



# كابيك

كل مستلزمات المطاعم والمجمعات العمرانية( الهيئات الإدارية)، حرف  
الطهي والمعامل الغذائية (تحضير الوجبات الغذائية)

لمزيد من المعلومات يمكنكم مراسلتنا على العنوان التالي

**CAPIC - 69 avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome**

**29556 QUIMPER cedex 9 - France**

**Tel 00 332 98 64 77 00 - Fax 00 332 98 52 06 47**

أو زوروا موقعنا

**www.capic-fr.com email : capic@capic-fr.com**



## خبرة ستون عاماً في تصنيع أواني الطهي

تختص شركة كابيك في تصنيع وتمويل كل أجهزة الطهي للمختصين كالمطاعم  
(أفران، أجهزة القلي، قِدْر، أفران عمودية، خدمة ذاتية (سلف سيرفيس) و كل الأواني  
الصلبة (ترايبزات ثابتة ومتحركة متعددة الأغراض ، إرفف للتخزين، أدلبة لحفظ  
الأطعمة في درجات حرارة معينة) و كل أنواع المطابخ ( فناق، وزارات، مدارس،  
مطارات و كافتيريات)

كما تختص الشركة بتصنيع و تمويل كل مستلزمات المعامل الغذائية لتحضير  
الوجبات الغذائية( لحوم، أسماك، خضراوات جاهزة للتسخين و المعلبات) من غرف  
حرارية، قِدْر، أجهزة الشوي، السمط و التجفيف

نحن شركائكم في النجاح فقدراتنا و كفاءتنا تؤهلنا لفهم نشاطكم وتلبية متطلباتكم

فقط أرسل خريطة المكان اللازم تجهيزه و من ثم يقوم المختصون بالشركة بإختيار  
المعدات اللازمة ووضعها في المكان المناسب على شكل ثلاثي الأبعاد (3D)

وتقام الشركة على فرعين بمساحة ٢٣٢٥٠٠م<sup>2</sup> ولدينا ١٥٠ فرد ما بين عامل  
ومهندس، كما أن لدينا أحدث التقنيات بفضل

البحوث الدائمة عن طريق مهندسين مختصين و رسامين لتصور وتصميم أفضل  
الأجهزة

معامل التجريب و التحكم

لوجيسيل لتصور المعدة قبل تصنيعها (3D)

طرق الإنتاج الرقمية (مركز التقطيع بالليزر، أجهزة متطورة للقطع والثقب و أجهزة  
أخرى حديثة لقص المعادن)

بالإضافة إلى أن كل إنتاجاتنا خاضعة للمعايير الدولية أيزو ٩٠٠٠ ولدينا خدمة ما بعد  
البيع لتزويدكم بكل قطع الغيار اللازمة والنصائح في حالة العطل





## إختيارات متعددة لآلات الطهي السطحية



من الأفران

٧٠٠ سناك

سيلتك ٨٠٠

أرمن ٩٠٠

الآلات الكبرى ١٠٠٠

Pilote المعلقة إما حائطياً أو على أحمال

Elite, Océane بالألوان و المقاسات المختارة

مع القدرة على تركيب مجموعات حائطية، مركزية أو معلقة



نجمة

في سماء مطبخك



## أجهزة القلى

يتم تحضير كل المقلبات فى نفس الزيت دون تغير لون أو رائحة الزيت حيث يحتوى الجهاز على فلتر للتنقية والتطهير الذاتى ثلاثون موديل من الكهرباء أو الغاز لإنتاج ما بين ٢٥ إلى ٥٠ كجم/س



## الأفران العمودية

من ٥ إلى ٢٠ رف

G/N 1/1 (53 x 32.5)

G/N 2/1 (53 x 65)

Fourmatic

قدرة على توجيه الحرارة إلى جزء معين و يستخدم للشوي، الطهي، التحمير وإزالة تجميد اللحوم

Airciseur

ويستعمل للطهي بالبخار ووسائل أخرى متعددة



## أفران البيتزا Express

سهولة الاستخدام وجودة المنتج

موديلات تجارية خاصة لإنتاج كميات كبيرة فى وقت قياسى وأخرى خاصة للمطاعم مع إمكانية التسخين بالضغط الهوائى



## الخدمة الذاتية Self-sevice

Bambin خاص للأطفال

Classic روعة فى الجمال مع سهولة الحركة والإستخدام





## المعامل الغذائية والطهي المركزي (تحضير الوجبات الجاهزة)

غرف حرارية للتدخين، الطهي، البسطة والتجفيف لحوم وأسماك وتسع من ١ إلى ١٠ عربات مرفقة

القدر النصف كروية ذات قلب متحرك والتي تستعمل للطهي، التبريد، التحضير السريع للخضراوات، المكرونة واللحوم وتسع من ٢٠٠ إلى ٥٠٠ لتراً

آلة التحمير متعددة الاستخدام ذات قلب متحرك (دجاج، لحوم، خضراوات) وتسع من ١٠٠ إلى ١٨٠ لتراً



القدر ذات القلب المربع والمزدوج متعددة الاستخدام تسخين مائي (حمام ماري) أو تسخين مباشر وتسع من ٥٠٠ إلى ٢٠٠٠

آلة الطهي والتبريد متعددة الاستخدام (تحميل، طهي، تبريد) وتسع من ٣٠٠ إلى ٢٠٠٠ لتراً

الطهي على مراحل (نظام النفق أو الكبرى الحرارية) ويستخدم للتجمير، التلوين، التحمير والكرملة (التحويل إلى سكر محروق)

