

Fiabilité et simplicité d'utilisation

FOURS

La cuisson verticale



Fours mixtes

GN 1/1 pour tous types de cuisson

Mode de cuisson : Sèche, vapeur, mixte, basse et remise en température

Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable brossé
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable brillanté
- Cornue et socle épaisseur 20/10, habillage et porte 10/10
- Angles arrondis. Porte double vitrage
- Sans piétement, sans équipement intérieur
- Alimentation 400Vx3+N

Chauffage et ventilation

- Chauffage électrique par résistances disposées dans le flux d'air
- Ventilation par 1 turbine assurant une répartition homogène des températures
- Régulation par thermostat électronique 270°C, sécurité 350°C pour tous types de cuissons, même les plus délicates « AU DEGRÉS PRÈS »

Modèles

- **AC50N - 20 à 80 couverts**
Façade 900 - Profondeur 800 - Hauteur 770.
Capacité 5 niveaux esp. de 75 ou 6 niveaux esp. de 60.
Production de vapeur :
A générateur 14,1 kW - A Injection 9,6 kW
A équiper de joues.
- **AC150N - 100 à 250 couverts**
Façade 1040 - Profondeur 890 - Hauteur 900.
Capacité 8 niveaux esp. de 75 ou 10 niveaux esp. de 60.
Production de vapeur :
Par générateur 25,8 kW - Par Injection 16,8 kW
A équiper de joues ou de cadre de cuisson mobile.



Jous latérales



Cadre de cuisson

- **AC240N - 200 à 350 couverts**
Façade 1100 - Profondeur 880 - Hauteur 1800.
Capacité 16 niveaux esp. de 75 ou 20 niveaux esp. de 60.
Production de vapeur par générateur 39,7 kW.
Livré avec chariot nu de 20 niveaux esp. de 60.

Options

Piètement hauteur 750/780, table chariot, douchette, échelle de stockage, grille, plaque, bac, ...



AC50N



AC150N avec option échelle de stockage



AC240N

Fours à air pulsé

GN 1/1 pour cuisson sèche

Pour étuver, cuire, rôtir tous les produits de charcuterie et plats cuisinés.

Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable brossé
- Enceinte de cuisson en acier inoxydable brillanté
- Cornue et socle épaisseur 20/10, habillage et porte 10/10
- Angles arrondis. Porte double vitrage
- Sans piètement, sans équipement intérieur
- Alimentation 400Vx3+N

Chauffage et ventilation

- Chauffage électrique par résistances disposées dans le flux d'air
- Ventilation par 1 turbine assurant une répartition homogène des températures
- Régulation par thermostat électronique 270°C, sécurité 350°C pour tous types de cuissons, même les plus délicates « AU DEGRÉS PRÈS »

Modèles

- **R50N - 20 à 80 couverts**
Façade 900 - Profondeur 800 - Hauteur 770.
Capacité 5 niveaux esp. de 75 ou 6 niveaux esp. de 60.
Puissance : 9,6 kW.
A équiper de joues.
Option : Piètement hauteur 750/780.
- **R150N - 100 à 250 couverts**
Façade 1040 - Profondeur 890 - Hauteur 900.
Capacité 8 niveaux esp. de 75 ou 10 niveaux esp. de 60.
Puissance : 16,8 kW.
A équiper de joues ou de cadre de cuisson mobile.
Options : Piètement hauteur 750/780, table chariot.



R50N



R150N avec option échelle de stockage

Options

Douchette, échelle de stockage, grille, plaque, bac, régulation par sonde à coeur, ...



Joues latérales



Cadre de cuisson et table chariot



Sonde à coeur



Douchette

Fours à air pulsé

800x600 avec production d'humidité

Les plus utilisés dans les laboratoires du charcutier-traiteur.

Caractéristiques générales

- Construction en acier inoxydable
- Habillage épaisseur 10/10, porte 10/10 et socle 20/10
- Porte simple vitrage
- Calorifugeage de la porte et de la cornue par fibre céramique imputrescible
- Production d'humidité par évaporation d'eau situé dans un bac
- Robinet de vidange 20/27 du bac à eau
- Sans équipement intérieur. Alimentation 400Vx3+N

Chauffage

- Chauffage électrique par résistances blindées inox, contrôlé par thermostat électronique de 0 à 270°C
- Evacuation des buées par oura réglable

Modèles

- **R250N**
Façade 800 - Profondeur 1400 - Hauteur 1080.
2 niveaux d'étagères en inox perforé de 800x600 esp. 200.
Puissance 9,5 kW + 3 kW à la sole pour production d'humidité.
Puissance renforcée 13,5 kW + 3 kW pour cuisson traiteur.
Option : Piètement en acier inox de 550.
- **R300N**
Façade 800 - Prof. 1400 - Haut. 1600 sur pieds de 150.
4 niveaux d'étagères en inox perforé de 800x600 esp. 200.
Ventilation par turbine inox à rotation alternée
Puissance 12,5kW + 4,5kW à la sole pour production d'humidité.
Puissance renforcée 18,5 kW + 4,5 kW pour cuisson traiteur.
Option : Étagère perforée inox 800x600.

Options

Grille fil inox, plaque à pâtisserie, bac à rôtir, étagère perforée inox, ...



R250



R300

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.