

Puissance et ergonomie ...

# PILOTE

■ LE FOURNEAU SUSPENDU ■



★ ★ ★ ★  
**CAPIC**

Constructeur depuis 1955

# PILOTE

## ■ GAMME SUSPENDUE ■

Gamme compatible avec la gamme ARMEN, profondeur 925, hauteur 450 mm avec dossier de 120 formant mitre d'évacuation.

Suspendu à un mur porteur ou sur une structure mécanosoudée à une hauteur de 450 par rapport au sol.

Construction en acier inoxydable incluant : **dessus 30/10**, habillage 10/10, structure profilée en 20 et 50/10.

Berceau de cuve intégrant jupe de protection et isolation thermique.

Possibilité de jonction bord à bord des éléments.

**Chauffage gaz** par rampes inox, contrôlé par thermocouple et veilleuse.

**Chauffage électrique** par résistances blindées inox, contrôlé par doseur d'énergie ou thermostat.

Commandes digitales.



# MARMITES

## Caractéristiques :

- Cuve à fond plat avec crépine, couvercle doublé et équilibré par charnières compensées.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe, commandée en façade.
- Basculement électrique de la cuve, arrêt en toutes positions, vidange à 150 mm du sol, commandes digitales.
- **Modèle gaz** : Allumage électrique et coupure au basculement inclus.
- **Modèle électrique bain-marie** : Producteur intégré de vapeur 0,5 bars. Régulation niveau d'eau automatique.
- **Marmite SANS MÉLANGEUR** : Régulation séquentielle, minuterie fin de cuisson, crépine, robinet de vidange.
- **Marmite AVEC MÉLANGEUR amovible** : 4 cycles de rotation préprogrammés, régulation par sonde dans la cuve, compteur d'eau, minuterie fin de cuisson, couvercle avec trappe à ingrédient.

**Options** : Pieds de 450 réglables, douchette (sauf 150 litres), alimentation EC/EF par commande digitale, robinet de vidange 40/49 pour marmite avec mélangeur, régulation par sonde dans la cuve et compteur volumétrique d'eau pour marmite sans mélangeur.



Modèle 150 ou 225 l avec mélangeur



80 l : fond elliptique sans mélangeur.  
**Adaptée à la petite collectivité.**



150 ou 225 l sans mélangeur.

Capacité nominale en L	Energie	Façade	Profondeur	Dimension cuve	Puissance (kW)
<b>MARMITE BAIN-MARIE</b>					
80	Electrique	1200	925	500x490	14
150	Electrique	1300	925	600x570	18
	Gaz				19,5
225	Electrique	1500	925	750x570	22,5
	Gaz				25
<b>MARMITE CHAUFFE DIRECTE</b>					
150	Electrique	1300	925	600x570	12
	Gaz				19,5
225	Gaz	1500	925	750x570	25

« L'hygiène, l'esthétique et les performances à votre service »

# SAUTEUSES MULTIFONCTIONS

## Caractéristiques :

- Cuve avec angles arrondis, fond **BIMETAL 12 mm (9 + 3 mm)**.
- Couvercle **doublé, équilibré par charnières compensées**.
- Basculement électrique, arrêt en toutes positions.
- Commandes digitales.
- Coupure gaz au basculement.
- Régulation thermostatique à commande digitale à multi-capteurs (2 mixtes, 2 sautés)
- Doseur séquentiel à commande digitale.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Allumage électrique pour modèles gaz.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe, commandée en façade.
- Prévoir arrivée 230V mono sur modèles gaz et 400Vx3 sur modèles électriques.

## Options :

- Pieds de 450 réglables en hauteur 900/930.
- Cadre support bacs GN 1/1 amovible capacité 2 bacs pour modèle 50, 3 bacs pour modèle 60, 4 bacs pour modèle 80.
- Système de relevage électrique piloté par minuterie et alarme sonore du cadre support bacs GN 1/1.
- Panier perforé GN1/1 prof. 200 avec anse d'accrochage pour relevage électrique.
- Douchette.
- Compteur d'eau volumétrique.



Modèle avec option cadre support bacs GN 1/1 amovible, douchette.



Modèle avec option pieds.



Capacité nominale en L	Energie	Façade	Profondeur	Dimension cuve	Puissance (kW)
<b>SAUTEUSE MULTIFONCTIONS</b>					
50	Electrique	1500	925	850x575 x250	15
	Gaz				21
60	Electrique	1700	925	1050x575 x250	18
80	Electrique	2000	925	1350x575 x250	27
	Gaz				32



Les marmites ou sauteuses PILOTE peuvent être complétées par les dessus de la gamme ARMEN.

## Un assemblage adapté à vos besoins

### ■ Sur piétement



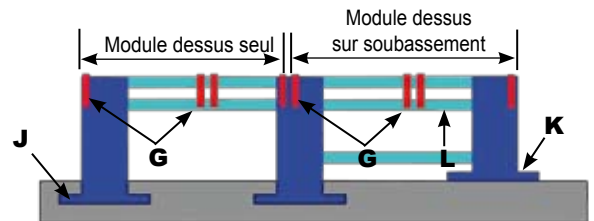
En tube inox Ø 90 de 450 réglable en hauteur (900/930).

### ■ Suspended contre un mur



H - Console d'accrochage

### ■ Sur structure inox mécanosoudée



G - Console d'accrochage  
J - Semelle intégrée

L - Longeron (maxi 2 m)  
K - Semelle surélevée

## Un esprit, une équipe, une compétence

★ ★ ★ ★  
**CAPIC**

*Pour réussir*

69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - 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.

