

Pour collectivités, cuisines centrales, industries du plat cuisiné

GAMME UPC

■ UNITÉS DE PRODUCTIONS CULINAIRES ■



★ ★ ★ ★
CAPIC

Constructeur depuis 1955

MARMITES A CUVE BASCULANTE TYPE CM - RC - CH



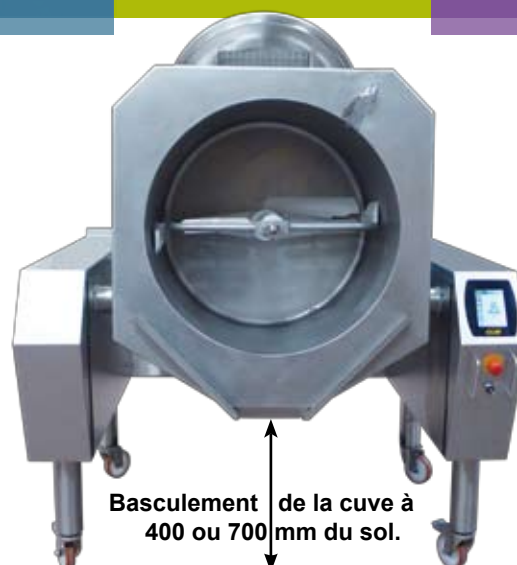
Pour sauces, spécialités, plats cuisinés, desserts, préparations et mélanges divers.

- Multi-applications
- Homogénéité des cuissons
- Facilité d'utilisation
- Répétitivité dans les recettes
- Manipulations réduites et sécurisées



- Carrosserie, couvercle en inox et cuve en inox 316 L.
- Piétement en tube inoxydable Ø 89 hauteur 350 pour vidange minimale à 400 du sol ou hauteur 650 pour vidange à 700 du sol.
- Couvercle à double paroi avec récupérateur des condensats et trappe à ingrédients.
- Cuve à axe déporté et basculement par vérins électriques.
- Mélangeur-racleur amovible implanté dans le fond de cuve (sauf CH). Vitesses et sens de rotation alternés convenant pour tous les brassages.
- Arrêt du mélangeur couvercle ouvert.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe.
- Raccordement pour optimiseur d'énergie.

- Espace de 75 entre les parois de la cuve et du pilier pour faciliter l'hygiène.



Basculement de la cuve à 400 ou 700 mm du sol.



Pour mijoter, cuire, bouillir, rissoler, braiser avec possibilité de mélanger toutes préparations chaudes ou froides.



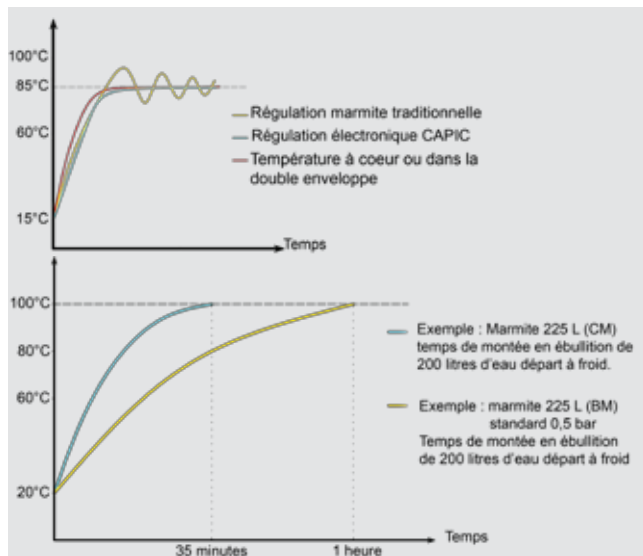
Ecran tactile de commande pour les marmites CM, RC, CH et sauteuse 100 :

- 100 recettes programmées avec libellé modifiable.
- Pilotage du basculement de la cuve.
- Lecture en continu des valeurs réelles, des consignes, des informations et des défauts divers.
- Démarrage différé.
- Gestion de la vitesse, sens de rotation et cycle du bras mélangeur (sauf sauteuse).
- Compteur volumétrique d'eau.
- Support diagnostic pour aide à la maintenance.

Options :

- RS 232/485 pour logiciel de traçabilité.
- Douchette avec mitigeur EC/EF.
- Grille d'égouttage.
- Robinet de vidange en façade (sauf marmite CH).
- Piétement pour basculement de la cuve à 700 mm du sol.

Contrôle de la température



Nota : 2 possibilités de positionnement du boîtier de commande.

1 - Encastrement dans la façade du pilier (version standard).

2 - Fixation contre un mur jusqu'à 3 mètres (en option).



- Basculement de la cuve sécurisé avec arrêt en toutes positions. Couvercle équilibré.



SUR PIÉTEMENT (Standard)

Piliers sur 2 piétements qui ne nécessitent pas de socle d'installation pour faciliter toutes implantations futures.



Avec embase réglable en hauteur.



Roulettes en option dont 2 avec frein.

MARMITE TYPE CM

Pour cuisson et mijotage de produits liquides ou semi-liquides.

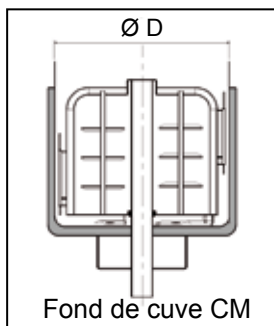
Cuve à fond plat et à TRIPLE ENVELOPPE dont une double enveloppe à **1 bar de pression vapeur** soit 120°C en version électrique sur toute la hauteur de la cuve pour une cuisson rapide et homogène. Sécurité par soupape. Chauffage par un générateur de vapeur électrique ou gaz intégré. Gestion de la température du produit à traiter et de la double enveloppe. Régulation automatique du niveau d'eau.



Modèle	150 litres	225 litres	300 litres
Façade	1350	1500	1700
Profondeur	1200	1200	1200
Hauteur	900	900	900
Dim. cuve	603x570	750x575	900x525
Electrique	28 kW	35 kW	49 kW
Gaz	30 kW	38 kW	56 kW

Option spéciale :

Refroidissement de la double enveloppe par circulation d'eau.



- Bras mélangeur avec racleur teflon ou inox (type RC) pour tout type de mélange.



- Arrivée d'eau avec compteur volumétrique.



- Fixation sécurisée et démontage aisé du bras mélangeur.



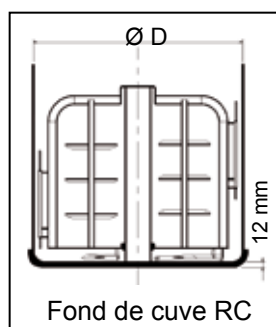
MARMITE SAUTEUSE TYPE RC

Pour rissolage et cuisson de tous produits.

Cuve à fond plat et à DOUBLE ENVELOPPE. Chauffage direct jusqu'à 350°C. Fond de cuve à diffuseur thermique d'une épaisseur de **12 mm**. Gestion de la température du produit ou du fond de cuve en mode sauteuse.



Modèle	44 dm ²	64 dm ²
Capacité	150 litres	300 litres
Façade	1500	1700
Profondeur	1200	1200
Hauteur	900	900
Dim. cuve	750x400	900x525
Electrique	18 kW	24 kW
Gaz	25 kW	30 kW



- Couvercle équilibré avec trappe à ingrédients.



- Dessus de pilier avec bords tombés pour étanchéité.



- Grille d'égouttage et trémie en option.



MARMITE TYPE CH

Pour braisage et cuissons diverses.

Cuve à fond hémisphérique à TRIPLE ENVELOPPE.
Chauffage par échangeur de vapeur jusqu'à 6 bars provenant du réseau client ou par un générateur électrique intégré produisant une vapeur à 0,5 bar.
Couvercle en deux parties avec trappe à ingrédients.
Mélangeur-racleur amovible.

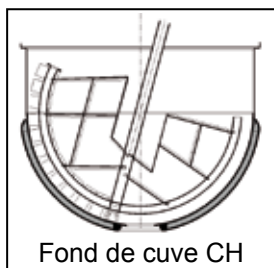


Modèle	200 litres	300 litres
Façade	1520	1650
Profondeur	1200	1200
Hauteur	1000	1000
Dim. cuve	750x625	880x690
Electrique	28 kW	35 kW

(Autres capacités 400, 500 litres).

Options spéciales :

Refroidissement de la double enveloppe par circulation d'eau.
Vanne de fond de cuve.
Suppression du mélangeur racleur.



Fond de cuve CH



**Montée ULTRA RAPIDE en température
en version 6 bars**

Spécial marmite type CH

- Mise en place aisée du mélangeur-racleur.



- Bras mélangeur amovible avec racleur teflon.



- Autres modèles de marmite CH avec mélangeur incliné relevable 300, 400, 500 L.



MARMITE TYPE PILOTE

Suspendue ou sur piétement.

Pour cuisson et mijotage en petites quantités de produits liquides ou semi-liquides.

Cuve à fond elliptique à TRIPLE ENVELOPPE. Basculement électrique. Vidange à 300 mm du sol.

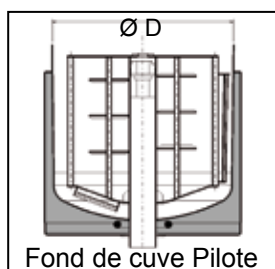
Couvercle équilibré avec trappe à ingrédients.

Chauffage bain-marie par générateur électrique intégré. Pression 0,5 bar. Minuterie fin de cuisson. Régulation par sonde dans la cuve : compteur volumétrique d'eau.

Mélangeur-racleur : 4 cycles de rotation pré-programmés.

Options : Consoles de fixation murale, piétement, roulettes.

Modèle	80 litres
Façade	1200
Profondeur	925
Hauteur	900
Dim. cuve	500x490
Electrique	14 kW



Sur piétement avec ou sans roulettes

Fixation en suspensu.



Ensemble PILOTE suspendu. Autres capacités et modèles de marmite 150, 225 litres avec ou sans mélangeur-racleur et sauteuses 50, 60, 80 dm².



CAPTOP

Pour vos essais ou pour une production de petites quantités.

Ensemble (dim. ext. 1305 L x 900 P x 920 H) comprenant :

- **Une marmite** 35 L avec mélangeur-racleur amovible. Cuve rayonnée Ø 400. Chauffage bain-marie élec. 12 kW.
- **Une sauteuse** 21 dm². 25 litres utiles. Puissance 5 kW. Cuve rayonnée à fond bimétal. Dim. intérieure 440x600x130.
- **Un pilier commun intégrant** : écran tactile couleur, col de cygne, douchette, soubassement pivotant relié à l'évacuation permettant la vidange des cuves.



CUISEUR REFROIDISSEUR

CR250

Pour **ECHAUDER - POCHER - BLANCHIR - CUIRE** et ...
REFROIDIR.

Pâtes, riz, légumes, viandes, produits de la mer, ...



Exemple de cuisson de pâtes.
Panier avec perforation de 1,5 mm.

Les aliments sont versés par le cuisinier dans le panier.
En fin de cuisson, déversement dans le panier de refroidissement.

Chauffage contrôlé par régulateur de température, signal sonore et visuel de fin de traitement, refroidissement par apport d'eau froide. Basculement du ou des panier(s) par vérins électriques.



Chargement et déversement en façade.

Type	Volume panier (L)	Dimensions extérieures (mm)				Puissance	
		Longueur		Profondeur	Hauteur	Elect. kW	Gaz kW
		Cuiseur	Refroidisseur				
250	100	1000	800	1200	950	35	40
500	250	1250	1150	1500	1350	70	90

■ Cuiseur simple
250 litres



■ Cuiseur-refroidisseur
500 litres



- **Manipulations réduites et sécurisées.**
- **Importantes économies d'eau et d'énergie.**
- **Régularité du produit fini.**



Cuve de cuisson

Cuve de refroidissement



Capacité du CR250 :

45 à 55 kg de pâtes ou riz (produits secs) par cuisson de 10 à 15 minutes (capacité plus importante pour les autres produits). Nombreuses cuissons sans changement d'eau, avec niveau réajusté automatiquement.

Ecran tactile de commande

- Recettes avec libellé modifiable.
- Gestion des temps et des températures (cuisson et refroidissement).
- Lecture en continu des valeurs réelles, consignes.
- Raccordement sur optimisateur d'énergie.



Support pour déversement dans bac GN.



- Cuiseur-refroidisseur 1000 et 1500 litres pour l'industrie agroalimentaire.



SAUTEUSE MULTIFONCTIONS



TYPE 100 - Capacité 6 bacs GN1/1

Remplace : sauteuse, marmite chauffe directe ou bain-marie, braisière, plaque à snacker.

Cuve à angles arrondis et fond BIMETAL 12 mm d'épaisseur en inox 316 L, basculement électrique, arrêt en toutes positions. Piétement réglable pour vidange à 400 mm du sol.

Couvercle actionné par vérins électriques et conçu pour des cuissons légèrement **SOUS PRESSION** ou en vapeur saturée limitant les pertes de poids et les dépenses d'énergie. Alimentation EC/EF par rejet fixe.

Ecran tactile de commande :

Gestion du process et régulation des températures (fond, côtés et à coeur) par sondes.

Fonctions : Performances dans les cuissons les plus variées avec maîtrise des temps et au «DEGRÉ DEMANDÉ» : Sautés, rôtissages, plats en sauce, produits divers,...

Capacité type 100 :

Dimension 2300x1200x900.

Cuve 1640x630x310.

Capacité **300 litres**.

Surface de cuisson **102 dm²**.

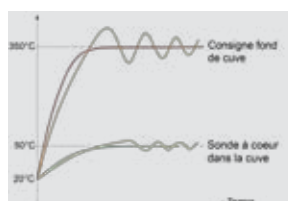
Puissance : Elec. 36 kW - Gaz 42 kW.

Option spéciale : Anse motorisée de relevage pour 4 paniers GN1/1, prof.200.

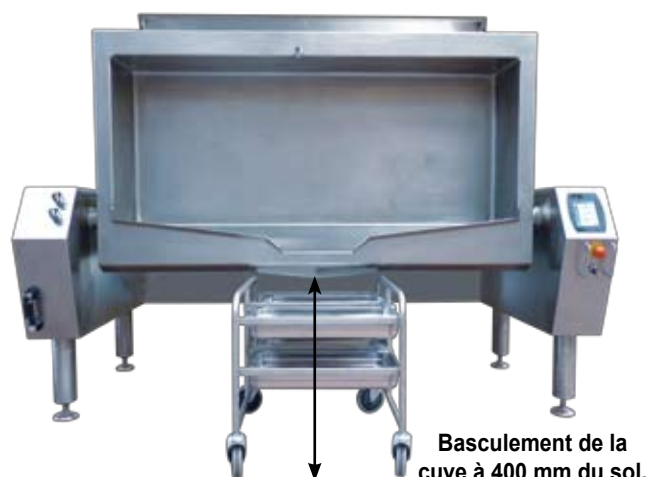


Contrôle de la température

- Régulation sauteuse traditionnelle.
- Régulation électronique CAPIC.
- Température à coeur ou dans la double enveloppe.



- Système du couvercle, du joint d'étanchéité, du dessus de la cuve.



AUTRES MODÈLES : Capacités 80 L, 100 L, 130 L et 170 L sur piétement ou suspendu.

FOUR MIXTE AC700 PROGRAMMABLE



Pour cuisson sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température.

- **CAPACITÉ EXCEPTIONNELLE :** **2 chariots GN2/1.** **UNIQUE**
16 à 20 niveaux soit 40 bacs GN2/1 ou 80 bacs GN1/1.
- **ÉCONOMIES D'ÉNERGIE :** 95 kW installés (contre 125/140 kW pour 2 fours classiques).
- **ÉCONOMIES D'INSTALLATION ET DE MAINTENANCE :** 1 seul appareil au lieu de 2.
- **FAIBLE ENCOMBREMENT :** Ne nécessite que 2,5 m² au sol.
- **CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE :** Par résistances circulaires disposées autour de turbines inox permettant une distribution d'air chaud horizontale.
- **PRODUCTION D'HUMIDITÉ :** La vapeur basse pression nécessaire est instantanément produite par un générateur à niveau d'eau automatique.
- **NETTOYAGE AUTOMATIQUE :** de l'enceinte de cuisson par buse à jet conique.
- **OPTION :** Système de refroidissement.

Ecran tactile de commande en façade.



- 100 recettes programmées avec libellé modifiable.
- Gestion du temps, température ambiante, à coeur (1 sonde avec 3 points de mesure).
- Hygrométrie, valeurs, pasteurisatrice et cuisson en delta T.
- Lecture en continu des valeurs réelles, des consignes, des informations et des défauts divers.
- Départ différé.
- Raccordements (option) pour optimiseur d'énergie externe et pour logiciel de TRAÇABILITÉ (RS232/RS485).



Façade 1500 - Profondeur 1620
Hauteur 2050+210 conduit

Quelques exemples de capacités :

- 160 barquettes GN1/2 de gratin dauphinois ou pommes boulangères.
- 400 kg de légumes verts.
- 3200 saucisses.
- 1200 cuisses de poulets.
- 300 kg de rôti.
- 800 feuilletés.



Cuisson horizontale ou verticale pour 6 à 9 agneaux suivant la taille de la bête.



Un esprit, une équipe, une compétence

Aperçu de nos autres fabrications :

Fourneau adossé ou central sur soubassement ou suspendu



Fours mixtes **Fours à convoyeur**



Tunnel de cuisson, de braisage, pasteurisation



Chomatic pour remettre en température les produits sous vide.



Self-service Toutes dispositions. Meubles neutres, réfrigérés, chauds.



★ ★ ★ ★ CAPIC

Pour réussir

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.

