

Robuste, compact et performant...

CELTIC

■ GAMME 800 ■



CAPIC
France 1955 ★★★★★

CELTIC, gamme 800

**Nous avons dessiné et conçu cette gamme en pensant à vous !
Comment allier les performances d'une grande gamme avec un encombrement compact ?
Hygiène, ergonomie, robustesse et performance, c'est ce qui nous a guidé pour créer CELTIC.**

Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10.
- Profondeur 836, hauteur du dessus 270, hauteur réglable avec soubassement 900/930.
- Multiples combinaisons en version adossée ou centrale.

Robustesse

- **Dessus épaisseur 30/10^{ème}**, structure interne **20/10**.
- Grilles feux nus en inox.
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé et équilibré sur charnières.
- Composants de marques reconnues.

Performances

- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur.
- Résistances électriques blindées inox (Oblongues et basculantes pour les friteuses).

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 (en option).

Economies

- Par sa **conception innovante**, Celtic apporte en maintenance et dépenses énergétiques, les gains que vous apprécierez quotidiennement.

4 PRINCIPES DE MONTAGE :



Sur soubassement



Sur montage pont



Sur soubassement mobile sur roulettes



Suspendu

Pour restaurants, brasseries, cafétérias,
petites et moyennes collectivités...

*« La passion de la perfection vous
fait aimer ce qui s'en approche »*



Feu vif

Les feux vifs sont fiables et ultra performants pour poêler, sauter et mijoter.



Caractéristiques générales :

- 2, 4 ou 6 feux au choix.
- Grilles en acier inoxydable de 400x600.
- Puissance unitaire 6 kW.
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté.
- Allumage électrique en option.

Avantages :




- Brûleurs démontables à flamme pilotée.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.
- Grilles, cuvette et tiroir de propreté amovibles lavables en machine.
- Façade sans vis apparente.



Brûleur 2x6 kW



Brûleur 4x6 kW

Modèle	C5 	C2 	Record CR2 
Nbre brûleur	2 feux	4 feux	6 feux
Façade	400	800	1200
Puissance	6 kW x2	6 kW x4	6 kW x6
Grille	1 grille 400x600	2 grilles 400x600	3 grilles 400x600

- Grille inox, cuvette et tiroir de propreté amovibles lavables en machine.



Brûleur 6x6 kW

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

Capic déclare sa flamme !



**Système
Ecoflam**

Brûleur inox & Ecoflam en option

Le 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.

Associé avec la nouvelle technologie :

Le système Ecoflam (en option)

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.
- 2 fois moins d'interventions SAV.



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 temps d'interventions techniques.



Coup de feu

La plaque coup de feu constitue l'incontournable du piano traditionnel pour bouillir, mijoter ou garder au chaud.

Caractéristiques générales :

Modèles gaz : 1 plaque coup de feu
2 feux + 1 plaque coup de feu
2 feux + 1 plaque coup de feu + 2 feux





- Plaque fonte en 3 parties, dimension : 500x600 ou 800x600.
- Puissance : 8 kW.
- Tiroir de propreté sous la plaque.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

Modèle électrique : 1 plaque coup de feu

- Plaque fonte en 2 parties, 600x600
- Puissance : 10 kW.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

Avantages :

- **En gaz :** La plaque coup de feu en fonte spéciale est munie de picots pour une répartition et une inertie de chauffe optimale sur toute la surface.
- Des briques réfractaires englobant le brûleur central assurent une inertie de chauffe et limitent les dépenses énergétiques.
- Bol de concentration de chaleur sous tampon.
- **En électrique :** Commandes individuelles par commutateurs 3 allures de chauffe.

Modèle	C4 		C4E 	C1 	Record CR1 
Façade	500	800	800	800	1200
Feux vifs					
Puissance	-	-	-	6 kW (x2)	6 kW (x4)
Grille	-	-	-	300x600	300x600 et 400x600
Coup de feu					
Energie	Gaz		Electrique	Gaz	Gaz
Puissance	8 kW	8 kW	5 kW (x2)	8 kW	8 kW
Nbre plaque	1 plaque		2 plaques	1 plaque	1 plaque
Plaque	500x600	800x600	300x600 (x2)	500x600	500x600
Tampon	Centré	A gauche	-	Centré	Centré



C4 - Gaz



C4E - Electrique



C1 - Gaz

- Plaque coup de feu gaz 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.



RECORD CR1 - Gaz

Capichef

Maximum d'efficacité dans un minimum de surface : 1,5 m².



**Dessus monobloc en 30/10,
dimension 2000x836x270**

Caractéristiques générales :

Il se compose d'un ensemble non modulable :

- 2 feux sous grille inox 300x550 de 4,8 kW unitaire.
- 1 plaque coup de feu gaz 400x500 de 6 kW.
- 2 feux sous grille inox 300x550 de 4,8 kW unitaire.
- 1 plancha inox électrique de 3 kW thermostatée avec gouttière périphérique, tiroir en façade.
- 1 friteuse 8 litres électrique de 6 kW, vidange par robinet en façade. Panier 240x190x140.

Soubassement NON COMPRIS et peut être posé sur piétement, placard ouvert et fermé, tiroirs, four, armoire réfrigérée.

Option : Allumage électrique sur feux et PCF.

CAPICHEF, conçu pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts.

Points forts :

- **Robustesse** :
Compact avec un dessus 30/10.
Grilles inox.
Plaque coup de feu sur caisson à briques réfractaires.
Plancha : résistance bridée sous la plaque.
- **Performance** :
Résistance Oblongue (+ 30% de rendement) sous plancha et friteuse.

- **Avantages** :
Facilité d'entretien, de maintenance et d'installation.
Dessus monobloc : pas d'infiltration de graisse ou de produit de nettoyage entre les appareils.
Cuvette de propreté amovible sous feux nus lavable en machine.
Large gouttière à eau autour de la plancha.
Grand tiroir à jus.
Tiroir de propreté embouti sous les feux.

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 4 kW.
- **Dessus finition hygiène renforcée.**
- Commutateur 4 positions.
- Visualisation de la chauffe par un témoin lumineux.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

Nouveau

Modèle	C7 ⚡	C3 ⚡
Façade	400	800
Puissance	4 kW x2	4 kW x4
Plaques	2 plaques 300x300	4 plaques 300x300



Plaque électrique
Façade 400

Plaque vitrocéramique

La précision dans vos cuissons !
Hygiène parfaite.

Caractéristiques générales :

- Modèles : 2 foyers rayonnants ou 2 foyers induction.
- Plaque vitrocéramique de 325x650 épaisseur 6 mm.
- **Rayonnant** : Chauffage commandé par thermostat (4kW).
Détection de récipients (option).
- **Induction** : - Modèle avec commande par potentiomètre réglable de 0 à 9 (puissance : 3,5 kW)
Voyant de chauffe.
- Modèle avec commande sensitive
100 modulations (puissance : 5 kW)
Détection de récipients. Sécurité thermostatique.

Modèle	C16 ⚡	C17 ⚡	
Foyer	Rayonnant	Induction	
Puissance	4 kW (x2)	3,5 kW (x2)	5 kW (x2)
Façade	400	400	400
Commande	Potentiomètre	Potentiomètre	sensitive
Plaque	325x650x6		

Commande
sensitive 5 kW



Plaque vitrocéramique
Façade 400

- Plaque vitrocéramique pour foyer rayonnant ou induction.



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



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé.

Pour l'induction : configuration impossible sur 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.
- Puissance renforcée incluse.
- Vidange par bonde à raccorder sur le réseau d'eaux usées.
- Chauffage par résistance blindée inox dans cuve.
- Régulation par thermostat 30-110°C.
- Claie de fond.
- Alimentation eau commandée en façade.

Modèle	C8 - Bain marie ⚡	
Façade	400	800
Puissance	2,4 kW (230V)	7,2 kW (400 V tri)
Cuve	306x510x200	630x510x200
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.
- Façade 400 ou 800.
- Puissance électrique 3 ou 6 kW, gaz 10 kW.
- 2 zones de chauffe thermostatée sur modèle 800 électrique.
- Evacuation Ø 60 avec bonde et bouchon.
- Régulation thermostatique : 50 - 300°C.

Modèle	C18 - Braisière		
Façade	400	800	800
Energie	Electrique ⚡	Electrique ⚡	Gaz 🔥
Puissance	3 kW	6 kW	10 kW
Cuve	300x510x100 1 GN 1/1	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.
- Récupération produits en bac GN1/1 positionnée dans le placard inférieur.



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 épaisseur 15 mm, idéale pour le poisson. Pare-éclaboussures 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. Nouvelle forme arrondie. Tiroir de récupération de jus.

③ Grillade à pierres volcaniques

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.

④ Grillade ajourée à barreaux fonte

Permettant une cuisson au plus proche du produit. Chauffage par résistances. Commutateur 4 positions. Bac à eau pour récupération des graisses. Tiroir de récupération.

Modèle	Façade	Puissance	Plaque
1 - Grillade à snacker inox			
C9I	400	Elec. 5 kW Gaz 7,2 kW	400x550
C29I	800	Elec. 10 kW	800x550
2 - Grillade traditionnelle fonte			
C9F Nervurée	400	Elec. 5 kW Gaz 8 kW	400x550
C9F Lisse	400	Elec. 5 kW Gaz 7,2 kW	400x550
3 - Grillade à pierres volcaniques			
C9V	400	Gaz 13 kW	310x440
4 - Grillade ajourée à barreaux fonte			
C9A	400	Elec. 6 kW	400x600



■ Facilité de nettoyage de la plaque grillade ajourée.



■ Grillade à snacker inox - façade 800

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

Plancha

Le Must de la cuisson !

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 plates haut rendement. 2 zones de chauffe thermostatées pour plancha de 800.

Chauffage gaz : Sécurité par veilleuses et thermocouples. Chauffage par 3 rampes inox contrôlant 2 zones de chauffe. Rampe inter-allumage.

Options : Rainurage 1/3, 1/2 ou complet (sauf sur façade de 800) de la surface de la plaque. Racloir. Pare-éclaboussures 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	C15S	C15
Façade	500	800
Puissance	Elec. 3 kW ⚡	Elec. 6 kW ⚡ Gaz 10 kW 🔥
Plaque inox	340x515 ép. 15	620X515 ép.15



C15S - Plancha de 500 avec rainurage complet en option.



C15 - Plancha de 800 avec rainurage 1/3 de la largeur en option.

■ 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 : C12 ÉLECTRIQUE**
- Façade 500.
- 2 cuves INDÉPENDANTES de 8 litres de 6 kWx2.
- 2 paniers de 240x190x145. Relevage manuel.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.

Production + de 25 kg/h

- **Modèle : C10 HR ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 15 litres de 10 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec dégivage.
- 1 grand panier de 360x285x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.

Production + de 35 kg/h

- **Modèle : C10 HR GAZ**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec dégivage. Allumage élec.
- 1 grand panier de 360x285x135.

Production de 50 à 60 kg/h

- **Modèle : C20 Turbofrit ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW.
- Relevage manuel ou automatique indépendant.
- Commandes digitales avec dégivage.
- 1 panier de 360x270x125 ou 2 1/2 paniers 360x140x125.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.



C12



C10 HR



C20 Turbofrit
Relevage auto 1 grand panier

Modèle	C12	C10 HR		C20 Turbofrit
Energie	Elec. ⚡	Elec. ⚡	Gaz 🔥	Electrique ⚡
Capacité	2 cuves 8 Lx2	15 L	20 L	20 L
Puissance	6x2 kW	10 kW	20 kW	20 kW

■ Cuve électrique

■ Cuve gaz



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

Filtrecapic

S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses.

- Modèle mobile.
- Capacité utile 35 litres.
- Puissance : 1,5 kW - 230Vx1
- Dimension extérieure 400x720x450.
- Avec ou sans dégivage des graisses.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Sur roulettes.



Modèle mobile

Friteuse SMART 130

Automatisation complète, filtration et remise à niveau d'huile automatique.

Production : 130 kg/h*

* Production : Frites 9x9 surgelées.
165 kg/h en frites 6x6 surgelées.

Nouveau

- Capacité 2x23 litres.
- Puissance électrique 2x28 kW.
- Finition du dessus brouillé.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- 4 relevages automatiques indépendants avec minuterie et recettes programmables.
- 4 1/2 paniers de 360x160x135.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Dessus 30/10 embouti avec gouttière périphérique autour des cuves.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.
- Appareil pouvant être suspendu.


POINT FORT :

- Système de remplissage automatique : appoint d'huile en continu pendant la production.

IMPORTANT : LA RAPIDITÉ

- **Temps de montée en température : 180°C en 6 minutes départ à froid.**
- Temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : 4 minutes.

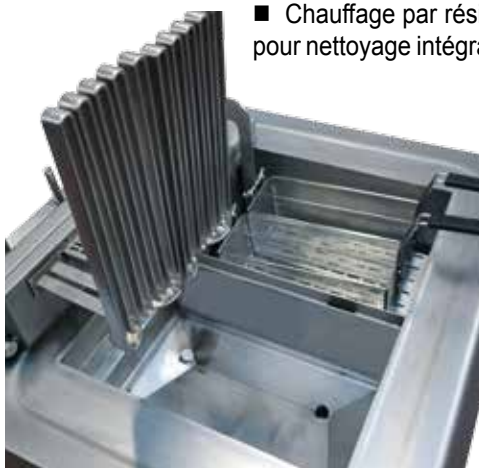


Modèle	SMART 130
Energie	Electrique 
Capacité	2x23 L
Puissance	2x28 kW

- Panier lavable en machine à laver.



- Chauffage par résistances oblongues, système de basculement pour nettoyage intégrant coupure de chauffe et maintien en position.



Salage

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

- Bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir.
- Interrupteur Marche/arrêt. Voyant lumineux.
- Puissance 1000 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	C22 Meuble de salage Neutre ou chauffant	Rampe infrarouge en option
Façade	400	-
Puissance	⚡ 1000 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 inox 316 L 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. Ecumage.
- Relevage manuel ou automatique des paniers par minuterie.
- Régulation automatique du niveau d'eau.
- Livré sur placard fermé.

En option : Panier portion 90x90x200 quantité 6 maxi par cuve.
Grand panier 380x270x180 (uniquement relevage manuel).



Cuiseur à pâtes



- Placard technique en soubassement
- Commandes digitales.

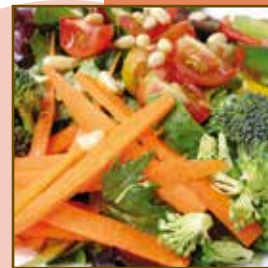


- Paniers lavables en machine à laver.

Modèle	C11 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

Neutre

Les neutres s'alignent parfaitement à votre fourneau, très utiles pour la préparation ou le dressage des plats.



Plan neutre

- Les éléments neutres se déclinent en toutes dimensions.
- Façades standards : 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000 et 1200.
- Autres dimensions sur demande.
- Accessoires sur-mesure : prise de courant, découpes, étagères,...

Évier

- Bac 340x290x200.
- Façade 400.
- Col de cygne eau chaude / eau froide.
- Vidange à surverse.
- A raccorder sur eaux usées.
- Autres dimensions de cuve sur demande.



C6 - Plan neutre



C21 - 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.
- Toutes autres longueurs sur-mesure.



Table plan de travail

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



- Tablette de dressage amovible en option pour faciliter le service.



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

Nos soubassements

Celtic propose une grande diversité de soubassements pour aménager votre espace de travail.

Montés sur pieds vérins en résine, réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus CELTIC.



Piètement

- Façades 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 2000.
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables.
- Option : Étagère intermédiaire.



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, 1600.
- Portes à double paroi battantes ou coulissantes.

Placard étuve

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



Tiroirs neutres

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

Tiroirs chauffants

- Modèles en façade 400 :
 - 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.
- Maintenir à la température ou réchauffer.
- Se place comme soubassement d'un dessus de cuisson.
- 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. Dimensions intérieures : 650x530x280.
- 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 positifs

- Livrés avec un groupe compresseur à dégivrage automatique incorporé à droite. Régulation (puissance 1/5 CV).
- Isolation renforcée.
- Thermostat digital programmable 1 + 12°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 réfrigérée



Tiroirs réfrigérés

Marmite

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

- Capacités 60, 100 et 150 litres.
- Cuve 30/10^{ème} chaudiérée et 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 doseur d'énergie.

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

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

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

La sauteuse CAPIC 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 débordements.

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.
 - 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.
 - Grille d'égouttage.

Modèle	35	50	60
Façade	800	1000	1200
Dimension cuve	650x575 x250	850x575 x250	1050x575 x250
Capacité	80 litres	100 litres	130 litres
Electrique	9 kW	15 kW	18 kW
Gaz	12 kW	20 kW	25 kW

■ Angles arrondis pour une hygiène parfaite.



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



Pour toute demande particulière,
CAPIC est en mesure de vous satisfaire.



N'hésitez pas à nous contacter.

Réactivité, Qualité, Innovation

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 - 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.