

Gemeinschaft, Zentralküchen, ...

# Cooking solutions



# Schwebende Küchen



## GAMME 900, ARMEN

### Ab 120 Mahlzeiten pro Service

Diese Kochmodulen sind kompatibel mit das hängende Pilote Programm.

Eine große Auswahl an Geräten wird vorgeschlagen: offenes Brenner, Grillen, Braten, elektrische Platte, Induktion, Fritteuse, bain-marie, ...

# Schwebende Kochkessel und Bratpfanne

## GAMME 900, PILOTE

**Hohes Volumen hohe Produktion Entweder an der Wand oder auf Sockeln montiert**

- Kochkessel Gas oder elek. mit oder ohne-Rührwerk Indirekter oder direkter Heizung 80, 150 oder 225 Liter.
- Multifunktionelle Bratpfanne Gas oder Elektrik geheizt Tankinhalt 100, 130 und 170 Liter.



# Plasma Bratpfanne

**50 dm<sup>2</sup> Elektrisch - 110 liter**



### Vorteile: Geschwindigkeit und signifikante Effizienz des Kochens

- Elektrisches Kippsystem
- Entleeren der Bratpfanne bei 340 mm vom Boden
- Heizleistung: 23 kW
- Temperaturanstieg von 20 bis 200°C auf dem Tiegelboden in 4 Minuten
- Doppelwandiger Deckel mit umlaufender Dichtung, gesteuert durch elektrischem Heber, kann manuell geöffnet werden bei Strom Ausfall



# Kocher / Kühler



CR 250



## Kochkessel und Kuhlkessel

- Tankvolumen: Minimum 220L Korbvolumen 100L.
- Perforierte Korbe mit Ø 1,5 mm,
- Produktionskapazität nach Garzeit.
- 16 Rezepte, die per Touchscreen programmiert werden können.
- Kochenergie: Strom, Gas oder Dampfnetz.
- Kühlen: kaltes Wasser aus dem Küchennetz.
- Edelstahl

# Mehrzweck-Brattpfanne

TYP 100 KAPAZITÄT 6 BEHÄLTER GN1/1

**Ersetzt: Brattpfanne,  
Bain-Marie, Kochkessel,  
Grillplatte**

### Kapazität: Typ 100

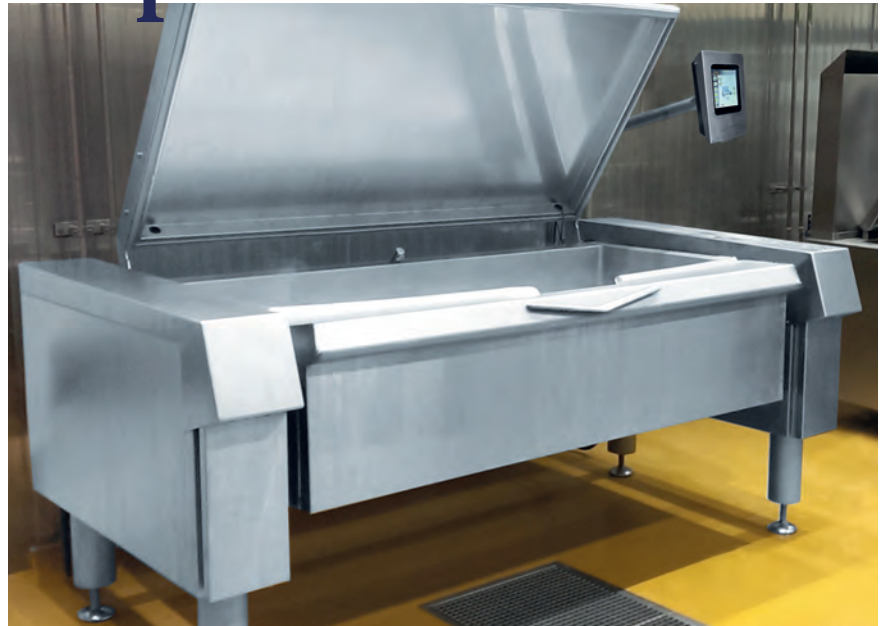
Grösse: 2300x1285x900

Tank: 1640 x 700 x 310.

Kapazität: 300 l und mit Touchscreen 1430.

Kochfläche: 102dm<sup>2</sup>.

Elektrische Leistung: 36kW/Gasleistung: 40kW



# Combi oven AC700

HERVORRAGENDE KAPAZITÄT: 2 GN 2/1 WAGEN

**Für trocken, Dampf, oder gemischte,  
Garmethoden Braten, Pasteurisierung,  
niedrige Temperatur Garen.**

- **EINSPARUNGEN VON ENERGIE:** 95 kW (statt 125/140 kW für 2 klassische Öfen).
- **EINSPARRUNGEN BEI DER INSTALLATION UND DEN WARTUNG:** 1 einzigen apparat statt 2.
- **KLEINE STELLFLÄCHE :** braucht nur 2,5m<sup>2</sup> auf dem boden.
- **ELEKTRISCHE HEIZUNG:** mit kreisförmigen Heizelemente die um die Edestahl Turbinen platziert sind.
- **FEUCHTIGKEITPRODUKTION:** Der dampf wird sofort produziert von einem Generator mit automatischem Wasserstand.
- **REINIGUNG:** Automatisches Waschsystm mit rotierenden Düsen.



# A spirit, a team, a skill



Finden Sie uns in sozialen Netzwerken.



## CAPIC

France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France  
Tel. +33 (0) 2 98 64 77 00 - Fax +33 (0) 2 98 52 06 47 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



Die Geräte die in dieser Dokumentation präsentiert werden sind in der Bretagne-Frankreich von CAPIC hergestellt.  
Fotos, Zeichnungen und Eigenschaften sind nur zu Ihrer Information gegeben und sind nicht verbindlich.