONOMIE

Apprécier le résultat d'une hygiène parfaite. Améliorer les conditions de travail en privilégiant le confort d'utilisation et les positions de travail.

## 4 PRINCIPES DE MONTAGE



Sur soubassement



Sur pont



Sur soubassement mobile avec roulettes



Suspendu



Réalisation pour maison  
de retraite ou Ehpad  
de 100 résidents



Ensemble de 2 postes  
avec barre de dressage  
pour une brasserie  
de 250 couverts

# FEUX NUS

## FEUX 6 kW

### Fiables & Ultra performants



- Brûleurs démontables à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

### 2 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400  
1 grille 400x600

 6 kW x2



### 4 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800  
2 grilles 400x600

 6 kW x4



### 6 feux Record

GAMME 800

Façade : 1200  
3 grilles 400x600

 6 kW x6



## FEUX 7 kW

### Exclusivité CAPIC d'un feu d'exception




- Couronne double flamme en laiton massif
- Corps inox moulé
- Veilleuse, thermocouple ultra-protégés
- Tubulures gaz entièrement inox

### 2 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400  
1 grille 400x600

 7 kW x2


**Système  
ECOFLAM**  
en option



### 4 feux

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800  
2 grilles 400x600

 7 kW x4



## FEU 8 kW

### Idéal pour les récipients de grand diamètre

- Brûleur démontable à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

### 1 feu

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400  
1 grille 370x315

 8 kW



## FEUX 9 kW

### Grande puissance



- Brûleurs Volcan : flamme centrale à effet centrifuge et dynamique couvrant la totalité du fond du récipient
- Veilleuse positionnée au centre du brûleur et protégée des débordements du récipient

### 2 feux

GAMME 900 Façade : 400

GAMME 1000 Façade : 500

1 grille 400x600

 9 kW x2




### 4 feux

GAMME 900 Façade : 800

GAMME 1000 Façade : 1000

2 grilles 400x600

 9 kW x4



## FEUX 6+8 kW

### Spécial charcutier traiteur

- Entraxe de 415 pour rondaux ou des récipients de grand diamètre
- Brûleur démontable à flammes pilotées
- Grille fonte
- Sécurité par veilleuse et thermocouple

### 2 feux

GAMME 1000 Façade : 500

2 grilles fonte  
500x315



- A l'avant 6 kW  
- A l'arrière 8 kW



### 4 feux

GAMME 1000 Façade : 1000

4 grilles fonte  
500x315



- A l'avant 6 kW x2  
- A l'arrière 8 kW x2



# COUP DE FEU GAZ

## Pour bouillir, mijoter ou garder au chaud

- PCF en fonte en 3 parties avec tampon amovible sur briques réfractaires
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Tiroir de propreté sous la plaque
- Allumage électrique en option

## LES AVANTAGES

Répartition et inertie de chauffe optimale + bol de concentration de chaleur sous tampon pour nos PCF gaz



Plaque en fonte spéciale munie de picots et de briques réfractaires



Tiroir de propreté amovible

### PCF 500

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade : 500  
1 Plaque 500x600


 8 kW



### PCF 800, 1000


GAMME 800 GAMME 900

Façade 800  
1 Plaque 800x600

 8 kW

GAMME 900 GAMME 1000

Façade 1000  
1 Plaque 1000x600

 10 kW



### 2 feux 6kW + PCF

GAMME 800 GAMME 900



Façade : 800

**Feux vifs** - 6 kWx2  
1 Grille 300x600

**Coup de feu** - 8 kW  
1 Plaque 500x600



Feux à droite ou à gauche

### 2 feux 9kW+ PCF

GAMME 900 GAMME 1000



Façade : 1000

**Feux vifs** - 9 kWx2  
Brûleur Volcan  
1 Grille 400x600

**Coup de feu** - 8 kW  
1 Plaque 600x600



Feux à droite ou à gauche

### 2 feux 6kW + PCF Record

GAMME 800

Façade 1200



**Feux vifs** - 6kWx4  
1 Grille 300x600 +  
1 Grille 400x600

**Coup de feu** - 8 kW  
1 Plaque 500x600



# COUP DE FEU ELECTRIQUE

## Grande surface de chauffe

- 1 plaque coup de feu en fonte 300x600 en 1, 2 ou 3 parties
- Tiroir de propreté amovible en inox

## LES AVANTAGES

Commandes individuelles par commutateurs 3 allures de chauffe

### PCF 400

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 400  
1 Plaque 300x600


 5 kW



### PCF 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800  
2 Plaques 300x600

 5 kWx2



### PCF 1000

GAMME 1000

Façade : 1000  
3 Plaques 300x600

 5 kWx3



# PLAQUE ELECTRIQUE

## Polyvalent qui remplace feux nus ou coup de feu

- Plaques étanches fixes en fonte
- Commutateur 4 positions
- Témoin lumineux de la chauffe

## LES AVANTAGES

Dessus finition hygiène renforcée  
Nettoyabilité du plan de travail  
Plaques en fonte robuste  
Utilisation simple

### 2 plaques

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

2 plaques 300x300

 4 kWx2



### 4 plaques

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

4 plaques 300x300

 4 kWx4



# RAYONNANT

## Montée rapide en température ! Nettoyage idéal

- Plaque vitrocéramique
- Chauffage commandé par doseur
- Détection des récipients en option
- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients en option

### LES AVANTAGES


Plaque robuste d'épaisseur  
Utilisation simple  
Facilité de nettoyage

#### 2 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

1 plaque vitro  
325x650x6

 4 kWx2



#### 4 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

2 plaques vitro  
325x650x6

 4 kWx4



# INDUCTION

## La précision dans vos cuissons ! Hygiène parfaite

- Plaque vitrocéramique
- Modulation de puissance
- Interrupteur marche/arrêt
- Détection des récipients
- Sécurité thermostatique
- Voyant de chauffe à LED

### LES AVANTAGES

La précision de vos cuissons  
Utilisation simple  
Facilité de nettoyage

#### 2 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 400

GAMME 1000 Façade 500

1 plaque vitro  
325x650x6

 3,5kWx2 ou  
5 kWx2




#### 4 foyers

GAMME 800 GAMME 900 Façade 800

GAMME 1000 Façade 1000

2 plaques vitro  
325x650x6

 3,5kWx4 ou  
5 kWx4



Commande  
sensible  
pour les foyers  
5 kW en option



# BAIN-MARIE

## Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements

- Vidange directe sur le réseau d'eaux usées
- Résistances dans cuve
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Alimentation eau commandée en façade

### LES AVANTAGES

Puissance renforcée

#### BM 400

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade 400  
1 cuve de  
306x510x220

 2,4 kW



Bac non fourni

#### BM 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800  
1 cuve de  
630x510x220

 7,2 kW



Bacs et barrettes non fournis

# PLANCHA

## Le respect du produit avant tout !

- Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15mm
- Grattoir inclus
- Gouttière découlement sur le pourtour
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances  
1 zone (façade 500) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatées indépendantes
- **Chauffage gaz** par 3 rampes inox  
Sécurité par veilleuses et thermocouples

### LES AVANTAGES

Limite l'apport de matière grasse  
Utilisation simple  
Facilité de nettoyage

#### Plancha 500

GAMME 800 GAMME 900

Façade 500  
1 plaque 340x515

 3 kW



Rainurage complet en option

#### Plancha 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade : 800  
1 plaque 620x515

 6 kW

 10 kW



Rainurage 1/3 de la largeur en option

# GRILLADE

Inox, fonte, lisse, nervurée ... Ces grillades répondent à tous vos besoins

## PLAQUE A SNACKER FONTE

### Marquage idéal et rapide

- Plaque en fonte
- Pare éclaboussure amovible
- Grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances  
1 zone de chauffe thermostatée
- **Chauffage gaz**  
2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur  
Allumage électrique en option

### Nervurée pentée

GAMME 800 GAMME 900  
Façade 400  
Plaque 400x550  
5 kW 8 kW

GAMME 900 GAMME 1000  
Façade 500  
Plaque 500x630  
11 kW



### Lisse horizontale

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000  
Façade 400  
Plaque 400x550  
5 kW

7,2 kW



## PLAQUE A SNACKER INOX

### Cuisson directe avec un minimum de matière grasse

- Plaque inox lisse de forte épaisseur 15 mm
- Pare éclaboussure soudé
- Grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus
- **Chauffage électrique** par résistances  
1 zone (façade 400) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatée indépendantes
- **Chauffage gaz**  
2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur. Allumage électrique en option

### Plaque lisse

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000  
Façade 400  
Plaque 400x550

5 kW  
7,2 kW



### Plaque lisse

GAMME 800 GAMME 900  
Façade 800  
Plaque 800x550

10 kW  
14,4 kW



## PLAQUE A PIERRES VOLCANIQUES

- Grille amovible à barreaux inox réglable sur 3 niveaux
- Pare éclaboussure
- Allumage électrique non disponible

### Grille amovible

GAMME 800 GAMME 900  
Façade 400  
Grille 310x440

13 kW



# BRAISIÈRE

## La polyvalence : bain-marie, plancha, sauteuse

- Fond **BIMÉTAL ÉPAISSEUR 12 MM**
- Evacuation Ø 60 avec bonde
- Vidange dans le placard avec un bac GN 1/1
- Toujours à positionner sur un placard
- Chauffage électrique : 1 zone (façade 400) ou 2 zones (façade 800) de chauffe thermostatées

### LES AVANTAGES

Facilité de nettoyage cuve angles arrondis  
Fond de cuve thermostaté

#### Braisière 400

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
1 cuve 300x510x100  
1 Bac GN 1/1

 3 kW



#### Braisière 800

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800  
1 cuve 630x510x100  
2 Bacs GN 1/1

 6 kW  
 10 kW



# NEUTRE

## Très utile pour la préparation ou le dressage des plats

- Autres dimensions sur demande
- En options : prise de courant, découpes, étagères ...

### LES AVANTAGES

Facilité de nettoyage  
Robustesse



Tiroir coulissant recevant bac GN1/1 (non fourni) prof. 100 sous plan neutre

#### Plan neutre

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façades 100 à 1200  
En option :  
Tiroir coulissant



#### Bac du chef

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400 pour bac plein ou perforé GN 1/1 (non fournis)  
Avec robinet col de cygne EC/EF  
Vidange par bonde



#### Table de travail

GAMME 800 GAMME 900

Façade 800  
Dessus seul ou avec piétement Ø 38.



# FRITEUSE

## Grand choix de modèles pour tout type de restauration

### 2 cuves indépendantes

- 2 paniers de 240x190x140
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidanges sous cuve

Production  
**15 kg/h x2**

GAMME 800 GAMME 900

Façade 500  
2 cuves de 8 litres

 6 kW x2



### Friteuse à poser

- **Friteuse à gauche ou à droite**
- 1 panier de 360x140x125
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- Vidange en façade

Production  
**20 kg/h**

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
1 cuve de 10 litres

 10 kW



### Friteuse HR

- 1 panier de 360x270x125
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Allumage électrique en version gaz

Production  
**+ de 25 kg/h**

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
1 cuve de 15 litres

 10 kW

Production  
**+ de 35 kg/h**

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
1 cuve de 26 litres

 20 kW



## Turbofrit

- Relevage manuel ou automatique
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèle électrique :  
1 panier de 360x270x125 ou  
2 2/1 paniers 360x140x125
- Modèle gaz :  
1 panier de 500x290x200 ou  
2 2/1 paniers 450x140x140  
Allumage électrique

Production de  
**50 à 60 kg/h**

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

Façade 400  
1 cuve de 20 litres

 20 kW

GAMME 900 GAMME 1000

Façade 500  
1 cuve de 30 litres

 28,5 kW



## Ensembles frituriers

- Prééquipé pour recevoir un Filtrecapic en option
- Transfert automatique de l'huile filtrée par pompe dans la cuve sélectionnée



50 à 60 kg/h  
**par cuve**

GAMME 900

Voir ci-dessus pour les caractéristiques de chaque Turbofrit



## Friteuse 3085

- 2 paniers de 370x550x200
- Relevage manuel
- Commandes digitales avec défigeage
- 1 bac à huile avec tamis
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Allumage électrique en version gaz

**130 kg/h**

GAMME 1000 Façade 1000

1 cuve de 78 litres

 54 kW

**90 kg/h**

GAMME 1000 Façade 1000

1 cuve de 90 litres

 64 kW



## AVEC SYSTÈME À TRANSFERT

- 1 panier en inox perforé 680x500x230 de 370x550x200, capacité 8 à 12 kg coulissant sur rail à relevage manuel
- En position levé, le panier coulisse au-dessus d'un meuble silo
- 1 friteuse 3085 avec silo à droite ou à gauche ou 2 friteuses 3085 avec silo central



# SALAGE + RAMPE INFRAROUGE

## L'indispensable des friteuses pour le maintien au chaud

- Dessus 1 bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir
- Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant lumineux
- Options : Rampe infrarouge, allumage par interrupteur

### Meuble de salage

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
Modèle neutre  
ou chauffant

 1000 W

### Rampe infrarouge

GAMME 800 GAMME 900

Façade 150

 1000 W



# CUISEUR À PÂTES

## Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide

- 2 paniers de 310x120x185
- Chauffage par résistance basculante
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Niveau d'eau automatique et écumage
- 1 placard fermé

Production  
**+ de 35 kg/h**

GAMME 800 GAMME 900

Façade 400  
Capacité 30 litres  
Relevage manuel  
ou automatique

 10 kW



# CAPICHEF

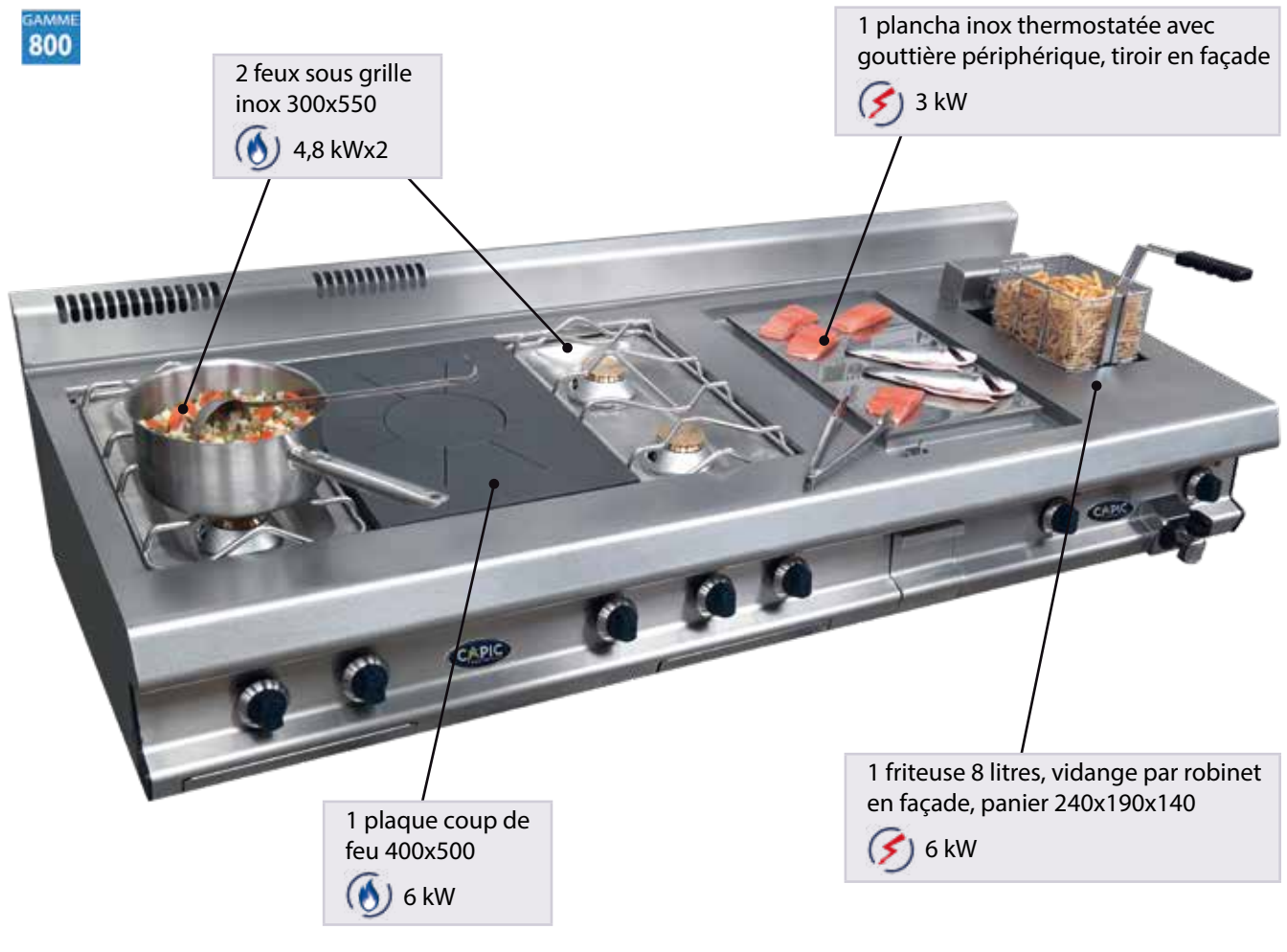
**Maximum d'efficacité dans un minimum de surface : 1,5 m<sup>2</sup>**  
**Conçue pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts**

GAMME  
800

- Dessus MONOBLOC
- Façade 2000 - Hauteur 270
- Allumage électrique sur feux et PCF en option
- Feux nus avec grilles inox
- Plaque coup de feu sur caisson à briques réfractaires
- Plancha et friteuse : résistance bridée Oblongue (+ 30% de rendement)

## Composition de l'ensemble non modulable

GAMME  
800



## LES AVANTAGES

- Facilité d'entretien, maintenance et installation
- Dessus monobloc : pas d'infiltration de graisse ou de produit de nettoyage entre les appareils
- Large gouttière à eau autour de la plancha  
Grand tiroir à jus

Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, meuble réfrigéré, four

# SOUBASSEMENTS

Montés sur pieds vérins de 150 réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus

GAMME 800 GAMME 900 GAMME 1000

## Piétement

- Façades de 400 à 2000
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables



## Placard ouvert

- Façades de 400 à 1600
- Options : Etagère intermédiaire  
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1



## Placard fermé

### NEUTRE

- Façades de 400 à 1600
- Portes à double paroi battantes ou coulissantes
- Options : Etagère intermédiaire  
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1

### ÉTUVE



- 400 & 500 (1 porte battante) 850W
- 800 (2 portes battantes) 1,5 kW
- 1000 & 1200 (2 portes battantes ou coulissantes) 2,1 kW



## Tiroirs coulissants

### NEUTRES

- Façade de 400 & 500
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis)

### CHAUFFANTS



- Façades de 400 & 500
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis) ou 1 tiroir pour assiettes 550x315x265
- Chauffage à circulation d'air chaud pulsé 1000 W





## Four statique

- Enceinte calorifugée
- Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur
- Porte à double paroi calorifugée et équilibrée
- Commandes protégées

### Four gastronorme GN2/1

**GAMME 800** **GAMME 900** Façade 800      **GAMME 900** **GAMME 1000** Façade 1000

Dim. intérieures : 650x530x280 ⚡ 5,1 kW 🔥 10 kW

### Four euronorme EN

**GAMME 1000** Façade 1000

Dim. intérieures : 600x800x280 ⚡ 6 kW 🔥 13,2 kW



## Four air pulsé

- 5 niveaux GN1/1 espacés de 60
- Enceinte calorifugée et pare vapeur
- Porte vitrée. Commandes protégées
- Livré sans grille. Support grilles amovible

### Four a air pulsé GN1/1

**GAMME 800** **GAMME 900** Façade 800

Dimensions intérieures : 590x370x400 ⚡ 6 kW



## Meuble réfrigéré

- Fluides frigorigènes R455A (GWP < 150)
- Groupe tropicalisé 43°C
- Livré avec groupe compresseur à droite
- Dégivrage automatique
- Régulation électronique. Isolation renforcée
- **Thermostat digital programmable +4°C +8°C**



### Portillons : Evaporateur statique

Façade : 1200, 2 portillons - 1600, 3 portillons - 2000, 4 portillons  
4 niveaux de grilles GN1/1 (non fourni) par portillon

### Tiroirs coulissants : Evaporateur ventilé

Façade : 1200, 2 tiroirs - 1600, 4 tiroirs - 2000, 6 tiroirs  
pour bac GN1/1 (non fourni) hauteur 150 en haut et 100 en bas



Portillons réfrigérés

Tiroirs réfrigérés

# MARMITE

Pour toutes cuissons à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...



Modèle	Chauffe directe						Bain-marie									
	100 L		150 L			235 L		60 L		100 L		150 L		235 L		
Gamme	GAMME 800	GAMME 900	GAMME 800	GAMME 900	GAMME 1000	GAMME 900	GAMME 1000	GAMME 800	GAMME 900	GAMME 800	GAMME 900	GAMME 800	GAMME 900	GAMME 1000	GAMME 900	GAMME 1000
Façade	800		800			1000		800		800		800		1000		
Dimension cuve	Ø 603x390		Ø 603x550			640x620x600		Ø 500x360		Ø 603x390		Ø 603x550		640x620x600		
Puissance	-		12 kW			-		9 kW		13,5 kW		18 kW		22,5 kW		
Puissance	18 kW		19,5 kW			22 kW		-		18 kW		19,5 kW		22 kW		

## Chauffe directe :

- Commande par doseur d'énergie
- Commande par robinet gaz 4 positions
- Allumage électrique

En option : régulation thermostatique mode marmite

## Bain-marie :

- Régulation thermostatique mode marmite



Rejet fixe inox pour remplissage en eau

Canalisation des gouttes



Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange

# MARMITE SUSPENDUE

Avec ou sans mélangeur pour une production accrue



Modèle	Marmite <b>SANS</b> mélangeur					Marmite <b>AVEC</b> mélangeur		
	Chauffe directe		Bain-marie			Chauffe directe		
	150 L	225 L	80 L	150 L	225 L	80 L	150 L	225 L
Gamme	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>	<b>GAMME 900</b>
Façade	1350	1500	1200	1350	1500	1200	1350	1500
Dimension cuve	Ø 600x570	Ø 750x570	Ø 500x490	Ø 600x570	Ø 750x570	Ø 500x490	Ø 600x570	Ø 750x570
Puissance	12 kW	-	14 kW	18 kW	22,5 kW	14 kW	18 kW	22,5 kW
Puissance	19,5 kW	25 kW	-	19,5 kW	25 kW	-	-	25 kW

## **Marmite sans mélangeur**

- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite, robinet de vidange, minuterie sur modèle électrique, compteur d'eau

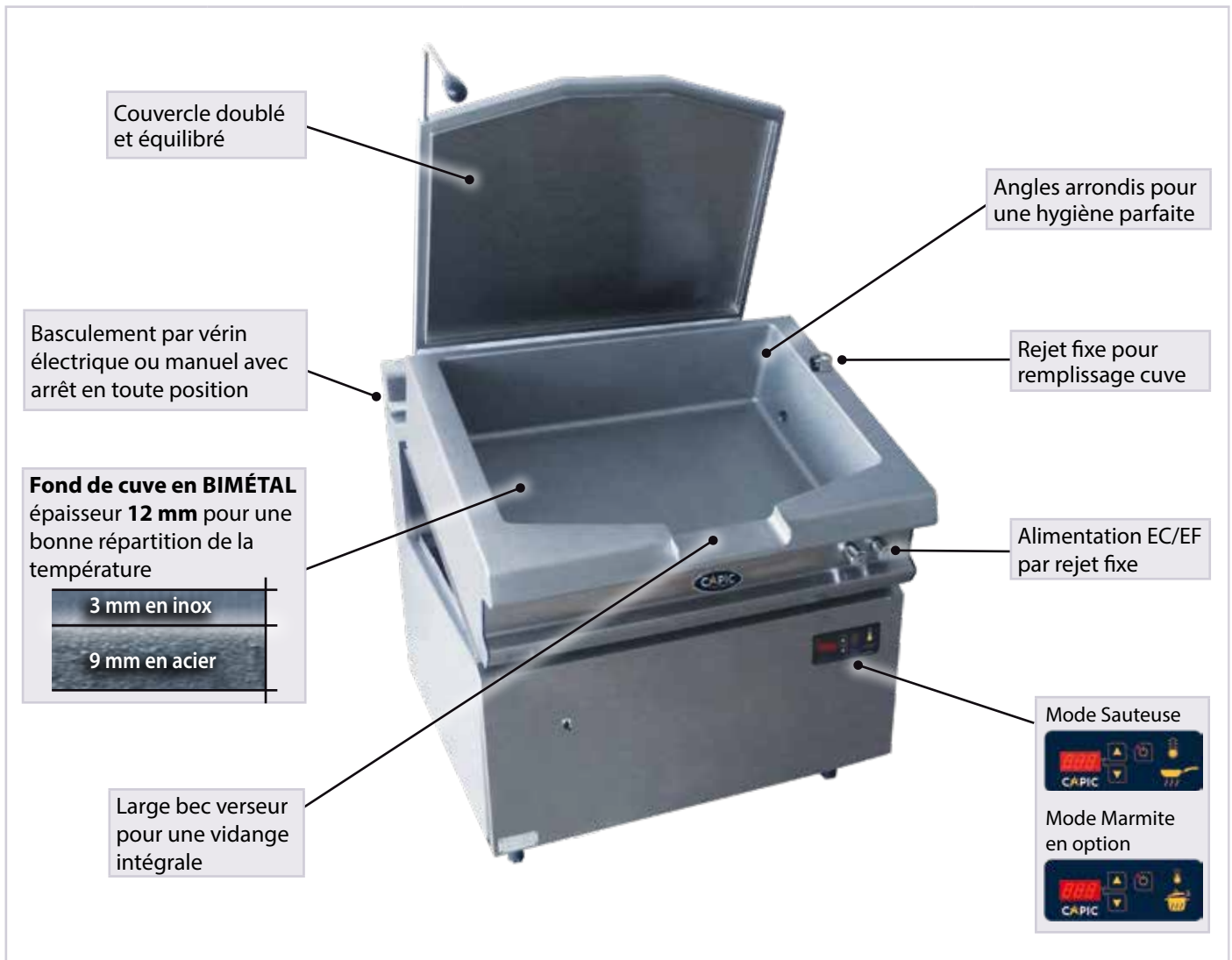
## **Marmite avec mélangeur amovible**

- 9 cycles de rotation préprogrammés, régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, compteur d'eau, minuterie sur modèle élec., couvercle avec trappe à ingrédients



# SAUTEUSE BRAISIÈRE

Permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire



Modèle	35 dm <sup>2</sup>		50 dm <sup>2</sup>			60 dm <sup>2</sup>		80 dm <sup>2</sup>	
Gamme	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000	<small>GAMME</small> 800	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 900	<small>GAMME</small> 1000
Façade	800		1000			1200		1500	
Dimension cuve	650x575x250		850x575x250			1050x575x250		1350x575x250	
Capacité	80 litres		100 litres			130 litres		170 litres	
Puissance	9 kW		15 kW			18 kW		27 kW	
Puissance	15 kW		20 kW			25 kW		30 kW	



## Chauffage électrique :

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse
- Option régulation mode marmite



## Chauffage gaz :

- Commande par robinet gaz 4 positions
- Allumage électrique en option
- Option : Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse ou mode sauteuse et marmite



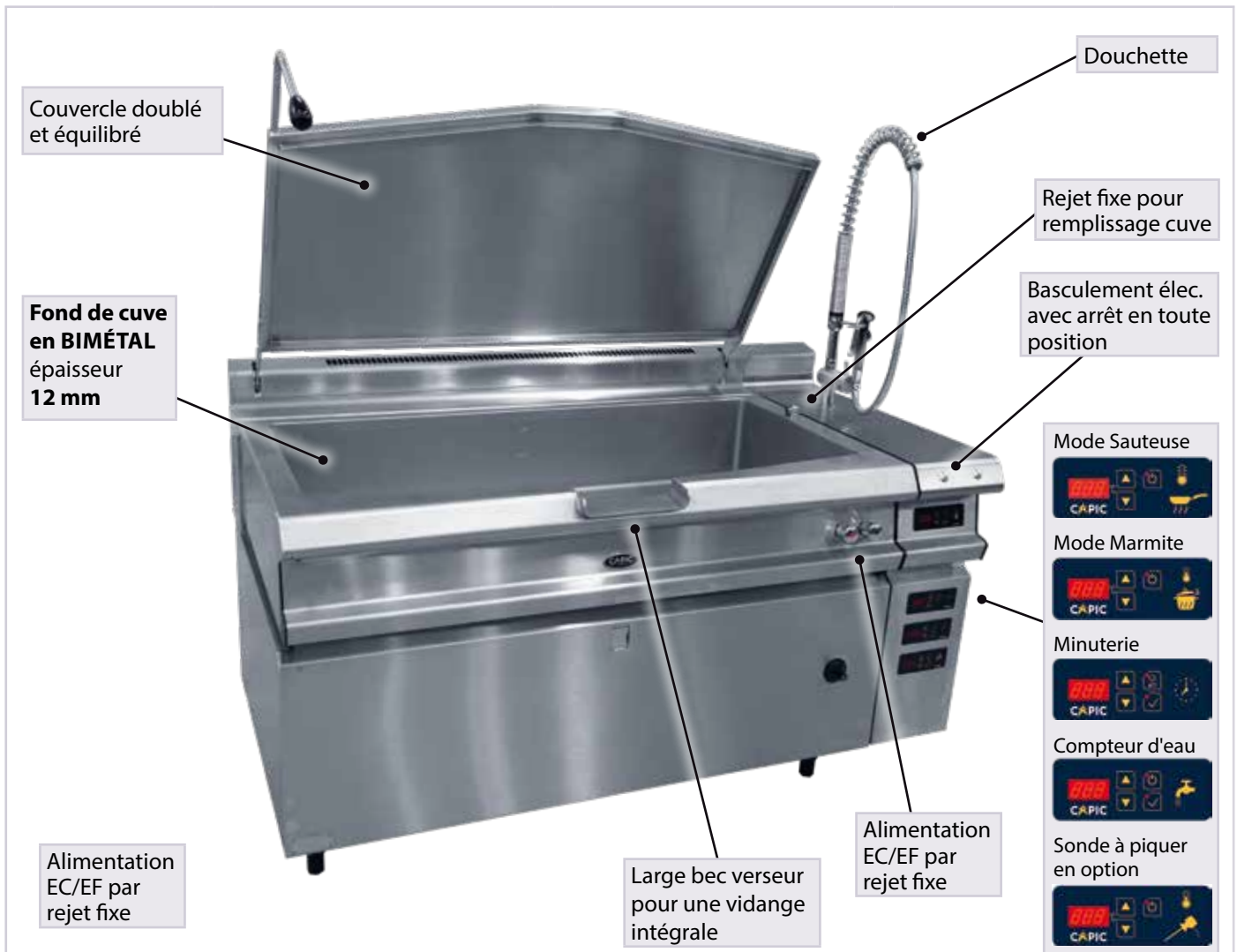
Rampes brûleurs gaz en INOX épaisseur 3,2 mm





Grille d'égouttage

# SAUTEUSE MULTICUISSONS

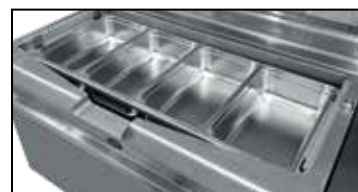
Adapté aux cuissons délicates, sensibles et nécessitant une température précise



Modèle	50 dm <sup>2</sup>	60 dm <sup>2</sup>	80 dm <sup>2</sup>
Gamme	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900
Façade	1250	1450	1750
Dimension cuve	850x575x250	1050x575x250	1350x575x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance 	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance 	20 kW	25 kW	30 kW

## **Belle évolution technique**

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse et en mode marmite
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèle électrique
- Compteur d'eau volumétrique
- Allumage électrique en option



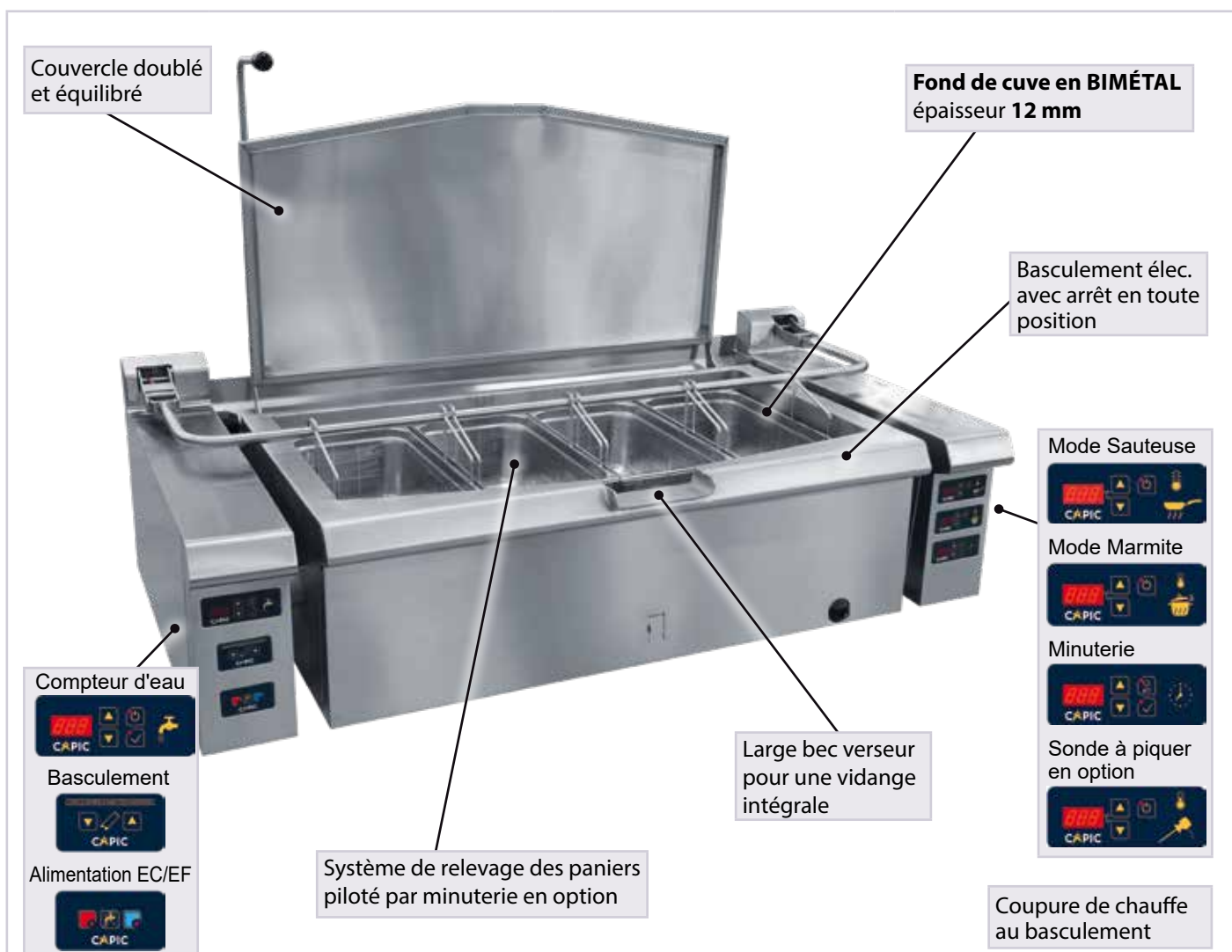
Cadre amovible en option




Grille d'égouttage en option

# SAUTEUSE SUSPENDUE

Fonction : sauteuse, marmite CD, BM, braisière et plaque à snacker



Modèle	50 dm <sup>2</sup>	60 dm <sup>2</sup>	80 dm <sup>2</sup>
Gamme	GAMME 900	GAMME 900	GAMME 900
Façade	1500	1700	2000
Dimension cuve	850x575x250	1050x575x250	1350x575x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance 	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance 	20 kW	25 kW	30 kW



# Cartes multifonctions

Fiables, polyvalentes et interchangeables

## LES AVANTAGES

- Toutes les cartes universelles programmables peuvent être aisément remplacées par sa voisine afin de préserver les fonctions principales en cas de panne

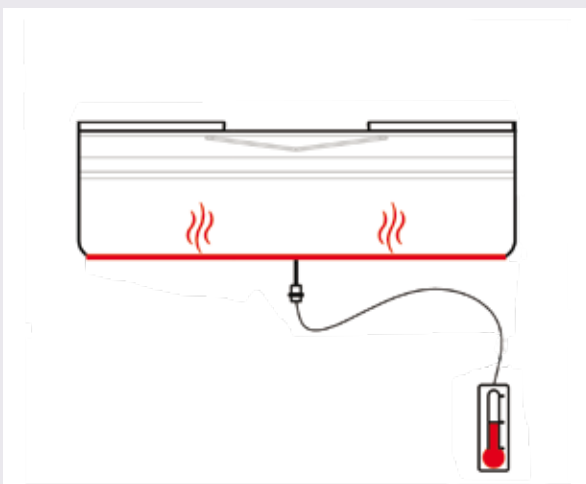
### Mode SAUTEUSE

- La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 300 °C



### CUISSON SUR FOND DE CUVE

- Le mode sauteuse permet de saisir et sauter la viande, le poisson, la volaille et les pommes de terre à la perfection



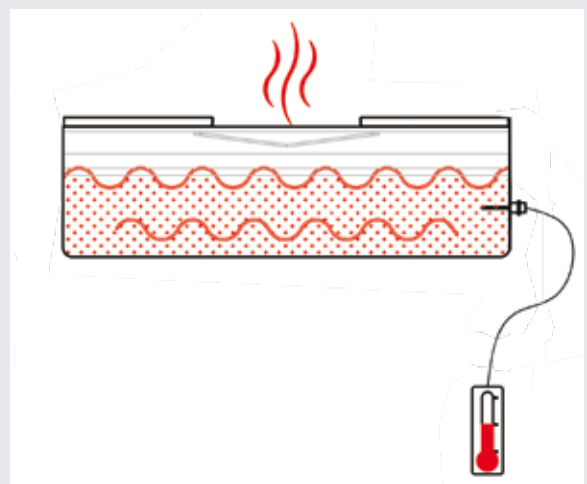
### Mode MARMITE

- La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 120 °C



### CUISSON MIJOTAGE

- Le mode marmite est prévu pour des cuissons longues, comme pour faire mijoter des soupes, pocher des viandes ou préparer des plats en sauce, cuire des pâtes ou du riz



# OPTIONS GÉNÉRALES

## Version marine :

- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant
- Verrouillage de porte
- Pied à platine pour carlingage



Allumage électrique pour tous les appareils gaz

Mitre unique

Bandeau avant unique pour feux, PCF, grillade

Côté habillage long

Trappe d'accès technique

Découpe pour placard technique



Etrier de liaison pour suppression d'un pied

Etagère pleine

Etagère barreaudée

Cavalier central 100 ou 200 mm

Muret inox fixé directement au sol pour passage de fluides avec ou sans trappe technique.



Non porteur

Habillage arrière inox avec côtés habillage



- Tablette de dressage amovible en inox
- Barre de dressage en inox Ø 38

Prise de courant

Echelle de stockage de 5 niveaux GN1/1

Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé avec étagère basse rayonnée

h.100 h.150



**PIED RÉGLABLE INOX h. 100**  
**PIED RÉGLABLE INOX h. 150**



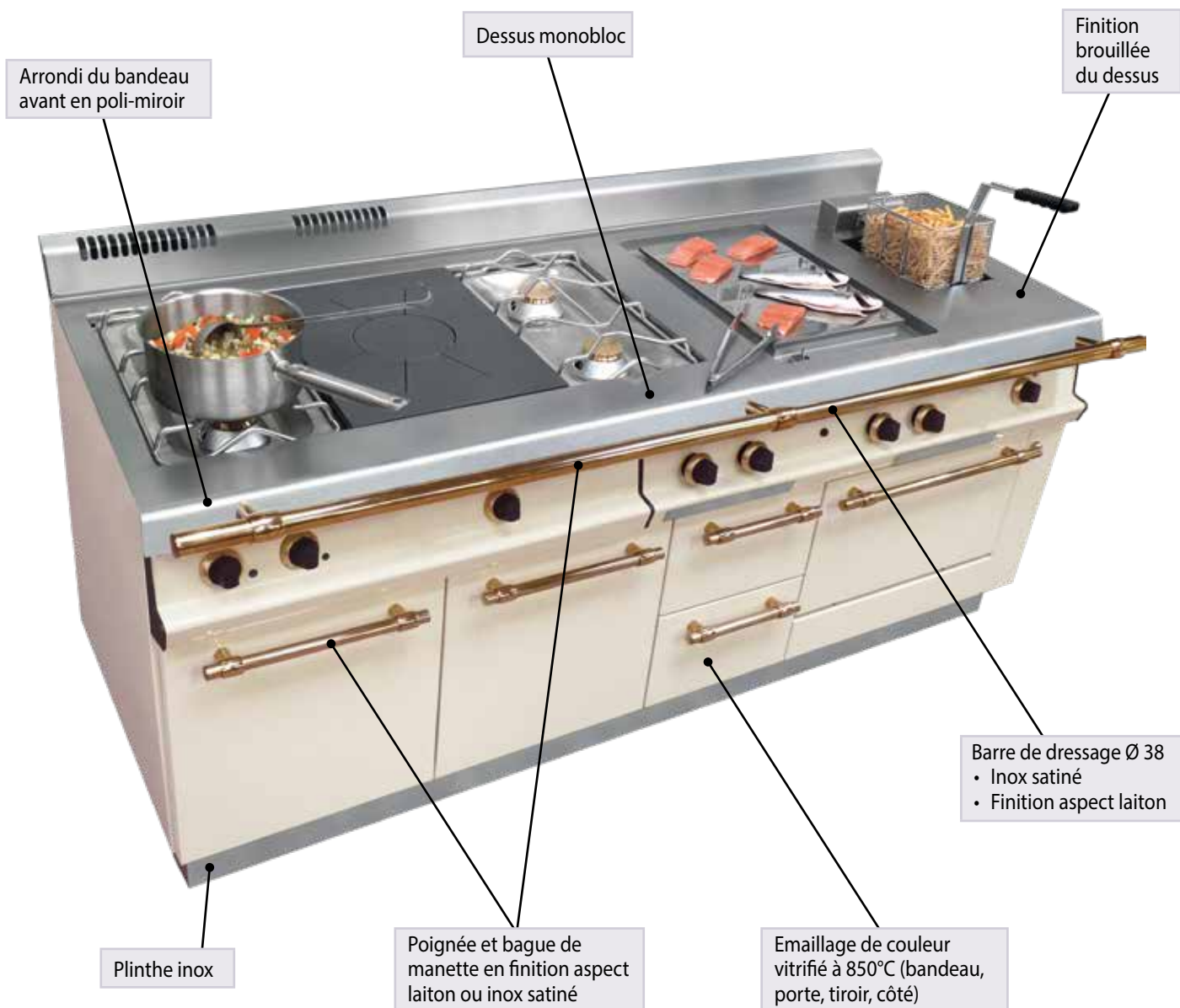
**PIED RÉGLABLE INOX h. 30**  
pour socle maçonné



**4 ROULETTES POLYAMIDES**  
**Hors Friteuses et suspendu**  
H. 125 chape inox (dont 2 avec freins)



# OPTIONS SUR-MESURE



## EXEMPLES DE COULEURS - Toutes références RAL possibles



RAL 1015  
Ivoire clair



RAL 2011  
Orange



RAL 3027  
Rouge framboise



RAL 3020  
Rouge trafic



RAL 6037  
Vert pur



RAL 5022  
Bleu nocturne



RAL 9005  
Noir profond

Possibilité d'apposer  
votre signature



**IMPORTANT** : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau émaillé.

Un élément ne peut être ni repris ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison. Les craquelures de l'émail et les nuances ne sont pas considérées comme des défauts.

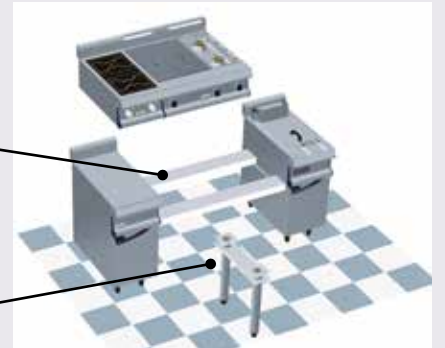
# PRINCIPES DE MONTAGE

## SUSPENDU SUR PONT



kit pour  
montage  
pont

Reprise  
d'effort



## SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN



## SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE



Pilier avec semelle posée sur le sol



Pilier avec semelle intégrée dans le sol

# Nos autres solutions de cuisson

Fourneau	Activité	Fabrication
<b>AVEN</b>	Restauration rapide et snacking	Gamme 700
<b>FOURNEAU PÉDAGOGIQUE</b>	Lycée hôtelier et centre de formation culinaire	Gamme 700, 800, 900 ainsi qu'en sur-mesure
<b>ÎLOT CENTRAL</b>	Restaurant, brasserie	Sur-mesure Conception modulaire ou monobloc
<b>ELITE</b>	Restaurant, brasserie, établissement haut gamme, étoilé	Sur-mesure Conception monobloc

## Documentation sur demande





# AVEN, GAMME 700

Pour la restauration rapide et le snacking

- **Dessus épaisseur 20/10 ème**
- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10 ème
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale
- Profondeur 725
- Hauteur dessus seul 270
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz



**Compacte, puissante,  
modulable et économique**

## COMPOSEZ VOTRE FOURNEAU

**DESSUS :** Feux nus, plaque coup de feu ou électriques, foyers rayonnants ou inductions, bain-marie, plans neutres, grillades, cuiseurs à pâtes, friteuses, salages, marmites et sauteuses.

## SOUBASSEMENTS

Piètements, placards fermés ou ouverts, étuves, meubles réfrigérés, fours.



# FOURNEAU PÉDAGOGIQUE

Le fourneau sur-mesure adapté aux concepts multi-postes



## Pour les centres de formations et lycées hôteliers





# ÎLOT CENTRAL

La liberté de cuisiner autour du piano

Finition  
brouillée,  
satinée

Finition  
côté profilé

Soubassement  
indépendant

CAPIC  
Fournisseurs

- Carrosserie en acier inox 18-10
- **Largeur 1000**
- Hauteur réglable 900/930
- Dessus épaisseur **30/10<sup>ème</sup>**
- Structure interne **20/10<sup>ème</sup>**

CAPIC étudie et construit votre fourneau unique selon vos souhaits : une solution à tous vos projets.



# Ligne de cuisson sur-mesure à double accès

## Conception modulaire ou monobloc

Barre de dressage  
Ø 38 inox satiné ou  
aspect laiton

Tablette de dressage  
amovible en inox  
Longueur 500 ou 800

Manettes de commande  
pouvant être positionnées  
sur le même côté ou de  
part et d'autre

Finition  
côté droit

### Le souci du détail

Possibilité d'émailler  
votre fourneau ;  
toutes couleurs RAL  
possibles

Possibilité d'apposer le  
logo de votre restaurant  
sur votre piano



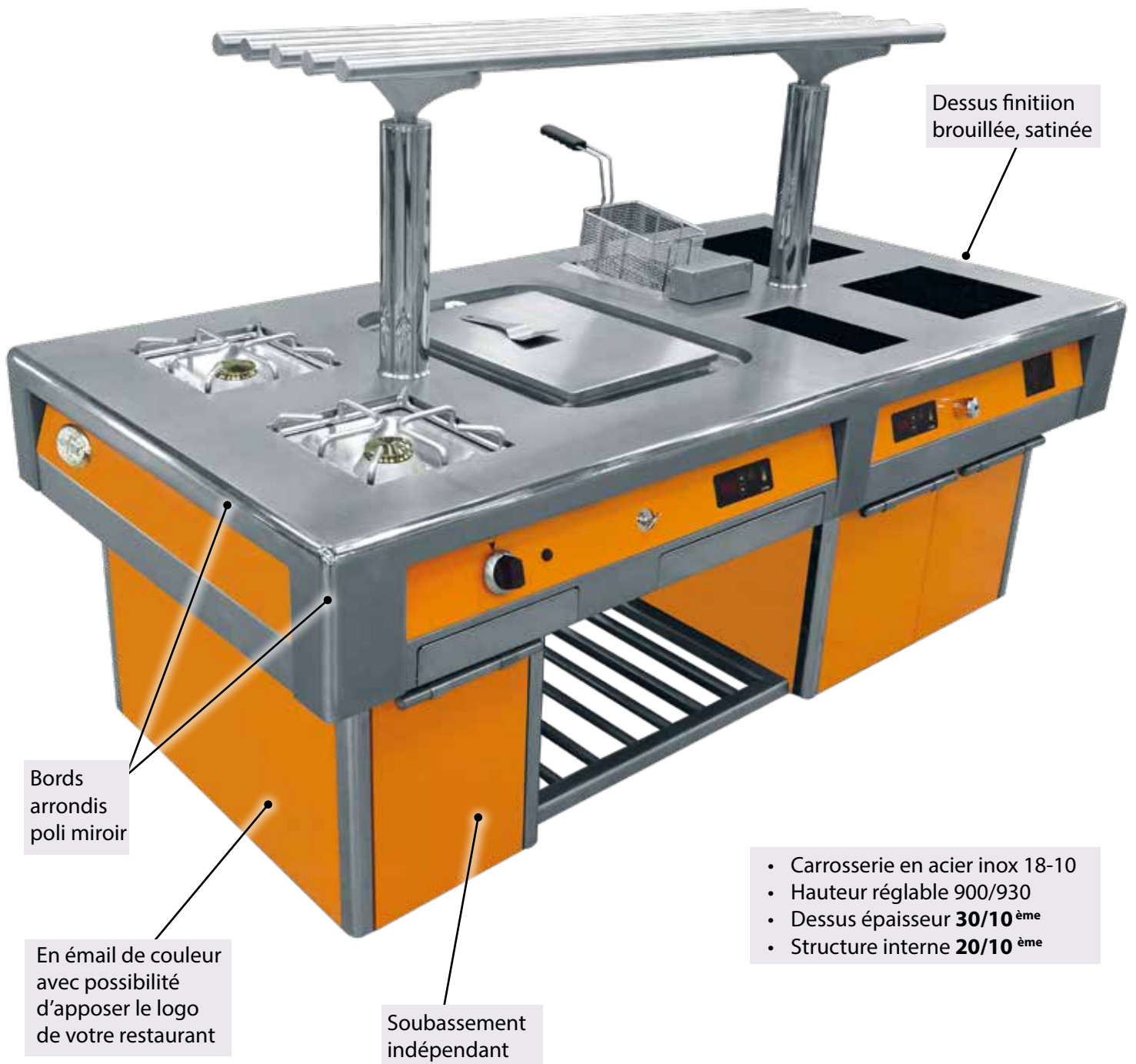


# ELITE

Le fourneau des Chefs en émail de couleur



## Ligne de cuisson sur-mesure monobloc



# Réactivité, Qualité, Innovation

Scannez et visitez  
virtuellement  
notre usine !



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



**CAPIC**  
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France  
Tél. 02 98 64 77 00 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



En partenariat avec

EcoLogic

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.

Fiabilité et simplicité d'utilisation

# FOURS

La cuisson verticale



# Fours mixtes

## GN 1/1 pour tous types de cuisson

**Mode de cuisson : Sèche, vapeur, mixte, basse et remise en température**

### Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable brossé
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable brillanté
- Cornue et socle épaisseur 20/10, habillage et porte 10/10
- Angles arrondis. Porte double vitrage
- Sans piétement, sans équipement intérieur
- Alimentation 400Vx3+N

### Chauffage et ventilation

- Chauffage électrique par résistances disposées dans le flux d'air
- Ventilation par 1 turbine assurant une répartition homogène des températures
- Régulation par thermostat électronique 270°C, sécurité 350°C pour tous types de cuissons, même les plus délicates « AU DEGRÉS PRÈS »

### Modèles

- **AC50N - 20 à 80 couverts**  
Façade 900 - Profondeur 800 - Hauteur 770.  
Capacité 5 niveaux esp. de 75 ou 6 niveaux esp. de 60.  
Production de vapeur :  
A générateur 14,1 kW - A Injection 9,6 kW  
A équiper de joues.
- **AC150N - 100 à 250 couverts**  
Façade 1040 - Profondeur 890 - Hauteur 900.  
Capacité 8 niveaux esp. de 75 ou 10 niveaux esp. de 60.  
Production de vapeur :  
Par générateur 25,8 kW - Par Injection 16,8 kW  
A équiper de joues ou de cadre de cuisson mobile.



Jous latérales



Cadre de cuisson

- **AC240N - 200 à 350 couverts**  
Façade 1100 - Profondeur 880 - Hauteur 1800.  
Capacité 16 niveaux esp. de 75 ou 20 niveaux esp. de 60.  
Production de vapeur par générateur 39,7 kW.  
Livré avec chariot nu de 20 niveaux esp. de 60.

### Options

Piètement hauteur 750/780, table chariot, douchette, échelle de stockage, grille, plaque, bac, ...



AC50N



AC150N avec option échelle de stockage



AC240N

# Fours à air pulsé

## GN 1/1 pour cuisson sèche

**Pour étuver, cuire, rôtir tous les produits de charcuterie et plats cuisinés.**

### Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable brossé
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable brillanté
- Cornue et socle épaisseur 20/10, habillage et porte 10/10
- Angles arrondis. Porte double vitrage
- Sans piètement, sans équipement intérieur
- Alimentation 400Vx3+N

### Chauffage et ventilation

- Chauffage électrique par résistances disposées dans le flux d'air
- Ventilation par 1 turbine assurant une répartition homogène des températures
- Régulation par thermostat électronique 270°C, sécurité 350°C pour tous types de cuissons, même les plus délicates « AU DEGRÉS PRÈS »

### Modèles

- **R50N - 20 à 80 couverts**  
Façade 900 - Profondeur 800 - Hauteur 770.  
Capacité 5 niveaux esp. de 75 ou 6 niveaux esp. de 60.  
Puissance : 9,6 kW.  
A équiper de joues.  
Option : Piètement hauteur 750/780.
- **R150N - 100 à 250 couverts**  
Façade 1040 - Profondeur 890 - Hauteur 900.  
Capacité 8 niveaux esp. de 75 ou 10 niveaux esp. de 60.  
Puissance : 16,8 kW.  
A équiper de joues ou de cadre de cuisson mobile.  
Options : Piètement hauteur 750/780, table chariot.



R50N



R150N avec option échelle de stockage

### Options

Douchette, échelle de stockage, grille, plaque, bac, régulation par sonde à coeur, ...



Joues latérales



Cadre de cuisson et table chariot



Sonde à coeur



Douchette

# Fours à air pulsé

## 800x600 avec production d'humidité

Les plus utilisés dans les laboratoires du charcutier-traiteur.

### Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable
- Habillage épaisseur 10/10, porte 10/10 et socle 20/10
- Porte simple vitrage
- Calorifugeage de la porte et de la cornue par fibre céramique imputrescible
- Production d'humidité par évaporation d'eau situé dans un bac
- Robinet de vidange 20/27 du bac à eau
- Sans équipement intérieur. Alimentation 400Vx3+N

### Chauffage

- Chauffage électrique par résistances blindées inox, contrôlé par thermostat électronique de 0 à 270°C
- Evacuation des buées par oura réglable

### Modèles

- **R250N**  
Façade 800 - Profondeur 1400 - Hauteur 1080.  
2 niveaux d'étagères en inox perforé de 800x600 esp. 200.  
Puissance 9,5 kW + 3 kW à la sole pour production d'humidité.  
Puissance renforcée 13,5 kW + 3 kW pour cuisson traiteur.  
Option : Piètement en acier inox de 550.
- **R300N**  
Façade 800 - Prof. 1400 - Haut. 1600 sur pieds de 150.  
4 niveaux d'étagères en inox perforé de 800x600 esp. 200.  
Ventilation par turbine inox à rotation alternée  
Puissance 12,5kW + 4,5kW à la sole pour production d'humidité.  
Puissance renforcée 18,5 kW + 4,5 kW pour cuisson traiteur.  
Option : Étagère perforée inox 800x600.

### Options

Grille fil inox, plaque à pâtisserie, bac à rôtir, étagère perforée inox, ...



R250



R300

**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](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://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.