

LE FOURNEAU SUR-MESURE ELITE PAR CAPIC France



Elevating the culinary experience

CAPIC France étudie et construit votre fourneau ELITE sur mesure adossé ou central selon vos souhaits en associant Ergonomie, Robustesse, Performance, Hygiène et Esthétique. Constitué d'un dessus monobloc 30ième finition brouillée et d'un soubassement indépendant, il pourra vous faire bénéficier de ses 70 années d'expérience dans la grande cuisine pour répondre à toutes vos exigences. Doté des technologies les plus exigeantes, nous vous accompagnerons jusqu'à la soudure sur site.

FICHE TECHNIQUE

Feux vifs suspendus (avec ou sans bac à eau) – (6 KW ou 8 KW)



Plaque Coup de feu Gaz

500x600 mm = (8 KW) 600x600 mm = (8 KW) 800x600 mm = (8 KW) 1000x600 mm = (10 KW)



Plaque Coup de feu électrique

300x600 mm = (5 KW)



Plaque multi-cuissons polissage poli-miroir avec goulotte + circulation d'eau

DUPLEX ELECTRIQUE (6 KW ou 5KW)

Allumage Electrique



DUPLEX GAZ (9 KW ou 7,2 KW)

Allumage Electrique

1/3 Rainurage
½ Rainurage
Rainurage Complet (sur demande)

Grillade Pierre de lave GAZ

Allumage Electrique – (13 KW)

Cuiseur à Pates / Poly-cuiseur / Sous vide - (10 KW)

Foyer Vitrocéramique

1 Zone 370 * 370 mm (5 KW) 2 Zones 650 * 325 mm (4 KW + 4 KW)

Plaques multifonctions induction



1 Zone en mode PCF: (4 KW)

2 Zones 330 * 650 mm:

(4 KW + 4 KW) ou (6 KW + 6 KW)

4 Zones 800 * 600 mm

(4 KW * 4 KW) ou (6 KW * 6 KW)

Bain-Marie: GN1/1 - GN2/1- GN 1/6



(Autre sur demande)

Bac du chef (400 * 400 * 250 mm)



Colonne d'eau (H. 500 mm)

Barre de dressage laiton ou poli-miroir



Prises (sur demande) intégrées dans les bandeaux











LE FOURNEAU SUR-MESURE ELITE PAR CAPIC France



Elevating the culinary experience

FICHE TECHNIQUE

Foyers inductions*

1 Zone : 370 * 370 mm (4 KW) 2 Zones : 650 * 325 mm (4 KW + 6 KW)



Wok asiatique induction (5 KW)

* Générateur à distance pour induction jusqu'à 15 ml

Friteuse électrique

8 + 8 litres : (6KW + 6 KW) 1 x 15 litres : (10 KW) 1 x 20 litres : (20 KW)



Friteuse gaz

1 x 20 litres (20 KW)

Bac de salage

Neutre Chauffant

Rince ustensiles (Ø 150 mm) alimentation Eau froide



Teppanyaky



1200 mm - 2 Zones : (7 KW) 1400 mm - 2 Zones : (8 KW) 1600 mm - 2 Zones : (9 KW)

Robata grill Charbon

(670 * 350 mm) ou (1 130*350 mm)



Parilla grill charbon

(445 * 735 mm) ou (930 * 735 mm)



Tiroirs (ou placards) chauffants

(1Tiroir ou 2 tiroirs)



Tiroir poubelle Tiroir bouteilles

Armoire réfrigérée (R455A)

2 / 4 / 6 tiroirs

Avec groupe ou sans groupe

Placard ouvert neutre

Avec ou sans porte

- Façade de 500 mm
- Façades de 1000 mm

Toutes autres dimensions sur demande

Etagère barreaudée ou pleine (Avec ou sans Support salamandre)

Soubassement fours

Façades peintes (option / RAL sur demande)



Piano sur pieds ou socle maçonné









LE FOURNEAU SUR-MESURE ELITE PAR CAPIC France



