



**Французский производитель
теплового оборудования
для предприятий общественного
питания и фабрики-кухни.**

**Завод CAPIC - 69 av. des Sports - ZI de l'Hippodrome
29556 QUIMPER cedex 9 - France**

**Tel 810 33 2 98 64 77 00 Fax 810 33 2 98 52 06 47
www.capic-fr.com email : capic@capic-fr.com**



КАЧЕСТВО В СЕМЕЙНЫХ ТРАДИЦИЯХ

Компания CAPIC (КАПИК) была основана в 1955 году в городе Кампер, на французском побережье Атлантического океана в провинции Бретань. Вот уже более 50 лет CAPIC является одним из ведущих партнеров профессиональных ресторанов, создавая и совершенствуя оборудование для приготовления пищи, отвечающее вкусам и потребностям клиентов. Сочетая лучшие традиции семейного бизнеса, новейшие разработки и стремление соответствовать самым высоким стандартам качества, компания CAPIC занимает прочные позиции на французском рынке и экспортирует свою продукцию в более 60 стран.

В 1971 году, первое участие в выставке ИНТОРГМАШ. Компания CAPIC начала работу в России и оборудовала несколько мясоперерабатывающих комбинатов по Государственным заказам.

После успеха на выставке ПИР, прошедшей в 2005 году, компания CAPIC выбрала надёжных партнёров в России, у которых, Вы найдёте весь ассортимент нашего оборудования и квалифицированных специалистов, которые помогут Вам выбрать, установят и обслужат, выбранное Вами оборудование.

По всем вопросам Вы можете обращаться на завод CAPIC. Наши сотрудники говорят по-русски. А также Вы можете связаться с нашими партнёрами в России.

Представляем наших партнёров в России :

По кухонному оборудованию

**www.perfi.com
Tel (495) 775.41.00**



По оборудованию для пищеперерабатывающих предприятий

**www.adopus-consult.ru
Tel (495) 799.91.91**





Предлагаем вам оборудование для перерабатывающих предприятий марки Капик.

Продукцию компании отличает высокая прочность, выносливость и долговечность – все аппараты массивные, надежные и сделаны на совесть. Оборудование предназначено для интенсивного использования и доказало на практике свои свойства при работе.

Оно нашло широкое применение при изготовлении готовых блюд. Охлажденные готовые блюда - это один из наиболее быстро развивающихся сегментов в пищевой промышленности. Успех и растущий спрос на эти продукты привлекает внимание производителей.



Предлагаем Вам сотрудничество по проектированию и оснащению **линий по производству готовых к употреблению блюд** : супов, рыбных и мясных блюд, десертов.

Мы возьмем на себя работу по созданию рецепта в соответствии с европейскими санитарно-гигиеническими нормами, проектирование линии с привлечением французских специалистов, обучение персонала, наше оборудование и помощь в его установке. А так же гарантийное и постгарантийное обслуживание.



Тепловые камеры

От 1 до 12 тележек. Тушение, пастеризация, варение, запекание, копчение, сушка, разморозка. Для мяса, рыбы, колбасных изделий, овощей и различных полуфабрикатов.

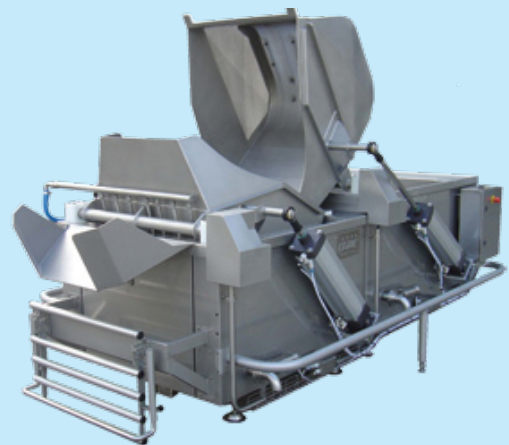


Тоннели для непрерывной обработки

Инфракрасные – для колорации.
Конвекторные – для сухой термообработки продуктов.
Паровые – для термообработки паром.

Котлы с автоматической разгрузкой

Емкостью 500 и 1000 литров.
Для варки и бланширования различных видов продуктов.
С возможностью последующего быстрого охлаждения.

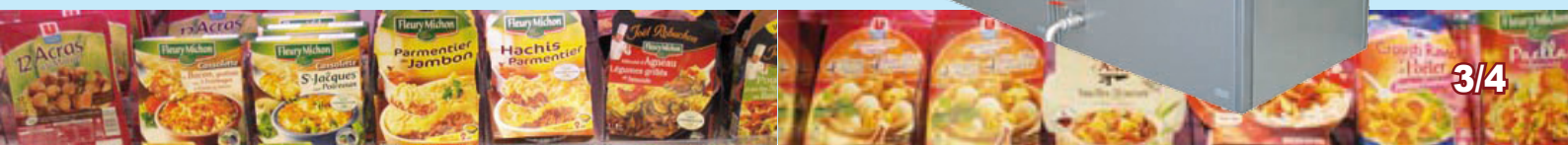


Котлы варочные

Полусферический котел с опрокидыванием – 200, 300, 400, 500 литров. С перемешивающим механизмом или без него.

Неподвижный варочный котел

Емкостью от 500 до 2000 литров. Нагрев прямой или с помощью тепловых парообменников.



Предлагаем Вашему вниманию широкую гамму оборудования для профессиональной кухни и предприятий общественного питания

Тепловые линии CAPIC

Композиция элементов :линейная или островная.

Оборудование может быть газовым или электрическим.

Для всех гамм, возможна различная комплектация :

Рабочие поверхности : газовые конфорки, нагревающие поверхности, жарочные поверхности из чугуна или массивной нержавеющей стали (PLANCHА), водяные бани (мармиты), фритюрницы, нейтральные поверхности.

Комплектуемое оборудование : жарочные шкафы (конвекторные, статические), нейтральные шкафы, шкафы для поддержания температуры и холодильное оборудование...



Пароконвектоматы

Профессиональные печи с режимами работы : конвекция, пароконвекция с автоматическим поддержанием уровня влажности, приготовление на пару, работа при низких температурах.

Вместимость : от 5 уровней GN 1/1 до 20 уровней GN2/1.

Типы производства пара : парогенератором или при помощи системы инъекции воды на нагревательные элементы.

Изготовлены из нержавеющей металла толщиной 18/10.



Печи электрические конвейерные

Предназначены для приготовления пиццы, мелкой выпечки или для завершения приготовления различных блюд. Может быть использована персоналом без специального обучения.

