

Für Gemeinschaftsküchen, Zentralküchen, Lebensmittelindustrie

# UPC GAMME

Kulinarische Produktionslinien



# Kochkessel Kippkessel

- Mehrfachanwendung
- Kochhomogenität
- Benutzerfreundlich
- Wiederholbarkeit der Kochrezepte
- Überall alle Punkte weg
- Einfache und sichere Handhabung

## Modelle CM - RC - CH

### Für Saucen, Spezialitäten, Fertiggerichte, Desserts, Zubereitungen und Mischungen

- Deckel aus Edelstahl, Kessel 316 ltr. aus Edelstahl
- Gestell aus Stahlrohr Ø 89 Höhe 350mm für eine Entleerung mindestens 400mm Abstand vom Boden oder Höhe von 650mm für eine Entleerung
- Doppelwandiger Deckel mit Kondensat-Rückgewinnung und integrierter Sichtklappe
- Kessel mit versetzter Achse zum kippen durch Elektrozyylinder
- Abnehmbares Rührwerk im Kesselboden implantiert (außer CH). Abstimmen der Geschwindigkeiten und Drehrichtungen für jedes mischen passend
- Sicherheitsabschaltung durch öffnen des Deckels
- EC/EF-Stromversorgung durch Festanschluß
- Vorbereitet für Energieoptimierung



75 mm Platz zwischen  
Kesselwand und Säule  
für bessere Sauberkeit





*Zum, Kochen, Anbraten, Schmoren und zum mischen warmer und kalter Speisen*

## Touchscreen- Steuerung für die CM-, RC-, CH-Kochkessel und Bratpfanne Typ 100 :

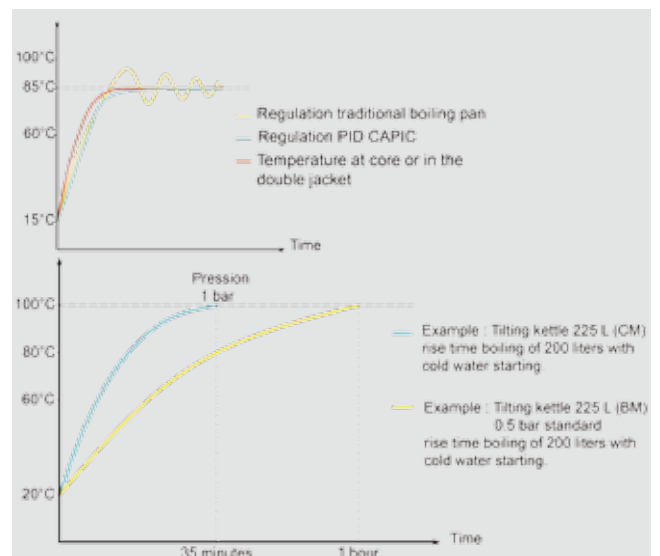
- 100 programmierte Rezepte die auch verändert werden können
- Steuerung des Kessels zum Kippen
- Kontinuierliches Lesen von Istwerten, Anweisungen, Informationen und Fehlermeldungen
- Verzögerter Start
- Geschwindigkeit-, Drehrichtung- und Mischarmzyklussteuerung (außer Pfanne)
- Digitaler Wassermengenzähler
- Diagnosehilfen für die Wartung

### Optionen :

- RS 232/485 für die Dokumentationssoftware
- Wasserhahn mit Handbrause für WW / KW
- Herausnehmbares Sieb
- Entleerhahn auf der Vorderseite (außer Kochkessel CH)
- Grundgestell zum kippen der Kessel 700 mm hoch vom Boden



### TEMPERATURSTEUERUNG



### Anmerkung :

2 Positionierungsmöglichkeiten des Steuerkasten

1 - Installation an der Vorderen Seite auf eine Säule (Standardausführung)



2 - Wandbefestigung bis 3 Meter hoch (optional)



Sicheres Kippen mit Anschlag in jeder Position und Gegengewichtdeckel mit Echtermann-Scharnieren



**AUF GRUNDGESTELL** (standard) : Säulen auf 2 Füßen, die keinen Installationssockel benötigen für einfache Installation



Mit höhenverstellbarer Grundplatte



Option: Räder und 2 Feststellbremsen



# Kochkessel

## Modell CM

### Zum Kochen und Sieden von flüssigen oder halbflüssigen Produkten

Kessel mit Flachen Boden und DREIFACHER Kessel Wand, eine Doppel Wand mit 1 bar Dampfdruck, dh 120 ° C

Die elektrische Version hat über die gesamte Höhe des Tanks für schnelles und homogenes Kochen ein zusätzliche Sicherheit durch ein Ventil. Heizung durch einen integrierten Dampf- oder Gasgenerator. Temperatureinstellung des Produktes. Automatische Wasserstands Regelung

Modell	150 Liter	225 Liter	300 Liter
Vorderseite	1350	1500	1700
Kessel Größe	603x570	750x575	900x525
Elektrisch	28 kW	35 kW	49 kW
Gas	30 kW	38 kW	56 kW



# Brat Kochkessel

## Modell CM

### Zum Anbraten und Kochen von allen Lebensmitteln

Kessel mit Flachen Boden und mit Doppelwand

Direkte Heizung bis 350°C

Kessel Boden mit Wärmeverteiler von 12 mm Stärke

Temperatursteuerung des Produkt oder des Kessel Boden im Pfannenmodus

Modell	Typ RC 44	Typ RC 64
Kapazität	150 Liter	300 Liter
Vorderseite	1500	1700
Kessel Größe	750x400	900x525
Elektrisch	18 kW	24 kW
Gas	22 kW	30 kW



# Kochkessel Modell Pilote

Heizung : Elektrisch oder Gas

mit oder ohne abnehmbarem Rührwerk

80 Liter Modell : Kessel mit elliptischen Boden mit drei Wänden

Weitere Größen: 150 ltr. und 225 ltr.



Auf Bodenplatte mit oder ohne Räder

# Kochkessel

## Modell CH

### Zum Bräunen, Schmoren und andere Kochmethoden

Kessel mit hemisphärischen Boden und mit drei Wänden

Heizung durch Dampfaustauscher bis 6 bar, durch einen elektrisch integrierten Dampfgenerator, der 0,5 bar produziert

Zweigeteilter Deckel für Zutatenbefüllung  
Abnehmbares Rührwerk

Optionen :

Kühlung der Doppelwand durch Wasserkreislauf

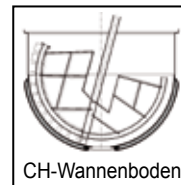
Kessel mit Boden Ablaufhahn

Abnehmbares Rührwerk mit Schaber

Modell	200 Liter	300 Liter
Vorderseite	1520	1650
Kessel Größe	750x625	880x690
Elektrisch	28 kW (0,5 bars)	35 kW (0,5 bars)



Ultra schnelle Aufheizgeschwindigkeit bei der Version mit 6 bar



CH-Wannenboden

### Speziell CH-Kochkessel

Einfache Handhabung für das abnehmbare Rührwerk



Abnehmbares Rührwerk mit Teflon-Schaber



Weitere Größen des CH Rührwerkskessel: 400 ltr. und 500 ltr.

### Kochkessel Modell Pilote

Modell	80 Liter
Vorderseite	1200
Kessel Größe	500x490
Elektrisch	14 kW



Pilot-Wannenboden



Wandbefestigung



# Kocher Kühler

## Zum blanchieren - kochen und... kühlen

**Nudeln, Reis, Gemüse, Kartoffeln und vieles mehr, ...**

Zum blanchieren oder zum kochen werden die Lebensmittel in die Kochmulde gegeben und nach dem Kochprozess über die Kippvorrichtung in die Kühlmulde gegeben

Kontrollgesteuerte Heizung durch Temperaturregler, Ton und visuelles Signal nach Programmende. Durch das kippen des Gargutes mittels Elektrozyylinder des Korbes in das kalte Wasser wird der Kochprozess unterbrochen

Typ	Korbvolumen (L)	Äussere Grösse (mm)				Kraft	
		Länge		Tiefe	Höhe	Elekt. kW	Gas kW
		Kocher	Kühler				
250	100	1000	800	1200	950	35	40
500	250	1250	1150	1500	1350	70	90

### Kapazität des CR250 :

15 bis 30 kg Nudeln oder Reis (Trockenprodukte) pro Kochprozess von 10 bis 15 Minuten (Grössere Kapazität für anderen Produkte). Zahlreiche Kochprozesse ohne Wasserwechsel, mit automatische Ebeneregulung

Kochkorb

Kühlkorb



Aufladung und Verschüttung  
250 ltr. Kocher mit integriertem  
Kühltank (1800x1100x950).

### Touch-Steuerungsdisplay

- Rezepte mit veränderbaren Werten
- Zeit- und Temperaturregelung
- (Kochen und Kühlen)
- Kontinuierliches Lesen von Werten
- Tatsächliche, Anweisungen
- Anschluß an Energieoptimierungsanlage



Einfacher Kocher 250 Liter  
(250 L - 1000x1100x950)



Kocher-Kühler 1000 und 1500 Liter für die Lebensmittelindustrie





# Mehrzweck Bratpfanne

**Modell 100 - Kapazität 6 Behälter GN1/1**

**Ersetzt: Bratpfanne, Bain Marie oder, Kochkessel**

Abgerundete Ecken im Pfannenboden, 12mm Bimetallbasis, in 316L Edelstahl, elektrisches Kippen mit Stop in jeder Position. Höhenverstellbares Gestell für die besser Entleerung von 400 mm über Fußboden

Elektrisch gesteuerter Deckel zum öffnen und schließen. Automatische Wasserbefüllung für KW/WW

## **Touchsteuerungsdisplay:**

Steuerung des Prozesses und Temperaturregulierung (Boden, Seiten und im Zentrum) mit Sonden

## **Funktionen:**

Hochleistung für alle Arten von Kochen mit Zeitmanagement und präzise Temperaturen: braten, "sautieren", Sauce Gerichte, verschieden Produkte...

## **Kapazität Modell 100:**

Grösse 2300x1200x900.

Pfannenboden 1640x630x310

Kapazität 300 Liter

Kochfläche 102 dm<sup>2</sup>

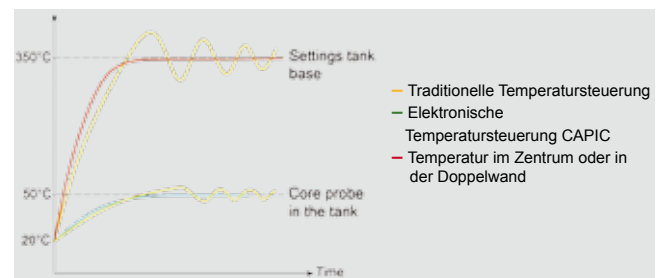
Leistung: Elek. 36 kW - Gas 42 kW

## **Speziellen Optionen:**

Motorisierter Bügel zur Aufnahme von 4 GN1/1-Körben, Tiefe.200



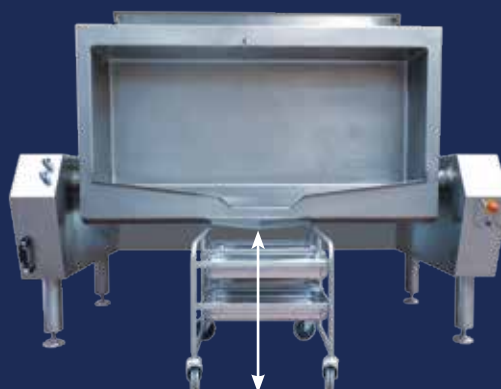
## **Temperatursteuerung**



System des Deckels, der wasserdichten Versiegelung, des Oberteils



Kipphöhe 400 mm vom Boden



**Modell Pilote : Kapazitäten 80 ltr., 100 ltr., 130 ltr. und 170 ltr. auf Grundgestell oder wandhängend**

# Combi-Ofen AC700

**Für Dämpfen, Trocknen, Braten, Pasteurisieren, und Niedrigtemperaturgaren**

- **HERVORRAGENDE KAPAZITÄT :**  
2 GN2/1\_Wagen. 16 bis 20 Ebenen, entspricht 40 GN2/1-Behälter oder 80 GN1/1-Behälter
- **ENERGIEEINSPARUNG :** 95 kW  
(statt 125/140 kW für 2 klassische Öfen)
- **EINSPARUNGEN BEI DER INSTALLATION UND BEI DEN WARTUNGEN :** 1 einziger Ofen statt 2
- **KLEINE STELLFLÄCHE :** braucht nur 2,5 m<sup>2</sup> Grundfläche
- **ELEKTRISCHE HEIZUNG :**  
Mit kreisförmigen Widerständen, die um die Edelstahl Ventilatoren platziert sind, ermöglicht es eine bessere Verteilung der Heißluft

- **FEUCHTIGKEITPRODUKTION :**  
Der Niederdruckdampf wird sofort in einem automatischen Generator produziert
- **AUTOMATISCHE REINIGUNG :** durch Vollkegeldüse im Garraum
- **OPTION :** Kühlungssystem

## Touch-Steuerungsdisplay auf der Vorderseite



- 100 programmierte Rezepte mit Beschreibung (manuell einstellbar)
- Steuerung der Zeit, Temperatur (1 Sonde mit 3 Messstellen)
- Feuchtigkeitswerte, Pasteurisierung
- Kontinuierliche Auslesung der realen Werte, Einstellungen, Informationen eventueller Fehler
- Startzeitvorwahl
- Anschlüsse (option) externer Energieoptimierung und der Rückverfolgbarkeit (RS232/RS485)



**EINZIGARTIG**



Vorderseite 1500  
Tiefe 1620  
Höhe 2050+210 Rohr



**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.