

Robuste, compact et performant...

CELTIC

Gamme 800





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 ? Robustesse, performance, hygiène et ergonomie : c'est ce qui nous a guidé pour créer CELTIC.

Caractéristiques générales

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

Robustesse

- Dessus épaisseur **30/10**, structure interne **20/10**
- Grilles feux nus **en inox**
- Couvercle doublé et équilibré par charnières
- Fond de cuve pour sauteuse **Bi-métal 12 mm**
- 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 (marmites & sauteuses)
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité 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 avec roulettes



Suspendu

Pour restaurants, brasseries, cafétérias, petites et moyennes collectivités



Réalisation pour
maison de retraite ou ehpad
Exemple : Pour 100 résidents

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



Arrière self service
poste de friturier, pâtes, grillades



Dessus monobloc
sur mesure



Ensemble de 2 postes
avec barre de dressage
Exemple : Brasserie 250 couverts



Fourneau pédagogique
sur mesure



Dessus unique
Finition pour dressage
avec rampe chauffante

Feu 6 kW

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

MODÈLES GAZ

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

LES AVANTAGES

- Brûleurs démontables à flamme pilotée
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Manettes de commande sécurisées et protégées
- Façade sans vis apparente



Grilles, cuvette et tiroir de propreté amovibles lavables en machine

C5 - 2 feux

Façade : 400
Puissance 2x6 kW
1 grille 400x600



C2 - 4 feux

Façade : 800
Puissance 4x6 kW
2 grilles 400x600

CR2 - Record

Façade : 1200
Puissance 6x6 kW
3 grilles 400x600



Feu 7 kW - Brûleur inox

Exclusivité CAPIC d'un feu d'exception : Robuste, puissant et économique

MODÈLES GAZ

- 2, 4 feux au choix
- Puissance unitaire 7 kW
- Grilles en acier inoxydable de 400x600
- Veilleuse et thermocouple ultra-protégés
- Tubulures gaz entièrement inox
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté
- Allumage électrique en option

LES AVANTAGES

- 20% de gain de temps de nettoyage
- 10% de gain de temps sur vos montées en température
- 2 fois moins d'interventions SAV



Couronne double flamme en laiton massif
Corps inox moulé

C5N - 2 feux

Façade : 400
Puissance 2x7 kW
1 grille 400x600



C2N - 4 feux

Façade : 800
Puissance 4x7 kW
2 grilles 400x600

Système ECOFLAM en option sur les 2 feux uniquement

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.



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

Coup de feu

Un appareil traditionnel incontournable pour bouillir, mijoter ou garder au chaud

MODÈLES GAZ

- PCF en fonte en 3 parties avec tampon amovible sur briques réfractaires
- Puissance unitaire 8 kW
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Manettes de commande sécurisées et protégées
- Tiroir de propreté sous la plaque
- Allumage électrique en option

LES AVANTAGES

Répartition et inertie de chauffe optimale + bol de concentration de chaleur sous tampon pour nos PCF gaz



Plaque en fonte spéciale munie de picots et de briques réfractaires



Tiroir de propreté amovible

C4 - CDF

Façade : 500
Puissance 8 kW
1 Plaque 500x600
Tampon centré

Façade : 800
Puissance 8 kW
1 Plaque 800x600
Tampon à gauche



C1 - 2 feux + CDF

Façade : 800
Feux à droite ou à gauche
Coup de feu
Puissance 8 kW
1 Plaque 500x600
Feux vifs
Puissance 6 kWx2
1 Grille 300x600



CR1 - Record

Façade : 1200
Coup de feu
Puissance 8 kW
1 Plaque 500x600
Feux vifs
Puissance 6 kWx4
1 Grille 300x600 +
1 Grille 400x600



MODÈLES ÉLECTRIQUES

- 1 plaque coup de feu en fonte 300x600 en 1 ou 2 parties
- Puissance unitaire : 5 kW
- Manettes de commande sécurisées et protégées
- Tiroir de propreté amovible en inox

LES AVANTAGES

Commandes individuelles par commutateurs
3 allures de chauffe

C4E - CDF

Façade : 400
Puissance 5 kW
1 plaque 300x600 rectangulaire

Façade : 800
Puissance 2x5 kW
2 Plaques 300x600 rectangulaires



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

Plaque électrique

Un appareil polyvalent qui remplace feux nus ou coup de feu

2 OU 4 PLAQUES CARRÉES

- Plaques étanches en fonte 300x300 fixes
- Puissance unitaire 4 kW
- Commutateur 4 positions
- Témoin lumineux de la chauffe
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique

LES AVANTAGES

- Plus puissante
- Dessus finition hygiène renforcée
- Nettoyabilité du plan de travail
- Plaques en fonte robuste
- Simple à utiliser
- Façade sans vis apparente



Montage étanche pour un usage facile et une maintenance réduite

C7 - 2 plaques



Façade : 400
Puissance 2x4 kW
2 plaques 300x300



C3 - 4 plaques



Façade : 800
Puissance 4x4 kW
4 plaques 300x300



Foyer rayonnant

Montée rapide en température ! Nettoyage idéal.

2 OU 4 FOYERS RAYONNANTS

- Plaque vitrocéramique 325x650x6
- Puissance unitaire 4 kW
- Chauffage commandé par doseur
- Détection des récipients en option
- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients en option

LES AVANTAGES

- Simple à utiliser
- Facilité de nettoyage
- Manettes de commande sécurisées et protégées
- Façade sans vis apparente



Plaque robuste
d'épaisseur
6 mm

C16 - 2 foyers



Façade : 400
Puissance 2x4 kW

1 plaque vitro
325x650x6



C16 - 4 foyers



Façade : 800
Puissance 4x4 kW

2 plaques vitro
325x650x6



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

Foyer induction

La précision dans vos cuissons ! Hygiène parfaite.

2 OU 4 FOYERS INDUCTIONS

- Plaque vitrocéramique 325x650x6
- Puissance unitaire **3,5 kW ou 5 kW**
- Modulation de puissance
- Commande par interrupteur marche/arrêt
- Régulation obtenue par un potentiomètre réglable de 0 à 9
- Détection des récipients
- Sécurité thermostatique
- Voyant de chauffe à LED

LES AVANTAGES

- La précision de vos cuissons
- Simple à utiliser
- Facilité de nettoyage



Commande sensitive pour les foyers 5 kW en option

100 niveaux de régulation

C17 - 2 foyers

Façade : 400
Puissance **2x3,5 kW**
1 plaque vitro
325x650x6

Façade : 400
Puissance **2x5 kW**
1 plaque vitro
325x650x6



C17 - 4 foyers

Façade : 800
Puissance **4x3,5 kW**
2 plaques vitro
325x650x6

Façade : 800
Puissance **4x5 kW**
2 plaques vitro
325x650x6



Bain-Marie

Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Cuve et dessus 30/10ème soudés
- Vidange directe sur le réseau d'eaux usées
- Résistances dans cuve
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Alimentation eau commandée en façade

LES AVANTAGES

- Puissance renforcée incluse :
 - 2,4 kW pour la façade 400
 - 7,2 kW pour la façade 800

- Bonde de trop plein



Cuve pour recevoir des bacs GN non fournis

C8 - Bain-Marie

Façade : 400
Puissance 2,4 kW
1 cuve
306x510x220
pour bac GN 1/1
prof. 150 (non fourni)



Bac non fourni

C8 - Bain-Marie

Façade : 800
Puissance 7,2 kW
1 cuve
630x510x220
pour bac GN 2/1
prof. 150 (non fourni)



Bacs et barrettes non fournis

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

Plancha

Equilibre et saveurs : Le respect du produit avant tout !

La plancha est diététique : Limite l'apport de matière grasse 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.

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 épaisseur 15 mm avec sur le pourtour une large gouttière d'écoulement des graisses pour un nettoyage aisé et un confort d'utilisation. Bonde de trop plein et vidange. Raclette. Un tiroir de récupération des jus et déchets en façade.



Chauffage électrique :

Par résistances. 1 à 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes.



Chauffage gaz :

Sécurité par veilleuses et thermocouples. Chauffage par 3 rampes inox contrôlant 2 zones de chauffe 2/3 et 1/3.

Options : Rainurage 1/3 - 1/2 de la surface de la plaque ou complet pour façade 500. Pare éclaboussure amovible. Alimentation en eau de la gouttière. Allumage électrique sur modèle gaz.



Option alimentation en eau de la gouttière : Filtre à déchets, robinet d'eau commandé en façade. Vidange extérieure à raccorder.

Plancha de 500



Façade : 500
Plaque 340x515
1 zone de chauffe thermostatée

Puissance :
• Electrique 3 kW



Rainurage complet en option

Plancha de 800



Façade : 800
Plaque 620x515
2 zones de chauffe thermostatées indépendantes pour version élec.

Puissance :
• Electrique 6 kW
• Gaz 10 kW



Rainurage 1/3 de la largeur en option



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 une raclette.



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



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

Joint d'étanchéité sur version gaz.

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

Plancha plasma

Le Must de la précision en cuisson ! Nouvelle technologie Plasma

La plancha Plasma de Capic permet une maîtrise des cuissons au degré près grâce au nouveau corps de chauffe électrique à très haut rendement : La plaquette Plasma.

Cette plancha préserve les jus et sucs de cuisson tout en respectant le produit.

Le plasma, c'est la rapidité, l'économie d'énergie et la finesse de chauffe.



CARACTÉRISTIQUES

- Plaque inox DUPLEX épaisseur 20 mm
- Chauffage par plaquettes PMD (Brevet CAPIC) plaquées contre le fond de la plaque
- Régulation électronique de 50 à 250°C
- Goulotte périphérique à circulation d'eau pour un nettoyage aisé et paniers à déchets
- Bonde de trop plein avec panier à déchets et vidange extérieure à raccorder
- Accès à la zone technique par plaque basculante

Options :

- Rainurage en croix de la plaque avec pare éclaboussure par zone
- Polissage miroir aspect chrome
- Pare éclaboussure amovible



Cuisson directe au degrés près avec 4 zones de chauffe indépendantes.

Plancha Plasma de 500

Façade : 500
Plaque 330x585
2 zones de chauffe indépendantes

Puissance :
• Elec. 7,6 kW soit 3,8 kWx2



Plancha Plasma de 800

Façade : 800
Plaque 620x585
4 zones de chauffe indépendantes

Puissance :
• Elec. 15,2 kW soit 3,8 kWx4



LES AVANTAGES

- Réactivité de chauffe : 200°C en moins de 6 minutes
- Economie d'énergie
- Nettoyage rapide pendant et après le service
- SAV réduit et rapidité d'intervention



Panier à déchets pour un nettoyage rapide



Rainurage en croix de la plaque avec pare éclaboussure en option

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

Grillade

Inox, fonte, lisse, nervurée... Ces grillades répondent à tous vos besoins.

C9F - PLAQUE A SNACKER FONTE

Grillade traditionnelle fonte permettant un marquage idéal et rapide.

Plaque fonte nervurée et pentée ou lisse et horizontale. Pare éclaboussure amovible et raclette inclus. Tiroir de récupération des jus.



Chauffage électrique :

Chauffage par résistances.
Régulation par thermostat.



Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.
Allumage électrique en option.

Nervurée pentée

Façade : 400
Plaque 400x550
thermostatée



Puissance :
• Electrique 5 kW
• Gaz 8 kW



Lisse horizontale

Façade : 400
Plaque 400x550
thermostatée



Puissance :
• Electrique 5 kW
• Gaz 7,2 kW



C9I - PLAQUE A SNACKER INOX

Cuisson directe avec un minimum de matière grasse.

Plaque inox lisse de forte épaisseur 15 mm idéale pour le poisson. Pare éclaboussure soudé, étanche sur son pourtour. Déglçage facile et rapide de la plaque. Tiroir de récupération de jus.



Chauffage électrique :

Chauffage par résistances.
Régulation par thermostat.



Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.
Allumage électrique en option.

Plaque lisse

Façade : 400
Plaque 400x550



Puissance :
• Elec. 5 kW
• Gaz 7,2 kW



Plaque lisse

Façade : 800
Plaque 800x550
2 zones de chauffe
thermostatées
indépendantes



Puissance :
• Elec. 10 kW



C9V - A PIERRES VOLCANIQUES

Grillade à pierres volcaniques à barreaux inox

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 sur 3 niveaux, assure une grande souplesse d'utilisation et de précision. Allumage électrique impossible. Pare éclaboussure.

Grille amovible

Façade : 400
Grille 310x440



Puissance :
• Gaz 13 kW



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

Braisière

La polyvalence à l'état pur : Bain-Marie, plancha, sauteuse.

FOND BIMETAL ÉPAISSEUR 12 MM

- Puissance électrique 3 et 6 kW, gaz 10 kW
- Evacuation Ø 60 avec bonde
- Vidange dans le placard avec un bac GN 1/1
- Toujours à positionner sur un placard

LES FONCTIONS

- **BAIN-MARIE** : Remplir d'eau la cuve avec un maintien en température en posant tout simplement des bacs gastro sur le dessus
- **PLANCHA** : Cuisson directe dans cuve pour des cuissons «minute» avec peu de matière grasse (légumes, viandes, poissons, ...)
- **SAUTEUSE** : Cuve profondeur 100 pour des cuissons mijotées comme bourguignon, paëlla, blanquette de veau,...

LES AVANTAGES

- Facilité de nettoyage cuve angles arrondis
- Fond de cuve thermostaté

C18 - Braisière

Façade : 400

Puissance :

- Electrique 3 kW

Cuve 300x510x100

1 GN 1/1



C18 - Braisière

Façade : 800

Puissance :

- Elec. 6 kW
- 2 zones de chauffe thermostatées

- Gaz 10 kW

Cuve 630x510x100

2 GN 1/1



Neutre

Très utile pour la préparation ou le dressage des plats.

- Autres dimensions sur demande.
- Accessoires sur-mesure : prise de courant, découpes, étagères, ...

LES AVANTAGES

- Facilité de nettoyage
- Robustesse

EN OPTIONS



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



Tablette de dressage amovible pour faciliter le service

Plan neutre

Façades standards : 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000 et 1200.

En option :

Tiroir coulissant



Meuble evier

Façade : 400

1 bac 340x290x200 avec robinet col de cygne EC/EF.

Vidange à surverse à raccorder sur eaux usées.



Table de travail

Façade : 800

Dessus seul ou avec piétement Ø 38.

Profil avant et arrière identique pour un alignement parfait.



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

Friteuse

Grand choix de modèles pour tout type de restauration.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cuve chaudronnée : Soudée, étanche sur le dessus épaisseur 30/10.

Commandes digitales avec dégivrage.

Régulation thermostatique 100-180°C.

Sécurité thermostatique 220°C (sécurité positive à réarmement).

1 bac de récupération d'huile avec tamis.

Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27



Chauffage électrique :

- Chauffage par résistance blindée inox basculante.



Modèle : 2 cuves et HR



Modèle Turbo



Chauffage gaz :

- Chauffage par tuyères immergées et brûleurs torches
- Allumage élec.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples



Modèle HR

LES AVANTAGES

- Hygiène incontournable
- Performances
- Rendement
- Robustesse
- Facilité de maintenance



Panier lavable en machine

Production 2x15 kg/h



- Modèle 2 cuves C12
- Façade : 500
- 2 cuves de 8 litres indépendantes
- Puissance électrique 6 kWx2
- 2 paniers de 240x190x140
- Relevage manuel



Production + de 28 kg/h



- Modèle HR C10
- Façade : 400
- 1 cuve de 15 litres
- Puissance 10 kW
- 1 grand panier de 360x270x125
- Relevage manuel



Production + de 32 kg/h



- Modèle HR C10
- Façade : 400
- 1 cuve de 26 litres
- Puissance 20 kW
- 1 grand panier de 360x270x125
- Relevage manuel

Production de 50 à 60 kg/h



- Modèle Turbo C20
- Façade : 400
- 1 cuve de 20 litres
- Puissance électrique 20 kW
- 1 grand panier de 360x270x125 ou 2 paniers de 360x140x125
- Relevage manuel ou relevage automatique



Friteuse Smart 130

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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Dessus embouti avec gouttière périphérique autour des cuves.
- Finition dessus brouillé.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.

Production
130 kg/h



- Modèle Smart 130
- Façade : 1000
- 2 cuves de 23 litres indépendantes
- Puissance électrique 28 kWx2
- 4 demi paniers de 360x135x125
- 4 relevages automatiques indépendants avec minuterie et recettes programmables
- 1 bac à huile filtrant et 1 bac pour le programme de lavage



Système de basculement des résistances pour faciliter le nettoyage.

LES AVANTAGES

- Réactivité du temps de montée en température : **180°C en 6 minutes départ à froid**
- Rapidité du temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : 4 minutes
- Système de remplissage automatique : appoint d'huile en continu pendant la production
- SAV réduit et rapidité d'intervention

Matériel livré sur placard fermé

Salage

Le meuble de salage est le complément indispensable des friteuses

MODÈLES ÉLECTRIQUES

MAINTIEN AU CHAUD ET EGOUTTAGE PARFAIT DES FRITURES

- Bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir
- Interrupteur Marche/Arrêt avec voyant lumineux
- 2 modèles au choix : salage seul ou chauffant
- Livré en dessus seul, sur placard ouvert ou placard fermé
- Option : Rampe infrarouge puissance 1000 W, allumage par interrupteur

C22 - Meuble de salage

Façade : 400

Modèle neutre
ou
Modèle chauffant
Puissance 1000 W

Rampe infrarouge

Façade 150
Puissance 1000 W

Disponible
en option



Rampe infrarouge
en option



Cuiseur à pâtes

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Cuve de 30 litres. Puissance 10 kW
- Chauffage par résistance 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 (écumage)
- Relevage manuel ou automatique des paniers par minuterie
- Niveau d'eau automatique et écumage
- Livré sur placard fermé



Placard technique
en soubassement
Commandes digitales

C11 - Cuiseur à pâtes

Rendement :
+ de 35 kg/h

Façade : 400

Capacité 30 litres

Puissance 10 kW
Relevage manuel
ou automatique

2 paniers de
310x120x185



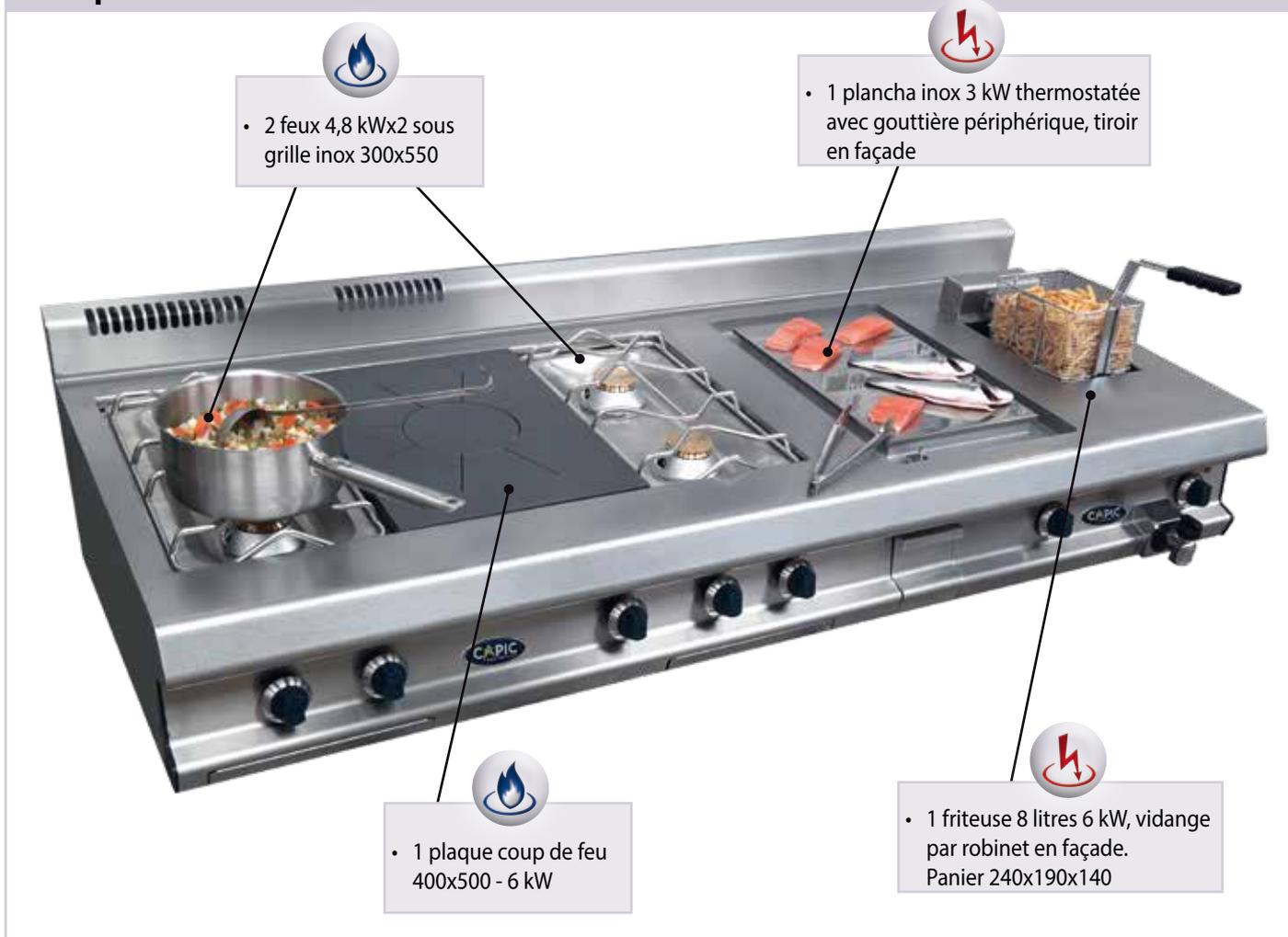
Capichef

Maximum d'efficacité dans un minimum de surface : 1,5 m²
Conçu pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Dessus MONOBLOC
- Dimensions 2000x836x270
- Feux nus avec grilles inox
- Allumage électrique sur feux et PCF en option.
- Plaque coup de feu sur caisson à briques réfractaires.
- Plancha et friteuse : résistance bridée Oblongue (+ 30% de rendement)

Composition de l'ensemble non modulable



LES AVANTAGES

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

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

Soubassements

Celtic propose une grande diversité de soubassements.

Montés sur pieds vérins de 150 réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus de la gamme CELTIC.

Piètement

- Façades de 800, 1000, 1200, 1400, 1600 et 2000
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)



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
- Options : Étagère intermédiaire
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1

Placard étuve

- Façades 400 (1 porte battante) 850 W
800 (2 portes battantes) 1,5 kW
1200 (2 portes battantes ou coulissantes) 2,1 kW



Tiroirs neutres coulissants

- Façade de 400
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis)

Tiroirs chauffants coulissants

- Façade de 400
- 2 tiroirs recevant 2 bacs GN1/1 prof. 150 (non fournis) ou 1 tiroir pour assiettes 550x315x265
- Chauffage à circulation d'air chaud pulsé
- Chauffage 1000 W. Thermostat 30/85 °C



Options et accessoires (Autres options disponibles en fin de document)

• Trappe d'accès technique

• Découpe pour placard technique

• Etrier de liaison pour suppression d'un pied



• Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé avec étagère basse rayonnée

• Echelle de stockage de 5 niveaux GN1/1

Four statique GN2/1

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

- Façade : 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 GN2/1



Chauffage électrique :

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.



Chauffage 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 rapide grâce à l'air chaud qui circule dans l'enceinte

- Façade : 800
- Dimensions intérieures : 590x370x400
- 5 niveaux GN1/1 espacés de 60
- Enceinte calorifugée et pare vapeur
- Porte vitrée. Commandes protégées
- Livré sans grille. Support grilles amovible



Chauffage électrique :

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



Meuble réfrigéré

- R455A (GWP < 150)
- Groupe tropicalisé 43°C
- Façades de 1200, 1600, 2000
- Livré avec groupe compresseur à droite à dégivrage automatique. Régulation (puissance 1/5 CV)
- Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis
- Isolation renforcée. Thermostat digital programmable
- Froid positif entre 4 à 8 °C
- Porte du groupe ajourée

Portillons : Evaporateur statique.

2, 3 ou 4 portillons. 4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon.

Tiroirs coulissants : Evaporateur ventilé.

2, 4 ou 6 tiroirs coulissants pour GN 1/1 prof. 100.



Sauteuse braisière

Permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cuve **fond BIMÉTAL** épaisseur **12 mm**
- Cuve à angles arrondis profondeur 250mm
- 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
- Allumage électrique pour modèle gaz



Chauffage électrique :

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse. Option mode marmite



Chauffage gaz :

- Commande par robinet gaz 4 positions
- Option : Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse ou mode sauteuse et marmite

BELLE ÉVOLUTION TECHNIQUE

Nos sauteuses sont dotées soit de série ou en option d'une régulation thermostatique digitale contrôlant la température du fond de cuve et permettant d'améliorer avec précision la chauffe.



Mode sauteuse



Mode marmite



Fond de cuve en Bimétal épaisseur 12 mm (3 mm en inox + 9 mm en acier) pour une bonne répartition de la température



Modèle	35	50	60
Façade	800	1000	1200
Dimension cuve	650x575x250	850x575x250	1050x575x250
Capacité	80 litres	100 litres	130 litres
Puissance électrique	9 kW	15 kW	18 kW
Puissance gaz	12 kW	20 kW	25 kW

Rampes brûleurs gaz : fiables et puissantes en INOX épaisseur 3,2 mm



Grille d'égouttage en option sur bec verseur



- Rejet fixe pour remplissage cuve
- Angles arrondis pour une hygiène parfaite
- Option sonde mode marmite

Marmite

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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cuve et fond en **inox 316 L**
- Cuve soudée sur le dessus
- Couvercle doublé et équilibré
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade
- Poignée de couvercle avec embout isolant
- Crépine amovible avec indication de niveau
- Robinet de vidange 40/49

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE



Chauffage électrique :

- Commande par doseur d'énergie



Chauffage gaz :

- Commande par robinet gaz 4 positions
- Rampes brûleurs en INOX
- Allumage électrique

Option :

- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite



MODÈLE BAIN-MARIE



Chauffage électrique ou gaz :

- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite de série

LES AVANTAGES

- Charnières équilibrées pour éviter la chute brutale du couvercle
- Couvercle doublé permettant un gain énergétique important
- Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis de la cuve

BELLE ÉVOLUTION TECHNIQUE

La régulation thermostatique digitale séquentielle mode marmite améliore la précision de chauffe et contrôle la température du bain de cuisson.



Modèle	Chauffe directe		Bain-marie		
	100 L	150 L	60 L	100 L	150 L
Façade	800	800	800	800	800
Dim. cuve ØxH	603x390	603x550	500x360	603x390	603x550
Puissance élec.	-	12 kW	9 kW	13,5 kW	18 kW
Puissance gaz	18 kW	19,5 kW	-	18 kW	19,5 kW



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



- Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange

Options générales

• Version marine :

- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant
- Verrouillage de porte
- Pied à platine pour carlanguage



• Mitre unique

• Etagère pleine

• Etagère barreaudée

- Muret inox fixé directement au sol pour passage de fluides avec ou sans trappe technique.



• Cavalier central 100 ou 200 mm

- Habillage arrière inox avec côtés habillage



- Tiroir coulissant avec armature recevant bac GN 1/1 fourni pour plan neutre



• Prise de courant



- Allumage électrique pour tous les appareils gaz

- Bandeau avant unique pour feux, PCF, grillade

- Tablette de dressage amovible en inox
- Barre de dressage en inox Ø 38

POSITIONNEMENTS STANDARDS DES ROBINETS ET PRISES ÉLECTRIQUES AU CENTRE SUR MEUBLES

- Alimentation EC/EF avec perçage sur plan neutre



- Par col de cygne perçage standard Ø 38

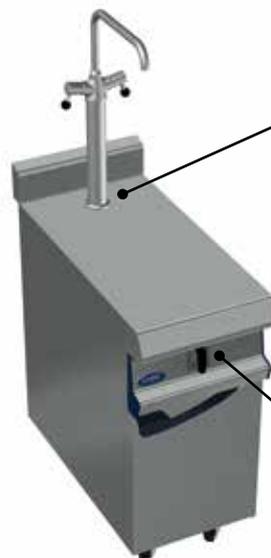


- Sur colonne d'eau de 500 perçage standard Ø 51

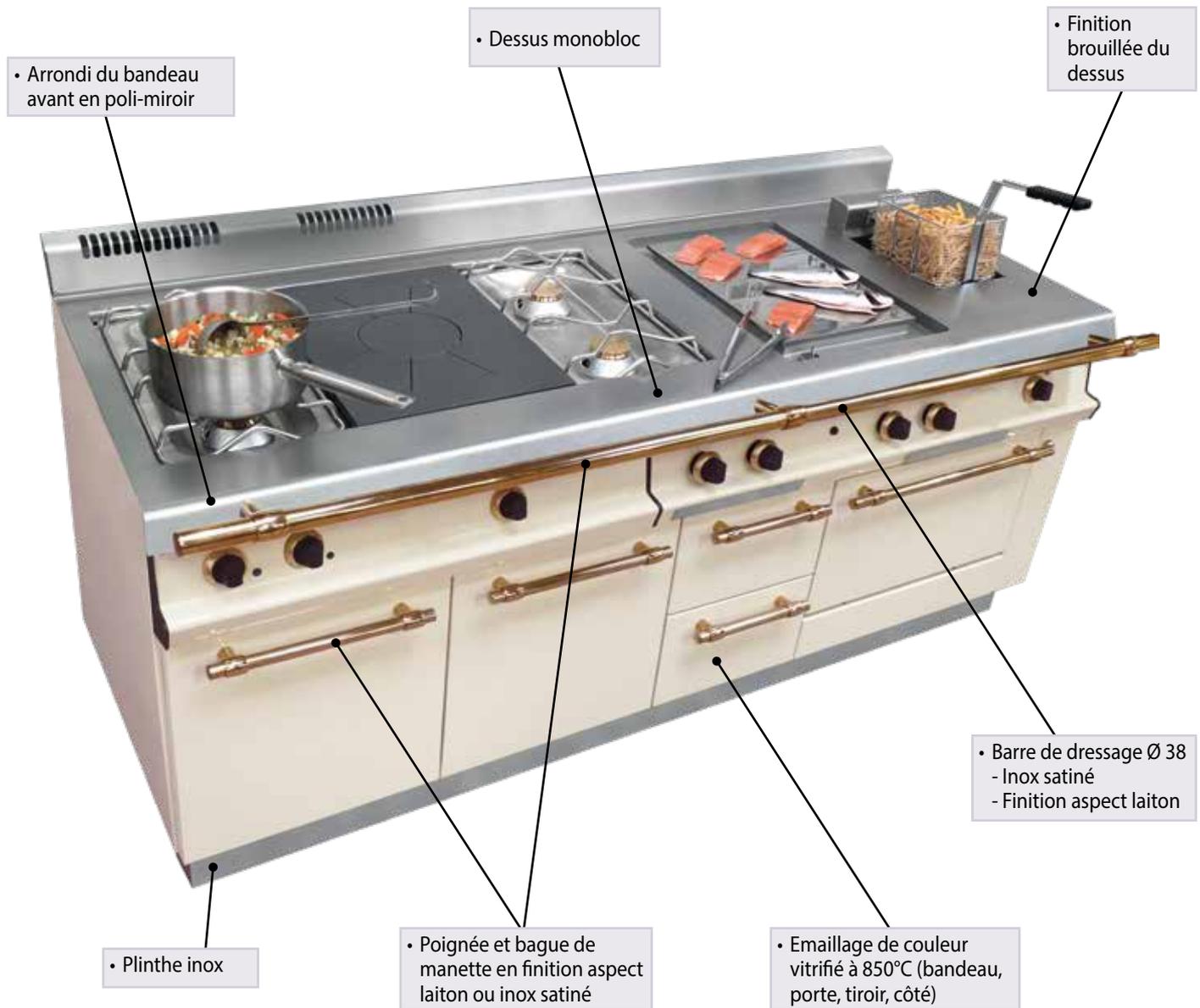


- Prise de courant
- Mono 10 A
- Tri+N+T 20 A

- En standard la plinthe va jusqu'au mur



Options sur mesure



EXEMPLES DE COULEURS - Toutes références RAL possibles



RAL 1015
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur



RAL 5022
Bleu nocturne



RAL 9005
Noir profond

Possibilité d'apposer
votre signature



IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau émaillé.

Un élément ne peut être ni repris ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison. Les craquelures de l'émail et les nuances ne sont pas considérées comme des défauts.

Réactivité, Qualité, Innovation



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux.



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.