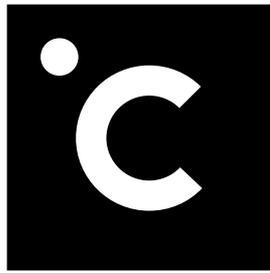


TARIF PUBLIC 2025



capic

Société industrielle bretonne, nous sommes **C**onstructeur d'**A**ppareils **P**rofessionnels et **I**ndustriels de **C**uisson pour la restauration, les cuisines centrales, collectives et les industries agroalimentaires.

Près de 70 ans de savoir-faire nous permettent de connaître vos activités et de comprendre vos besoins. Nous sommes et voulons être le partenaire de votre réussite.

NOTRE TARIF DE VENTE € HT 2025

Franco de port et d'emballage à partir de 1800 € HT nets de facturation, France métropolitaine pour un transport standard. Emballage bois, à claire-voie semi-maritime (170€ HT par m³). Livraison sur rendez-vous et avec hayon en supplément.

NOS ENGAGEMENTS

- Conception et fabrication d'appareils satisfaisant dans le temps un utilisateur qui recherche : performances, fiabilité, économies et facilité.
- Mise en place, fonctionnement et maintenance simples et rapides.
- Réalisation "SUR-MESURE".
- Diversité de matériels répondant à tous projets.
- Réponse rapide à une demande commerciale et technique.
- Vous recevoir avec vos équipes et clients à votre convenance.

CONTACTEZ-NOUS

02 98 64 77 00

capic@capic-fr.com

www.capic-fr.com |   

5 rue Haroun Tazieff | CS 35007

29556 QUIMPER Cedex 9 | France

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h



Vos interlocuteurs commerciaux

François COUDRAY
Directeur commercial
 06 64 12 77 02
 f.coudray@capic-fr.com



Gilles VELLY
Chef des ventes Agro
 06 07 99 35 50
 agro@capic-fr.com



SECTEUR OUEST

Stevan COSTIOU
Chef des ventes
 06 64 11 61 83
 s.costiou@capic-fr.com



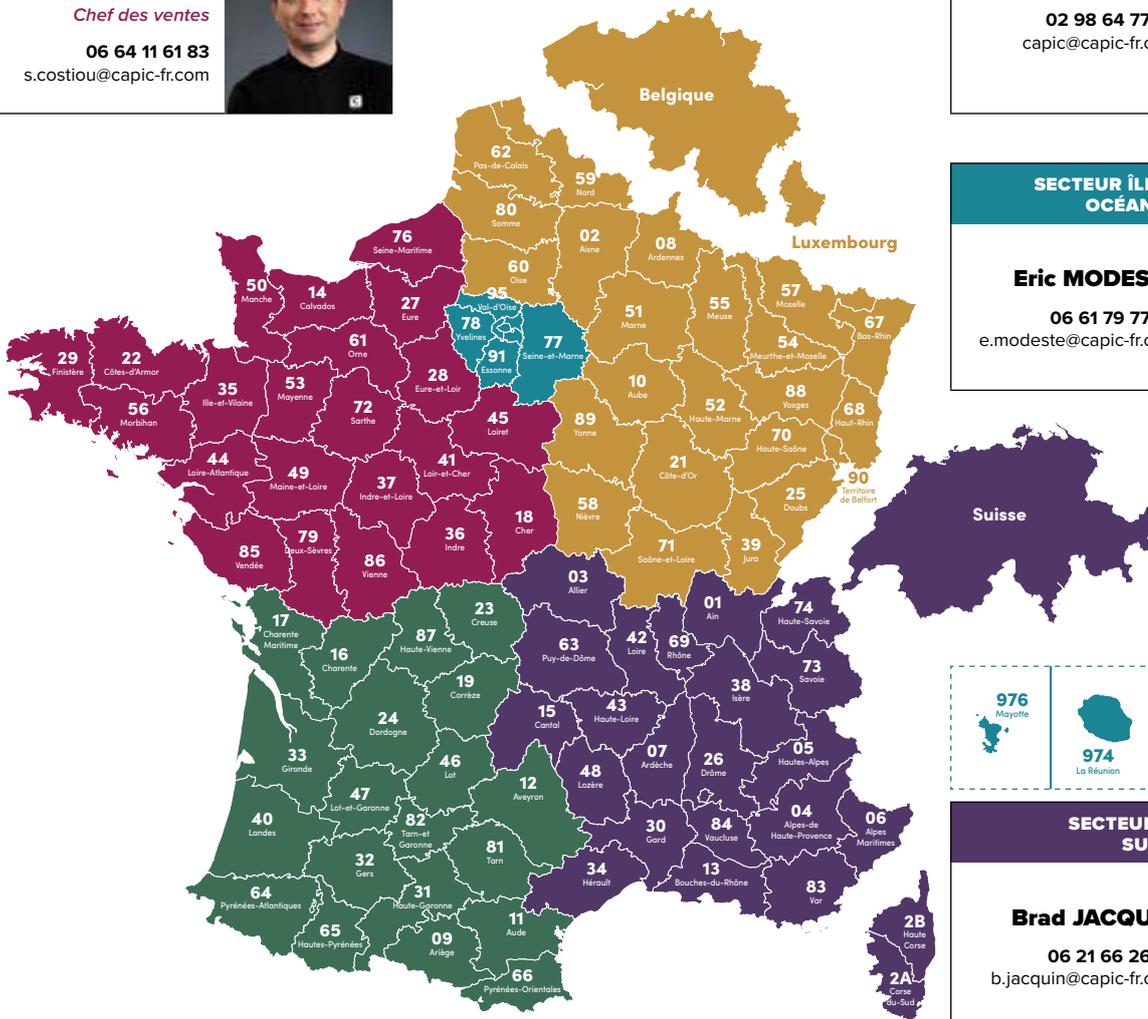
**SECTEUR NORD-EST
 BELGIQUE / LUXEMBOURG**

02 98 64 77 00
 capic@capic-fr.com



**SECTEUR ÎLE-DE-FRANCE,
 Océan Indien**

Eric MODESTE
 06 61 79 77 00
 e.modeste@capic-fr.com

976
Mayotte

974
La Réunion

**SECTEUR SUD-EST
 SUISSE**

Brad JACQUIN
 06 21 66 26 22
 b.jacquin@capic-fr.com



SECTEUR SUD OUEST

Fabrice LAMBERT
 06 62 01 77 00
 f.lambert@capic-fr.com



971
Guadeloupe

972
Martinique

973
Guyane

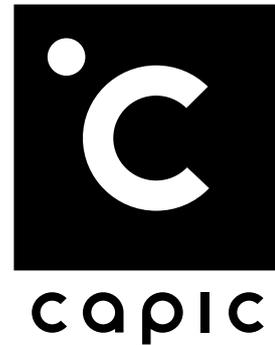
SECTEUR DOM-TOM / EXPORT / AFRIQUE

Tuyen MAI
 t.mai@capic-fr.com



Pour vos commandes

Certaines informations sont **INDISPENSABLES** au traitement de votre commande :



NATURE DE L'ÉNERGIE



Gaz naturel | Gaz propane | Gaz butane



Tensions 230Vx1 ou 400Vx3 | Présence de neutre | Tensions marines

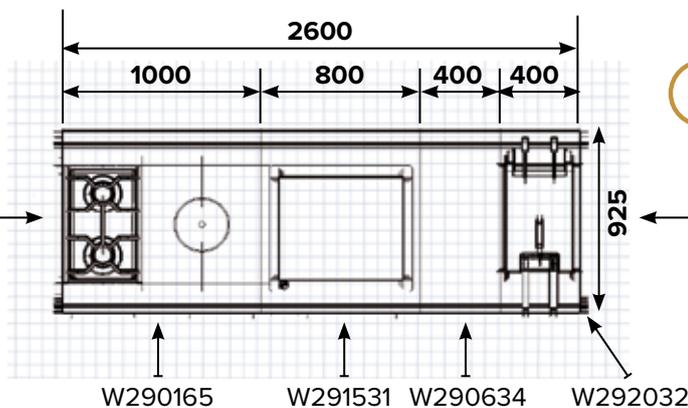
PLAN D'IMPLANTATION DES APPAREILS DE GAUCHE À DROITE

Exemple :

capic

900

Finition côté long
si fourneau adossé
ou central



Gaz naturel

Finition côté court
si réseau
arrière mural

Finition : Nous vous offrons la possibilité de fermer les côtés des lignes de cuisson :

- Côté habillage court : Pour le passage de la canalisation le long d'un mur.
- Côté habillage long : Dans le cadre des réservations venant du sol.

À préciser : Fourneau adossé ou central (possibilité d'habiller l'arrière des appareils). **EN OPTION PAGE 69**



- Sans ces éléments, les commandes ne peuvent être lancées en production.
- Veuillez à bien transmettre toutes les spécifications techniques avec votre commande !

À RÉCEPTION DU MATÉRIEL

Veuillez systématiquement déballer. Si avaries de transport, émettre des réserves précises :

1. Mentionner sur le récépissé les dégâts constatés sans évoquer l'emballage.
2. Confirmer par lettre recommandée sous 24 h au transporteur.

NOS PRIX

Le présent tarif indique des prix HT en euros, T.V.A. en sus au taux en vigueur, pour du matériel départ usine sous emballage standard. Ce tarif annule et remplace les précédentes éditions. Ces prix correspondent aux appareils standards, sans option, sans accessoire ni platerie (sauf précision).

Les options et accessoires sont traités au droit de chaque appareil, et doivent impérativement être commandés et livrés avec les appareils correspondants.



CAPIC, le plaisir de cuisiner

capic 700 p. 10 > 17

capic 800 p. 18 > 33

capic 900 p. 34 > 51

capic 900 suspendue p. 52 > 57

capic 1000 charcuterie traiteur p. 58 > 66

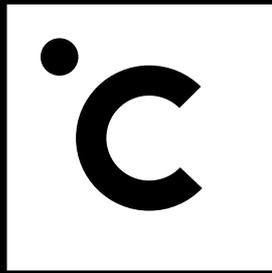
OPTIONS GÉNÉRALES, SUR MESURE
PRINCIPES DE MONTAGE p. 68 > 75

ELITE, le fourneau du Chef
SUR-MESURE : Double accès,
pédagogiques, fabrications spéciales p. 76 > 84

UPC - Unités de Productions Culinaires p. 85 > 90

AUXILIAIRES
fours à convoyeur, fumoir, salamandres p. 91 > 93

FOURS MIXTES p. 94 > 95



capic

Réactivité

Qualité

Innovation

FOURNEAUX

capic
700

capic
800

capic
900

capic
900
suspendue

capic
1000
charcutier traiteur

capic
sur-mesure





Un grand choix dans la cuisson horizontale.

capic 700

PETITS RESTAURANTS, SNACKING

*Gamme compacte, puissante,
modulable et économique*



capic 800

**RESTAURATIONS COMMERCIALES
ET PETITES COLLECTIVITÉS**

Robuste, compacte et performante



capic 900

**RESTAURANTS, GRANDES BRASSERIES,
TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS.**

Plus polyvalente, plus performante



capic 900 suspendue

**LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES
HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES**

Marmites et sauteuses suspendues



capic 1000 charcutier traiteur

**LABORATOIRES, CHARCUTERIES, TRAITEURS
ET COLLECTIVITÉS DE GRANDE CAPACITÉ**



capic sur-mesure

*Fourneau du Chef sur mesure.
CAPIC a la solution pour toute demande spéciale*



Multiples assemblages pour former un ensemble mural ou central.

capic écoconception

Une approche positive de l'écologie à travers la conception intelligente de nos appareils.

Règle de l'écoconception CAPIC

Tout kW installé sur un appareil doit être optimisé pour assurer aux clients :

- Économie d'énergie
- Durabilité
- Rapidité
- Rendement



FOYERS INDUCTIONS

- Rendement des foyers > à 90%
- Inducteur & générateur interchangeables
- Dessus plaque en verre d'ép. 6 mm
- 2 à 3 fois + rapide en montée en T° qu'un brûleur gaz ou plaque électrique



En partenariat avec

EcoLogic

Le taux de recyclage en fin de vie est de 96 à 100 % suivant nos appareils conformes à la législation DEEE et DEA.



98%

de nos fournisseurs sont **français** ou **européens**.
Tous nos appareils* sont fabriqués à **Quimper** (France)

*sauf les salamandres

**SAUTEUSE BRAISIÈRE**

- Régulation électronique de T° mode marmite et mode sauteuse
- Fond bimétal épaisseur 12mm (9+3 mm) Cuve chaudronnée
- Couvercle doublé et équilibré

MARMITE

- Carte digitale thermostatique pour une meilleure précision et réactivité
- Cuve 316 L fabrication CAPIC 100% chaudronnée

**FRITEUSE**

- Électrique : Résistance oblongue pour une plus grande surface d'échange
Gaz : Friteuse à tubes immergés et échangeur d'énergie des gaz brûlés
- Cuve 100% chaudronnée épaisseur de 15 à 20/10° suivant modèles
- Production de 15 à 60 kg/h de frites suivant modèles

**HYGIÈNE**

Grille inox et cuvette lavables en machine
Feu nu



Tiroir de propreté sous
Feu nu et coup de feu



Étanchéité
Plaque électrique



Encombrement réduit
rendement maximum

capic
700

L'ATOUT RESTAURATION

Gamme compacte

Puissante

Modulable

Économique



- MEILLEURE ERGONOMIE ET NETTOYABILITÉ
- MAINTENANCE AMÉLIORÉE
- TIROIRS DE PROPRETÉ
- PLAQUES ÉLEC. ÉTANCHES

CARACTÉRISTIQUES

- Dessus 20/10^e
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10^e
- Profondeur 725
- Hauteur dessus 270
+ dossier arrière haut. 100
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz
- Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu (pages 72, 73)
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc en dessus 20/10 sur demande

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
FEUX NUS			
 	FAÇADE 400 AV1 - 2 FEUX Puissance 2x4,8 kW 1 grille inox 300x550	W540511	1817
 	FAÇADE 800 AV18 - 4 FEUX Puissance 4x4,8 kW 2 grilles inox 300x550	W540211	3327
AV2 - PLAQUE COUP DE FEU			
 	FAÇADE 400 1 plaque 400x550 sur briques réfractaires Puissance 6 kW	W540413	1664
AV19 - FEUX + COUP DE FEU			
 	FAÇADE 800 2 feux nus sous grille inox 300x550 Puissance 2x4,8 kW + 1 plaque coup de feu 400x550 Puissance 6 kW	Feux à gauche	
		W540112	3210
		Feux à droite	
		W540111	3210
AV24 - COMPACT			
  	FAÇADE 1000 <u>Dessus :</u> 4 feux nus sous 2 grilles inox 300x550 Puissance 4x4,8 kW + 1 plaque coup de feu 400x550 Puissance 6 kW <u>Dessous :</u> Soit sur 1 four électrique ou gaz (intérieur 530x450x290) Soit sur piètement, placard, étuve (page 16)	Dessus seul	
		W542511	5171
		Sur four élec. (4,2 kW)	
		W542551	8342
		Sur four gaz (8 kW)	
		W542561	7991

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
 	PLAQUES ELECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions.		
	FAÇADE 400 AV11 - 2 PLAQUES ÉLECTRIQUES 1 plaque lisse 300x300 (4 kW) à l'arrière + 1 plaque lisse 220x220 (2,6 kW) à l'avant 400Vx3+N+T	W540711	1982
 	FAÇADE 800 AV20 - 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES 2 plaques lisses 300x300 (2x4 kW) à l'arrière + 2 plaques lisses 220x220 (2x2,6 kW) à l'avant 400Vx3+N+T	W540311	3844
 	AV10 - FOYERS RAYONNANTS		
	FAÇADE 400 2 foyers sous plaque vitrocéramique 325x530x5 Puissance 2x3,8 kW 400Vx3+T non commutable	W541611	2340
 	AV17 - FOYERS INDUCTIONS		
	FAÇADE 400 2 foyers sous plaque vitrocéramique 325x600x5. Commande par manette. Puissance 2x3 kW 230Vx1+T non commutable Inducteur Ø 210mm.  Combinaison sur four impossible	W541711	5406
 	AV16 - BAIN-MARIE		
FAÇADE 400 Cuve 306x510x220 pour bac GN1/1 prof. 150 (non fourni). Puissance 2,4 kW 230V+N+T	W540811	1870	
 	AV6 - PLAN NEUTRE		
	FAÇADE 200 Dessus inox façade pleine	W540602	560
	FAÇADE 400 Dessus inox façade pleine	W540604	660
FAÇADE 800 Dessus plan de travail inox façade pleine	W540608	888	

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT	
  	GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus.			
	FAÇADE 400	1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 400x550 AV13 - Élec. 5 kW 400Vx3+T	W540911	2798
		AV4 - Gaz 8 kW	W540912	1847
    	GRILLADES PLAQUES INOX LISSE Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus.			
	FAÇADE 400	1 PLAQUE 400x550 AV91 - Élec. thermostatée (5 kW) 400Vx3+T	W540916	3439
		AV31 - Gaz (7,2 kW)	W540917	3180
		OPTIONS		
	 	- Rainurage 1/2 - Rainurage complet - Polissage miroir aspect chrome	X050972 X050973 X050974	542 777 590
	FAÇADE 800	1 PLAQUE 800x550 AV291 - Élec. 10 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe. Tiroir de récup. des jus.	W542916	5342
OPTIONS				
		- Rainurage 1/3 - Rainurage 1/2 - Polissage miroir aspect chrome	X050981 X050982 X050980	666 777 820
  + de 30 kg/h	AV31 - CUISEUR À PÂTES			
	FAÇADE 400	1 cuve de 25 litres élec. (10 kW) 400Vx3+N+T avec couvercle. Relevage manuel de 2 demi-paniers. 2 paniers de 310x120x185. Vidange en façade.	W541131	4795
		OPTIONS		
	- 1 panier portion de 120x120x200 (Qté 6 maxi) - 1 grand panier 380x270x180	X291104 X291102	184 577	

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
 <p>+ de 25 kg/h</p>	FRITEUSES en dessus seul Commandes digitales avec dégivage. Vidange en façade.		
	FAÇADE 400 AV15 - FRITEUSE 15 litres 1 cuve élec. 10 kW (400Vx3+N+T). 1 panier 360x270x125.	W541031	2863
 <p>+ de 25 kg/h</p>  <p>2 x 15 kg/h</p>  	FRITEUSES sur placard fermé Commandes digitales avec dégivage. Vidange sous cuve. Bac de récupération d'huile non fourni.		
	FAÇADE 400 AV815 - FRITEUSE 15 litres 1 cuve 10 kW (400Vx3+N+T). 1 panier 360x270x125.	W541033	3309
	FAÇADE 400 AV25 - FRITEUSE 18 litres 1 cuve de 13 kW (230Vx1+T). 1 panier 360x270x125. (Bac ne peut pas se ranger dans le placard)	W541032	5330
	OPTIONS AV15 - AV815 - AV25		
	- 1/2 paniers 360x140x125 (le lot de 2) - 1 panier 360x270x125 (l'unité) - Bac de récupération d'huile avec tamis	X082033 X291005 X543001	331 301 442
FAÇADE 500 AV12 - FRITEUSE 2x8 L 2 cuves indépendantes 2x6 kW (400Vx3+N+T) Cuve 300x210x220 avec zone froide. Panier 240x190x140.	W541231	5629	
OPTION AV12			
- Bac de récupération d'huile avec tamis	X543001	442	
	AV8 - MEUBLE DE SALAGE - Commandes digitales.		
	FAÇADE 400 Neutre : Bac GN 1/1 profondeur 150 amovible.	W542211	777
	Chauffant : Maintien au chaud Interrupteur Marche/Arrêt. 230Vx1+T	W542311	2000
	AV30 - RAMPE INFRAROUGE ÉLECTRIQUE		
	1000 W - 230Vx1+T	W382210	1066
	FILTRECAPIC S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses. Sur roulettes.		
	Capacité utile 35 litres. Puissance 0,15 kW 230Vx1+T Dimension ext. 400x720x450	Sans dégivage	
		W013005	3703
		Avec dégivage	
	W013011	4096	

SOUBASSEMENTSMontés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus **capic 700**.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES			FAÇADE	CODE	PRIX HT	
	PIÉTEMENT						
	En tube carré 30x30 avec une étagère basse			400	W543010	425	
				800	W543011	525	
				1000	W543012	607	
				1200	W543013	677	
	PLACARD OUVERT OU FERMÉ						
	FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ		ÉTAGÈRE	
	400	W543021	666	W543031	813	X043401	131
	800	W543023	841	W543033	1207	X043201	184
	1000	W543024	918	W543034	1318	X043204	220
	1200	W543025	1024	W543035	1394	X043202	272
	OPTION (non compatible avec l'étuve)						
	Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1			400	X543002	254	
	PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)						
	- 1 porte 850 W 230Vx1+T			400	W543041	1928	
- 2 portes 1,5 kW 230Vx1+T.			800	W543043	2382		
- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T			1000	W543044	3086		
- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T			1200	W543045	3303		
TIROIRS							
2 tiroirs coulissants pour bac GN 1/1 (non fourni)			400	W543403	1489		
	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150)						
	Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable +4°C +8°C. Porte du groupe ajourée. (230Vx1+T)						
	⚠ Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. Nettoyage régulier du condenseur recommandé.						
	PORTILLONS						
	4 niv. de grilles GN1/1 par portillon. Évaporateur statique.						
• 2 portillons			1200	W543111	6476		
• 3 portillons			1600	W543112	7655		
• 4 portillons			2000	W543113	8661		
TIROIRS COULISSANTS - Évaporateur ventilé. pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas.							
• 2 tiroirs coulissants			1200	W543115	6993		
• 4 tiroirs coulissants			1600	W543116	8930		
• 6 tiroirs coulissants			2000	W543117	11697		
	FOUR STATIQUE						
	Intérieur 530x450x290 livré avec une grille fil GN1/1. Thermostat.						
	⚡ - ÉLEC 4,2 kW 400Vx3+T			800	W543051	3614	
🔥 - GAZ 8 kW			800	W543061	3168		



SAUTEUSES BASCULANTES

Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond BIMÉTAL ép. 12 mm**.
Couvercle doublé. Large bec verseur.
Basculement électrique pour vidange intégrale avec arrêt en toute position.
Modèle électrique : Régulation thermostatique séquentielle (400Vx3+N+T).

CARACTÉRISTIQUES						
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	CODE	PRIX HT
FAÇADE 800	30	ÉLEC.	6	665x480x200 (65 litres)	W545006	9876



MARMITE BAIN-MARIE

Cuve en **inox 316 L** soudée sur le dessus.
Robinet de vidange. Crépine amovible. Pressostat et soupape de sécurité.
Régulation thermostatique séquentielle. 400Vx3+N+T.
Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade. Couvercle équilibré.
Contrôle automatique du niveau d'eau de la double enveloppe.

CARACTÉRISTIQUES						
	CAPACITÉ EN L	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE ØXP	CODE	PRIX HT
FAÇADE 800	60	ÉLEC.	9	500x360	W544101	8772

OPTIONS GÉNÉRALES capic 700 : (Émaillage impossible)

CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
Allumage électrique de série sur tous les appareils gaz Ne nécessite pas de raccordement électrique.			BARRE DE DRESSAGE en inox Ø 38 (1e ml)	X541001	437
HABILLAGE ARRIÈRE INOX - Longueur 400 - Longueur 800 - Autres longueurs (1e ml)	X549030 X549031 X549032	189 267 372	PRISE DE COURANT centrée sur la façade d'un neutre - Prise mono 10 A	X300312	272
FILEUR DE FINITION LATÉRALE - Ensemble mural - Ensemble central	X549035 X549036	143 284	ALIMENTATION EC/EF avec perçage inclus sur plan neutre		
4 ROULETTES POLYAMIDES hauteur 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500 (hors friteuses)	X087007	460	 Par col de cygne perçage standard Ø 32 X902001 184	 Sur colonne d'eau de hauteur 500 perçage Ø 43,8 X902002 1294	
PIEDS RÉGLABLES EN INOX h.30 (l'unité) pour socle maçonné	X087011	38	Perçage pour robinetterie (non fournie) précisez le Ø : X902004 126		
TABLETTE DE DRESSAGE amovible en inox - Longueur 500 - Longueur 800	X081002 X081003	206 220	 TIROIR COULISSANT AVEC ARMATURE recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100, pour plan neutre de 400	X081113	612



*Robuste, compacte
et performante*

capic
800

RESTAURATION COMMERCIALE ET PETITE COLLECTIVITÉ

Un grand choix
de modules pour satisfaire
les plus exigeants.

Gamme idéale pour les brasseries,
restaurants traditionnels, maisons
de retraite, petites écoles, centres
de formation culinaire.

*Finitions spéciales en option : dessus monobloc,
barres de dressage.*



CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 30/10^e**
- Structure 20/10^e tout inox
- Façades et côtés 10/10^e
- Profondeur 836
- Hauteur dessus 270
+ dossier arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres,
chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu
- Version fixe ou mobile, adossée
et monobloc sur demande

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
 <p>FEUX 6 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.</p>								
	<p>C5 - 2 FEUX Façade 400 2x6 kW 1 grille 400x600</p>	W380511 2340	W380521 2874	W380531 3051	W380541 3925			
	<p>C2 - 4 FEUX Façade 800 4x6 kW 2 grilles 400x600</p>	W380211 4167	W380221 4743	W380231 5076	W380241 6486	W380251 7568	W380261 6810	W380271 10640
	<p>RECORD CR2 6 FEUX Façade 1200 6x6 kW 3 grilles 400x600</p>	W382611 6340	<p>SUR FOUR ÉLECTRIQUE</p> <p>+ PLACARD FERMÉ + ÉTUVE</p>		<p>SUR FOUR GAZ</p> <p>+ PLACARD FERMÉ + ÉTUVE</p>			
		W382651 10300	W382652 11510	W382661 9489	W382662 11421	<p>Allumage électrique 230Vx1+N+T X901505 696</p>		
 <p>FEUX 6 + 8 KW Brûleurs couronnes laiton.</p>								
	<p>C5N - 2 FEUX Façade 400 6kW + 8kW 1 grille 400x600</p>	W380513 2460	W380523 2994	W380533 3171	W380543 4045			
	<p>C2N - 4 FEUX Façade 800 2x6kW + 2x8kW 2 grilles 400x600</p>	W380213 4407	W380223 4983	W380233 5316	W380243 6726	W380253 7808	W380263 7050	W380273 10880
 <p>FEU 8 KW Brûleur couronne laiton.</p>								
	<p>C5S - 1 FEU Façade 400 Mono 10 kW 1 grille 400x600</p>	W388511 2128	W388521 2774	W388531 3009	W388541 3850			

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ



FEUX 6 KW + PLAQUE COUP DE FEU



C1 2 FEUX + PCF

Façade 800
2 FEUX
 2x6kW,
 grille 300x600
 PCF : 8kW,
 plaque 500x600,
 tampon centré

Feux à gauche							
W380111	W380121	W380131	W380141	W380151	W380161	W380171	
4248	4743	5076	6486	7568	6810	10640	
Feux à droite							
W380112	W380122	W380132	W380142	W380152	W380162	W380172	
4248	4743	5076	6486	7568	6810	10640	



RECORD CR1

Façade 1200
2 FEUX à gauche
 2x6kW,
 grille 300x600
 +
1 PCF
 8kW,
 Plaque 500 x 600
 +
2 FEUX à droite
 2x6kW, grille
 400x600

DESSUS SEUL	SUR FOUR ÉLECTRIQUE		SUR FOUR GAZ	
	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE
W382511	W382551	W382552	W382561	W382562
5929	9953	10958	9541	10523
Allumage électrique 230Vx1+N+T			X901504	583



CAPICHEF

Bloc de cuisson dessus unique, façade 2000

2 feux gaz sous grilles inox 300x550 (2x4,8 kW)
 + 1 plaque coup de feu gaz 400x500 (6 kW)
 + 2 feux gaz sous grilles inox 300x550 (2x4,8 kW)
 + 1 plancha inox électrique (3 kW) thermostatée avec gouttière périphérique, tiroir en façade
 + 1 friteuse électrique 8 litres (6 kW), vidange par robinet en façade. Panier 240x190x140

DESSUS SEUL

Standard (de gauche à droite) 2 FEUX + 1 PCF + 2 FEUX + 1 PLANCHA + 1 FRITEUSE	W382711	14058
---	---------	--------------



C4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ



Façade 500
 8 kW
 1 plaque 400x600
 Tampon centré

W380413	W380423	W380433	W380443				
2821	3596	3867	4343				
W380411	W380421	W380431	W380441	W380451	W380461	W380471	
3139	4090	4454	5536	6880	6440	9066	



Façade 800
 8 kW
 1 plaque 800x600
 Tampon à gauche

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
 	C4E - PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE AFFLEURANTE 400Vx3+N+T non commutable						
	1 PLAQUE 300x600 Façade 400 5 kW	W380412 3174	W380422 3950	W380432 4226	W380442 4700		
2 PLAQUES 300x600 Façade 800 2x5 kW	W380416 5835	W380426 6787	W380436 7144	W380446 8220	W380456 9483	X	W380476 11867
 	PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable						
	C7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 2x4 kW	W380711 2909	W380721 3544	W380731 3767	W380741 4613		
C3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 4x4 kW	W380311 5352	W380321 6205	W380331 6664	W380341 7926	W380351 9149	X	W380371 12337
 	C16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable						
	2 FOYERS Façade 400 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381611 3885	W381621 4489	W381631 4643	W381641 5130		X
	OPTIONS					CODE	PRIX
	- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants					X901020	912
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901032	954
4 FOYERS Façade 800 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381612 7503	W381622 8202	W381632 8507	W381642 9917	W381652 11122	X	W381672 14111
	OPTIONS					CODE	PRIX
	- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants					X901021	1817
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901042	1900

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
  	C17 - FOYERS INDUCTIONS							
	À modulation de puissance. 400Vx3+T non commutable							
	2 FOYERS Façade 400 2x3,5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381711 7134	W381721 7698	W381731 7819	Voir option ci-dessous	X	X	X
	2 FOYERS Façade 400 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381715 8090	W381725 8574	W381735 8725	Voir option ci-dessous	X	X	X
	4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381712 13265	W381722 13954	W381732 14256	Voir option ci-dessous	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381717 13647	W381727 14330	W381737 14631	Voir option ci-dessous	X	X	X	
OPTIONS					CODE	PRIX		
 	- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers - 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers - Cadre de superposition d'aération obligatoire si soubassement étuve ou réfrigéré avec pieds inox haut.100 en remplacement des pieds standards :				X901703	854		
					X901704	1465		
	pour façade				800	X901706	495	
	pour façade				1200	X901707	601	
	pour façade				1600	X901708	696	
pour façade				2000	X901709	801		
  Bac en option	C8 - BAIN-MARIE							
	Cuve soudée pour bac GN profondeur 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF ou EC.							
	Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW 230Vx1+T	W380811 2357	W380821 2674	W380831 2863	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039	X	X	X
Façade 800 1 cuve de 630x510x220 Elec. 7,2 kW 400Vx3+T	W380815 3298	W380825 3756	W380835 4196	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039	X	X	X	
OPTIONS					CODE	PRIX		
- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 325					X900421	48		
- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 530					X900422	66		
- Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement					X901039	425		

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
 <p>Modèle avec option rainurage complet</p>  <p>Rainurage 1/2 de la largeur</p>  <p>Rainurage complet</p>	C15S - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
	1 PLAQUE 340x515 Façade 500 3 kW 400Vx3+T 1 zone de chauffe thermostatée	W381512 5060	W381522 5723	W381532 5869	W381542 6604			
	OPTIONS					CODE	PRIX	
	- Polissage miroir aspect chrome - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque - Rainurage complet de la plaque - Pare éclaboussure amovible - Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder					X050974 X050975 X050976 X900631 X051521	590 490 724 101 666	
 <p>Modèle avec option rainurage 1/3 de la largeur</p>  <p>Rainurage 1/3 de la largeur</p>  <p>Rainurage 1/2 de la largeur</p>	C15 - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
	1 PLAQUE 620x515 Façade 800 Elec. 6 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe thermostatées	W381511 6570	W381521 7503	W381531 7861	W381541 8938	W381551 9836		
	Gaz 10 kW	W381515 5506	W381525 6345	W381535 6710	W381545 7849		X	
	OPTIONS					CODE	PRIX	
- Polissage miroir aspect chrome - Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque - Pare éclaboussure amovible - Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder - Allumage électrique pour modèle gaz					X050980 X051501 X051502 X900630 X051521 X901501	820 495 706 143 666 279		
	PLANCHA CELSIUS Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Haute performance.							
	1 PLAQUE 620x550 Façade 800 Elec. 16 kW 400Vx3+N+T	W381518 12 785	W381528 13 739	W381538 14 109				
OPTIONS								
- Polissage miroir aspect chrome - Pare éclaboussure amovible					X050980 X900630	820 140		

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR				
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ		
C9F - GRILLADES PLAQUES FONTE									
Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus. 1 plaque nervurée et pentée 400x550.									
	⚡	Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T non commutable Thermostatée	W380911 3121	W380921 3627	W380931 4073	W380941 4566			
		⚡	Façade 400 Gaz 8 kW	W380912 2434	W380922 3063	W380932 3185	W380942 3943		
GRILLADES PLAQUES INOX									
Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.									
C9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550									
	⚡	Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T. Thermostatée	W380916 3867	W380926 4396	W380936 4584	W380946 5382			
		⚡	Façade 400 Gaz 7,2 kW	W380917 3486	W380927 3990	W380937 4238	W380947 5076		
  <p>Rainurage 1/2 de la largeur Rainurage complet</p>							OPTIONS	CODE	PRIX
<ul style="list-style-type: none"> - Polissage miroir aspect chrome - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque - Rainurage complet de la plaque - Possibilité de réunir 2 grillades de 400 avec un bandeau avant unique de 800 							X050974	590	
							X050972	542	
							X050973	777	
							X299011	offert	
C29I - 1 PLAQUE LISSE 800X550									
2 zones de chauffe thermostatées indépendantes en électricité.									
	⚡	Façade 800 Electrique 10 kW 400Vx3+T.	W382916 7297	W382926 8197	W382936 8585	W382946 9600	W382956 10874	W382966 10512	W382976 13624
		⚡	Façade 800 Gaz 14,4 kW	W382917 6100	W382927 6922	W382937 7051	W382947 8108	X	X
  <p>Rainurage 1/3 de la largeur Rainurage 1/2 de la largeur</p>							OPTIONS	CODE	PRIX
<ul style="list-style-type: none"> - Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récupération GN 1/1 fourni) - Polissage miroir aspect chrome - Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque - Allumage électrique 							X051522	502	
							X050980	820	
							X050981	666	
							X050982	777	
							X901501	279	

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
 <p>C9V - GRILLADE A PIERRES VOLCANIQUES Grille amovible 310x440 réglable sur 3 niveaux, constituée de barreaux inox. Pare éclaboussure. Allumage électrique impossible.</p>								
	<p>Façade 400 Gaz 13 kW</p>	<p>W380919 3680</p>	<p>W380929 4284</p>	<p>W380939 4507</p>	<p>W380949 5165</p>			
 <p>C18 - BRAISIÈRE La polyvalence à l'état pur : plancha, sauteuse, bain-marie. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Evacuation des déchets avec bonde Ø 60. Bac gastro fourni dans le placard.</p>								
	<p>1 CUVE 300x510x100 1 bac GN 1/1 Façade 400</p> <p>Elec. 3 kW 400Vx3+N+T non commutable</p>	X	<p>W381822 6259</p>	<p>W381832 6416</p>	X	X	X	X
	<p>1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800</p> <p>Elec. 6 kW 400Vx3+N+T non commutable 2 zones de chauffe thermostatées</p>	X	<p>W381821 8084</p>	<p>W381831 8461</p>	X	X	X	X
 <p>Gaz 10 kW</p>	X	<p>W381825 6922</p>	<p>W381835 7304</p>	X	X	X	X	

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT	
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE			
	C12S - FRITEUSE dessus seul Commandes digitales avec défigeage. Vidange en façade.								
	400	20 kg/h	10 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x140x125	Manuel	Friteuse à gauche		
							W381038	3291	
								Friteuse à droite	
							W381039	3291	
	C12 - FRITEUSE sur placard fermé 2 cuves indépendantes. Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.								
	500	15 kg/h x2	8 Litres x2	6 kW x2 400Vx3+N+T	2 paniers 240x190x140	Manuel	W381231	5987	
	OPTION - Tension en 230 V mono							X013019	625
	C10 - FRITEUSE HR sur placard fermé Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz.								
	400	+ de 25 kg/h	15 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W381031	4878	
	400	+ de 35 kg/h	26 Litres	20 kW	1 panier 360x270x125	Manuel	W381035	6805	
	OPTIONS - 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire							X082033 X291005	331 301
	C20 - TURBOFRIT sur placard fermé Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.								
	400	De 50 à 60 kg/h	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W382031	5864	
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W382033	7797	
					2 1/2 paniers 360x140x125		W382032	9230	
OPTIONS - 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire							X082033 X291005	331 301	
OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES							CODE	PRIX	
	- Claie à poissons pour C10 - C20						X291003	485	
	- Grille de fond pour produits panés pour C10 - C20						X291007	485	
	- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes						X291004	648	
	- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes (Dim. ext. 400x720x450)								
	- sans système de défigeage						W013005	3703	
- avec système de défigeage						W013011	4096		

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		
		OUVERT	FERMÉ	
 <p>Rampe infrarouge en option</p>	C22 - MEUBLE DE SALAGE Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.			
	NEUTRE Façade 400	W382211 1047	W382221 1716	W382231 1870
	CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.	W382311 2199	W382321 2745	W382331 2980
	OPTION		CODE	PRIX
- Rampe infrarouge 1000W 230Vx1+T		X382210	959	
	C11 - CUISEUR A PÂTES 1 cuve de 30 litres électrique 10 kW 400Vx3+N+T. Niveau d'eau automatique et écumage. 2 paniers de 310x120x185.			
	RELEVAGE MANUEL Façade 400 + de 35 kg/h	X	X	W381131 5711
	OPTIONS (uniquement en relevage manuel)		CODE	PRIX
	- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 4 maxi / cuve)		X291104	184
- 1/2 panier supplémentaire 310x120x185 (l'unité)		X291103	531	
- 1 grand panier 380x270x180		X291102	577	
RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400	X	X	W381132 8872	
  <p>Swid et bac non fourni</p>	C13 - BAC DU CHEF Pour bac plein ou perforé GN 1/1 non fourni. Avec robinet col de cygne EC/EF. Vidange par bonde à raccorder.			
	Façade 400	W382811 2176	W382821 2763	W382831 2904
	OPTIONS		CODE	PRIX
- Douchette de rinçage mitigeur inox		X902006	1482	
- Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid		X382801	161	

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
	C6 - PLAN NEUTRE							
	Dessus en acier inox. *Façade pleine en soubassement sans pied à fixer sur le côté d'un appareil à gauche ou à droite.							
	Façade 100	W380601 625		W380631* 818				
	Façade 200	W380602 625		W380632* 818				
	Façade 300	W380603 696	W380623 1247	W380633 1411				
	Façade 400	W380604 753	W380624 1300	W380634 1529	W380644 2351			
	Façade 500	W380605 902	W380625 1482	W380635 1781	W380645 2868			
	Façade 600	W380606 1059	W380626 1623	W380636 2006				
	Façade 700	W380607 1207	W380627 1711	W380637 2170				
	Façade 800	W380608 1270	W380628 1834	W380638 2211	W380648 3609	W380658 4771	W380668 4078	W380678 7081
	Façade 900	W380609 1377	W380629 2128	W380639 2499				
	Façade 1000	W380610 1482	W380620 2422	W380630 2787	W380640 4479			
Façade 1200	W387612 1795	W387622 3009	W387632 3609	W387642 4865				

OPTIONS					CODE	PRIX
	TIROIR COULISSANT					
	Avec armature recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100					
	- Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité)				X081113	612
- Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)				X081123	1171	

FAÇADE HORS STANDARD : Pour une dimension particulière de façade de plan neutre (hors four et étuve), appliquez le prix de la façade supérieure majoré de 30%.

Exemple pour un dessus seul d'une façade de 740 : prendre le prix du W380608 et le majorer de 30%.

OPTIONS					CODE	PRIX
	TABLE PLAN DE TRAVAIL					
	Façade 800 - Dessus 30/10 avec profil avant et arrière.					
	- Dessus seul				X082001	730
	- Dessus avec piètement Ø 38				X082002	1300
	- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul				X082003	154
- Supplément par 10 cm supplémentaires dessus avec piètement				X082004	220	

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus **capic 800**. Attention aux configurations impossibles.



PIÉTEMENT

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÉTEMENT		ÉTAGÈRE	
En tube rond inox : Ø 70 avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	400	W383008	777	X293059	143
	500	W383009	783	X293061	154
	800	W383011	1007	X293062	206
	1000	W383012	1113	X293063	260
	1200	W383013	1223	X293064	296
	1400	W383014	1405	X293065	331
	1600	W383015	1589	X293067	360
	2000	W383017	1787	X293069	401



PLACARD OUVERT OU FERMÉ (Finition hygiène : voir options page 69)

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
			1 porte					
400	W383021	677	W383031	831			X293021	131
500	W383022	771	W383032	877			X293022	149
600	W383026	813	W383030	954			X293026	196
			2 portes		2 portes			
700	W383028	854	W383002	994			X293028	201
800	W383023	954	W383033	1324			X293023	225
900	W383029	1024	W383003	1424			X293029	260
1000	W383024	1066	W383034	1606	W383037	1705	X293024	284
1200	W383025	1218	W383035	1817	W383038	1881	X293025	290
1600	W383027	1553			W383039	2140	X293027	401

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)

	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	254
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité) (prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)	X293002	279

PLACARD ÉTUVE

1 étagère intermédiaire incluse.

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
400	850W 230Vx1+T	W383041	1694			X	X
		2 portes		2 portes			
800	1,5 kW 230Vx1+T	W383043	2516			X	X
1200	2,1 kW 400Vx3+T	W383045	3497	W383046	3561		



TIROIRS

	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000 W 230Vx1+T	
- 2 tiroirs coulissants 2 GN1/1. Profondeur 150. Bacs non fournis.	400	W383081	1494	W383411	3685
- 1 tiroir coulissant pour assiettes	400			W383421	3408

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds véris réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 800. Attention aux configurations impossibles.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
  	<p>FOUR STATIQUE GN 2/1</p> <p>Dimensions extérieures 800x835x630. 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.</p>			
	<p>ELECTRIQUE : 5,1 kW 400Vx3+T</p> <p>GAZ : 10 kW</p>	800	W383051	3802
 	<p>FOUR À AIR PULSÉ GN 1/1</p> <p>Dimensions extérieures 800x835x630. 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.</p>			
	<p>ELECTRIQUE : 6 kW 400Vx3+N+T</p>	800	W383071	6517
  	<p>MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150)</p> <p>Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable +4°C +8°C. Porte du groupe ajourée. 230Vx1+T.</p> <p> Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. Nettoyage régulier du condenseur recommandé.</p>			
	<p>PORTILLONS 4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 portillons • 3 portillons • 4 portillons 	1200 1600 2000	W383111 W383112 W383113	6687 7786 8995
<p>TIROIRS COULISSANTS Pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 tiroirs coulissants • 4 tiroirs coulissants • 6 tiroirs coulissants 	1200 1600 2000	W383115 W383116 W383117	7252 9130 11815	

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Bec verseur large.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :

- Ⓜ 400Vx3+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.



MODÈLE GAZ :

- Ⓜ 230Vx1+N+T
- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE LXPXH	BASCULEMENT		
	FAÇADE 800 35	⚡ ELEC	9	 650x575x250 (80 litres)	Electrique Manuel	W385011 W385012	11034 11480
		🔥 GAZ	15		Electrique Manuel	W385021 W385022	9642 9981
	FAÇADE 1000 50	⚡ ELEC	15	 850x575x250 (100 litres)	Electrique Manuel	W385013 W385014	12655 13366
		🔥 GAZ	20		Electrique Manuel	W385023 W385024	11185 11568
	FAÇADE 1200 60	⚡ ELEC	18	 1050x575x250 (130 litres)	Electrique	W385015	14470
		🔥 GAZ	25		Electrique	W385025	12631

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE



Modèle ELECTRIQUE



Modèle GAZ

 <p>- Mode marmite en complément du mode sauteuse</p>	X295016	831	 <p>- Mode sauteuse</p>	X295017	1270
			 <p>- Mode sauteuse et mode marmite</p>	X295018	2099
					

OPTIONS GÉNÉRALES



- Basculement électrique par commande digitale
- Cadre amovible support 2 bacs GN/1/1 pour modèle 50
- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60
- Grille d'égouttage modèle 35
- Grille d'égouttage modèle 50
- Grille d'égouttage modèle 60



- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm

X901033	577
X295001	331
X295002	385
X295004	366
X295006	401
X295005	412
X295014	696
X295015	1165

MARMITES

- 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.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

Les marmites sont équipées de série :

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE :

- ⚡ Elec. 400Vx3+T
- Commande par doseur d'énergie.
- 🔥 Gaz 230Vx1+N+T
- Commande par robinet 4 positions.

MODÈLE BAIN MARIE

- ⚡ Elec. 400Vx3+N+T ou 🔥 Gaz 230Vx1+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP			
	CHAUFFE DIRECTE						
	FAÇADE 800	100	🔥 GAZ	18	○ 603x390	W384021	7309
		150	⚡ ELEC	12	○ 603x550	W384012	8919
	🔥 GAZ		19,5		W384022	7650	
	OPTIONS						
		⚡	- Modèle électrique 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté			X294013	1852
	🔥	- Modèle gaz 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite			X294014	1306	
		- Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014			X294015	677	
	BAIN-MARIE						
	FAÇADE 800	60	⚡ ELEC	9	○ 500x360	W384101	9712
		100	⚡ ELEC	13,5	○ 603x390	W384111	10564
	🔥 GAZ		18		W384121	10070	
	150	⚡ ELEC	18	○ 603x550	W384112	11662	
		🔥 GAZ	19,5		W384122	10617	
OPTIONS GÉNÉRALES							
		- Cône de vidange déporté			X901802	718	
		- Claire de fond pour cuve 100 L et 150 L			X294001	325	
		- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire			X904101	2228	



Plus polyvalente,
plus performante.

capic
900

RESTAURATION, GRANDE BRASSERIE, TRAITEUR ET COLLECTIVITÉ

Ces modules de cuisson
sont compatibles avec
la gamme 900 suspendue



CARACTÉRISTIQUES

- Dessus 30/10^e
- Structure 20/10^e tout inox
- Façades et côtés 10/10^e
- Profondeur 925
- Hauteur dessus 270
+ dossier arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu (pages 72, 73)
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc sur demande

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
  	FEUX 6 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.							
	AM5 - 2 FEUX Façade 400 2x6 kW 1 grille 400x600	W290511 2457	W290521 3121	W290531 3275	W290211 4454			
	AM2 - 4 FEUX Façade 800 4x6 kW 2 grilles 400x600	W290541 4143	W290221 5330	W290231 5653	W290241 6904	W290251 8131	W290261 7786	W290271 10746
  	FEUX 6 + 8 KW Brûleurs couronnes laiton.							
	AM5N - 2 FEUX Façade 400 Feux 6 + 8 kW 1 grille 400x600	W290513 2578	W290523 3283	W290533 3441	W290543 4259			
	AM2N - 4 FEUX Façade 800 6 + 8 kW 2 grilles 400x600	W290213 4633	W290223 5431	W290233 5819	W290243 7177	W290253 8309	W290263 7909	W290273 11104
 	FEU 8 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.							
	AM5S - 1 FEU Façade 400 8 kW 1 grille 400x600	W298511 2270	W298521 2915	W298531 3149	W298541 4003			

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
	FEUX 9 KW Brûleurs Volcan démontables à flamme pilotée.							
	AM5 - 2 FEUX Façade 400 2x9 kW 1 grille 400x600	W290515 2698	W290525 3403	W290535 3561	W290545 4379			
	AM2 - 4 FEUX Façade 800 4x9 kW 2 grilles 400x600	W290215 4708	W290225 5506	W290235 5894	W290245 7252	W290255 8384	W290265 7984	
	FEUX 6 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
	AM1 2 FEUX + PCF Façade 800 2 FEUX : 2x6 kW 1 grille 300x600 + 1 PCF : 8 kW 1 plaque 500x600	Feux à gauche						
		W290111 4513	W290121 5342	W290131 5711	W290141 6980	W290151 8202	W290161 7820	W290171 10746
		Feux à droite						
W290112 4513		W290122 5342	W290132 5711	W290142 6980	W290152 8202	W290162 7820	W290172 10746	
	FEUX 9 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
	AM1 2 FEUX + PCF Façade 1000 2 FEUX : 2x9 kW Brûleur Volcan 1 grille 400x600 + 1 PCF : 8 kW 1 plaque 600x600	Feux à gauche						
		W290115 4871	W290125 5828	W290135 5977	W290145 7374	W290155 8684	W290165 8267	
		Feux à droite						
W290116 4871		W290126 5828	W290136 5977	W290146 7374	W290156 8684	W290166 8267		
	AM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ							
	Façade 500 8 kW 1 plaque 500x600 Tampon centré	W290413 2992	W290423 3697	W290433 3943	W290443 4566			
	Façade 800 8 kW 1 plaque 800x600 Tampon à gauche	W290411 3291	W290421 4262	W290431 4660	W290441 5711	W290451 7110	W290461 6716	W290471 9917
	Façade 1000 10 kW 1 plaque 1000x600 Tampon centré	W290415 4148	W290425 5124	W290435 5747	W290445 7410	W290455 8356	W290465 7820	

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
 	AM4E - PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE AFFLEURANTE 400Vx3+N+T non commutable							
	1 PLAQUE 300x600 Façade 400 5 kW	W290412 3369	W290422 4143	W290432 4413	W290442 4889			
2 PLAQUES 300x600 Façade 800 2x5 kW	W290416 6053	W290426 7011	W290436 7427	W290446 8507	W290456 9870	X	W290476 12368	
 	PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable							
	AM7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 2x4 kW	W290715 3697	W290725 4243	W290745 5471				
AM3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 4x4 kW	W290315 6581	W290325 7386	W290335 7809	W290345 9207	W290355 10334	X	W290375 13742	
 	AM16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable							
	2 FOYERS Façade 400 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291611 4214	W291621 4765	W291631 5060	W291641 5828		X	
					OPTIONS		CODE	PRIX
					- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants		X901020	912
					- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients		X901032	954
4 FOYERS Façade 800 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291612 8073	W291622 9031	W291632 9447	W291642 10528	W291652 11891	X	W291672 14388	
					OPTIONS		CODE	PRIX
					- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants		X901021	1 817
					- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients		X901042	1 900

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
   	AM17 - FOYERS INDUCTIONS							
	À modulation de puissance 400Vx3+T non commutable							
	2 FOYERS Façade 400 2x3,5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291711 7449	W291721 7952	W291731 8067	X	X	X	X
	2 FOYERS Façade 400 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291715 8260	W291725 8762	W291735 8913	X	X	X	X
	4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291712 13520	W291722 14208	W291732 14504	Voir option ci-dessous	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291717 13832	W291727 14517	W291737 14819	Voir option ci-dessous	X	X	X	
OPTIONS					CODE	PRIX		
- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers - 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers - Cadre de superposition d'aération obligatoire si soubassement étuve ou réfrigéré avec pieds inox hauteur 100 en remplacement des pieds standards :					X901703 X901704	854 1 465		
					pour façade 800 pour façade 1200 pour façade 1600 pour façade 2000	X901706 X901707 X901708 X901709	495 601 696 801	
  <p>Bac en option</p>  <p>Barrettes et bacs en options</p>	AM8 - BAIN-MARIE							
	Cuve soudée pour bac GN profondeur 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF ou EC.							
	Façade 400 1 cuve de 306x510x220 2,4 kW 230Vx1+T	W290811 2609	W290821 2927	W290831 3180	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039			
	Façade 800 1 cuve de 630x510x220 7,2 kW 400Vx3+T	W290815 3550	W290825 4196	W290835 4454	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039			
	OPTIONS					CODE	PRIX	
- Régulation thermostatique et niveau d'eau automatique 400Vx3+T+N - Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 325 - Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 530 - Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement ou autres					X901038 X900421 X900422 X901039	1 218 48 66 425		

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
	GRILLADE A PIERRES VOLCANIQUES Grille amovible 310x440 réglable sur 3 niveaux constituée de barreaux inox. Pare éclaboussure. Allumage électrique impossible.							
	AM9V Façade 400 Gaz 13 kW Grille 310x440	W290919 3972	W290929 4432	W290939 4678	W290949 5312			
AM29V Façade 800 Gaz 27 kW Grille 710x440	W292919 6716	W292929 7463	W292939 7809	W292949 8766				
	AM9F - GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.							
	1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 400x550							
	Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T non commutable Thermostatée	W290911 3244	W290921 3756	W290931 4196	W290941 4695			
	Façade 400 Gaz 8 kW	W290912 2798	W290922 3244	W290932 3445	W290942 4148			
1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630								
Façade 500 Gaz 11 kW	W290913 2992	W290923 3685	W290933 3943	W290943 4896				
	GRILLADES PLAQUES INOX Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.							
	AM9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550							
	Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T Thermostatée	W290916 4073	W290926 4790	W290936 4943	W290946 5723			
	Façade 400 Gaz 7,2 kW	W290917 3750	W290927 4466	W290937 4619	W290947 5430			
OPTIONS					CODE	PRIX		
- Polissage miroir aspect chrome					X050974	590		
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque					X050972	542		
- Rainurage complet de la plaque					X050973	777		
- Allumage électrique pour modèle gaz					X901501	279		
- Possibilité de réunir 2 grillades de 400 avec un bandeau avant unique de 800					X299011	Gratuit		



Rainurage
1/2 de la
largeur



Rainurage
complet

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
AM29I - 1 PLAQUE LISSE 800X550 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes en électrique								
	Façade 800 Electrique 10 kW 400Vx3+T	W292916 7503	W292926 8256	W292936 8642	W292946 9917	W292956 11075	W292966 10716	W292976 13825
	Façade 800 Gaz 14,4 kW	W292917 6275	W292927 7098	W292937 7227	W292947 8320	X	X	X
OPTIONS							CODE	PRIX
- Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récup GN 1/1 fourni)							X051522	502
- Polissage miroir aspect chrome							X050980	820
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque							X050981	666
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque							X050982	777
- Allumage électrique pour modèle gaz							X901501	279
AM18 - BRAISIÈRE La polyvalence à l'état pur : plancha, sauteuse, bain-marie Fond bimétal épaisseur 12 mm. Evacuation des déchets avec bonde Ø 60. Bac gastro fourni dans le placard.								
	1 CUVE 300x510x100 1 bac GN 1/1 Façade 400	X	W291822 6610	W291832 6805	X	X	X	X
	3 kW 400Vx3+N+T non commutable							
	1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800	X	W291821 8250	W291831 8520	X	X	X	X
	6 kW 400Vx3+N+T non commutable 2 zones de chauffe thermostatées							
Gaz 10 kW	X	W291825 7121	W291835 7439	X	X	X	X	

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT	
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE			
	⚡	AM12S - FRITEUSE DESSUS SEUL Commandes digitales avec défigeage. Vidange en façade.							
		400	20 kg/h	10 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x140x125	Manuel	Friteuse à gauche W291038	3467
								Friteuse à droite W291039	3467
	⚡	AM12 - FRITEUSE SUR PLACARD FERMÉ 2 cuves indépendantes. Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.							
		400	15 kg/h x2	8 Litres x2	6 kW x2 400Vx3+N+T	2 paniers 240x190x140	Manuel	W291231	6105
		OPTION - Tension en 230 V mono						X013019	625
	⚡	AM10 - FRITEUSE HR SUR PLACARD FERMÉ Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version électrique							
		400	+ de 25 kg/h	15 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W291031	5041
	🔥	400	+ de 35 kg/h	26 Litres	20 kW	1 panier 360x270x125	Manuel	W291035	7733
		OPTIONS - 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X082033 X291005	331 301
	⚡	AM20 - TURBOFRIT SUR PLACARD FERMÉ Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version électrique							
		400	De 50 à 60 kg/h	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W292031	5977
						1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W292033	8402
	2 1/2 paniers 360x140x125					W292032		10159	
	OPTIONS - 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X082033 X291005	331 301	
🔥	500	De 50 à 60 kg/h	30 Litres	28,5 kW	1 panier 500x290x200	Manuel	W292035	9172	
					1 panier 500x290x200	Relevage Automatique	W292037	11786	
					2 1/2 paniers 450x140x140		W292036	13201	
OPTIONS - 1/2 paniers de 450x140x140 (le lot de 2) - 1 grand panier de 500x290x200 supplémentaire						X082034 X291006	377 437		
OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES									
	- Claie à poissons pour AM10 - AM20						X291003	485	
	- Grille de fond pour produits panés pour AM10 - AM20						X291007	485	
	- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes						X291004	648	
	- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes								
	- sans système de défigeage						W013005	3703	
- avec système de défigeage						W013011	4096		
(Dimension ext 400x720x450)									



Version
W292064

TURBOFRIT - ENSEMBLES FRITURIERS

Les ensembles frituriers disposent d'un prééquipement pour recevoir en option un **FILTRECAPIC**, capacité 35 L dans le placard. L'huile, après filtration, est transférée automatiquement par pompe dans la cuve sélectionnée.

Cuve chaudronnée. Régulation par thermostat électronique.
Limiteur de température à sécurité positive.
Dotation de base 1 grand panier : électrique (360x270x125) - gaz (500x290x200).
En option 2 1/2 paniers : électrique (360x140x125) - gaz (450x140x140).
Commandes digitales avec fonction dégivrage. Bac à huile avec filtre sur roulettes.

- ⚡ Électrique :
 - Résistances inox oblongues basculantes 400Vx3+N.
 - Contact de sécurité électromagnétique.
- 🔥 Gaz :
 - Brûleurs haut rendement. Allumage électrique 230Vx1.
 - Sécurité par veilleuses et thermocouples.

Important : Ne pas positionner plus de 2 friteuses à gauche ou à droite d'un FILTRECAPIC.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				RELEVAGE MANUEL		RELEVAGE INDÉPENDANT AUTOMATIQUE			
	ENERGIE	FAÇADE	CAPACITÉ UTILE EN L	PUISS. EN KW	GRAND PANIER		GRAND PANIER		2 1/2 PANIERS	
					CODE	PRIX	CODE	PRIX	CODE	PRIX
2 CUVES 	⚡ ELEC	800	20x2	20x2	W292061	12373	W292081	17772	W292062	20603
1 CUVE + MEUBLE NEUTRE 	Meuble neutre à droite									
	⚡ ELEC	800	20	20	W292051	8031	W292082	10793	W292052	12139
	🔥 GAZ	1000	30	28,5	W292056	11416	W292092	14012	W292057	15452
	Meuble neutre à gauche									
	⚡ ELEC	800	20	20	W292053	8031	W292083	10793	W292054	12139
	🔥 GAZ	1000	30	28,5	W292058	11416	W292093	14012	W292059	15452
2 CUVES + MEUBLE NEUTRE CENTRAL 	⚡ ELEC	1200	20	20x2	W292063	14211	W292084	19604	W292064	22441
	🔥 GAZ	1500	30	28,5x2	W292068	20725	W292094	25936	W292069	28785
1 CUVE pour compléter un ensemble : 1 cuve + neutre OU 2 cuves + neutre 	Positionnement à droite									
	⚡ ELEC	400	20	20	W292071	6193	W292085	8919	W292072	10306
	🔥 GAZ	500	30	28,5	W292073	9494	W292095	12192	W292074	13594
	Positionnement à gauche									
	⚡ ELEC	400	20	20	W292076	6193	W292086	8919	W292077	10306
	🔥 GAZ	500	30	28,5	W292078	9494	W292096	12192	W292079	13594

Nota : 1 seule cuve supplémentaire possible par côté.

OPTIONS POUR TURBOFRIT

	CODE	PRIX
- FILTRECAPIC 35 L spécial pour ensemble friturier	X013016	4183
- sans système de dégivrage	X013017	4643
- avec système de dégivrage	X080602	431
- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible	X080604	1188
- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible et chauffant	X382210	959
- Rampe infrarouge pour meuble de salage (1000 W)	X082020	883
- Couvercle rabattable anti-incendie avec paniers, tringle de fermeture rapide pour friteuses à relevage manuel		

CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ PRODUCT.	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		
			OUVERT	FERMÉ	
 <p>Rampe infrarouge en option</p>	⚡ AM22 - MEUBLE DE SALAGE Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.				
	NEUTRE Façade 400		W292211 1147	W292221 1881	W292231 2011
	CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.		W292311 2340	W292321 2909	W292331 3044
	OPTIONS			CODE	PRIX
- Rampe infrarouge (1000 W) 230Vx1+T			X382210	959	
	⚡ AM11 - CUISEUR A PÂTES 1 cuve de 30 litres électrique 10 kW 400Vx3+N+T. Niveau d'eau automatique et écumage. 2 paniers de 310x120x185.				
	RELEVAGE MANUEL Façade 400	+ de 35 kg/h	X	X	W291131 6682
	OPTIONS (uniquement en relevage manuel)			CODE	PRIX
	- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 6 maxi / cuve)			X291104	184
- 1/2 panier supplém 310x120x185 (l'unité)			X291103	531	
- 1 grand panier 380x270x180			X291102	577	
RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400		X	X	W291132 9154	
 <p>Swid et bac non fourni</p>	AM13 - BAC DU CHEF Pour bac plein ou perforé GN 1/1 non fourni. Avec robinet col de cygne EC/EF. Vidange par bonde à raccorder.				
	Façade 400		W292811 2317	W292821 2904	W292831 3044
	OPTIONS			CODE	PRIX
	- Douchette de rinçage mitigeur inox			X902006	1482
- Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid			X382801	161	

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC	GAZ	AIR PULSÉ	
AM6 - PLAN NEUTRE								
Dessus en acier inox. *Façade pleine en soubassement								
	FAÇADE 100	W290601 677		W290631* 948				
	FAÇADE 200	W290602 677		W290632* 948				
	FAÇADE 300	W290603 788	W290623 1505	W290633 1659				
	FAÇADE 400	W290604 788	W290624 1505	W290634 1659	W290644 2468			
	FAÇADE 500	W290605 936	W290625 1741	W290635 1959	W290645 2922			
	FAÇADE 600	W290606 1107	W290626 1959	W290636 2111				
	FAÇADE 700	W290607 1247	W290627 2181	W290637 2482				
	FAÇADE 800	W290608 1348	W290628 2304	W290638 2710	W290648 3680	W290658 5160	W290668 4685	W290678 7216
	FAÇADE 900	W290609 1458	W290629 2457	W290639 2938				
	FAÇADE 1000	W290610 1564	W290620 2609	W290630 3163	W290640 4613	W290650 5771	W290660 5194	
FAÇADE 1200	W297612 1870	W297622 3069	W297632 3721	W297642 5060				
OPTIONS					CODE	PRIX		
	TIROIR COULISSANT							
	Avec armature recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100 - Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité) - Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)				X081113 X081123	612 1171		
FAÇADE HORS STANDARD : Pour une dimension particulière de façade de plan neutre, appliquez le prix de la façade supérieure majoré de 30%. Exemple pour un dessus seul d'une façade de 740 : prendre le prix du W290608 et le majorer de 30%. Réalisation sur-mesure et en dessus monobloc : nous consulter.								
OPTIONS					CODE	PRIX		
	TABLE PLAN DE TRAVAIL							
	Façade 800 - Dessus 30/10 avec profil avant et arrière.							
	- Dessus seul				X082005	771		
	- Dessus avec piètement Ø 38				X082006	1405		
	- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul				X082003	154		
- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus avec piètement				X082004	220			

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s)

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 900. Attention aux configurations impossibles



PIÉTEMENT						
CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÉTEMENT		ÉTAGÈRE		
En tube rond inox : Ø 70 Avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	400	W293008	807	X293059	143	
	500	W293009	813	X293061	154	
	800	W293011	1042	X293062	206	
	900	W293010	1136	X293060	231	
	1000	W293012	1253	X293063	260	
	1200	W293013	1318	X293064	296	
	1400	W293018	1435	X293065	331	
	1500	W293014	1482	X293066	349	
	1600	W293015	1659	X293067	360	
	1800	W293016	1829	X293068	377	
	2000	W293017	1975	X293069	401	



PLACARD OUVERT OU FERMÉ FINITION HYGIÈNE : VOIR OPTIONS PAGE 69						
FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ			ÉTAGÈRE
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE	
			1 porte			
400	W293021	724	W293031	883		X293021 131
500	W293022	813	W293032	936		X293022 149
600	W293026	836	W293030	977		X293026 196
			2 portes		2 portes	
700	W293028	883	W293002	1054		X293028 201
800	W293023	965	W293033	1377		X293023 225
900	W293029	1054	W293003	1453		X293029 260
1000	W293024	1077	W293034	1646	W293037 1759	X293024 284
1200	W293025	1223	W293035	1858	W293038 1928	X293025 290
1600	W293027	1688			W293039 2223	X293027 401

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)		CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400		X293001	254
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité) (prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)		X293002	279

PLACARD ÉTUVE								
1 étagère intermédiaire incluse								
FAÇADE	PUISSANCE		PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
			1 porte					
400	850 W 230Vx1+T	850 W 230Vx1+T	W293041	1734			X	X
500			W293042	1993				
			2 portes		2 portes			
800	1,5 kW 230Vx1+T	2,1 kW 400Vx3+T	W293043	2574			X	X
1000			W293044	3285	W293047 3550			
1200			W293045	3573	W293046 3627			



TIROIRS						
	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000W (230Vx1+T)		
2 tiroirs coulissants (2 GN1/1 profondeur 150 bacs non fournis)	400	W293081	1564	W293411	3838	
	500	W293082	1858	W293412	3972	
1 tiroir coulissant pour assiettes	400			W293421	3666	
	500			W293422	3802	

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus **capic 900**. Attention aux configurations impossibles.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
	FOUR STATIQUE GN 2/1			
	<p>Dimensions extérieures 800x835x630. Dimensions intérieures 650x530x280. Enceinte calorifugée. Commandes protégées. Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur. Porte à double paroi calorifugée et équilibrée. Livré avec 1 grille fil GN2/1.</p> <p> ELEC : 5,1 kW 400Vx3+T</p> <p> GAZ : 10 kW</p>	<p>800 1000</p> <p>800 1000</p>	<p>W293051 W293052</p> <p>W293061 W293062</p>	<p>3820 4214</p> <p>3426 3685</p>
	FOUR A AIR PULSÉ GN 1/1			
	<p>Dimensions extérieures 800x835x630. 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.</p> <p> ELEC : 6 kW 400Vx3+N+T</p>	800	W293071	6699
	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150)			
	<p>Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable +4°C +8°C. Porte du groupe ajourée. 230Vx1+T</p> <p> Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. Nettoyage régulier du condenseur recommandé.</p>			
	PORTILLONS			
	<p>4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 portillons • 3 portillons • 4 portillons 	<p>1200 1600 2000</p>	<p>W293111 W293112 W293113</p>	<p>6716 7814 9018</p>
	TIROIRS COULISSANTS			
	<p>Pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 tiroirs coulissants • 4 tiroirs coulissants • 6 tiroirs coulissants 	<p>1200 1600 2000</p>	<p>W293115 W293116 W293117</p>	<p>7274 9154 11838</p>

MARMITES

- 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.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

Les marmites sont équipées de série :

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE :

- ⚡ Elec. 400Vx3+T
- Commande par doseur d'énergie.
- 🔥 Gaz 230Vx1+N+T
- Commande par robinet 4 positions.

MODÈLE BAIN MARIE

- ⚡ Elec. 400Vx3+N+T ou 🔥 Gaz 230Vx1+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP			
	CHAUFFE DIRECTE						
	FAÇADE 800	100	🔥 GAZ	18	○ 603x390	W294021	7427
		150	⚡ ELEC	12	○ 603x550	W294012	9624
	🔥 GAZ		19,5		W294022	7926	
	1000	235	🔥 GAZ	22	□ 640x620 x600	W294023	10105
	OPTIONS						
	⚡	Modèle électrique 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté			X294013	1852	
	🔥	Modèle gaz 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite			X294014	1306	
		Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014			X294015	677	
	BAIN-MARIE						
	FAÇADE 800	60	⚡ ELEC	9	○ 500x360	W294101	9789
		100	⚡ ELEC	13,5	○ 603x390	W294111	10828
			🔥 GAZ	18		W294121	10393
	150	⚡ ELEC	18	○ 603x550	W294112	11702	
		🔥 GAZ	19,5		W294122	10757	
1000	235	⚡ ELEC	22,5	□ 640x620 x600	W294114	13130	
		🔥 GAZ	22		W294124	12901	
OPTIONS GÉNÉRALES							
		- Cône de vidange déporté			X901802	718	
		- Claie de fond pour cuve pour 100 L et 150 L			X294001	325	
		- Claie de fond pour cuve pour 235 L			X294002	342	
		- Couscoussier pour marmite 100 L ou 150 L			X294004	2163	
		- Couscoussier pour marmite 235 L			X294003	2422	
		- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire			X904101	2228	

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Bec verseur large.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :

- Ⓢ 400Vx3+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.



MODÈLE GAZ :

- Ⓢ 230Vx1+N+T
- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT	
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE LXPXH	BASCULEMENT			
	FAÇADE 800	35	⚡ ELEC	9	650x575x250 (80 litres)	Electrique Manuel	W295011	12232
			🔥 GAZ	15		Electrique Manuel	W295021	11051
	FAÇADE 1000	50	⚡ ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique Manuel	W295013	13042
			🔥 GAZ	20		Electrique Manuel	W295023	11820
	FAÇADE 1200	60	⚡ ELEC	18	1050x575x250 (130 litres)	Electrique	W295015	15127
			🔥 GAZ	25		Electrique	W295025	13495
	FAÇADE 1500	80	⚡ ELEC	27	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W295017	17444
			🔥 GAZ	30		Electrique	W295027	16567

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

⚡ Modèle ELECTRIQUE

🔥 Modèle GAZ

<ul style="list-style-type: none"> - Mode marmite en complément du mode sauteuse 	X295016	831	<ul style="list-style-type: none"> - Mode sauteuse 	X295017	1270
			<ul style="list-style-type: none"> - Mode sauteuse et mode marmite 	X295018	2099

OPTIONS GÉNÉRALES



- Basculement électrique par commande digitale
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50
- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80
- Grille d'égouttage modèle 35
- Grille d'égouttage modèle 50
- Grille d'égouttage modèle 60
- Grille d'égouttage modèle 80
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm

X901033	577
X295001	331
X295002	385
X295003	512
X295004	366
X295006	401
X295005	412
X295007	437
X295014	696
X295015	1165

SAUTEUSES MULTICUISSONS

Ces sauteuses par leur équipement et leur conception de chauffage et régulation sont **multicuissons**. Elles peuvent être indépendantes ou incorporées dans un ensemble.

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé, équilibré.
- Basculement électrique, arrêt en toute position.
- Coupure gaz au basculement.
- Régulation thermostatique séquentielle en mode sauteuse et en mode marmite.
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèles électriques.
- Compteur d'eau volumétrique.
- Allumage électrique pour modèles gaz.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Douchette.



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT	
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	BAC GN1/1 PROF. 200			
	FAÇADE 1250	50	ELEC 400Vx3+N	15	850x575x250 (100 litres)	2	W295113	18131
			GAZ 230Vx1	20			W295123	18618
	FAÇADE 1450	60	ELEC 400Vx3+N	18	1050x575x250 (130 litres)	3	W295115	19592
			GAZ 230Vx1	25			W295125	20109
	FAÇADE 1750	80	ELEC 400Vx3+N	27	1350x575x250 (170 litres)	4	W295117	22006
			GAZ 230Vx1	30			W295127	22529

OPTIONS GÉNÉRALES

	- Sonde à piquer avec régulation et connexion HACCP	X295019	2099
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	331
	- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	385
	- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	512
	- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	401
	- Grille d'égouttage modèle 60	X295005	412
	- Grille d'égouttage modèle 80	X295007	437
	- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	696
	- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	1165



900
SUSPENDUE

Marmites et sauteuses suspendues

capic
900 suspendue

**LYCÉES, CUISINES
CENTRALES, CENTRES
HOSPITALIERS,
TRAITEURS ET
PETITES INDUSTRIES**

Points forts : production accrue,
polyvalence des cuissons,
hygiène facile et ergonomie
respectée.



CARACTÉRISTIQUES

- Dessus 30/10^e
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Habillage 10/10^e
- Structure mécanosoudée et profilée 20 et 50/10^e
- Profondeur 925
- Finition dessus bords tombés en standard pour une étanchéité renforcée

IMPLANTATIONS

- Sur pieds ronds de Ø 100 hauteur 450 pour vidange à 150 mm du sol
- Semi suspendu avec pieds avant et fixation arrière murale ou centrale
- Suspendu intégral à un mur maçonné ou à une structure inox mécanosoudée
- La gamme **capic 900 suspendue** peut être complétée par des dessus de la gamme **capic 900**.

SAUTEUSES 900 suspendues

Consoles d'accrochages voir page 56

Les cuves des sauteuses sont suspendues entre 2 piliers d'une hauteur de 450, façade 200.

Compteur d'eau



Basculement



Alimentation EC/EF



MULTIFONCTIONS

Mode Sauteuse



Mode Marmite



Minuterie



Sonde à piquer en option



- Cuve avec angles arrondis, **fond BIMETAL ép.12mm.**
- Couvercle doublé, équilibré par charnière.
- Basculement électrique, arrêt en toute position.
- Coupure gaz au basculement.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

- Cartes de commande CAPIC interchangeable.
- Régulation thermostatique séquentielle en mode sauteuse 0 à 300°C et en mode marmite 0 à 120°C.
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèles électriques.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Compteur d'eau volumétrique.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE LXPXH		
 <p>Photo avec options : - 4 pieds - Douchette - Système relevage 4 paniers</p>	FAÇADE 1500 50	 ELEC 400Vx3+N	15	 850x575x250 (100 litres)	W296601	18271
		 GAZ 230Vx1	20		W296611	19164
	FAÇADE 1700 60	 ELEC 400Vx3+N	18	 1050x575x250 (130 litres)	W296602	22030
		 GAZ 230Vx1	25		W296612	22464
	FAÇADE 2000 80	 ELEC 400Vx3+N	27	 1350x575x250 (170 litres)	W296603	23780
		 GAZ 230Vx1	30		W296613	25131

OPTIONS GÉNÉRALES



Sonde à piquer

- 4 pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 (par appareil)
- Sonde à piquer avec régulation et connexion HACCP
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50
- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80
- Grille d'égouttage modèle 50
- Grille d'égouttage modèle 60
- Grille d'égouttage modèle 80
- Système de relevage élec. des paniers piloté par minuterie avec alarme sonore
- Bac perforé GN1/1 prof. 200 avec anse d'accrochage pour relevage élec (l'unité)
- Douchette
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm

X296001	612
X295019	2099
X295001	331
X295002	385
X295003	512
X295006	401
X295005	412
X295007	437
X296011	5289
X900413	325
X296021	1429
X295014	696
X295015	1165



MARMITES 900 suspendues

Consoles d'accrochages voir page 56

Les cuves des marmites sont suspendues entre 2 piliers d'une hauteur de 450, façade 200.

- Cartes de commande CAPIC interchangeables
- Alimentation EC/EF par rejet fixe.
- Basculement élec. de la cuve avec arrêt en toutes positions.
- Coupure au basculement.
- Allumage élec. pour modèle gaz.

Compteur d'eau



Basculement



Alimentation EC/EF



- **Modèle bain-marie :**
Producteur intégré de vapeur 0,35 bars (Pression maximale 0.5 bars) et régulation automatique du niveau d'eau.

Mode Marmite



Minuterie



Mélangeur



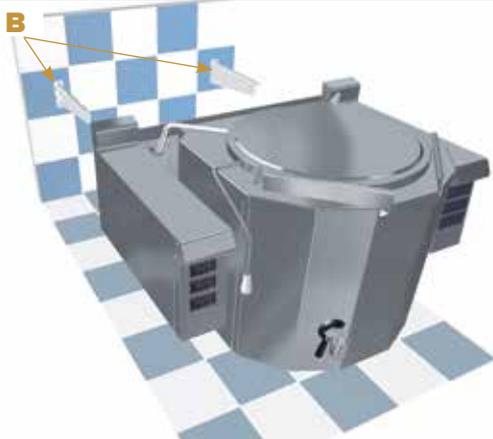
Façade 1200 pour la 80 L, 1350 pour la 150 L et 1500 pour la 225 L.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	FOND CUVE	DIM. CUVE ØXP			
 <p>Photo avec 4 pieds en option</p>  <p>Photo avec 4 pieds en option</p>	MARMITE SANS MÉLANGEUR (Prévoir arrivée 400Vx3+N en élec., 230Vx1 en gaz) Régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, robinet de vidange, minuterie (sur modèle élec. départ différé), compteur d'eau.							
	CHAUFFE DIRECTE							
	150		GAZ	19,5	Plat	○ 600x570	W296111	20133
	225		GAZ	25	Plat	○ 750x570	W296113	22687
	BAIN-MARIE							
	80		ELEC	14	Elliptique	○ 500x490	W296214	21055
	150		ELEC	18	Plat	○ 600x570	W296201	22041
			GAZ	19,5			W296211	22336
	225		ELEC	22,5	Plat	○ 750x570	W296203	25184
			GAZ	25			W296213	26083
MARMITE AVEC MÉLANGEUR (Prévoir arrivée 400Vx3+N en élec. et gaz) 9 cycles de rotation préprogrammés, régulation thermostatique séquentielle mode marmite, compteur d'eau, minuterie (sur modèle élec. départ différé), couvercle avec trappe à ingrédient.								
BAIN-MARIE								
80		ELEC	14	Elliptique	○ 500x490	W296215	31616	
150		ELEC	18	Plat	○ 600x570	W296207	32773	
225		ELEC	22,5	Plat	○ 750x570	W296208	34548	
		GAZ	25			W296209	35006	

OPTIONS GÉNÉRALES

- Pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 pour vidange à 150 mm du sol	X296001	612
- Douchette	X089021	1077
- Pour marmite AVEC mélangeur : Robinet de vidange 40/49 (sauf 80 L)	X296024	1753
- Grille d'égouttage pour modèle 80	X296028	412
- Grille d'égouttage pour modèle 150	X296029	437
- Grille d'égouttage pour modèle 225	X296030	478

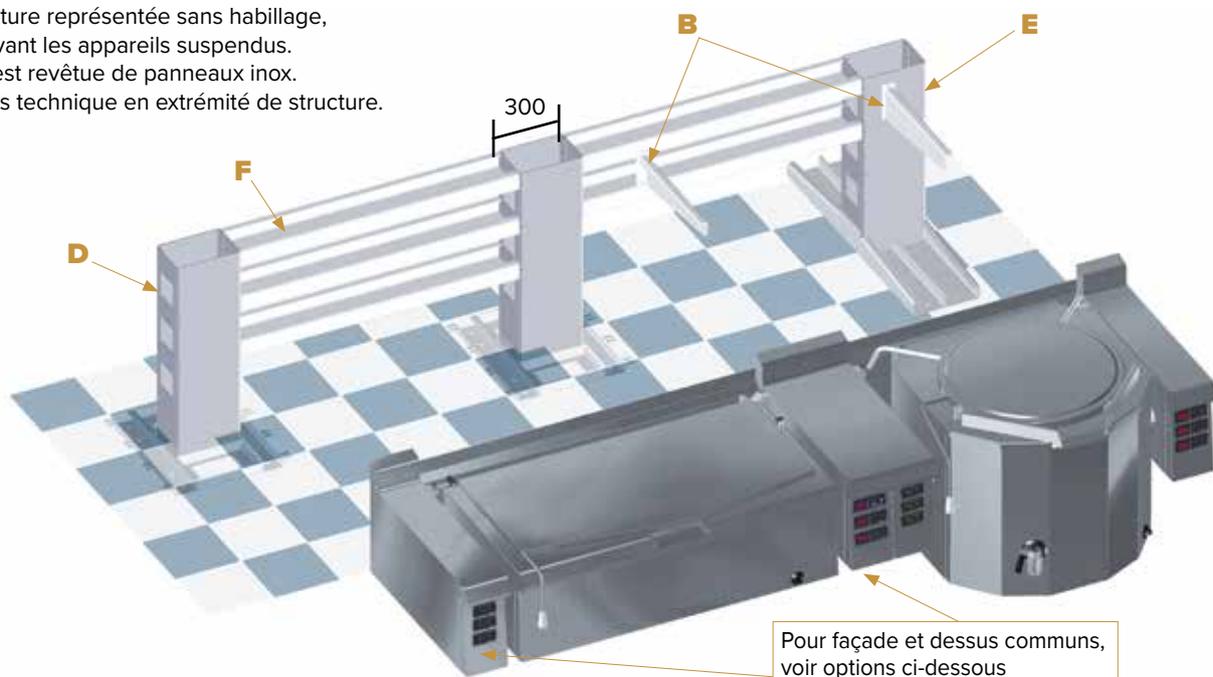
SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN



OPTIONS	CODE	PRIX
Kit de suspension par appareil		
B - Pour toutes les sauteuses ou marmites 900 suspendues	X299002	448

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE

Structure représentée sans habillage, recevant les appareils suspendus. Elle est revêtue de panneaux inox. Accès technique en extrémité de structure.

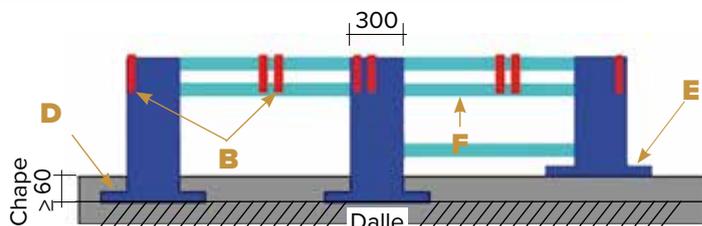


Pour façade et dessus communs, voir options ci-dessous

Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : (300x3 + 1550x2 = 4 mètres)

- 3 piliers largeur 300 (300 x 3 piliers = 900) X089021 ou X089022
- 2 longerons de longueur 1550 (1550x2 = 3100) X089025



OPTIONS SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE	CODE	PRIX HT
B - Kit de suspension par appareil pour marmite et sauteuse 900 suspendues	X299002	448
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol - Chape ≥ 60 (l'unité)	X089021	1077
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	1242
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	1834
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	2053
OPTIONS GÉNÉRALES	CODE	PRIX HT
- Dessus et façade unique : Largeur 400	X296040	596
- Finition présentation brouillée du dessus par appareil	X299020	189
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à droite	X296041	412
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à gauche	X296042	412
- Remplacement de la mitre par un bord relevé (sauf sauteuse avec système de relevage) par appareil	X296005	401



Structure constituée de piliers avec semelle posée sur le sol.



Structure constituée de piliers avec semelle intégrée dans le sol.



capic

1000 charcutier traiteur

GAMMES GRANDE CUISINE ET CHARCUTIÈRE



Vous pouvez réaliser toutes les implantations des labos charcutiers, traiteurs et cuisines de collectivités de grandes capacités.

1000

CARACTÉRISTIQUES

- Dessus 30/10^e
- Structure 20/10^e TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10^e
- Profondeur 1000
- Hauteur dessus 270
+ dossier arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres, chauds
- Montage pont ou suspendu (pages 72 à 74)
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc sur demande

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1		
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ	
	FEUX 9 kW - Brûleurs Volcan démontables à flamme pilotée.					
	ABM5 - 2 FEUX Façade 500 Puissance 2x9 kW 1 grille 400x600	W400515 2946	W400525 3573	W400535 3738		
	FEUX 6 + 8 kW - Idéal pour les récipients de grands diamètres. Entraxe 415.					
	ABM5CT - 2 FEUX Façade 500 Puissance 6+8 kW 2 grilles inox 500x315	W400514 3074	W400524 3838	W400534 4073		
	FEUX 9 kW + PLAQUE COUP DE FEU					
	ABM1 2 FEUX + PCF Façade 1000 2 FEUX : 2x9 kW Brûleur Volcan 1 grille 400x600 + 1 PCF : 8 kW 1 plaque 600x600	Feux à gauche				
W400115 5107		W400125 6170	W400135 6424	W400155 9471	W400165 9088	
		Feux à droite				
		W400116 5107	W400126 6170	W400136 6424	W400156 9471	W400166 9088
	ABM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ					
	Façade 500 Puissance 8 kW 1 Plaque 500x600, tampon centré	W400413 3285	W400423 4050	W400433 4284		
Façade 1000 Puissance 10 kW 1 Plaque 1000x600, tampon centré	W400415 4389	W400425 5647	W400435 6082	W400455 9078	W400465 8537	

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1		
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ	
	ABM4E - PLAQUE COUP DE FEU ELEC. affleurante					
	Façade 1000 Puissance 3x5 kW 400Vx3 +N non commutable 3 Plaques 300x600	W400417 7238	W400427 8342	W400437 8718	W400457 11269	X
	PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable					
	ABM7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 Puissance 2x4 kW	W400715 4137	W400725 4643	W400735 4949		
	ABM3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 1000 Puissance 4x4 kW	W400315 7269	W400325 8331	W400335 8679	W400355 11697	X
	ABM16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable					
	2 FOYERS Façade 500 Puissance 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W401611 4559	W401621 5066	W401631 5347		X
		OPTIONS		CODE	PRIX	
		- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants - Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients		X901020 X901042	912 1900	
4 FOYERS Façade 1000 Puissance 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W401612 8754	W401622 9765	W401632 10328	W401652 11580	X	
	OPTIONS		CODE	PRIX		
	- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants - Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients		X901021 X901042	1817 1900		
	ABM17 - FOYERS INDUCTIONS à modulation de puissance - 400Vx3+T non commutable					
	2 FOYERS Façade 500 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W401715 8585	W401725 9190	W401735 9335	X	X
		OPTIONS		CODE	PRIX	
	- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants - Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients - 1 générateur déporté à 5 mètres maxi		X901020 X901042 X901703	912 1900 854		
4 FOYERS Façade 1000 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W401717 14499	W401727 15187	W401737 15332	X	X	
	OPTIONS		CODE	PRIX		
	- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants - Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients - 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi		X901021 X901042 X901704	1817 1900 1465		

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1		
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ	
 <p>Bac en option</p>	ABM8 - BAIN-MARIE Cuve soudée pour bac GN prof. 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF/EC					
	Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW (230Vx1+T)	W400811 2674	W400821 3127	W400831 3303	X	X
	OPTIONS			CODE	PRIX	
				- Barrette de jonction entre les bacs GN L. 325	X900421	48
				- Barrette de jonction entre les bacs GN L. 530	X900422	66
	ABM9F - GRILLES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.					
	1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630					
	Façade 500 Gaz 11 kW	W400913 3092	W400923 3925	W400933 4090		
	GRILLES PLAQUES INOX Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.					
	ABM9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550					
	Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T Thermostatée	W400916 4262	W400926 4960	W400936 5112		
	Façade 400 Gaz 7,2 kW	W400917 3878	W400927 4607	W400937 4771		
	OPTIONS			CODE	PRIX	
				- Polissage miroir aspect chrome	X050974	590
				- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050972	542
				- Rainurage complet de la plaque	X050973	777
				- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	279
	ABM6 - PLAN NEUTRE <ul style="list-style-type: none"> Dessus en acier inox. Tiroir en option voir page 69. * Façade pleine en soubassement. 					
	Façade 100	W400601 724		W400631 1024		
	Façade 200	W400602 724		W400632 1024		
	Façade 400	W400604 983	W400624 1841	W400634 2134		
	Façade 500	W400605 1171	W400625 2011	W400635 2241		
	Façade 1000	W400610 1716	W400620 3009	W400630 3445	W400650 6393	W400660 5929

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE		
 	ABM20 - TURBOFRIT sur placard fermé							
	Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version élec.							
	400	De 50 à 60 kg/h	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W402031	6293
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W402033	8585
	OPTIONS						- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire	X082033 X291005
	FRITEUSE 3085 sur placard fermé							
	La nouvelle génération de friteuses pour la collectivité							
	Commandes digit. avec défigeage. 1 bac de récup. d'huile avec tamis. Allumage élec. pour le gaz.							
	1000	130 kg/h	78 Litres	54 kW 400Vx3+N+T	2 paniers 370x550x200	Manuel	W400901*	10300
		90 kg/h	90 Litres	64 kW	2 paniers 370x550x200	Manuel	W400902	13853
OPTIONS						- 1 panier de 370x550x200 - Chariot pour 4 bacs GN1/1 pour système à transfert - 4 roulettes polyamides pivotantes dont 2 avec freins	X010304 X010303 X087007	560 1594 460
	FRITEUSE 3085 avec système à transfert							
	La cuve de la friteuse 3085 comporte un panier 680x500x230 coulissant sur rail. Il se déverse dans un silo équipé d'un chariot pour 4 bacs GN1/1 prof. 150.							
	CARACTÉRISTIQUES						FRITEUSE	
	1 Friteuse 3085 avec silo à droite Façade 1800							
						W400903*	W400904	
						20843	24403	
1 Friteuse 3085 avec silo à gauche Façade 1800						W400905*	W400906	
						20843	24403	
2 Friteuses 3085 avec silo central Façade 2800						W400907*	W400908	
						36223	38255	

1000

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 1000.



PIÉTEMENT

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÉTEMENT		ÉTAGÈRE	
En tube rond inox : Ø 70 avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	500	W403009	818	X293061	154
	800	W403011	1100	X293062	206
	1000	W403012	1348	X293063	260
	1500	W403014	1494	X293066	349
	2000	W403017	2092	X293069	401



PLACARD OUVERT OU FERMÉ (Finition hygiène : voir options page 69)

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
			1 porte					
400	W403021	761	W403031	918	-	-	X293021	131
500	W403022	841	W403032	1072	-	-	X293022	149
			2 portes		2 portes			
800	W403023	1019	W403033	1458	-	-	X293023	225
1000	W403024	1324	W403034	1759	W403037	1811	X293024	284

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)

	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	254
- Cadre amovible 5 niv. GN1/1 prévoir Qté 1 pour le 500 - Qté 2 de 800 à 1000 (l'unité)	X293002	279

PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
500	850 W (230Vx1+T)	W403042	2151	-	-	X	X
		2 portes		2 portes			
1000	2,1 kW (400Vx3+T)	W403044	3415	W403047	3802	X	X



FOURS STATIQUES

MODÈLE	FAÇADE	ÉLECTRIQUE		GAZ	
<ul style="list-style-type: none"> • GASTRONORME Intérieur 650x530x280 livré avec une grille GN2/1. Thermostat. Elec. 5,1 kW 400Vx3 Gaz 10 kW 	1000	W403052	4685	W403062	4202
<ul style="list-style-type: none"> • EURONORME Intérieur 600x800x280 livré avec une grille EN. Thermostat. Elec. 6 kW 400Vx3 Gaz 13,2 kW 	1000	W403053	5512	W403063	5041



SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond bimétal 12 mm.**
- Couvercle doublé et équilibré.
- Large bec verseur.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :

- ⚡ 400Vx3+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.



MODÈLE GAZ :

- ⚡ 230Vx1+N+T
- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT	
	SURFACE EN DM ²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE LXPXH	BASCULEMENT			
	FAÇADE 1000	50	⚡ ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique	W405013	13647
			Manuel			W405014	14405	
	FAÇADE 1500	80	🔥 GAZ	20	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W405023	12173
			Manuel			W405024	12990	
			⚡ ELEC	27		Electrique	W405017	18853
			🔥 GAZ	30		Electrique	W405027	17396

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE



Modèle ÉLECTRIQUE

Modèle GAZ



 <p>- Mode marmite en complément du mode sauteuse</p>	X295016	831	 <p>- Mode Sauteuse</p>	X295017	1270
			 <p>- Mode sauteuse et mode marmite</p>	X295018	2099

OPTIONS GÉNÉRALES



- Basculement électrique par commande digitale
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80
- Grille d'égouttage modèle 50
- Grille d'égouttage modèle 80
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm

X901033	577
X295001	331
X295003	512
X295006	401
X295007	437
X295014	696
X295015	1165

MARMITES INOX

- 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.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP			
	CHAUFFE DIRECTE						
	Equipées de séries : Electrique 400Vx3+T : Commande par doseur d'énergie Gaz 230Vx1+N+T : Commande par robinet 4 positions						
	FAÇADE 1000	150	 ELEC  GAZ	12 19,5	 603x550	W404012 W404022	10105 8331
		235	 GAZ	22	 640x620 x600	W404023	10652
OPTIONS CD 150 et 235 L							
		- Modèle électrique 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté		X294013	1852		
		- Modèle gaz 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite		X294014	1306		
		- Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014		X294015	677		
	BAIN-MARIE						
	Equipées de séries : Electrique 400Vx3+N+T Gaz 230Vx1+N+T. Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.						
	FAÇADE 1000	150	 ELEC  GAZ	18 19,5	 603x550	W404112 W404122	12531 11662
		235	 ELEC  GAZ	22,5 22	 640x620 x600	W404114 W404124	13794 13536
OPTIONS GÉNÉRALES CD & BM 150 et 235 L							
		- Cône de vidange déporté		X901802	718		
		- Claie de fond pour cuve pour 150 L		X294001	325		
		- Claie de fond pour cuve pour 235 L		X294002	342		
		- Couscoussier pour marmite 150 L		X294004	2163		
		- Couscoussier pour marmite 235 L		X294003	2422		
		- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire		X904101	2228		
	CHAUFFE DIRECTE avec COFFRET DÉPORTÉ 3 mètres						
	Equipées de séries :						
	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation thermostatique double allure (Prévoir alimentation élec.) • Minuterie avec départ différé. 						
1200	345	 GAZ	34	 900x725 x530	W221411	17302	
1500	500	 GAZ	45	 1285x725 x530	W221611	19101	
OPTIONS CD 345 et 500 L							
		- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 345 L		X294011	502		
		- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 500 L		X294012	577		
		- Plaque de charge pour 345 L		X294016	502		
		- Plaque de charge pour 500 L		X294017	577		



capic options générales

Toutes gammes sauf **capic 700** (voir page 17)

OPTIONS BRITA

Filtration pour fours mixtes

- Kit 1 ^{er} installation PURITY C 500 Steam	500
- Kit 1 ^{er} installation PURITY C 1100 Steam	550



Version MARINE :

- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant	X290310	788
- Verrouillage de porte	X293051	419
- Pied à platine pour carlanguage	X293056	101

MITRE UNIQUE

- Long. 800	X299022	0
- Long. 801 à 1400	X299023	143
- Long. 1401 à 2000	X299024	337

BRÛLEUR GAZ

- Allumage électrique (230 Vx1) pour tout appareil et par élément :

*Le 1er brûleur	X901501	279
*Chaque brûleur suivant	X901502	90
- Cuvette à eau pour 9 kW	X901404	490

CÔTÉ HABILLAGE LONG

à préciser à la commande

BANDEAU AVANT UNIQUE

Réunissant des dessus.
Valable pour feux nus, plaques coup de feu, plaques grillades

- Long. 800	X299011	0
- Long. 801 à 1200	X299012	95
- Long. 1201 à 1400	X299013	179

TRAPPE D'ACCÈS TECHNIQUE porte battante

L'unité	X081111	512
---------	---------	------------

DÉCOUPE (page 71)
pour placard technique



ÉTRIER DE LIAISON
pour suppression d'un pied X087004 **61**





MURET INOX

fixé directement au sol pour passage de fluides. Structure non porteuse. Sans trappe technique. Largeur 200 1m mini

Le ml : X221009 **1265**
 Trappe technique (l'unité) : X221010 **249**

ÉTAGÈRE CENTRALE
 Page 71

CAVALIER CENTRAL

Largeur 100, le ml X085010 **748**
 Largeur 200, le ml X085020 **883**



HABILLAGE ARRIÈRE INOX

avec côtés habillage long inclus.

- Longueur 400 ou 500 X089030 **189**
 - Longueur 800 ou 1000 X089031 **267**
 - Autres longueurs prix au ml (1,6 mètres maxi) X089034 **372**

TABLETTE DE DRESSAGE

amovible en inox
 longueur 500 X081002 **206**
 longueur 800 X081003 **220**

BARRE DE DRESSAGE

Inox Ø 38 (le ML) X081001 **437**
 Longueur 2400 max.

ÉLÉMENT DE JONCTION

à prévoir tous les 2400 de long X081006 **109**



TIROIR COULISSANT

avec armature recevant bac GN 1/1 fourni prof. 100 pour plan neutre de :
 400 à 700 (l'unité) X081113 **612**
 800 à 1200 (lot de 2) X081123 **1171**



PRISE DE COURANT
 Page 71

- Echelle de 5 niv. GN1/1 pour façade 400 X293001 **254**

- Cadre amovible X293002 **279**
 5 niv. GN1/1 (l'unité)
 (Capacité maxi Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)



PIED RÉGLABLE INOX h. 100 (l'unité) X087010 **61**
PIED RÉGLABLE INOX h. 150 (l'unité) X087008 **61**

PIED RÉGLABLE INOX h. 30 (l'unité) X087011 **38**
 pour socle maçonné

4 ROULETTES POLYAMIDES X087007 **460**

Hors Friteuses, 900 suspendue & UPC
 Hauteur 125 chape inox (dont 2 avec freins) pour élément façade ≥ 500

CÂBLE DE SÉCURITÉ X087006 **412**
 avec mousqueton pour appareil mobile

Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé.

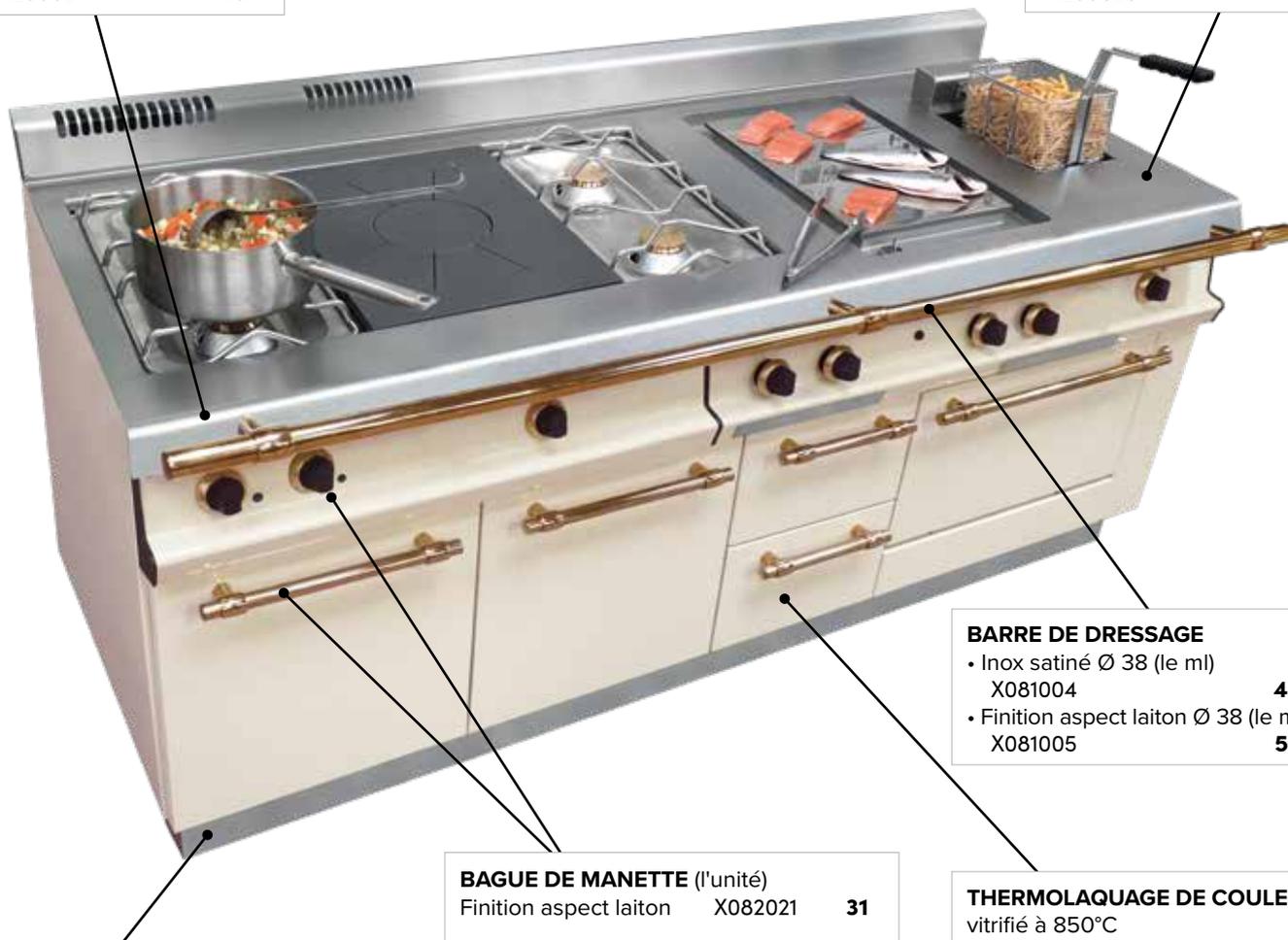
Façade 400 X293052 **555**
 Façade 500 X293053 **625**
 Façade 800 X293054 **813**
 Façade 1000 X293055 **924**

capic options sur mesure

pour piano avec dessus unique sauf capic 700

Arrondi du bandeau avant en **POLI-MIROIR**, le ml
X299021 **154**

FINITION BROUILLÉE
du dessus, par appareil
X299020 **189**



BARRE DE DRESSAGE
• Inox satiné Ø 38 (le ml)
X081004 **460**
• Finition aspect laiton Ø 38 (le ml)
X081005 **502**

BAGUE DE MANETTE (l'unité)
Finition aspect laiton X082021 **31**

POIGNÉE (l'unité)
Finition aspect laiton X081025 **196**
Finition inox satiné X081026 **161**

THERMOLAQUAGE DE COULEUR
vitrifié à 850°C
Bandeau (le ml) X081011 **455**
Porte (l'unité) X081012 **385**
Tiroir (l'unité) X081013 **267**
Côté (le ml) X081014 **994**

PLINTHE INOX
(le ml) X087105 **184**
sauf pour pied haut. 30

EXEMPLES DE COULEURS - Nous consulter



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

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

ENCOMBREMENTS STANDARDS DES SALAMANDRES ET ÉTAGÈRES



Col de cygne articulé à 360 degré sur un rayon de 515
X902005 **2234**

ÉTAGÈRE :

Largeur de 400

pour fourneau adossé

Étagère pleine, le ml X083020 **1405**

Étagère barraudée Ø 38, le ml X083022 **1171**

Largeur de 600

pour fourneau central

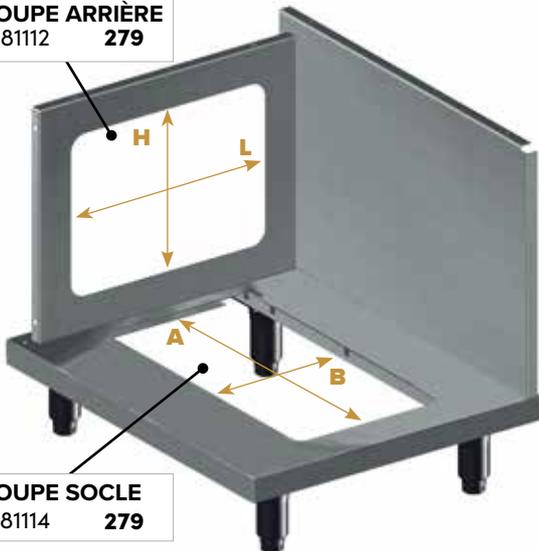
Étagère pleine, le ml X083021 **1716**

Étagère barraudée Ø 38, le ml X083023 **1494**

Étagère sur cavalier central lg 100 mini.

DIMENSIONS STANDARDS DES DÉCOUPES pour placard technique

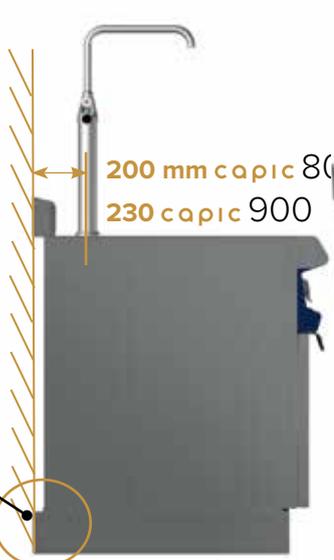
DÉCOUPE ARRIÈRE
X081112 **279**



DÉCOUPE SOCLE
X081114 **279**

FAÇADE	DÉCOUPE			
	SOCLE		ARRIÈRE	
	A	B	H	L
400	554	85	300	200
500	554	185	300	300
600	554	285	300	400
700	554	385	300	400
800	554	385	300	400
900	554	385	300	400
1000	554	385	300	400

POSITIONNEMENTS STANDARDS DES ROBINETS ET PRISES ELEC. au centre sur meubles



En standard la plinthe va jusqu'au mur

ALIMENTATION EC/EF

avec perçage inclus sur plan neutre.



Par col de cygne perçage standard Ø 32
X902001 **184**



Sur colonne d'eau haut 500 perçage Ø 43,8
X902002 **1294**

Perçage pour robinetterie non fournie Précisez le Ø
X902004 **126**



PRISE DE COURANT

Prise mono 10 A

X300312 **272**

Prise tri+N+T 20A

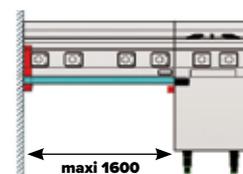
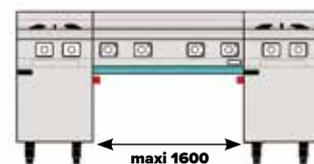
X300313 **331**

Prise tri uniquement sur plan neutre, avec façade plate.

principes de montage

SUR PONT en milieu ou de côté

capic 700, capic 800, capic 900, capic 1000



OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit pour montage pont		
longueur 400 à 800.	X901921	395
801 à 1200	X901922	448
1201 à 1600	X901923	525
avec kit de reprise d'effort		
1601 à 2000	X901924	590
2001 à 2400	X901925	682
2401 à 2800	X901926	959
2801 à 3200	X901927	1113
3201 à 3600	X901928	1270



SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN

sans maçonnerie
supplémentaire

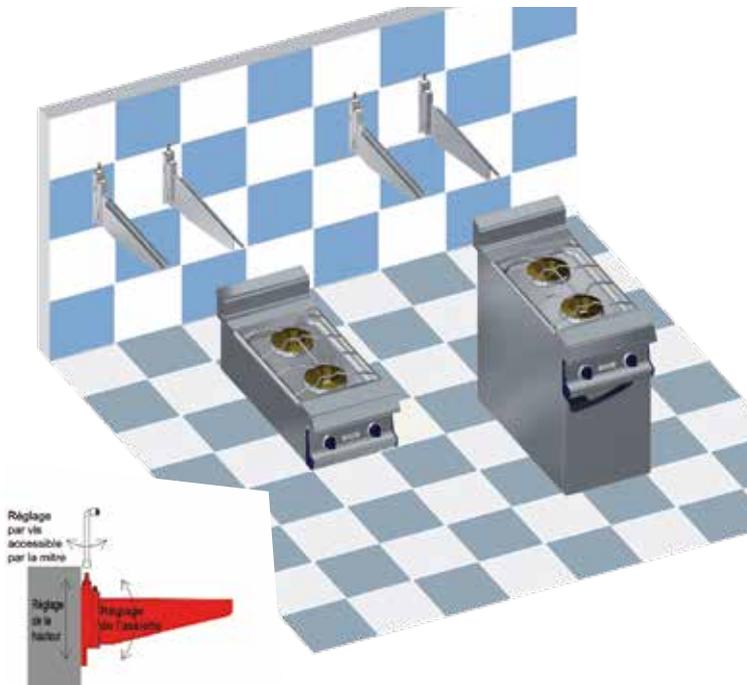
capic 700 et/ou capic 800



Pour dessus seul

OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit de suspension long. - 400 à 800	X901961	636
- 801 à 1200	X901962	701
- 1201 à 1600	X901963	777
- 1601 à 2000	X901964	836

capic 900 et/ou capic 1000



Pour dessus seul ou avec soubassement

OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit de suspension par appareil (la paire)	X299001	625

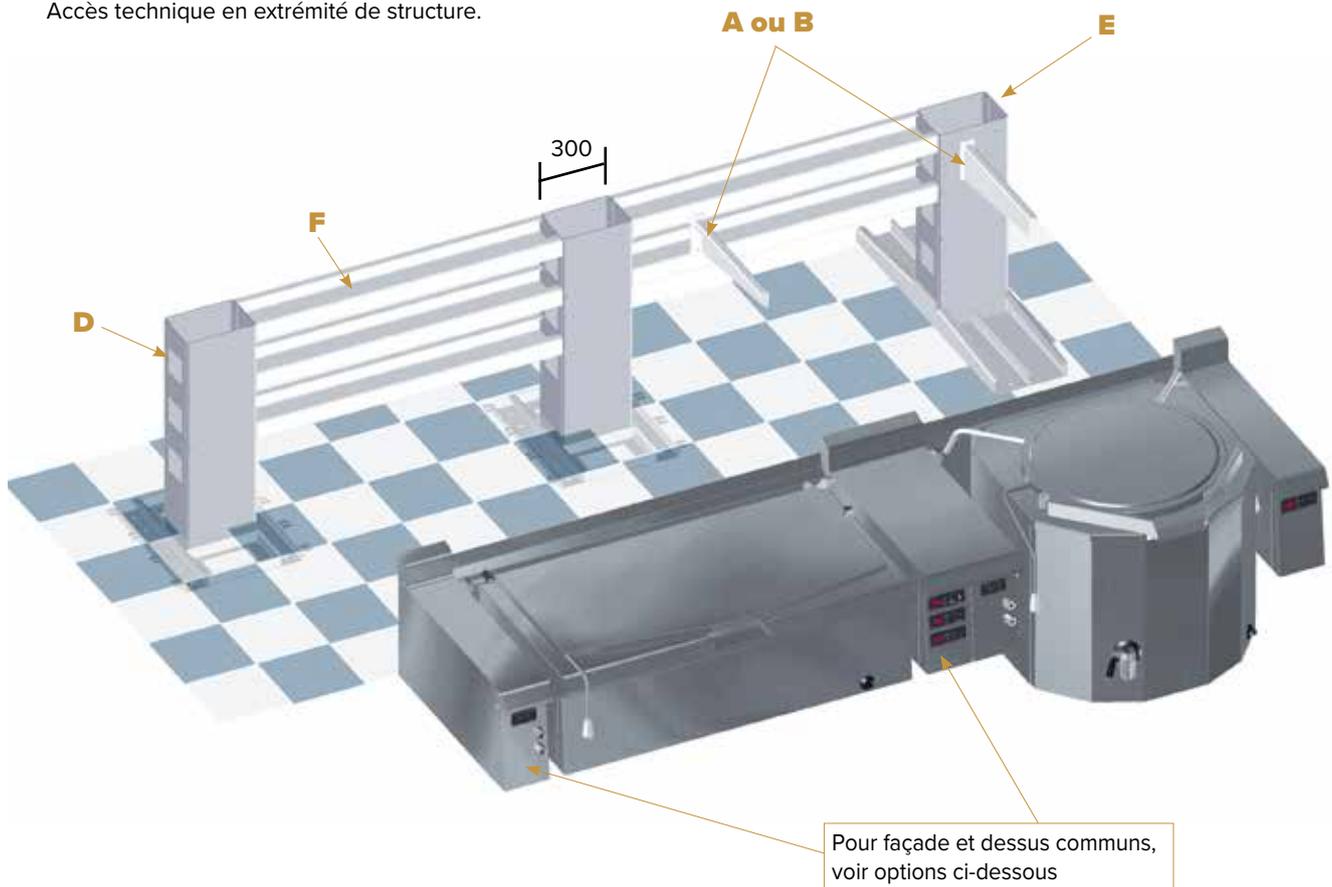


principes de montage

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE

capic 900, capic 1000, capic 900 suspendue

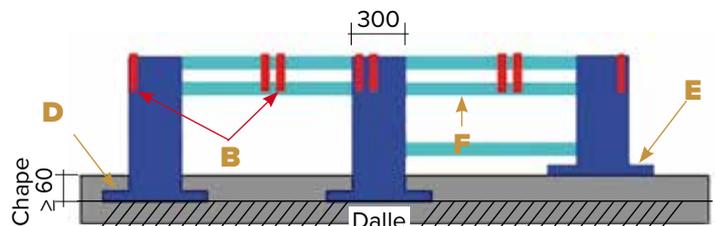
Structure représentée sans habillage,
recevant les appareils suspendus.
Elle est revêtue de panneaux inox.
Accès technique en extrémité de structure.



Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : $(300 \times 3 + 1550 \times 2 = 4 \text{ mètres})$

- 3 piliers largeur 300 (300 x 3 piliers = 900) X089021 ou X089022
- 2 longerons de longueur 1550 (1550 x 2 = 3100) X089025



OPTIONS	CODE	PRIX HT
A - Kit de suspension par appareil pour capic 900 et capic 1000	X299001	625
B - Kit de suspension par appareil pour capic 900 suspendue et dessus monobloc	X299002	448
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol (l'unité) chape de 60 minimum	X089021	1077
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	1242
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	1834
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	2053



E - Pilier avec semelle posée sur le sol



D - Pilier avec semelle intégrée dans le sol



capic Élite

nouvelle gamme

Nos fourneaux sur-mesure Élite sont réalisés dans nos ateliers labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant.

Entièrement personnalisable, ergonomique, design et robuste.



Guillaume Pape, égérie CAPIC :

finaliste de la saison 10 de Top Chef et chef du restaurant L'Embrun à Brest, récompensé d'une étoile Michelin en 2022.

" La satisfaction des Chefs est notre priorité "

CAPIC étudie et construit votre fourneau Elite selon vos souhaits et vous garantit robustesse, performance, ergonomie, hygiène et esthétique.

C'est un fourneau unique, résultat d'une rencontre avec nos spécialistes.

Sur-mesure, Elite est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant. Il est réalisé en acier

inoxydable (dessus 30/10^e, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe) avec dessus finition brouillée, satinée.

Les corps de chauffe des pages suivantes peuvent être intégrés dans le fourneau sur-mesure Elite.

Elite, gamme sur-mesure

ÉLÉMENTS INTÉGRABLES (liste non exhaustive)



FEU NU

- Brûleur standard : 6 ou 8 kW
- Brûleur volcan : 9 kW



COUP DE FEU - Plaque fonte



Élec. : 5 kW - Plaque 300x600



Gaz : 6 kW - 400x550 ou 8 kW - 500x600 ou 600x600
ou 800x600 ou 10 kW - 1000x600



BAIN-MARIE

Tous formats GN ou sur-mesure.



PLAQUE VITRO

Foyer rayonnant : 1 zone ou 2 zones

Foyer induction : 1, 2 zone(s) ou multizones



GRILLADE À SNACKER INOX

Plaque lisse : 400x550 - 7,2 kW

GRILLADE À SNACKER FONTE

Plaque lisse : 400x550 - 7,2 kW

Plaque nervurée : 400x550 - 8 kW
500x630 - 11 kW



PLANCHA



Plaque duplex avec gouttière d'écoulement

Élec 5 kW : 550x400 ou 6 kW : 620x515



Gaz 7,2kW : 550x400 ou 10kW : 620x515

Option rainurage ou polissage miroir



FRITEUSE



Élec : 15 kg/h : Cuve 8 L 6 kW

+ de 25 kg/h : Cuve 15 L 10 kW

50 à 60 kg/h : Cuve 20 L 20 KW



Gaz : + de 35 kg/h : Cuve 20 L 20 kW



EN COMPLÉMENT

Etagère sur mitre, rampe infrarouge, évier avec col de cygne EC+EF, prise de courant, bol à mixer, barre de dressage, salamandre, ...



Plusieurs choix possibles de soubassement

TIROIR

Neutre ou chauffant
pour bac GN1/1 ou assiettes



PLACARD

Fermé, ouvert ou étuve
Porte battante ou
coulissante

RÉFRIGÉRÉ

- 2, 3 ou 4 portillons
 - 2, 4 ou 6 tiroirs coulissants GN1/1
- Groupe tropicalisé 43°C au R455A



FOUR GN2/1

Élec. 5,1 kW
Gaz 10 kW
Façade 800 ou 1000
Commandes protégées
Enceinte calorifugée
Porte à double paroi

EXEMPLES DE COULEURS - Nous consulter



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

IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau thermolaqué.
Un élément ne peut être ni repris, ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison.

capic

centrale

le +

La liberté de cuisiner
autour du piano.



1 manette
à gauche

1 manette
à droite

Finition
côté profilé

Ligne de cuisson centrale
à **double accès**

ELITE
SUR MESURE



Conception modulaire ou monobloc avec un soubassement indépendant qui vous permet d'atteindre vos objectifs et de répondre aux enjeux de demain.



Dessus inox 30/10^e
avec une finition
brouillée, satinée.

capic

fourneaux pédagogiques

le +

**Le fourneau idéal pour une cuisine
attractive, éducative et efficace.**



Le fourneau adapté
aux concepts multi-postes
des centres de formation
et lycées hôteliers.



Composition 🔥 **gaz**
ou ⚡ **électrique**
adaptée à chaque
projet pédagogique.



capic

fabrifications spéciales

**Intégration d'équipements
des autres fabricants**



Inductions, fours, rôtissoires,
fours tandoori, tiroirs,...

**Fourneau adapté
à la navigation et aux armées**



Sous-marins, voiliers, yachts,
plateformes pétrolières,
bases vies,...

Pour toute demande particulière, CAPIC est en mesure de vous satisfaire. N'hésitez pas à nous contacter.

*Respect de la qualité
du travail et de l'hygiène*



capic

UPC

Unités de Productions Culinaires

**COLLECTIVITÉS,
CUISINES CENTRALES,
INDUSTRIES DU PLAT
CUISINÉ**

- Sauteuses multifonctions,
Nouvelle génération
- Marmites cuves basculantes,
Nouvelle génération
- Cuiseurs / pré-refroidisseurs
- Fours mixtes programmables

IMPORTANT

- Conditions tarifaires : Nous consulter

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS Type 100

Le tout en un : Sauteuse, marmite chauffe directe ou bain-marie, braisière, cuisson basse température.

- Façade 2300. Prof. 1285. Hauteur 900 et avec écran 1430.
- Couvercle à double paroi, équilibré et motorisé.
- Cuve à fond BIMETAL de 12mm (9+3).
- Dimensions cuve 1640x700x310.
- **Surface de cuisson : 102dm², capacité utile 300 litres** (capacité 6 bacs GN 1/1).
- Douchette incluse.
- Basculement électrique, arrêt en toutes positions, par axe déporté pour **vidange intégrale à 400 mm du sol.**
- **NOUVELLE INTERFACE DE COMMANDE** avec écran tactile permettant la gestion du process et la régulation de température.
- Sortie RJ45 pour traçabilité (logiciel et raccordement non compris).
- Sortie USB. Prise de courant.



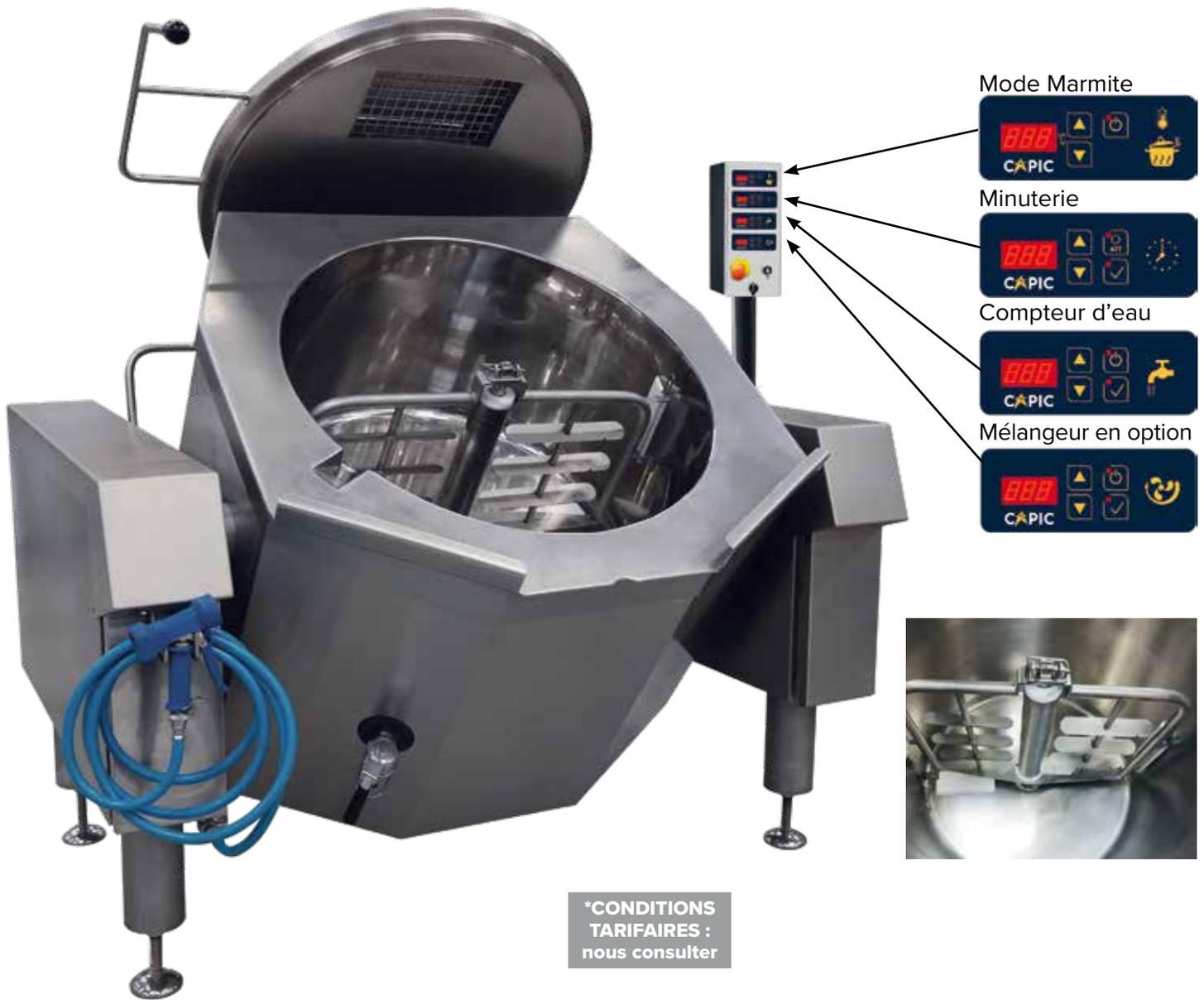
CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	Modèle : Type 100		
	<p>Mode de fonctionnement : Directe ou programmable.</p> <p>Fonctions : Mode sauteuse, mode marmite, sonde à coeur pour produit multipoints, compteur d'eau avec totaliseur, démarrage différé, minuterie temps de cuisson, basculement de la cuve, douchette, 300 recettes à 10 phases, préchauffage, diagnostique SAV.</p>	*CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter	
	<p> - Chauffage électrique 36 kW</p>	W238040	Nous consulter
	<p> - Chauffage gaz 40 kW</p>	W238041	Nous consulter
OPTIONS			
	- Cadre support 6 bacs GN 1/1	X296025	Nous consulter
	- Barre de relevage motorisée de 4 paniers inclus	X238013	Nous consulter
	- Grille d'égouttage	X296027	Nous consulter
	- 4 roulettes renforcées Ø 125 chape inox à bande polyamide dont 2 avec freins	X230405	Nous consulter
<p>Sauteuses type 50, 60 ou 80 voir tarif capic 900 suspendue p. 55</p>			

Marmite à générateur vapeur



Triple enveloppe - Pression 1 bar

**POUR POTAGES, SAUCES,
PLATS CUISINÉS,
DESSERTS...**



***CONDITIONS
TARIFAIRES :
nous consulter**

• **DISPONIBLE en 150, 225 et 300 litres avec
où sans mélangeur**

• **Options :**

- Douchette X238006
- Grille d'égouttage (perforation Ø 3) X238016
- Sortie RS pour traçabilité X238009
- Robinet de vidange 40/49 en façade X238007
- Piètement pour basculement à 700 mm du sol X238010
- 4 roulettes renforcées Ø 125 chape inox à bande polyamide dont 2 avec freins X230405

- Cuve à fond plat.
- Basculement élec. avec arrêt en toutes positions.
- Viandage intégrale à 400 mm du sol.
- Couvercle doublé et équilibré avec trappe à ingrédients.
- Commande avec cartes digitales permettant la gestion du process, la régulation de température.
- Mode de fonctionnement : mode marmite, minuterie programmable avec départ différé et compteur d'eau.
- Option : Mélangeur amovible. 9 vitesses de rotation programmable et réversible.

CUISEUR / REFROIDISSEUR

100/200 kg produit/h
(pâtes, riz, ...)

Cuire, blanchir, et... refroidir

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

- Les aliments sont versés dans le panier par l'utilisateur. 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.
- Commande avec écran tactile permettant la gestion du process.
- Mode de fonctionnement : direct ou programmable.
- Paniers de cuisson ou de refroidissement (perforation Ø 1,5) basculement par vérin électrique.



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	CR250® De 2500 à 8000 repas/jour		
	<p>Ensemble comprenant une cuve de cuisson et une cuve de refroidissement équipées chacune d'un panier perforé basculant. Cuve de refroidissement à raccorder sur le réseau d'eau froide. Chargement et déchargement en façade. Basculement des paniers par vérin électrique commandé manuellement.</p> <p>Volume cuves : 220 litres Paniers de 100 L environ. Façade 1810. Prof. 1210. Haut. 950</p> <ul style="list-style-type: none">  - Chauffage électrique 30 kW  - Chauffage gaz 35 kW  - Chauffage vapeur 	<p>*CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter</p>	
		<p>W236022 Nous consulter</p> <p>W236012 Nous consulter</p> <p>Nous consulter</p>	
	CR500® > à 8000 repas/jour		
	<p>Volume cuves : 500 L Paniers de 250 L environ Pupitre de commande Façade 2450 Profondeur 1600 Hauteur 1820</p> <p>Chauffage : Electrique, gaz ou vapeur réseau</p>	<p>Gamme agroalimentaire, nous consulter</p>	

FOUR MIXTE PROGRAMMABLE

Ventilation horizontale par 2 turbines inox
Regard vitré 1156x560 à la porte.

Mode de cuisson : Sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température

- Capacité : 2 chariots de 20 niveaux soit 40 bacs GN 2/1 ou 80 bacs GN 1/1
- Façade 1600 - Profondeur 1650 - Hauteur 2100
- Générateur de vapeur à production instantanée, niveau d'eau automatique à raccorder sur adoucisseur du client.
- Puissance installée 95 kW (générateur vapeur 84 kW, air chaud 80 kW).
- Température réglable jusqu'à 250°C (jusqu'à 100°C pour la vapeur).
- Porte froide à triple vitrage.
- Pré-équipement pour optimiseur d'énergie.
- Sortie RJ45 pour traçabilité (logiciel et raccordement non compris).
- Sortie USB.



CONFIGURATION

CARACTÉRISTIQUES

CODE

PRIX HT



Porte froide triple épaisseur



AC700®

Gestion des cuissons et des recettes (100 recettes paramétrables), lecture sur écran tactile programmable.

Cuisson en temps, à cœur multipoints, valeur pasteurisatrice, ...

Chariot non fourni, voir option.

La mise en service nécessite la présence IMPÉRATIVE d'un technicien CAPIC. Une étude préalable à l'implantation est nécessaire (devis sur demande).

Compartment technique À GAUCHE :

Déplacement technique non compris.



- Chauffage électrique

W257011

Nous consulter



- Réseau vapeur

W257012

Nous consulter

Compartment technique À DROITE :

Déplacement technique non compris.



- Chauffage électrique

W257016

Nous consulter



- Réseau vapeur

W257017

Nous consulter

***CONDITIONS
TARIFAIRES :
nous consulter**

OPTIONS

- 1 chariot nu de 20 niveaux GN2/1

X257015

Nous consulter

- Réservoir de détergent

X257025

Nous consulter

- Mesure de l'hygrométrie pour version charcutière

X257027

Nous consulter

- Protection écran

X257028

Nous consulter

Industries Agroalimentaires

CAPIC, c'est aussi une gamme de matériels spécifiquement développée pour les Industries agroalimentaires des plats cuisinés, des produits de la mer, des charcuteries - salaisons, des cuisines centrales de grande capacité de production...



Quelques exemples de fabrication (voir ci-dessus) :
Fours de cuisson, cuiseurs/refroidisseurs, sauteuses et marmites.

capic

auxiliaires

*Fiabilité et simplicité
d'utilisation*

- Fours à convoyeur
- Fumoir
- Salamandres



Pour pizzerias, brasseries, points chauds, viennoiseries L'Express est un four dédié principalement à la production de pizzas

- Construction en acier inox 18.10 brossé.
- Sens de déroulement du tapis de gauche à droite.
- Tapis à mailles inox équipé d'une plaque amovible pour un nettoyage aisé.
- Hauteur de passage maximum d'un produit 80 mm.
- Chauffage à jets d'air pulsé :
La voûte et la sole diffusent simultanément des jets d'air pulsé.
- Production d'humidité par atomisation pour mieux fondre le fromage, éviter le brunissement des contours de pâte et le dessèchement des ingrédients.
- **Composants électriques internes de type électromécanique.**
- Régulation de la température jusqu'à 350°C.
- Ils sont montés sur 4 pieds ou en option sur support mobile muni de 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT
	DIMENSIONS EXTÉRIEURES LXPXH	LARGEUR ET HAUTEUR DE PASSAGE	PIZZAS DÉBIT HORAIRE*	PUISSANCE KW		
 <p>Tiroir pour résidus de cuisson.</p>	⚡ RESTAURATION EN					
	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 40 sec. à 6 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1290x945x610	500x80	40-60	9	W360208	10323
	OPTIONS					
	- Tablettes entrée et sortie 300x500				X360108	254
	- Piétement mobile haut 700 (ou ht 550 si superposition)				X360202	1019
 <p>Support mobile en option.</p>	⚡ PRODUCTION 1 EN					
	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 30 sec. à 9 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1950x1410x780	820x80	80-140	30	W360209	21848
	OPTIONS					
	- Tablettes entrée et sortie 300x820				X360109	342
	- Piétement mobile haut 580 (ou ht 350 si superposition)				X360205	1270
OPTIONS					CODE	PRIX HT
- Déroulement du tapis de droite à gauche					X360410	173
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Restauration					X360211	507
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Production 1					X360212	618

capic fumoirs



FUMER A FROID

Pour que le fumage à froid soit parfait, le produit doit être exposé à la fumée d'un bois en combustion lente. La température du fumoir doit être comprise entre 20 °C et 25 °C au maximum afin de limiter la prolifération bactérienne.

Il est impératif de ne pas dépasser ce seuil afin de garder le produit cru et d'assurer ainsi une bonne conservation : 1 semaine, et même jusqu'à 3 semaines si l'on conditionne le produit sous vide.

Le fumoir n'est pas équipé d'un échangeur air froid. Vous pouvez utiliser de la glace pilée pour refroidir les produits.

Le thermomètre de façade vous permet de vérifier la température de fumage. L'aération bas de porte permet de faire entrer de l'air frais dans le fumoir, ce qui est important et appréciable pour les poissons. Cela modifie la température du fumoir sans trop perturber le tirage.

FUMER A CHAUD

Pour un fumage réussi, il faut fumer avec un courant d'air chaud entre 50 et 60 °C.

La combustion naturelle permet une saturation des goûts rapides et une pré-cuisson des produits. Il est conseillé d'utiliser un bois dur tel que du hêtre ou du chêne afin de garantir la qualité du fumage.

Le but est donc de fumer et précuire simultanément. Le produit peut alors se déguster une fois sorti du fumoir et après échaudage.

ATTENTION :
Ne jamais laisser cet équipement sans surveillance en raison des risques d'incendie.

FUMOIRS pour sécher et fumer : viandes, volailles, poissons

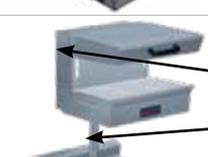


Avec option : ventilation et séchage.

Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir. Trappe d'aération et de tirage réglable manuellement. Carrosserie en acier inoxydable. Thermomètre en façade. Aération bas de porte. Livré avec 12 barres de suspension de produits et 1 clayette.

TYPE	CAPACITÉ	LXPXH	CODE	PRIX HT
15	30-60 kg	800x650x1900	W240201	5233
25	60-120 kg	800x950x1900	W240302	5989
35	110-200 kg	800x1250x1900	W240402	6252
OPTIONS à associer obligatoirement : séchage + ventilation			CODE	PRIX HT
⚡ - Séchage électrique (400Vx3+T+N)		pour type 15 : 2,5 kW pour type 25 : 3 kW pour type 35 : 4,5 kW	X240201 X240202 X240203	1781 1781 1905
- Ventilation (une vitesse 1 500 t/min)			X240401	3691
Options			CODE	PRIX HT
- Clayettes		type 15 (552,5 x 667,5) l'unité type 25 (667,5 x 852,5) l'unité type 35 (667,5x1152,5) l'unité	X242001 X242002 X242003	126 189 254
- Kit glissière + cadre pour barre de suspension		pour type 15 pour type 25 pour type 35	X242006 X242007 X242008	173 196 220
- Barre de suspension (l'unité)			X242005	73

capic salamandre

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX
	⚡ SALAMANDRE INFRAROUGE AVEC DETECTION		
	- dimensions 600x640X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340401	3893
	- dimensions 800x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340404	4579
	⚡ SALAMANDRE ELECTRIQUE		
	- dimensions 600x590X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340301	3203
	- dimensions 800x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340406	3762
	🔥 SALAMANDRE GAZ		
	- dimensions 600x590X590mm - P=5.3kW	W340302	4429
	- dimensions 800x590X590mm - P=8.1 kW	W340405	5223
	OPTIONS	CODE	PRIX
	- SUPPORT MURAL (formant équerre en tube inox)	X040101	401
	- COLONNE SUPPORT salamandre au dessus du plan neutre (largeur 800 minimum)	X901941	1441

Fours mixtes

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	ENERGIE	DIMENSIONS L/P/H	PUIS.	PRIX HT
GENIUS MT					
<ul style="list-style-type: none"> • 12 modes de fonctionnement & Écran tactile 9 pouces • Support de suspension Vario • Logiciel personnalisable • Eco Steam et Power Steam • Ouverture automatique de la porte en option après fin du programme de cuisson ou de nettoyage • Système de nettoyage hybride autoclean® PRO avec fonction entièrement automatique 					
	GENIUS MT 6-11	 Electrique 400 V 3N AC	925/810/840 mm 122 kg	11 kW	12 293
		 Gaz 1NAC 100V 50-60Hz	925/810/840 mm 127 kg	12 kW	14 487
	GENIUS MT 10-11	 Electrique 400 V 3N AC	920/810/840 mm 156 kg	17 kW	16 645
		 Gaz 1NAC 200-240V 50-60Hz		20 kW	18 622
OPTIONS					
- Triple vitrage - Poignée à droite // Charnières à gauche - Verrouillage de sécurité de la porte - Optimiseur d'énergie					1 154 607 69 330
ACCESSOIRES					
- Multi-Clean PRO tabs de nettoyage, 80 St. par seau - Multi-Clean PRO Finisher tabs, 50 St. par seau - Détergent spécial Multi-Clean Pro Contenant de 1 x 10 L - Rinçage spécial Multi-Clean Contenant de 1 x 10 l - Hotte de condensation assemblée en usine - Plus value hotte de condensation pour four avec poignée a droite - Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine - Plus value hotte au charbon actif pour four avec poignée a droite - Support hauteur 570 mm - Support hauteur 850 mm - Support 850 + 5* GN 1/1 guides (plateaux 600*400 - sur demande) - Kit de superposition 6.11 / 10.11* uniquement électrique ou 6.11 / 6.11					141 124 77 77 4 997 174 8 209 174 736 806 1 233 1 076

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	ENERGIE	POIDS	PUIS.	PRIX HT
 	JOKER ST				
	<ul style="list-style-type: none"> • Concept d'appareil flexible • Module de commande ST (Single Touch) - Multi Touch en option • Panneau de commande à gauche, à droite ou en haut (de serie) • Fonctionnement simple 		<ul style="list-style-type: none"> • 6 glissières • Double vitrage THERMA-GUARD • Design intemporel • Système de nettoyage hybride autoclean® PRO automatique 		
	JOKER ST 6-23	⚡ Electrique 230 V 1 NAC ou 400 V 3N AC	70 kg	3,6 ou 5,8 kW	9 968
JOKER ST 6-11	⚡ Electrique 400 V 3N AC	83 kg	7,7 kW	10 699	
OPTIONS					
- Panneau de commande MT (MULTI-TOUCH)					664
- Poignée à droite // Charnières à gauche					203
- Douchette					242
- Panneau de commande en haut, à droite ou à gauche					0
- Bascule Mono-phasé // triphasé (uniquement sur GN 2/3)					0
ACCESSOIRES					
- Hotte de condensation assemblée en usine 520 mm					2 297
- Hotte de condensation assemblée en usine 650 mm					2 483
- Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine 520 mm					6 013
- Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine 650 mm					6 199
- Support 6.23 + 6-23 superposé 400 mm pour fours mixtes panneaux lateraux					814
- Support 6.23 + 6-23 superposé 150 mm pour fours mixtes panneaux en partie haute					463
 	BACKMASTER EB 30				
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation simple grâce à l'écran MultiTouch • Listes de programmes personnalisables • Cuissons multiples (avec compensation du temps) • Programmation hebdomadaire des programmes 		<ul style="list-style-type: none"> • Ouverture automatique de la porte à la fin du programme • Injection de vapeur et temps de repos automatique 		
	BACKMASTER EB 30 MT	⚡ Electrique 230V 1NAC 50-60Hz	48 kg	3,5 kW	5 760
BACKMASTER EB 30 XL MT	⚡ Electrique 400V/3 N AC	59 kg	5,8 kW	7 954	
OPTIONS					
- Poignée à droite // Charnières à gauche					146
ACCESSOIRES					
- Branchement pour optimisation de l'énergie					201
- Cadre d'accrochage avec 4 niveaux 70 mm					246
- Support pour EB 30 MT / JOKER 6-23					1 303
- Support pour EB 30 MT / JOKER 6 -11					1 331
- Support pour EB 30 MT / JOKER 6-23 avec hotte de condensation					1 519
- Support pour EB 30 MT / JOKER 6 -11 avec hotte de condensation					1 552

À réception du matériel, veuillez systématiquement déballer. Si avaries de transport, émettre des réserves précises :

1. Mentionner sur le récépissé les dégâts constatés sans évoquer l'emballage.
2. Confirmer par lettre recommandée sous 24 h au transporteur.

**Nos fabrications sont conçues, réalisées et contrôlées
selon ces normes ou labels en vigueur dans notre laboratoire certifié.**



Pour éliminer vos équipements :
www.e-dechet.com
ou +33 (0)1 30 57 79 14



INSTALLATION DE NOS APPAREILS ÉLECTRIQUES ET GAZ

Section du fil d'alimentation en fonction de la puissance de l'appareil :

SECTION (MM ²)	PUISSANCE 400VX3 (KW)	PUISSANCE 230VX3 (KW)	PUISSANCE 230VX1 (KW)	INTENSITÉ MAXIMALE (AMPÈRES)
1,5	5,5	3,2	1,8	8
2,5	9,7	5,6	3,2	14
4	15	8,8	5	22
6	20,7	12	6,9	30
10	34,6	20	11,5	50
16	52,6	30,4	17,2	75
25	65,8	38,1	21,8	95
35	82,2	47,6	27,6	120
50	105,3	60,9	34,5	150
70	131,6	76,2	43,7	190

EQUIVALENCE PUISSANCE ET DEBIT GAZ	
BUTANE (G30)	1 kW - 0,079 kg/h
PROPANE (G31)	1 kW - 0,077 kg/h
GAZ NATUREL (G20)	1 kW - 0,106 m ³ /h
GAZ DE GRONINGUE (G25)	1 kW - 0,123 m ³ /h

Pour allumage électrique prévoir 230Vx1T.
Section du câble valable pour raccordement au plus court.

IMPORTANT : Tous les appareils électriques doivent impérativement être raccordés à la terre.

DIAMÈTRE DES TUYAUTERIES GAZ, ENTRÉE DES APPAREILS :

- Tous les appareils gaz sont livrés en gaz correspondant au gaz spécifié sur la commande.

MATÉRIEL DE RESTAURATION

- Diamètre 15/21 : Dessus et four gaz, toutes gammes confondues. Sauteuses 35 et Marmites **capic** 800, **capic** 900, Salamandre, Océane.
- Diamètre 20/27 : Ensemble dessus gaz (C1, C2, C4, AM1, AM2, AM4, ABM1, ABM2, ABM4) sur four gaz en **capic** 800, **capic** 900 et **capic** 1000. Marmites **capic** 900 et **capic** 1000. Sauteuses **capic** 900, **capic** 800, **capic** 900 suspendues.

MARMITE CHARCUTERIE

- Diamètre 15/21 : Tous gaz : Bloc feux nus ou marmite amovible.
- Diamètre 20/27 : Tous gaz : Cuves carrées : 170. Cuves rondes : 90, 130. Cuves rectangulaires : 300, 500.

NOTA : TOUTE COMMANDE DONT LA NATURE DU GAZ OU LA TENSION NE SERA PAS PRÉCISÉE, SERA RÉALISÉE EN GAZ NATUREL OU TRIPHASÉ DE 400 VOLTS.

Dans le cas de fourneaux composés de plusieurs appareils, le diamètre de la tuyauterie principale sera à dimensionner en fonction du débit total de l'installation.

- Sauf spécification au tarif, nos appareils sont fabriqués avec des aciers inoxydables de qualité alimentaire répondant au règlement CE n° 1935/2004 - NF A36-711 du 04/2002.
- Dimensions en millimètres, puissances en kilowatts.

Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.



Notes

A series of horizontal dotted lines extending across the page, providing a guide for writing notes.



Notes

A series of horizontal dotted lines extending across the page, providing a guide for writing notes.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Par commodité, la Société CAPIC est présentée sous les termes "la Société", et le client sous les termes "le client".

Article 1^{er} : LOI APPLICABLE - Etendue & Portée des Conditions Générales

1.1 Nos relations contractuelles sont soumises aux dispositions qui suivent ainsi qu'à la seule loi française, quel que soit le lieu de livraison ou la nationalité de l'un des cocontractants.

Sauf convention particulière, elles sont régies par les clauses ci-dessous et par les lois et règlements en vigueur pour tout ce qui n'y serait pas prévu.

Les dispositions qui précèdent et suivent s'appliquent à toute commande :

- Respectant ou pas les conditions définies ci-après
- Faisant suite à la signature d'une convention cadre qui renvoie à ces conditions
- Qui résulte d'un courant d'affaires entre la société et le client.

Les clauses et conditions générales qui apparaîtraient sur tout document du client ne se substitueront pas aux conditions ci-dessous qui seront seules applicables.

1.2 Nos relations contractuelles ne portent que sur la fourniture, la livraison et, le cas échéant, sur l'installation des équipements ou matériels qui sont énoncés dans les conditions particulières.

1.3 Même lorsque le prix est intégralement payé, la vente n'entraîne pas un transfert des droits de propriété intellectuelle ou industrielle, d'exploitation, de reproduction des techniques, savoirs, pratiques ou expériences, quelle que soit leur qualification, au profit du client dont le ou les produits sont la reproduction ou la mise en oeuvre.

1.4 Choix - Conseil - Information

Le choix des équipements est effectué sous la responsabilité du client qui doit préalablement à sa commande s'informer si cela est nécessaire.

Les équipements ou prestations désignés dans les conditions particulières sont destinés à satisfaire les besoins normaux du client (ceux auxquels correspondent les fonctions usuelles des équipements dans un environnement qui ne comporte pas des contraintes particulières). Tout besoin spécial ne pourra être pris en compte que s'il a été déclaré à la société et accepté expressément par elle. Les équipements, quel que soit le lieu de livraison ou d'installation et leur destination, sont réputés satisfaire aux seules normes françaises qui leur sont applicables à la date de la commande. Toute demande de mise en conformité à d'autres normes constitue un besoin spécial.

Les équipements ou prestations sont supposés installés, livrés ou réalisés dans un environnement compatible avec leurs caractéristiques ou leurs fonctions et dans le respect préalable des exigences de sécurité et des normes applicables au client.

Article 2 : La Commande

La commande résulte de tout écrit, exprimant l'accord du client sur une proposition de la Société ou tout accord de cette dernière, matérialisée par une confirmation de commande écrite de sa part. Si la commande est passée par un courriel, elle doit identifier son auteur par son nom et sa fonction.

Ne constitue toutefois une commande que l'acceptation d'une offre désignant les équipements ou prestations, prix, délai et lieu de livraison, conditions de paiement.

Tout document qui ne remplit pas ces conditions n'est pas une commande.

Cependant, par dérogation à ces dispositions, toute livraison, installation ou prestation faite sans protestation du client dans les 8 jours qui suivront sera réputée avoir été commandée par le client.

La commande ne peut être rétractée ou modifiée sans accord écrit des deux parties. Toute demande de modification entraînera une révision du prix et du délai. Toute somme versée d'avance est un acompte.

Article 3 : Lieu de livraison ou d'installation & Délai

3.1 - Lieu de livraison ou d'installation

Si la vente est conclue franco de port, la livraison est effectuée au lieu désigné dans les conditions particulières à la charge de la Société.

Si le transport est à la charge du client, la livraison intervient dans les locaux de la Société et le transport s'effectue à la demande, aux frais et aux risques et périls du client.

3.2 - Délai

Le délai est mentionné sur la confirmation de commande. Il ne commence à courir qu'à compter de la formation du contrat.

Si une modification est apportée à la commande en accord avec la Société, le délai ne commence à courir qu'à compter de l'acceptation de cette modification par la Société. Si le versement d'un acompte est exigé, le délai ne court qu'à compter de son paiement.

La livraison ne pourra être différée par le client à compter de la date de livraison initialement prévue. Passé cette date, le prix convenu sera majoré de toute augmentation du prix public applicable par la société aux équipements de même nature et le client sera redevable d'une indemnité d'occupation de 25 € HT du mètre carré, par semaine, sur toute la surface occupée par le ou les équipements commandés.

Le délai de livraison est satisfait lorsque le ou les équipements sont mis à la disposition du client au lieu convenu pour la livraison ou l'installation.

Le délai est augmenté en cas de grève, qu'elle soit générale ou spéciale de la Société ou de ses fournisseurs, ainsi qu'en cas d'impossibilité de livrer ou de fournir la prestation, notamment en raison d'intempéries ou en cas de force majeure.

Le non-respect du délai d'exécution du contrat n'entraînera pas sa résolution. Le client ne pourra demander des dommages et intérêts en raison de ce retard, sauf si celui-ci résulte d'une faute lourde.

Article 4 : Livraison - Réception - Installation

- La **livraison** est la mise à disposition par la société ou par toute personne physique ou morale à qui elle en confie l'exécution du ou des équipements vendus, au lieu convenu sans installation. Le destinataire doit vérifier les marchandises à l'arrivée avant de donner décharge au transporteur, même si l'emballage semble intact ; il doit consigner par écrit sur le bon de transport les manquants ou avariés, et les confirmer, à peine de déchéance de tout recours, dans les 48 heures au transporteur par Lettre Recommandée avec AR avec copie à la Société.

- La **réception** est l'acte matériel par lequel l'acheteur prend possession du matériel qui lui a été livré ou installé. Elle peut donner lieu à la rédaction d'un document dénommé procès-verbal de réception ou toute autre dénomination qui traduit cette prise de possession. Ce document peut énoncer la conformité ou l'absence de conformité ou l'existence de réserves.

- L'**installation** est le branchement et raccordement, par la société ou par toute personne physique ou morale à qui elle confie cette tâche, du ou des équipements vendus dans les locaux convenus. Elle est à la charge de la Société dans le seul cas où il en a été convenu dans les conditions particulières. Les raccordements et branchements nécessaires seront supportés par l'utilisateur du matériel (facturation en sus) qui devra préparer les locaux et amener les alimentations et évacuations à proximité (un mètre) et selon nos directives.

Les tensions d'alimentation électriques, nature et pression des fluides, doivent correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La mise à la terre est obligatoire. Tous nos matériels électriques sont munis d'un fil à cet effet.

Pour tout matériel qui doit être installé, le client s'engage à faciliter l'intervention de la Société en suspendant si nécessaire son activité, et en prenant toutes dispositions pour que cette installation soit effectuée dans des conditions qui assurent la sécurité des personnes et des biens.

Dès l'installation ou dès la livraison, le client vérifie leur conformité à la commande. Il doit présenter ses réserves sans délai. Si après livraison ou installation, des défauts de conformité ou des défauts apparents apparaissent, ils devront être dénoncés à la Société par lettre recommandée avec accusé de réception dans les huit jours qui suivront soit la livraison, soit l'installation. Passé ce délai, le client ne pourra se prévaloir de ces défauts à quelque titre que ce soit.

Article 5 : Usage et Entretien

Dans les cas où une notice d'utilisation est nécessaire, elle sera remise à l'acheteur lors de la livraison. L'acheteur s'engage à consulter ces documents et à effectuer les contrôles périodiques qui lui sont recommandés, ainsi qu'à changer les pièces qui s'altèrent par l'usage suivant la périodicité préconisée et à effectuer tous les travaux qui sont énoncés dans ce document.

Article 6 : Prix & Factures

Le prix des fournitures ou des prestations est mentionné sur la confirmation de commande.

Les prix ne comprennent pas les frais de transport, sauf si la mention franco de port est portée sur les conditions particulières, ni le coût des emballages spéciaux et des frais de douane pour toutes livraisons faites en dehors du territoire national. Les pièces détachées et accessoires facturées par le Service-Après Vente comprennent un forfait de port et d'emballage. Le surcoût des ports demandés en express est intégralement facturé. La livraison demandée à une heure précise et/ou par un camion avec hayon est conditionnée à l'acceptation écrite préalable par le client d'un supplément. Les prix et remises éventuelles mentionnés sur catalogue ou sur tout autre document ne s'appliquent qu'aux ventes conclues jusqu'à l'expiration de leur date de validité.

Article 7 : Paiement & Transfert de Propriété

1.1 **Conditions de paiement** : Sauf dérogations énoncées dans les conditions particulières, nos factures de matériels sont payables comptant et sans escompte à la date de réception ou d'installation. Nos factures de Service Après-vente sont payables par chèque en contre-remboursement ou par carte bancaire avant expédition, sans escompte. Tout délai de règlement négocié est impérativement calculé à partir de la date d'émission de la facture (loi LME).

1.2 **Dchéance du terme** : le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend de plein droit exigible toute créance échue ou non, même matérialisée par un effet, après envoi d'une mise en demeure d'avoir à s'exécuter sous huitaine restée sans réponse.

Tout retard fait courir de plein droit un intérêt moratoire au taux légal majoré de 2% courant du jour de l'échéance jusqu'au paiement. Tout règlement s'impute sur les intérêts de retard, puis sur le principal.

1.3 **Indemnité forfaitaire** : Si pour recouvrer sa créance, la Société est obligée d'engager une procédure, le client, en plus des indemnités auxquelles il pourrait être condamné au titre de l'article 700 du Code de Procédure Civile, versera une somme forfaitaire égale à 3% du montant hors taxes de la commande pour couvrir ses frais administratifs, avec un minimum de 40 euros.

1.4 Jusqu'à ce que le paiement intervienne, la Société reste propriétaire du ou des équipements livrés ou installés. Ces équipements dans les rapports entre le client et la Société seront toujours considérés comme des meubles.

En cas de paiement par chèque ou par effet de commerce, ou encore en cas d'inscription du montant de la facture en compte courant, seule une inscription au crédit du compte courant ou du compte bancaire de la Société vaudra paiement. Jusqu'à ce paiement le client supportera tous les risques sur le ou les équipements fournis.

La Société aussi longtemps qu'elle n'aura pas été payée et même après une procédure de recouvrement, pourra revendiquer sa propriété en adressant une lettre recommandée avec accusé de réception au client, dans laquelle elle exprimera sa décision de reprendre le ou les équipements vendus.

La revendication n'aura pas pour conséquence d'entraîner la résolution du contrat. Elle est seulement destinée à garantir le paiement de la créance de la Société. Aussi le client restera débiteur des sommes dues.

Pour en obtenir le paiement, la Société pourra vendre les biens revendiqués en l'état. Son droit de propriété sera reporté sur le prix de vente, dont le montant sera imputé sur sa créance après déduction de tous les frais qu'elle aura payés pour exercer sa revendication.

Si pour les besoins de la vente la Société doit effectuer des travaux de remise en état, leur montant sera également déduit du prix de vente. Si la Société ne revend pas les biens revendiqués et qu'elle décide de les conserver, leur valeur sera imputée sur sa créance après déduction des frais énoncés ci-dessus.

Article 8 : Garantie

Nos équipements bénéficient pendant une durée de deux ans, d'une garantie contre les vices cachés qui pourraient les affecter. Les pièces fournies dans le cadre du service après-vente bénéficient d'une garantie des vices cachés pendant une durée de trois mois. La garantie court à compter du jour de la livraison. Tout retour de pièce ou matériel doit être effectué en port payé, et seulement après obtention de notre accord écrit. Un appareil hors standard ou sur mesure ne peut être ni repris ni échangé.

La réparation, la modification ou le remplacement de pièces pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger celle-ci. Sont exclues de la garantie, les conséquences de la vétusté, d'une usure normale, notamment les vitres, plaques vitrocéramiques, joints brûleurs ou leurs composants, d'un mauvais usage, d'un défaut d'entretien, ainsi que les défauts qui seraient la conséquence d'un cas de force majeure ou de l'intervention d'un tiers, sauf dans ce dernier cas si ordre express de notre part. Sont également exclus de la garantie les organes exposés au feu ou à la chaleur.

Nous ne pouvons être tenus responsables des conséquences de la mauvaise utilisation ou manipulation des appareils, de la non-observation des instructions spéciales, de la négligence du personnel, de la malveillance, ou du fait de tiers, d'une utilisation abusive du matériel, ou de modification apportée au matériel sans notre accord écrit. Sauf spécifications particulières, la garantie ne s'appliquera pas pour tout incident survenu pendant les cuissons sans surveillance.

La garantie portant sur les systèmes de régulation et de pyrométrie est limitée à la garantie dont la société bénéficie elle-même à l'égard de ses fournisseurs.

La garantie se limite à la réparation et / ou au remplacement de la pièce ou du matériel affecté des vices. Elle ne porte pas sur les conséquences matérielles ou immatérielles que ce vice pourrait provoquer directement ou indirectement. Elle n'inclut ni le coût de la main d'oeuvre ni les frais de port des équipements qui en seraient affectés ni les frais de déplacement qui restent à la charge du client.

La garantie n'est pas transférable en cas de cession du matériel ou des matériaux qui en bénéficient, sauf accord express de la Société.

La garantie peut être prise en charge directement par la Société ou par toute personne qui se substituera à elle. La garantie de la Société est subordonnée à la condition que les fournitures qui en bénéficient aient été payées dans les conditions énoncées ci-dessus, ainsi que dans les conditions particulières.

La garantie est mise en oeuvre dans les conditions suivantes :

Dès l'apparition du vice, le client doit le signaler au plus tard dans les huit jours par courrier. A défaut, la garantie ne peut plus être invoquée.

La Société s'engage, dès qu'elle sera informée de l'existence du vice, à intervenir dans les meilleurs délais. Si son intervention doit être effectuée dans les locaux du client, celui-ci s'engage à la faciliter en interrompant, si nécessaire, sa production.

Article 9 : Responsabilité - prescription

9.1 **Responsabilité** : La responsabilité de la Société est limitée, pour tous les dommages, à la valeur du ou des biens fournis ou à la valeur des prestations effectuées.

9.2 **Prescription** : Sans préjudice de la ou des causes d'irrecevabilité, toutes les actions qui résultent d'une vente ou d'une prestation soumise aux dispositions qui précèdent doivent être engagées dans les trois ans à compter du jour où le client a connu ou aurait dû connaître les faits qui lui permettaient de l'exercer.

Article 10 : Litige

Tous litiges qui trouveraient leur cause ou leur origine dans les engagements réciproques des parties, y compris ceux qui porteraient sur leur existence ou leur validité, seront portés devant le Tribunal de Quimper.

— Elevating the culinary experience —

5 rue Haroun Tazieff | CS 35007

29556 QUIMPER Cedex 9 | France

02 98 64 77 00 | capic@capic-fr.com

www.capic-fr.com |   

Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.