

Plus design, plus performante...

ARMEN

■ GAMME 900 ■



★ ★ ★ ★
CAPIC
Depuis 1955



ARMEN - Gamme 900

Le fourneau innovant qui vous assure un réel plaisir d'utilisation ! Nous l'avons étudié et conçu avec l'aide de grands Chefs de la restauration pour vous procurer les performances, la robustesse, l'ergonomie, l'hygiène et les économies.

Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10.
- Profondeur 925, hauteur du dessus 270 et sur soubassement **hauteur réglable** 900/930.

Robustesse

- Dessus épaisseur **30/10^{ème}**, structure interne **20/10^{ème}**.
- Grilles feux nus **en inox**.
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé et équilibré par charnières **Echtermann**.
- Fond de cuve pour sauteuse **Bi-métal 12 mm**.

Performances

- Feux vifs 6, 7 ou 9 kW.
- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox et basculantes.
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**.
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants.

Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée.
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée.
- Protection des commandes.

Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments.
- Cuves soudées sur le dessus.
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses.
- Tiroirs de propreté amovibles.
- Eléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté).
- Etanchéité des organes de commande.
- Bandeau avant et arrière unique.

Economies

- Vous apprécierez au quotidien la maintenance réduite et les économies d'énergie que présente ce fourneau Armen.

EXEMPLES DE MONTAGE :



Version murale avec soubassement sur pieds ou roulettes (en option).



Version centrale avec montage pont ou sur pieds.



Version suspendue contre un mur (ci-joint photo) ou structure mécanosoudée inox.

Pour la restauration et la collectivité

« Pour vous, Capic a conçu Armen dans un seul but : faciliter votre travail quotidien »



Feu nu

Excellente stabilité de flamme, nos feux sont fiables et ultra performants.



Caractéristiques générales

- 2 ou 4 feux au choix.
- Grilles en acier inoxydable de 400x600.
- Puissance unitaire 6, 7 ou 9 kW.
- Grille, cuvette et tiroir de propreté amovibles lavables en machine.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

Avantages




- Manettes de commande sécurisées isolées et protégées.
- Brûleurs Volcan :
 - Beaucoup plus puissants.
 - Flamme centrale à effet centrifuge et dynamique couvrant la totalité du fond du récipient, améliorant les performances.
 - Veilleuse positionnée au centre du brûleur et protégée des débordements du récipient.
- Brûleurs inox et Ecoflam (voir page de droite).



Brûleur standard
6 kW



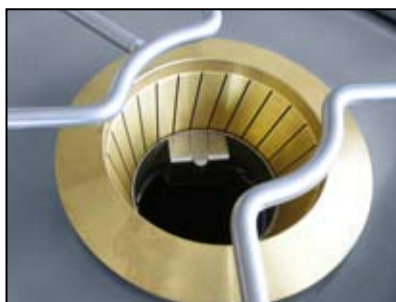
Brûleur Volcan
9 kW

Brûleur	Standard 		Inox 	Volcan 	
Modèle	AM5	AM2	AM5N	AM5	AM2
Façade	400	800	400	400	800
Nbre brûleur	2 feux	4 feux	2 feux	2 feux	4 feux
Puissance kW	2x6	4x6	2x7	2x9	4x9
Nbre grille	1	2	1	1	2
Dim. grille	400x600				

■ Brûleur standard 6 kW.



■ Brûleur Volcan 9 kW.



■ Grille inox et cuvette de propreté amovibles et lavables en machine.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Capic déclare sa flamme !



NOUVEAU

Brûleur inox & Ecoflam

Le nouveau brûleur feu vif 7 kW à corps inox (exclusivité CAPIC) possède toutes les caractéristiques d'un feu d'exception : Couronne double flamme en laiton massif, corps inox moulé, veilleuse et thermocouple ultra-protégés, cuvette anti-débordement emboutie et amovible + tiroir de propreté sous le feu, tubulures gaz entièrement inox et laiton.

Associé avec la nouvelle technologie :

Le système Ecoflam

Déclenchement automatique des feux nus par ouverture ou fermeture d'une électrovanne commandant l'arrivée du gaz. Un simple appui ou glissement d'un récipient sur une sphère en inox active le système.

Déverrouillage du système possible.

Avantages :

- Économise environ 30% de gaz.
- 20% de gain de temps de nettoyage.
- 10% de gain de temps sur vos montées en température.
- Double la durée de vie du brûleur.



Brûleur inox et Ecoflam 7 kW

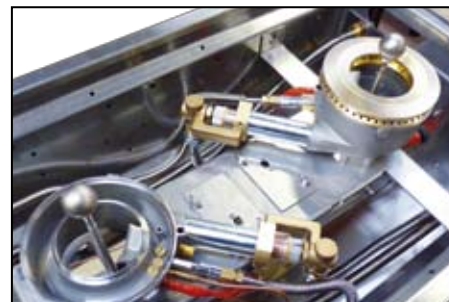
- Tiroir de propreté embouti amovible et lavable en machine.



- Brûleur inox et Ecoflam 7 kW.



- Facilité de maintenance en réduisant de 90% les interventions techniques.



Coup de feu

La plaque coup de feu complète très bien les feux nus pour bouillir, mijoter ou garder au chaud.



Caractéristiques générales

- Nos modèles : Plaque coup de feu gaz ou électrique.
Plaque coup de feu gaz + 2 feux.
- Plaque fonte en 2 parties. Gaz tampon centré ou à gauche.
- Puissance unitaire 8, 10 en gaz ou 2x5 kW en électrique.
- Tiroir de propreté sous plaque.
- En gaz : Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- En électrique : Commande par commutateur 3 allures.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

Performances




- La plaque coup de feu gaz en fonte spéciale est munie de picots pour une répartition et une inertie de chauffe optimale sur toute la surface.
- La plaque coup de feu électrique affleurante dispose de 2 plaques indépendantes pour réduire les dépenses énergétiques.



AM4 - Gaz



AM4E - Electrique

Modèle	AM1 		AM4 			AM4E 
	800	1000	500	800	1000	800
Façade	800	1000	500	800	1000	800
2 Feux vifs						
Puissance	6 kW (x2)	9 kW (x2)	-	-	-	-
Brûleur	Standard	Volcan	-	-	-	-
Grille	300x600	400x600	-	-	-	-
Coup de feu						
Energie	Gaz		Gaz			Electrique
Puissance	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW	10 kW	5 kW (x2)
Nbre plaque	1 plaque		1 plaque			2 plaques
Plaque	500x600	600x600	500x600	800x600	1000x600	300x600 (x2)
Tampon	Centré	Centré	Centré	A gauche	Centré	-

- Plaque coup de feu en fonte spéciale munie de picots et foyers en briques réfractaires.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.



AM1 - Gaz

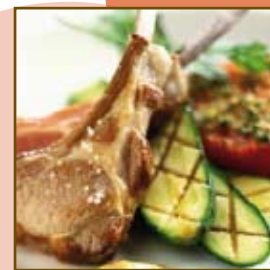
Plaque électrique

Un appareil polyvalent qui remplace feux nus ou coup de feu.

Caractéristiques générales

- 2 ou 4 plaques carrées.
- Plaques en fonte 300x300 fixes.
- Puissance unitaire 3 kW.
- Commutateur 4 positions.
- Visualisation de la chauffe par un témoin lumineux.
- Tiroir de propreté pour les débordements amovible.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

Modèle	AM7 ⚡	AM3 ⚡
Façade	400	800
Puissance	3 kW x2	3 kW x4
Plaques	2 plaques 300x300	4 plaques 300x300



Plaque électrique
Façade 400

Plaque vitrocéramique

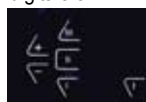
La précision et la facilité dans votre travail !
Hygiène parfaite, propre d'un seul coup d'éponge.

Caractéristiques générales

- Modèles : 2 foyers rayonnants ou 2 foyers induction.
- Plaque vitrocéramique de 325x650 épaisseur 6 mm.
- **Rayonnant** : Chauffage commandé par thermostat. Détection de récipients (option).
- **Induction** : Commande par interrupteur marche/arrêt (4kW). Commande digitale (pour le 5 kW). Régulation par potentiomètre gradué. Détection de récipients. Sécurité thermostatique. Voyant de chauffe.

Modèle	AM16 ⚡	AM17 ⚡	
Foyer	Rayonnant	Induction	
Puissance	4 kW (x2)	4 kW (x2)	5 kW (x2)
Façade	400	400	400
Commande	Interrupteur	Interrupteur	digitale
Plaque	325x650x6		

Commande digitale 5 kW



Plaque vitrocéramique
Façade 400

- Plaque vitrocéramique pour foyer rayonnant ou induction.



- Manette ergonomique, sécurisée et protégée. Gravure laser sur collerette métallique.



Neutre

Très utile pour la préparation ou le dressage des plats, les neutres s'alignent parfaitement à votre fourneau.



Plan neutre

- Les éléments neutres se déclinent en toutes dimensions.
- Façades standards : 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 1000 et 1200.
- Autres dimensions sur demande.
- Accessoires sur-mesure : prise de courant, découpes, étagères,...

Evier

- Cuve 500x400x200 à raccorder sur eaux usées.
- Façade 400.
- Col de cygne eau chaude / eau froide.
- Vidange à surverse.
- Autres dimensions de cuve sur demande.



AM6 - Plan neutre



AM21 - Meuble évier

Table plan de travail

- Dessus 30/10ème.
- Profil avant et arrière identique aux autres éléments de la gamme pour un alignement parfait.
- Façade 800.



Table plan de travail

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



- Tablette de dressage amovible pour faciliter le service.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Bain-Marie

Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements.

Caractéristiques générales

- Cuve soudée sur le dessus embouti.
- Vidange directe sur le réseau d'eaux usées.
- Résistances dans cuve.
- Régulation par thermostat 30-110°C.
- Alimentation EC ou EF commandée en façade.

Modèle	AM8 - Bain marie ⚡	
Façade	400	800
Puissance	1,6 kW (230V)	4,8 kW (400 V tri)
Cuve	306x510x220	650x530x220
Bac (non fourni)	GN 1/1 prof. 150	GN 2/1 prof. 150



Bain-Marie
Façade 400

Braisière

**La braisière remplace 3 appareils en 1
bain-marie, plancha, sauteuse**

Caractéristiques générales

- Fond bimétal épaisseur 12 mm.
- Puissance électrique 6 kW, gaz 10 kW.
- Evacuation Ø 40 avec bonde et bouchon.
- Récupération en bac GN 1/1 (non fourni) dans son placard.

Modèle	AM18 - Braisière	
Façade	800	800
Energie	Electrique ⚡	Gaz 🔥
Puissance	6 kW	10 kW
Cuve	630x510x100 - 2 GN 1/1	



Braisière
Façade 800

- Exemple de cuisson de brochettes de Saint-Jacques directement dans la cuve.



Rendement et qualité de cuisson assurés. Suppression des poêles et autres ustensiles.

- Braisière avec cuve à angles arrondis et bonde de vidange.



Grillade

Fonte, inox, lisse, nervurée...
Ces grillades répondent à tous vos besoins.



① Grillade à snacker inox

(Minimum de matières grasses et sans transmission de goûts).
Plaque inox lisse spéciale de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson. Pare éclaboussure soudé, étanche sur son pourtour. Déglçage facile et rapide de la plaque. Chauffage par résistances. Régulation par thermostat.

② Grillade traditionnelle fonte permettant un marquage idéal et rapide

Plaque fonte nervurée et pentée ou lisse et horizontale. Chauffage par résistances. Commutateur 4 positions. Tiroir de récupération de jus.

③ Grillade volcanique

Grillade à pierres volcaniques à barreaux inox gaz.
Les aliments cuisent par rayonnement. Les pierres volcaniques absorbent la chaleur et la restituent tout au long du service. La grille, amovible et réglable en hauteur, assure une grande souplesse d'utilisation et de précision.

Modèle	Façade	Puissance	Plaque
1 - Grillade inox lisse			
AM9I ⚡ 🔥	400	Elec. 5 kW Gaz 7,2 kW	400x550
AM29I ⚡ 🔥	800	Elec. 10 kW	800x550
2 - Grillade fonte			
AM9F ⚡ 🔥 Nervurée	400	Elec. 5 kW Gaz 8 kW	400x550
	500	Gaz 11 kW	500x630
AM9F ⚡ 🔥 Lisse	400	Elec. 5 kW Gaz 7,2 kW	400x550
3 - Grillade à pierres volcaniques			
AM9V 🔥	400	Gaz 13 kW	310x440
AM29V 🔥	800	Gaz 27 kW	710x440



■ Grillade à pierres volcaniques
Façade 800



■ Grillade lisse inox
Façade 800

Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Plancha

Équilibre et saveurs : La cuisine traditionnelle au futur !

La plancha est diététique : Limite l'apport de matières grasses pour une cuisson ou un marquage homogène. Poissons, crustacés, viandes, légumes, desserts, tout peut se cuire à la plancha.

La plancha est le révélateur du goût : Les aliments cuisent dans leurs sucs. C'est le respect des produits et des saveurs. Pas besoin d'élaborer des préparations compliquées.

La plancha : C'est la facilité, plus de manipulation de poêles et autres récipients. Elle diffuse peu d'odeurs et réduit la perte de chaleur.

Caractéristiques

La plaque de cuisson est en acier inoxydable spécial 620x515 épaisseur 15 mm avec sur le pourtour une large gouttière d'écoulement à eau pour un nettoyage aisé et un confort en utilisation.

Bonde de trop plein et vidange.

En façade, un tiroir de récupération.

Chauffage électrique : Par résistances.

2 zones de chauffe thermostatées.

Chauffage gaz : Sécurité par veilleuses et thermocouples.

Chauffage par 3 rampes inox contrôlant 2 zones de chauffe.

Rampe inter-allumage.

Options : Rainurage 1/3 ou 1/2 de la surface de la plaque. Racloir. Pare éclaboussure amovible. Alimentation en eau sur la gouttière.

Pour son bon fonctionnement : Maintenir en permanence de l'eau dans la gouttière. Les graisses et déchets ne carboniseront pas et seront dirigés vers le tiroir de récupération. Les salissures s'enlèvent avec un racloir.

Modèle	AM15S	AM15
Façade	500	800
Puissance	Elec. 3 kW ⚡	Elec. 6 kW ⚡ Gaz 10 kW 🔥
Plaque inox	340x515 ép. 15	620X515 ép.15



AM15S - Plancha
Façade 500



AM15 - Plancha
Façade 800

■ Plancha CAPIC, toutes possibilités, toutes cuissons.



■ Gouttière à circulation d'eau pour récupérer les jus et déchets de cuisson. Rainurage 1/2 de la surface en option.



Friteuse

Grand choix de modèles pour tout type de restauration.



Production 2x15 kg/h

- **Modèle : AM12 ÉLECTRIQUE**
- Façade 500.
- 2 cuves indépendantes de 8 litres de 6 kWx2.
- 2 paniers de 235x190x145.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.



AM12

Production + de 25 kg/h

- **Modèle : AM10 HR ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 15 litres de 10 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec défigeage.
- 1 grand panier de 360x285x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.



AM10 HR

Production + de 35 kg/h

- **Modèle : AM10 HR GAZ**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage élec.
- 1 grand panier de 360x285x135.



AM20 Turbo - Relevage 1 grand panier

Production de 50 à 60 kg/h

- **Modèle : AM20 Turbofrit ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW.
- Relevage manuel ou automatique indépendant.
- Commandes digitales avec défigeage.
- 1 panier de 360x285x135 ou 2 1/2 paniers 360x140x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.

- **Modèle : AM20 Turbofrit GAZ**
- Façade 500.
- 1 cuve de 30 litres de 30 kW.
- Relevage manuel ou automatique indépendant.
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage élec.
- 1 panier de 500x290x200 ou 2 1/2 paniers 455x140x130.

	AM12	AM10 HR		AM20 Turbo	
Energie	Elec. ⚡	Elec. ⚡	Gaz 🔥	Elec. ⚡	Gaz 🔥
Capacité	2 cuves 8 Lx2	15 L	20 L	20 L	30 L
Puissance	6x2 kW	10 kW	20 kW	20 kW	30 kW

■ Cuve électrique

■ Cuve gaz

■ Résistance oblongue relevable pour faciliter le nettoyage.

■ Panier lavable en machine à laver.



Matériel livré sur placard fermé contenant robinet de vidange et bac de récupération.

Ensemble friturier Turbofrit

Performance, rendement, robustesse et facilité de maintenance.

Production de 50 à 60 kg/h

Les ensembles frituriers disposent d'un prééquipement pour recevoir en option un FILTRECAPIC, capacité 35 L dans le placard. L'huile, après filtration, est transférée automatiquement par une pompe dans la cuve sélectionnée.

- Commandes digitales avec fonction dégivrage.
- Programme intégré de fonte lente des graisses.
- Relevage manuel ou automatique.
- Régulation par thermostat électronique.
- Limiteur de température à sécurité positive.

Énergie : ÉLECTRIQUE ⚡

- 20 litres par cuve.
- Puissance 20 kW par cuve (400Vx3+N).
- 1 grand panier 360x285x135 ou en option 2 1/2 paniers 360x140x135
- Chauffage par résistances oblongues basculantes.
- Contact de sécurité électromagnétique.
- Modèles :
 - 1 cuve : Dimension 400x925x900
 - 2 cuves : Dimension 800x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre : Dimension 800x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre + 1 cuve : Dimension 1200x925x900

Énergie : GAZ 🔥

- 30 litres par cuve.
- Puissance 30 kW par cuve (230Vx1).
- 1 grand panier 500x290x200 ou en option 2 1/2 paniers 455x140x130
- Chauffage par brûleurs haut rendement. Allumage élec.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples.
- Modèles :
 - 1 cuve : Dimension 500x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre : Dimension 1000x925x900
 - 1 cuve + 1 neutre + 1 cuve : Dimension 1500x925x900



Electrique



Gaz



2 cuves élec.



1 cuve + 1 neutre



1 cuve + 1 neutre + 1 cuve

Filtrecapic

S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses.

- Modèle intégré pour l'ensemble friturier Turbofrit.
- Modèle mobile pour les autres friteuses.
- Capacité utile 35 litres.
- Puissance : 1,5 kW - 230Vx1
- Dimension extérieure 400x720x450.
- Avec ou sans dégivrage des graisses.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Sur roulettes.



Modèle mobile



Modèle intégré

Salage

Pour un maintien au chaud et un égouttage parfait, le meuble de salage est le complément indispensable des friteuses.

- Bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir.
- Interrupteur Marche/arrêt. Voyant lumineux.
- Puissance 260 W.
- Deux modèles au choix : salage seul ou chauffant.
- Livré sur dessus seul ou sur placard fermé.
- Option : Rampe infrarouge (1000 W), allumage par interrupteur.

Modèle	AM22 Meuble de salage Neutre ou chauffant	Rampe infrarouge en option
Façade	400	150
Puissance	⚡ 260 W	⚡ 1000 W



Option rampe infrarouge

Salage avec option rampe infrarouge

Cuiseur à pâtes

Maîtrise de la cuisson pour réjouir les gourmets.

Production + de 35 kg/h

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide ou en barquette.

- Cuve de 30 litres. Puissance 10 kW.
- Chauffage par résistance oblongue basculante.
- Vidange par vanne 1/4 de tour.
- Filet d'eau maintenant le niveau constant et faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement.
- Relevage manuel ou automatique des paniers par minuterie.
- Régulation automatique du niveau d'eau.
- Livré sur placard fermé.

En option : Panier portion 85x85x200 quantité 6 maxi par cuve.
Grand panier 380x270x180 (uniquement relevage manuel)



Cuiseur à pâtes

■ Rendement de plus de 35 kg/h.

Modèle	AM11 Cuiseur à pâtes
Rendement	+ de 35 kg/h
Façade	400
Capacité	30 litres
Puissance	⚡ 10 kW
Relevage	Manuel ou Automatique
Paniers	2 paniers de 310x120x185



Nos soubassements

Placards, étuves, tiroirs, ... Armen propose une grande diversité de soubassements pour aménager votre espace de travail.

Les placards sont montés sur pieds vérins de 150 mm réglables en hauteur. Les façades sont sans vis apparentes.



Piètement

- Façades de 800, 1000, 1200, 1400, 1500, 1600, 1800, 2000.
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables.



Placard ouvert

- Façades de 400, 500, 800, 1000, 1200, 1600.
- Options : Étagère intermédiaire
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1.

Placard fermé

- Façades de 400, 500, 800, 1000, 1200.
- Portes à double paroi.



Placard étuve

- Façades 400, 500 (1 porte) : 850 W.
800 (2 portes battantes) : 1,5 kW.
1000, 1200 (2 portes battantes) : 2,1 kW.
- Commande interne en haut pour façade ≤ à 500 ou latérale pour façade ≥ à 800.

Tiroirs neutres

- Façades de 400, 500.
- 2 tiroirs recevant bac GN1/1 (non fournis) - Prof. 150.

Tiroirs chauffants

- Modèles en façade 400 ou 500 :
 - 2 tiroirs coulissants recevant chacun 1 bac GN1/1 prof. 150 (bacs non fournis).
 - 1 tiroir coulissant offrant un emplacement de 550x315x265 (pour pile d'assiettes Ø 300).
- Chauffage à circulation d'air chaud pulsé et humidifié.
- Maintenir à la température ou réchauffer.
- Se place comme soubassement d'un dessus de cuisson ou à poser sur une table.
- Chauffage 1000 W. Thermostat 30-85°C.



■ **Porte battante latérale.**

■ **Découpe** socle et arrière pour placard technique.

■ **Étrier de liaison** pour suppression d'un pied.



■ **Échelle de stockage** de 5 niveaux GN 1/1

■ **Finition hygiène** pour placard ouvert ou fermé avec étagère basse rayonnée.



Four statique

Un four traditionnel, quoi de mieux pour cuire, rôtir, gratiner et maintenir au chaud !

- Façades : 800 ou 1000. Dimensions intérieures : 530x650x280.
- Enceinte calorifugée.
- Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur.
- Porte à double paroi calorifugée et équilibrée.
- Commandes protégées.
- Livré avec 1 grille fil GN 2/1.

Electrique : 5,1 kW (400Vx3), thermostat 50 à 300°C. Commutateur et voyant lumineux. Résistances réparties sur toute la surface de la voûte et de la sole chauffant ensemble ou séparément.

Gaz : 10 kW, thermostat 50 à 300°C. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.



Four air pulsé

Pour une cuisson plus homogène et plus rapide grâce à l'air chaud qui circule dans toute l'enceinte.

- Façade : 800.
- Dimensions intérieures : 590x370x400 - 5 niveaux GN1/1
- Enceinte calorifugée et pare vapeur.
- Porte vitrée.
- Livré sans grille. Support grilles amovible.

Electrique : 6 kW (400Vx3+N), thermostat 10 à 280°C. Commutateur et voyant lumineux. Résistances réparties autour de la turbine de ventilation.



■ Robustesse



■ Protection des commandes



■ Brûleurs gaz du four statique



Armoire ou tiroirs réfrigérés

- Livrés avec un groupe compresseur incorporé à droite à dégivrage automatique. Régulation (puissance 1/5 CV).
- Isolation renforcée.
- Thermostat digital programmable -30°C +30°C.
- Bacs et grilles non fournis.

Armoire : Façades de 1200, 1600, 2000. 2, 3 ou 4 portillons. 4 niveaux de grilles GN 1/1 par portillon.

Tiroirs : Façades de 1600, 2000. 4 ou 6 tiroirs pour GN 1/1 prof. 100.



Armoire réfrigéré



Tiroirs réfrigérés

Marmite

Pour toute cuisson à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...

- Capacités 60, 100, 150 et 235 litres.
- Cuve 30/10^{ème} soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Poignée de couvercle avec embout isolant.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Robinet de vidange Ø 40.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

Chauffe directe

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Epaisseur du fond de cuve 30/10.

Electrique : Par chassis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyant lumineux. Epaisseur du fond de cuve 80/10.

Bain-marie

CUVE À DOUBLE ENVELOPPE, fond de cuve en 30/10 ème. Contrôle automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple.

Electrique : Par thermoplongeurs immergés dans la double enveloppe et commandés par doseur d'énergie et voyant lumineux. Groupe de sécurité.

Options : Cône de vidange déporté, cuve en inox 316 L pour produits de la mer, faux fond perforé amovible, régulation thermostatique digitale avec ou sans coffret déporté.



Modèle	CHAUFFE DIRECTE			BAIN-MARIE			
	100 L	150 L	235 L	60 L	100 L	150 L	235 L
Façade	800	800	1000	800	800	800	1000
Dimension cuve	603x390	603x550	640x620 x600	500x360	603x390	603x550	640x620 x600
Energie	Electrique						
Puissance	-	12 kW	-	9 kW	13,5 kW	18 kW	22,5 kW
Energie	Gaz						
Puissance	18 kW	19,5 kW	22 kW	-	18 kW	19,5 kW	22 kW

- Couvercle doublé et équilibré par charnière Echtermann.



- Rejet fixe inox pour remplissage en eau. Canalisation des gouttes.



- Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange.



Sauteuse braisière

C'est la sauteuse classique de CAPIC qui permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire.

- Cuve fond **BIMÉTAL** épaisseur 12 mm (3 mm en inox + 9 mm en acier).
- Cuve avec angles arrondis de profondeur **250 mm**.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Basculement par vérin électrique ou manuel avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des écoulements.

Chauffage électrique : Par châssis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyants + thermostat de sécurité.

Chauffage gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.

- Options** :
- Cadre amovible support pour bacs GN1/1.
 - Crépine sur bec verseur.
 - Bec verseur déporté amovible.
 - Basculement par commande digitale.
 - Gaz uniquement : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure gaz au basculement et limiteur de surchauffe sur fond de cuve.
 - Electrique : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure au basculement.

Modèle	35	50	60	80
Façade	800	1000	1200	1500
Dimension cuve	650x575 x250	850x575 x250	1050x575 x250	1350x575 x250
Capacité	80 litres	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance élec.	9 kW	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance gaz	12 kW	20 kW	25 kW	30 kW



- Angles arrondis pour une hygiène parfaite.



- Rampes gaz en tube inox pour une meilleure répartition de la chaleur.



Sauteuse multicuisson

Sa conception et ses équipements en font un appareil spécialement adapté aux cuissons délicates, sensibles et nécessitant une température précise.

- Cuve fond **BIMETAL** épaisseur 12 mm.
- Cuve avec angles arrondis de profondeur **250 mm**.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré par charnières **Echtermann**.
- Basculement électrique avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des écoulements.
- Régulation thermostatique à commande digitale à multi-capteurs (2 bains, 2 fond).
- Doseur séquentiel à commande digitale.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Allumage électrique pour modèles gaz.
- Compteur d'eau volumétrique.
- Coupure gaz au basculement.
- Douchette.
- Départ différé sur modèles électriques.

Chauffage électrique :

Résistances bridées sur fond de cuve calorifugée.

Chauffage gaz :

Multi-rampes inox pilotées par électrovanne gaz.

Options : - Cadre amovible support pour bacs GN1/1.

- Crépine sur bec verseur.
- Roulettes.
- Bec verseur déporté amovible.



Modèle	50	60	80
Façade	1250	1450	1750
Dimension cuve	850x575 x250	1050x575 x250	1350x575 x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance élec.	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance gaz	20 kW	25 kW	30 kW



■ Crépine sur bec verseur en option.



■ Douchette à enrouleur pour le nettoyage de la cuve.



Réactivité, Qualité, Innovation



69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - 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.