

Gamme compacte, puissante, modulable et économique

# AVEN

■ GAMME 700 ■



★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
Depuis 1955

# AVEN - Gamme 700



*« La cuisine est un art  
qui a besoin de fantaisie  
et de précision »*

## Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10.
- Profondeur 725, hauteur du dessus 250, sur soubassement **HAUTEUR RÉGLABLE** 880/910.

## Performances

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas).
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants.
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**.

## Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée.
- Poignées émaillées pour placard et four.
- Protection des commandes.

## Robustesse

- Dessus épaisseur **20/10<sup>ème</sup>**.
- Éléments internes en inox.
- Grilles feux nus en **INOX**.

## Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments.
- Éléments salissants démontables.
- Étanchéité des organes de commande.
- Gravure laser sur colerette métallique des commandes.

## Économies

- Maintenance et entretien des plus réduits.
- Excellent rapport qualité prix pour un faible encombrement assurant un rendement exceptionnel.

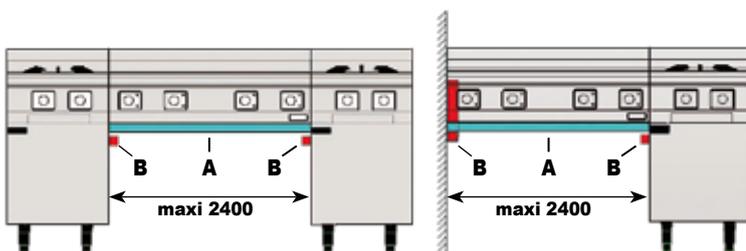
Pour une cuisine de restaurant, de brasserie,  
de comptoir, de vente à emporter,...



## Un assemblage adapté à vos besoins et à votre environnement

### Sur pont

En milieu entre deux soubassements ou de côté contre un mur.

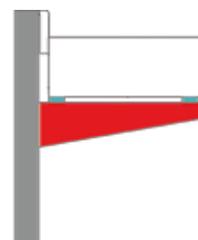


A - Profilé longitudinal

B - Support latéral

### Suspendu

Contre un mur.

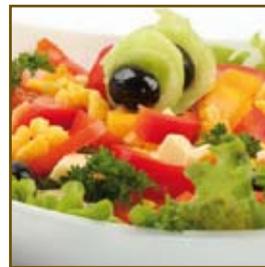


### Sur piétement ou sur soubassement



# Feu nu

Aven vous offre des feux performants avec un rendement supérieur à 55%.



## Caractéristiques générales

- Nos modèles : 2 ou 4 feux au choix.
- Grille en INOX de 300x550.
- Puissance unitaire 4,8 kW.
- Cuvette de propreté amovible en inox lavable en machine.

## Performances

- Brûleurs démontables à flammes pilotées avec un rendement supérieur à **55 %**.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

## Options

- Allumage électrique.
- Plaque pentée et nervurée en fonte à poser :
  - 330x300 à poser sur 1 feu
  - 330x530 à poser sur 2 feux



AV1 - 2 feux



AV18 - 4 feux

| Modèle    | AV1 - 2 feux     | AV18 - 4 feux     |
|-----------|------------------|-------------------|
| Façade    | 400              | 800               |
| Puissance | 4,8 kW x2        | 4,8 kW x4         |
| Grille    | 1 grille 300x550 | 2 grilles 300x550 |

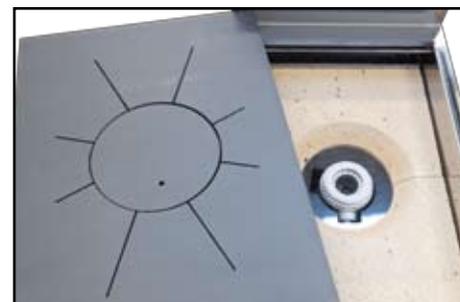
- Dessus inox épaisseur 20/10<sup>ème</sup>.



- Grilles INOX. Cuvette de propreté lavable en machine.



- Plaque en acier spéciale avec briques réfractaires et brûleur circulaire.



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

# Coup de feu

La plaque coup de feu bénéficie d'une bonne répartition de la chauffe sur toute la surface.

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : 1 plaque coup de feu,  
2 feux + 1 plaque coup de feu  
2 feux + 1 plaque coup de feu + 2 feux
- Plaque coup de feu en acier. Dim. : 400x550
- Puissance unitaire : 6 kW

## Performances

- Plaque acier spéciale.
- Foyer avec briques réfractaires.
- Chauffage par brûleur circulaire
- Régulation débit par robinet gaz 3 positions
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

## Options

- Allumage électrique.



AV2 - 1 plaque coup de feu



AV19 - Feux + coup de feu



AV24 - Feux + coup de feu

| Modèle             | AV2<br><b>1 coup de feu</b> | AV19<br><b>2 feux +<br/>1 coup de feu</b> | Compact AV24<br><b>4 feux +<br/>1 coup de feu</b> |
|--------------------|-----------------------------|---|---|
| Façade             | 400                         | 800                                       | 1000  |
| Feux vifs          |                             |   |   |
| Puissance          | -                           | 4,8 kW x2                                 | 4,8 kW x4   |
| Grille             | -                           | 1 grille 300x550                          | 2 grilles 300x550                                 |
| Plaque coup de feu |                             |   |   |
| Puissance          | 6 kW                        | 6 kW                                      | 6 kW  |
| Plaque             | 400x550                     | 400x550                                   | 400x550   |

- Ligne homogène et harmonieuse.  
Alignement et finition soignés.



AV24 - Feux + coup de feu  
sur four gaz ou électrique

# Plaque électrique

**Grandes dimensions de plaques pour mettre plusieurs casseroles par zone de cuissons.**

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : 2 ou 4 plaques élec. au choix.
- Plaques carrées en fonte de 300x300.
- Puissance unitaire 3 kW.
- Tiroir de propreté.
- Voyants lumineux.

| Modèle    | AV11 - 2 plaques élec. | AV20 - 4 plaques élec. |
|-----------|------------------------|------------------------|
| Façade    | 400                    | 800                    |
| Puissance | 3 kW x2                | 3 kW x4                |
| Plaque    | 2 plaques 300x300      | 4 plaques 300x300      |



AV11  
2 plaques élec.



AV20  
4 plaques élec.

# Plaque vitro

**Hygiène totale, grande facilité d'entretien.**

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : rayonnants ou inductions.
- Plaque épaisseur 4 mm de 600x325.
- Puissance unitaire :  
4 kW pour le rayonnant et 3 kW pour l'induction.
- Voyants lumineux.

| Modèle    | AV10 - Rayonnants | AV17 - Inductions |
|-----------|-------------------|-------------------|
| Façade    | 400               | 400               |
| Puissance | 4 kW x 2 foyers   | 3 kW x 2 foyers   |
| Plaque    | 1 plaque 600x325  | 1 plaque 600x325  |

Plaque induction : Montage uniquement sur placard ouvert ou fermé.



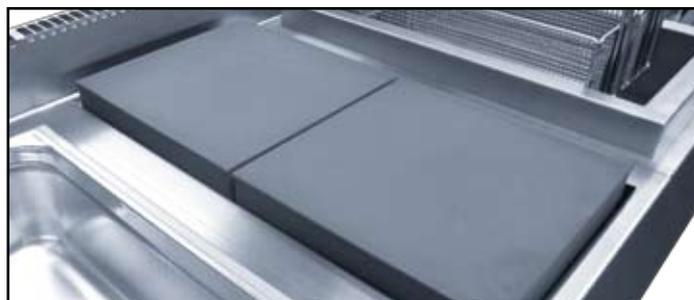
AV10  
2 foyers rayonnants.



AV17  
2 foyers inductions

### ■ Plaque électrique :

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



### ■ Plaque rayonnante :

Plus de rendement avec une facilité de nettoyage.



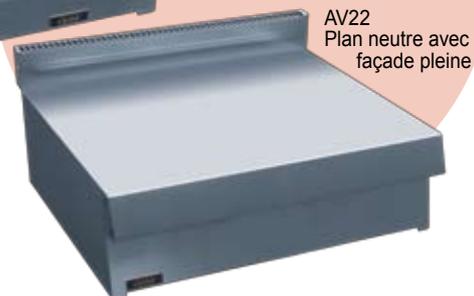
Livrés en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

# Plan neutre

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas.

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : Façade 200, 400 ou 800.
- Dessus inox.
- Au choix 2 façades :
  - Façade pleine pour 200 ou 800.
  - Façade avec tiroir de rangement 320x600x130 pour 400.



# Réserve neutre

Pour mettre en attente vos produits pour le dressage.

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : Neutre ou maintien au chaud.
- Bac GN 1/1 profondeur 150 amovible.
- Pour le maintien au chaud : 1000 W avec interrupteur M/A.



# Bain-marie

Pour garder au chaud les sauces et accompagnements.

## Caractéristiques générales

- Nos modèles : Façade 400 ou 800.
- Commutateur 4 positions.
- Voyant lumineux.
- Chauffage par résistance blindée inox.
- Régulation par thermostat 30-110°C.
- Vidange en façade.

| Modèle    | AV16 - <b>Bain-marie</b>                         | AV21 - <b>Bain-marie</b>                         |
|-----------|--|--|
| Façade    | 400  | 800  |
| Puissance | 1,6 kW   | 4,8 kW   |
| Cuve      | 300x510x220 pour bac GN1/1 prof.150 (non fourni) | 630x510x220 pour bac GN2/1 prof.150 (non fourni) |

- Tiroir de rangement 320x600x130 sous plan neutre pour façade de 400.



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



# Grillades

Pour un marquage idéal et rapide.  
Plusieurs modèles au choix.



## ① - ①bis Plaque fonte

Chauffage gaz par rampes inox de forte épaisseur qui apportent une meilleure fiabilité dans le temps. Pare éclaboussure amovible et raclette incluse.

| Modèle    | 1 - Fonte lisse |        | 1bis - Fonte nervurée |      |
|-----------|-----------------|--------|-----------------------|------|
|           | AV12F           | AV3F   | AV13                  | AV4  |
| Façade    | 400             |        | 400                   |      |
| Énergie   | Électrique      | Gaz    | Électrique            | Gaz  |
| Puissance | 5 kW            | 7,2 kW | 5 kW                  | 8 kW |
| Plaque    | 400x550         |        | 400x550               |      |

## ② Plaque inox lisse

Plaque de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson. Rainure périphérique autour de la plaque pour récupérer les jus. Pare éclaboussure soudé et raclette incluse.

| Modèle    | 2 - Plaque inox lisse |        |            |
|-----------|-----------------------|--------|------------|
|           | AV12I                 | AV3I   | AV29I      |
| Façade    | 400                   |        | 800        |
| Énergie   | Électrique            | Gaz    | Électrique |
| Puissance | 5 kW                  | 7,2 kW | 10 kW      |
| Plaque    | 400x550               |        | 800x550    |

## 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.

|           |           |        |         |
|-----------|-----------|--------|---------|
| Modèle    | AV9 - Gaz | Façade | 400     |
| Puissance | 13 kW     | Plaque | 310x440 |

## ④ Grillade ajourée

Plaque fonte ajourée à barreaux, réception des graisses dans bac amovible. Chauffage par résistances blindées inox. Commande par doseur d'énergie.

|           |              |        |         |
|-----------|--------------|--------|---------|
| Modèle    | AV14 - Élec. | Façade | 400     |
| Puissance | 6 kW         | Plaque | 400x600 |



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

# Friteuses

**Production de 15 à 30 kg/h.  
Résistance amovible pour le nettoyage  
complet des cuves.**



## 1 Cuve 15 litres

- Nos modèles : Électrique ou Gaz.
- 1 panier 360x285x135.
- Rendement : + de 25 kg/h
- Vidange en façade pour dessus seul ou vidange sous cuve dans un placard fermé.
- Chauffage électrique :
  - Thermostat de régulation 100-180°C.
  - Thermostat de sécurité positive 220°C.
  - Chauffage par résistance oblongue.
- Chauffage gaz :
  - Régulation de température électronique.
  - Chauffage par tuyères immergées.



AV15



AV815



AV25



AV23

## 2 Cuves indépendantes 8 litres

- Nos modèles : Électrique.
- 2 paniers 235x190x145.
- Rendement : 2 x 15 kg/h
- Vidange sous cuve dans un placard fermé.
- Chauffage électrique :
  - Thermostat de régulation 100-180°C.
  - Thermostat de sécurité positive 220°C.
  - Chauffage par résistance blindée inox.

| Modèle    | Dessus seul |            | Sur placard fermé |            |
|-----------|-------------|------------|-------------------|------------|
|           | AV15        | AV815      | AV25              | AV23       |
| Façade    | 400         | 400        | 400               | 500        |
| Énergie   | Électrique  | Électrique | Gaz               | Électrique |
| Puissance | 10 kW       | 10 kW      | 13 kW             | 6x2 kW     |
| Cuve      | 1 Cuve      |            | 2 Cuves           |            |
| Panier    | 360x285x135 |            | 235x190x145       |            |

## Filtrecapic

**S'utilise pour tous modèles  
ou marques de friteuses.**

- Capacité utile : 35 litres.
- Puissance : 0,15 W - 230Vx1.
- Dimensions extérieures 400x720x450.
- Avec ou sans défigeage.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Sur roulettes.



## Rampe infrarouge élec.

**Se pose sur les éléments pour le  
maintien au chaud des frites, ...**

- Modèle : AV30.
- Puissance : 1000 W - 230Vx1.
- Interrupteur marche / arrêt.



# Soubassements

**Sur pieds à vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus AVEN.**

Assemblage possible entre eux pour réaliser des montages ponts ou suspendus.



## Piétement

Façade de 400, 800, 1000, 1200. En tube carré 30x30 avec une étagère basse.



## Placard ouvert

Façade de 400, 800, 1000, 1200. Options : Étagère intermédiaire. Échelle de stockage de 5 niv. GN1/1.



## Tiroirs

Façade de 400. 2 tiroirs coulissants pour bacs amovibles GN 1/1 prof. 150 (bacs non fournis).



## Placard fermé ou étuve

Façade de 400, 800, 1000, 1200. 1 ou 2 porte(s) battante(s), 1 étagère inférieure. Étuve : Façade 400 : 700 W  
Façade 800 : 1,5 kW  
Façade 1000 : 2,1 kW  
Façade 1200 : 2,1 kW



## Four statique

Façade de 800. Intérieur de 530x450x290. Commandes protégées. Thermostat 50 à 300°C. Porte à double paroi calorifugée et équilibrée. 3 modes de cuisson : La sole ou la voûte chauffent ensemble ou séparément en électrique. Elec. 4,2 kW - Gaz 8 kW. Livré avec 1 grille fil GN2/1.



## Armoire réfrigérée

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

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. Option : Groupe tropicalisé 43°C.



## Tiroirs réfrigérés

Façade de 1600, 2000. 4 ou 6 tiroirs coulissants pour GN 1/1 prof. 100.

■ Robustesse



■ Protection des commandes



■ Brûleur gaz du four statique



# Sauteuse fixe

L'outil parfait pour sauter, braiser, mijoter, et rôtir.

## Caractéristiques générales

- Capacité 65 litres.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis.
- Fond de cuve Bimétal ép.12 mm.
- Couvercle.
- Régulation par doseur d'énergie en électrique.
- Robinet double allure de chauffe en gaz.
- Vidange par bonde PTFE dans bac GN1/1 prof.150.
- Placard ouvert.



Angles arrondis,  
fond Bimétal  
ép.12 mm.



Vidange Ø 40  
dans bac GN.

| Modèle    | Électrique  | Gaz         |
|-----------|-------------|-------------|
| Façade    | 800         | 800         |
| Puissance | 6 kW        | 10 kW       |
| Dim. cuve | 627x510x210 | 627x510x210 |



# Marmite bain-marie

Pour cuisiner tous vos plats en sauces, bouillons, potages, sauces, crèmes, ...

## Caractéristiques générales

- Capacité 60 litres.
- Robinet de vidange.
- Crépine amovible.
- Pressostat et soupape de sécurité.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle équilibré.
- Contrôle du niveau d'eau automatique de série.



Dessus soudé.



Charnière  
Echtermann.

| Modèle    | Électrique |
|-----------|------------|
| Façade    | 800        |
| Puissance | 9 kW       |
| Cuve      | Ø 500x360  |



# Capitop

La cuisson maîtrisée.

- Capacité environ 80 à 150 couverts.
- Marmite et sauteuse combinées permettent une production dans un espace réduit.
- Mélangeur amovible pour marmite.
- Régulation par sonde au coeur du produit dans la marmite et sonde à piquer dans la sauteuse.
- Douchette.
- Caniveaux articulés pour faciliter votre nettoyage.



# 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](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.