

Robuster, kompakter und mit mehr Leistung

KÜCHENANLAGEN

700, 800, 900, 1000 Programm und maßgeschneiderte Herdanlagen



KÜCHENANLAGEN



*« Unsere Leidenschaft für
Perfektion ist ihre beste
Garantie »*

Restaurant, Brasserie, Imbiss, kleine und große Kantinen ...



KÜCHENANLAGEN

700, 800, 900, 1000 Programm und maßgeschneiderte Herdanlagen

Wir entwerfen und erstellen Ihnen ein umfangreiches Angebot an Küchenanlagen die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind
Kompakte Abmessungen, Hygienestandards, Ergonomie, und starke Leistungen der Geräte
zeichnen unsere Küchen aus

Allgemeine Charakteristiken

- 18-10 Edelstahlkörper
- Mehrere Kombinationen aus Einzelgeräten und Herdanlagen

Programm	Tiefe	Höhe der Geräte	Säule und Arbeitshöhe
700, Aven	725mm	250mm	880/910mm
800, Celtic	836mm	270mm	900/930mm
900, Armen	925mm	270mm	900/930mm
1000, Grande cuisine	1000mm	270mm	900/930mm
900, Pilote	925mm	Der Säule Höhe 450mm	

Robustheit

- Deckplattenstärke: 3mm (mit Ausnahme von 700, 2 mm)
- Seitenwände und Innenwände: 2 mm (mit Ausnahme von 700, 1 mm)
- Edelstahl-Grills
- Markenkomponente wie Scharniere von Echtermann
- Hohe Qualität und schwere Bedienknöpfe

Leistung

- Edelstahl-Fritteuse mit ovalen Heizelementen
- Hoher Wirkungsgrad und robuste Konstruktion des Gas-Brenners
- Elektrische Edelstahlheizelemente
- Leistungen werden von zertifizierten Labors überwacht

Ersparnisse

- Dank seiner innovativen Konzeption, bringen CAPIC Küchen eine Einsparung bei Energie und Wartung.
- Analyse basiert auf Endanwender-Feedback.

Hygiene

- alle Geräte sind mit Seitenwänden ausgestattet
- alle Becken sind geschweißt und nicht tiefgezogen
- herausnehmbare Fettauffangschubladen
- Grillroste, Schubladen sind abnehmbar und spülmaschinengeeignet, außer die Serie Aven-700
- Abgerundete Ecken für eine optimale Reinigung (außer 700)
- Wasserdichtes Bedienfeld
- 120 mm Abgaskamin
- bei Sockelaufstellung können die Füße angepasst werden

Ergonomie

- Hang-Fassade für besseren Komfort der Bedienelemente (außer 700)
- Emaillierte Griffe für Schränke und Backöfen
- Geschützte Bedienknöpfe
- Einfacher Zugang für die Wartung
- Zuschneideleiste und Regale (Option)
- Verstellbare Füße

Sicherheit

- Pilotflamme mit Thermokupplung
- Alle Geräte entsprechen der NF und CE Norm

Dauerhafte Entwicklung

- CAPIC konzipiert und fertigt Geräte in Einhaltung hoher Umweltqualität (DEQ)
- Hergestellt, in einer Anlage mit 7 Etagen des Recyclings
- Das Recycling erfolgt mit Hilfe einer Organisation die eine WEEE-Bescheinigungen ausstellt
- CAPIC spart Energie durch Hochleistungs Heizelemente (Vulkan-Brenner, ovale Heizelemente, getaucht Heizung) und starker Isolierung
- 100% Französische Produktion
- Unsere Geräte haben einen Lebensdauer von über 15 Jahren

4 MONTAGE OPTIONEN:



Standard



Brückenbau



Fahrbar



Freihängend

Die Küche, die Sie lieben...



Offene Brenner

6 oder 9 kW

Offene Brenner sind die großen Klassiker beim Kochen.

Allgemeine Charakteristiken

- 2, 4 oder 6 offene Brenner
- Brenner: serienmäßig, Edelstahlkörper oder Volcan Brenner
- Grill in Edelstahl nach den Programmangaben
- Edelstahl-Grills, Schubladen und Fettauffangschubladen sind Spülmaschinenfest
-

Leistungen

- Der offene Brenner hat eine Energieabgabe mehr als 60%
- Sicherung durch Thermokupplung
- Gesicherte und geschützte Bedienknöpfe

Programm	700	800	900	1000
Model	2 offene Brenner			
Vorderseite	400	400	400	500
Leistung	4,8kWx2	6 / 7kWx2	6 / 7 / 9kWx2	6 / 9kWx2
Grills aus Edelstahl	300x550	300x600 oder 400x600		400x600
Model	4 offene Brenner			
Vorderseite	800	800	800	1000
Leistung	4,8kWx4	6kWx4	6 oder 9kWx4	6 / 9kWx4
Grills	300x550	300x600 oder 400x600		400x600
Model	6 offene Brenner			
Vorderseite	-	1200	-	-
Leistung	-	6kWx6	-	-
Grills aus Edelstahl	-	400x600	-	-

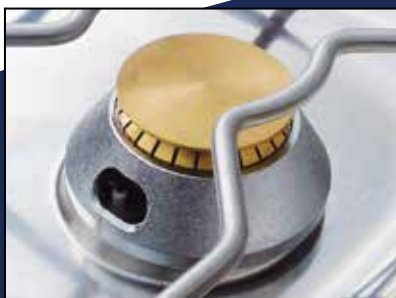


Brenner serienmäßig
6 kW



Brenner Volcan
9 kW

Brenner serienmäßig 6 kW.



Brenner Volcan 9 kW.



Erhältlich als separate Top-Einheiten, offener oder geschlossener Schrank, Wärmeschrank oder Ofen.

Hocheffiziente offene Capic Brenner 7 KW



BRENNER MIT ROSTFREIEM STAHLKÖRPER & ECOFLAM

Der neue offene Brenner 7 kW mit einem rostfreiem Stahlkörper (ausschließlich durch CAPIC) hat alle Eigenschaften eines außergewöhnlichen Brenners: Doppelbrenner, Krone aus massivem Messing, ein Edelstahlgehäuse, Pilot Flamme mit einer geschützten Thermokupplung, einem abnehmbaren Überlaufschutz + Tropfschale liegen für Reparaturen direkt unter der abnehmbaren Tropfschale Brenner und Gasrohre aus Edelstahl und Messing.

Im Zusammenhang mit der neuen Technologie:

Das Ecoflam System

Automatische Aktivierung der offenen Brenner dank einer Öffnung oder einer Schließung eines Elektroventils, das den Gasstrom aktiviert oder deaktiviert. Eine einfache Berührung der Edelstahlkugel aktiviert das System

Vorteile

- Es spart rund 30% Gas.
- Reduziert die Reinigungszeit um 20%.
- Zeitersparnis von 10% zum erhöhen der Temperatur.
- Es verdoppelt die Lebensdauer der Brenner.

DER NEUE



Brenner mit rostfreiem Stahlkörper und Ecoflam 7 kW

CAPIC steht in Flammen!

Herausnehmbare Fettschublade und annehmbarer Grill aus Edelstahl



Brenner mit rostfreiem Stahlkörper und Ecoflam 7 kW



Zusätzliche herausnehmbare Fettschublade unter dem massivem Top



Solid Top

die Glühplatte bietet volle Flexibilität und ist die ideale Ergänzung zu den offenen Brennern



Allgemeine Charakteristiken

- Unsere Modelle:
 - 1 Glühplatte
 - 2 offene Brenner + 1 Glühplatte
 - 2 offene Brenner + 1 Glühplatte + 2 offene Brenner
- Gusseisenplatte in zwei Teile. Zentrierte Ring oder der Ring auf der linken Seite. Programm 700 aus speziell handgemachtem Stahl aus Deutschland
- Fettwanne unter der Arbeitsplatte
- Gesicherte und geschützte Bedienknöpfe

Leistungen

- Die Feuerziegel umgeben den zentralen Brenner und garantieren einen Trägheit der Wärme und reduzieren die Energie
- Die massive Decke ist mit Sporen ausgestattet, um einen optimalen Wärmeschutz bekommen und um die Trägheit auf der Kochfläche zu erzielen

Programm	700	800	900	1000
Model	1 solid Top			
Vorderseite	400	500 / 800	500 / 800 / 1000	500 / 1000
Leistung	6kW	8kW	8kW / 10kW	8kW / 10kW
Glühplatte	400x550	600x 500 / 800	600x 500 / 800 / 1000	600x 500 / 1000

Model	2 Offene Brenner + 1 solid Top			
Vorderseite	800	800	800 / 1000	1000
Offene Brenner				
Leistung	4,8kWx2	6kWx2	6 / 9kWx2	9kWx2
Grill	300x550	600x300	600x300 / 400	600x400
Solid Top				
Leistung	6kW	8kW	8kW	8kW
Glühplatte	400x550	600x500	600x500 / 600	600x600

Programm	700	800
Model	4 Offene Brenner + 1 solid Top	
Vorderseite	1000	1200
Leistung: Offene Brenner	4,8kW x4	6kW x4
Grill: Offene Brenner	300x550 x2	600x300 & 600x400
Leistung: Solid Top	6kW	8kW
Glühplatte: Solid Top	400x550	600x500



1 solid Top



2 Offene Brenner
+1 solid Top

Die Glühplatte ist aus Spezialgusseisen der Brenner ist von Feuerziegeln umgeben



Die gesamte Glühplatte ist
vollflächig nutzbar

CAPICHEF 800 Programm

Maximale Effizienz auf minimalem Raum: 1,5 m²

Speziell entwickelt für die Gastronomie von 30 bis 100 Personen

Aus einem Stück hergestellt Arbeitsplatte 3mm dick , Abmessung: 2000 x 836 x 270 mm



Der Capichef besteht aus:

- 2 offene Brenner unter 300 x 550 Edelstahl-Schieberost, Leistung 4,8 kW
- 1 Glühplatte 400 x 500, Leistung: 6 kW
- 2 offene Brenner unter 300 x 550 Edelstahl-Schieberost, Leistung 4,8 kW
- 1 Edelstahl-Elektro-plancha mit Thermostat und Ablauf-einem in der Gerätefront-Schublade. Leistung: 3kW, Nutzfläche 17,5dm²
- 1 Fritteuse 8 Liter, Leistung: 6 kW, Entleerhahn an der Vorderseite, 15 kg Pommes Frites pro Stunde

Der Capichef ist nur in dieser Version erhältlich. Er kann jedoch auf Unterbauten oder auf Kühlunterbauten gebaut werden

Stärke des CAPICHEF:

- **Robustheit:**
Durchgehende Deckplatte, mit einer Stärke von 3 mm. Edelstahl-Schieberost.
Glühplatte auf Feuersteine.
Plancha: Heizelement unter der Platte.
- **Leistung:**
Heizung mit ovalen Heizwiderständen, für 30 % mehr Leistungsfähigkeit unter der Grillplatte und der Fritteuse.
- **Einfache, Reinigung und Installation**
Kein Eindringen von Fett oder Flüssigkeiten wegen der durchgehenden Arbeitsplatte
Abnehmbare Tropfwanne unter den Brennern, Spülmaschinenfest
Große Wasserrinne um die Grillplatte

Große Fettauffangschublade unter der Grillplatte und den offenen Brennern

Elektrische Kochplatte

2 oder 4 Platten Herd

- 2 oder 4 Platten Gusseisen, quadratische Platten 300 x 300
- Unabhängige Thermostat Steuerung für jede Kochplatte

Programm	700	800	900	1000
Model	2 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN			
Vorderseite	400	400	400	-
Leistung	4kWx2	4kWx2	4kW x2	-
Glühplatte	300x300	300x300	300x300	-

Model	4 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN			
Vorderseite	800	800	800	1000
Leistung	4kWx4	4kWx4	4kW x4	4kWx4
Glühplatte	300x300	300x300	300x300	300x300



Elektrische Solid Top

Die massive Platte bietet volle Flexibilität

- 2 / 3 Gusseisen quadratische Platten 300x600
- Steuerung durch 3 Stufen Schalter
- Fettauffangschublade für mögliches überlaufen

Programm	700	800	900	1000
Model	2 / 3 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN			
Vorderseite	-	800	800	1000
Leistung	-	5kWx2	5kW x2	5kW x3
Glühplatte	-	300x600	300x600	300x600



Neutral

Neutralelemente die perfekt in die Herdanlagen integriert werden können
Diese bieten Ihnen zusätzlichen Platz für die Vorbereitung

- Neutralelemente: Diese Einheiten sind in mehreren Ausführungen verfügbar Die Abmessungen reichen von 100 bis 1200mm, Für mehr Vorbereitungsraum
- Waschbeckenschrank: 340 x 290 x 200, mit Anschluss an das Abwasser. 400 mm breit



Bain-Marie

Damit halten Sie Saucen und Beilagen auf variablen Temperaturen warm.

- Becken ist geschweißt
- Abwasseranschluß
- Thermostat regelbar von 30 - 110 °C
- Wasserversorgung warm und kalt

Option: elektronische Regulierung und automatischer Wasserbefüllung

Programm	700	800	900	1000
Model	Vorderseite 400			
Tankgröße	300x510 x220	306x510 x200	306x510 x220	306x510 x200
Leistung	2,4kW	2,4kW	2,4kW	2,4kW

Model	Vorderseite 800			
Tankgröße	-	630x510 x200	630x510x200	-
Leistung	-	7,2kW	7,2kW	-



Mehrzweck Pfanne

**Ein echtes Multifunktionsgerät !
Kann als Bain-Marie verwendet werden
oder als Bratpfanne, oder als ein echter
Mini-Bräter.**

- Die bimetallische Basisstärke beträgt 12 mm
- Entwässern: Ø 70mm mit Stopfen
- 2 getrennte Heizzonen. Jede Zone hat sein Thermostat von 0 bis 350 °C

Programm	800		900	
Vorderseite	400	800	400	800
Tankgröße	300x510x100	630x510x100	300x510x100	630x510x100
Leistung	Elektrik 3kW	Elektrik 6kW Gas 10kW	Elektrik 3kW	Elektrik 6kW Gas 10kW



Abnehmbare Zierleiste für die einfache Service

Mehrzweck Becken mit abgerundeten Ecken
Beckenentleerung mit Teflon Stopfen

Zum Beispiel: Braten von Seekammuschel-Spieße direkt in der Pfanne



Durch den Einsatz dieser effizienten und qualitativ hochwertigen Pfanne, können Sie mehr mit weniger Ausrüstung tun

Grillplatte

Gusseisen, Edelstahl, glatt, geriffelt... Unser großes Sortiment bietet Ihnen 4 verschiedene Arten von Grillplatten an, um Ihre Bedürfniss zu erfüllen



Gusseisen, geriffelt oder glatt:

geriffelte Grillplatte für das perfekte Grillmuster

Durchbrochene Gusseisen-Grillplatte:

Barbecue-Stil Grillplatte

Programm	700	800	900	1000
Model	Geriffelte und schräge Grillplatte aus Gusseisen			
Vorderseite	400	400	400 or 500	500
Elektrisch	5kW	5kW	5kW	-
Leistung/ Dimension	300x600	300x600	300x600	-
Gas	8kW	8kW	8kW / 11kW	11kW
Leistung/ Dimension	400x550	400x550	400x550 / 500x630	500x630

Model	Glatte Grillplatte aus Gusseisen			
Vorderseite	400			
Elektrisch	Leistung: 5kW / Dimension Grillplate: 400x550			
Gas	Leistung: 7,2kW / Dimension Grillplate: 400x550			

Platte aus Edelstahl glatt: Diätetische Grillplatte

Weniger Fett und keine Geschmacksübertragung

Lavastein Grill mit Edelstahl-Bars:

Barbecue-Stil Grillplatte

Programm	700	800	900	1000
Model	Glatte Grillplatte aus Edelstahl			
Vorderseite	400 / 800			-
Elektrisch	Leistung: 5 - 10 kW Dimension: 400x550 / 800x550			-
Gas	Leistung: 7,2kW / Dimension: 400x550			-

Model	Lavastein Grill mit Edelstahl-Bars			
Vorderseite	400			-
Gas	Leistung: 13kW / Dimension: 310x440			-

Model	Rack Grillplatte mit Gusseisenstangen			
Vorderseite	400			-
Elektrisch	Leistung: 6kW Dim. 400x600			-

glatte Edelstahl
Grillplatte



geriffelte Gusseisen Grillplatte



Lavastein Grill



Rack Grillplatte



Erhältlich als separate Top-Einheiten oder auf Unterbauten, Wärmeschrank oder Ofen

Plancha

Ein Muss für jede Küche
Kochen mit einem Plancha stärkt
Geschmack und Aromen
Die Produktqualität bleibt total erhalten

- Homogenes Kochen oder anbraten ohne Fett
- Schnelle Farbgebung der Lebensmittel
- Perfekt zubereitet

Die Platte besteht aus einem speziellen Edelstahl aus mehreren Schichten und ist 15 mm dick

Eine 20 mm Wasserrinne rund um die Platte mit Überlaufventil erleichtert die Reinigung und optimiert das Zubereiten

An der Vorderseite befindet sich eine Fettauffangschublade

Elektrische Heizung

Durch Hochleistungs-Heizelemente

Separate Heizzonen linkes und rechtes mit Handsteuerung für variable back Temperatur.

Gasheizung

Sicherung durch Pilotflamme und Thermokupplung. Heizung durch 3 Edelstahl Hochleistungsbrenner für separate Grillfläche separat geregelte Heizzonen sorgen für eine optimale Zubereitung der Lebensmittel

Alternative

1/3 oder 1/2 geriffelte hochglanz polierte Grillplatte

Abnehmbarer Spritzschutz

Integrierte Wasserversorgung für die Wasserrinne

Die Vorteile eines Plancha

- Geringerer Verbrauch von Ölen und Fetten
- Durch die mit Wasser gefüllte Rinne werden Öle und Fette gesammelt und bei Bedarf in die Fettauffangschublade gesammelt
- Oberfläche leicht zu reinigen mit einem Schaber



Programm	Elektrische Plancha	
Vorderseite	500	800
Leistung	3 kW	6 kW
Große	340x515	620x515

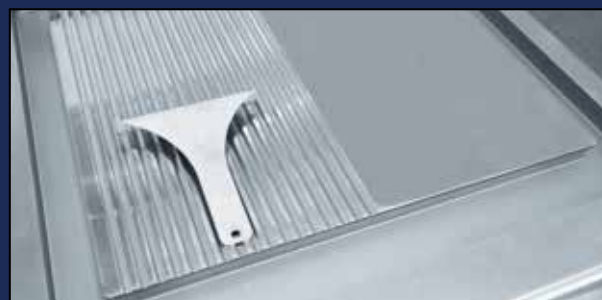
Programm	Gas Plancha	
Vorderseite	-	800
Leistung	-	10 kW
Große	-	620x515

Erhältlich im 800 und 900 Programm.

Optionale Wasserversorgung der Rinne, Abfallfilter, Ablasshahn für direkten Ablauf



Wasserrinne rund um die Platte erleichtert die Reinigung und optimiert das Grillen



Fritteuse

Unsere Fritteusen sind leicht zu reinigen.
Die elektrische Fritteuse ist ausgestattet mit einem ovalen Heizelement. Das Gas-Modell ist mit großen Heizrohren ausgestattet, für das indirekte Erhitzen des Öls



Standard-Fritteuse

Die Fritteusen sind serienmäßig ausgestattet mit:
Aushebbaren Heizelementen um die Reinigung zu erleichtern.
Ablasshahn für den einfachen Austausch des Öls
Manuelles oder automatisches Heben der Körbe.

Programm	Vorder-seite	Energie	Öl Becken	Leistung	Kapazität	Effizienz
700	400	Elektrik	1	10kW	15 L	25 kg/h
	500		2	2x 6kW	2x 8 L	2x15 kg/h
800	400	Gas	1	20kW	20 L	35 kg/h
			1	10kW	15 L	25 kg/h
	500	Elektrik	1	20kW	20 L	60 kg/h
			2	2x 6kW	2x 8L	2x 15kg/h
900	400	Gas	1	20kW	20 L	35 kg/h
	400	Elektrik	1	10kW	15 L	25 kg/h
			1	20kW	20 L	60 kg/h
	500	Elektrik	2	2x 6kW	2x 8 L	2x15 kg/h
1000	400	Gas	1	30kW	30 L	60 kg/h
	500	Elektrik	1	20kW	20 L	60 kg/h
		Gas	1	30kW	30 L	60 kg/h



1 Becken



2 Becken

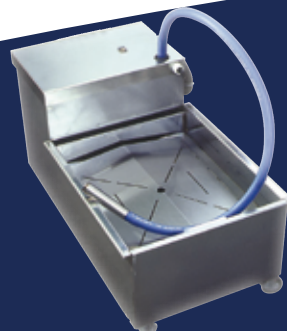
Turbo Fritteuse

Für die Qualitätsserienproduktion von Pommes Frites
Nur im Programm 900
Die Fritteuse als Standmodell ist mit dem Capic Ölfiltersystem
ausgestattet
Das Öl wird nach der Filtration automatisch in das entsprechende
Becken gepumpt

Programm	Außenmaßen	Energie	Leistung	Kapazität
2 Fritteusen	800x925	Elektrik	2x20kW	2x20 L
1 Fritteuse + 1 neutrale Einheit	800x925	Elektrik	20kW	20 L
	1000x925	Gas	30kW	30 L
2 Fritteusen + 1 neutrale Einheit	1200x925	Elektrik	2x20kW	2x20 L
	1500x925	Gas	2x30kW	2x30 L
1 Fritteuse zusätzlich	400x925	Elektrik	20kW	20 L
	500x925	Gas	30kW	30 L



Filter von CAPIC



Kapazität 35 ltr.: 400x720x450.

Kann für alle Fritteusen Modelle verwendet werden.
Die CAPIC-Filter filtern Schmutz und Öl über ein internes
Filtersystem. Das saubere Öl wird zurück in die Fritteuse gepumpt.



Smart 130

Produktionskapazität
120 bis 130 kg pro Stunde.

Stärken: Vollautomatische filtration des Öls behält automatisch die Menge des Öls.

- Inhalt 2 x 23 ltr.
- Elektrische Leistung 2 x 28 kW
- Oberhalb 3 mm Edelstahl mit umlaufendem Schwallrand, sorgt für kein überlaufen
- Geschliffene Deckplatte
- Unabhängige Temperatur Regulierung pro Becken mit elektronischem Sicherheitsthermostat
- 4 automatisch unabhängig einstellbare Körbe mit Timer und programmierbare Rezepte.
- Automatischer Schritt für Schritt Reinigungs-Menü
- 4 Körbe 1/2 von 360x160x135 mm
- Automatische Ölstandskontrolle
- Sicherheitsüberlauf
- Automatische Filtervorrichtung Integriert mit einem Alarm für die Anzahl der Betriebszyklen
- Herausnehmbare Filter auf Rollen mit Pegelsonde für die Regelung und ansteuern der Ölmenge
- Automatische Abfüllanlage für das Öl, mit integriertem Zubehör



Vorderseite 1000 mm
Tiefe: 836 mm Modell Celtic
und 925 mm Modell Armen

Sehr wichtig: die Geschwindigkeit

- Zeit des Temperaturanstiegs:
180 °C in nur 6 Minuten.
- Entleerungszeit und vollständige Filtration und Release-Ölstand :
in nur 4 Minuten.



Heizung mit ovalen Heizwiderständen, mit eingebauter Kippvorrichtung um die Heizwiderstände in Position zu halten und um die Reinigung zu erleichtern.

Salzen

Wesentliche Ergänzung für Fritteusen, ist das Pommes Frites Becken. Ideal um die Pommes Frites auf Temperatur zu halten und zum abtropfen.

PERFEKTES WARMHALTEN UND ABTROPFEN DER POMMES FRITES

Ein- und Ausschalter: LED-Kontrollleuchte.
Option: elektrische Infrarotheizung , 1000W.

Programm	Vorder-seite	Model	Leistung	Kapazität
800	400	Neutral	-	GN1/1 abnehmbare Wanne, Tiefe 150mm inklusive mit Abtropfgestell.
		Heizung	1000W	
900	400	Neutral	-	
		Heizung	1000W	



Option Eine Infrarotheizung

Salzen mit option Eine Infrarotheizung



Pasta Kocher

PRODUKTIONSKAPAZITÄT
Mehr als 35 kg / s

Kontrolliertes Wasserkochen, nicht nur für Nudeln.

Der Nudelkocher besticht durch seine Vielseitigkeit um Lebensmittel zu produzieren. Pasta, Gemüse und auch Sous Vide Garen ist mit diesem Gerät möglich
Erhältlich in Armen und Celtic Programm.

- 30 Liter. Becken 10kW Leistung.
- Mehr als 35 kg / s Produktionskapazität.
- Heizung durch ein ovales kippbares Heizelement.

Option: 85x85x200 Teil Korb. (6 Körbe max. Pro Becken).



Vitro

Komfort und Leistung - sofortige Hitze und leicht zu reinigen

- Glas Ceran Kochfeld, 6 mm Dick
- Leistung: 2x4 kW
- Heizung durch Thermostate gesteuert
- Die Strahlungsplatten ermöglichen ein schnelles und präzises heizen



Induktion

Absoluter Komfort für Ihr Arbeiten

Außergewöhnliche Effizienz - Induktion ist zu 95% energieeffizienter als herkömmliche Geräte

Keine Wärmeentwicklung in der Arbeitsumgebung, nur wenn die Pfanne in Kontakt kommt mit dem Induktion Feld

Die Induktion ist eine echte Profi Ausrüstung mit unerreichter Leistung und Steuerbarkeit

- Ceran Kochfeld Glas, 6 mm Dick
- Steuerung mit Ein / Ausschalter
- Regulierung durch graduierte Potentiometer
- Thermostat-Sicherheit. Wärme LED-Anzeige



Model	Programm	Vorder-seite	Leistung	Platte
Vitro oder Induktion	700	400	2x4kW oder 2x3kW	325x600x6
Vitro	800 / 900	400	2x4kW	325x650x6
Induktion	800 / 900	400	2x3,5kW oder 2x5kW	325x650x6

Drehknöpfe, saubere Linie oder Touch-Control



Bedienung induktion 5 kW.

Glas Ceran für Vitro und Induktion



Erhältlich als separate Top-Einheiten oder auf Unterbauten, Wärmeschrank oder Ofen.

Unterbau

Schränke, Wärmeschränke, Schubladen.

Wir bieten eine große Auswahl an Unterbaueinheiten zur Optimierung der Arbeitsumgebung.



Offener Stand

- Tiefe entsprechend dem Programm:
Breite 800, 900, 1000, 1200, 1400, 1500, 1600, 1800 oder 2000mm.
- Struktur aus Edelstahlrohr Ø 70 mm mit Rahmen auf verstellbaren Beine.



Offene Unterbauten

- Tiefe entsprechend dem Programm:
Vorderseite 400, 500, 800, 1000, 1200 oder 1600 mm.
- Optionen: Zwischenboden, 5 GN 1/1 Einschübe.



Geschlossene Unterbauten wahlweise mit Wärmeschränk

- Breite 400 (1 Flügeltür) 850 W.
500 (1 Flügeltür) 850 W.
800 (2 Flügeltüren) 1.5 kW.
1000 (2 Flügeltüren oder Schiebetüren) 2.1 kW.
1200 (2 Flügeltüren oder Schiebetüren) 2.1 kW.



Neutrale oder beheizte Schubladen

- Breite 400, 500.
- **Neutrale Schubladen:**
2 Schubladen mit je 1 Schublade GN1/1 150 mm tief
- **Beheizte Schubladen:**
2 Schubladen mit je 1 Schublade GN1/1 150 mm tief.
jedes Schubfach mit einer Größe von 550x315x265
- Umluft beheizt.
- Gradgenaues warm halten.
- Steht als Basis unter einem Herd.
- Heizleistung 1000 Watt, Thermostat 30°C - 85°C

Optionen und Zubehör

Seitliche Tür.

Ausgeschnittener Boden für die Medien

Rahmengestell für 5 GN 1/1

Unterbau in H 2 Ausführung

1 Fuss für 2 Geräte



Statischer Ofen

Der klassische Art Backofen, ideal für Backen, Röstung, Bräunung, usw

- Ofenkammer mit Edelstahl-Außenschale und dichter Faserisolierung
- Abnehmbare Backofen Basis aus Edelstahl, 6 mm Dick
- Wärmeisoliert, doppelwandige Haut, ausbalancierte Tür auf Schwerlastbefestigungen
- Geschützte Bedienelemente
- Thermostat von 50°C bis 300°C

Programm	700	800	900	1000
Vorderseite	800	800	800 oder 1000	1000
Elektrisch	4,2 kW	5,1 kW		
Gas	8 kW	10 kW		
Int. dimension	530x450 x290	650x530x280		



Heissluftofen

Für das homogene und schnelle Backen Dank der heize Luftzirkulation in der Ofen.

- Ofen mit Edelstahl-Außenschale und hoher dichter Faserisolierung.
- Abnehmbare Backofen Basis aus Edelstahl, 6 mm Dick.
- Klappbare, doppelwandige Tür, mit einem integriertem, isolierten Glassichtfenster.
- Thermostat von 10°C bis 280°C.

Range	700	800	900	1000
Vorderseite	-	800	-	-
Elektrisch	-	6 kW	-	-
Int. dimension	-	590x370x400	-	-



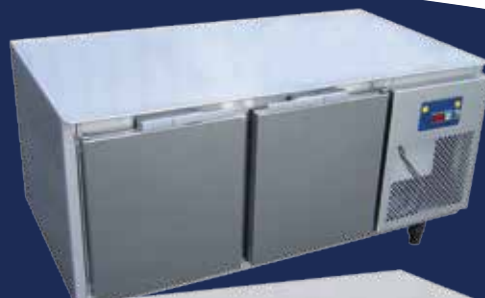
Kühlschrank unter den Schubladen

Lieferung mit einer Kompressor-Einheit. Diese ist auf der rechten Seite eingebaut. Automatisches entfrosten. Verordnung (Leistung 1 / 5CV).

- Verstärkte Isolierung.
- Thermostat digital einstellbar (1 ° C bis + 10 ° C).
- Behälter und Gitterroste nicht enthalten.

Tiefe entsprechend dem Programm: Breite 1200, 1600 oder 2000mm. 2, 3 oder 4 Türen, 4 GN1 / 1 Einschübe pro Tür.

Tiefe entsprechend dem Programm: 1600 oder 2000mm. 4 oder 6 Schubladen für GN1 / 1.



Kochkessel

Die Volumenproduktion für, Suppen ,Soßen, Kartoffeln, und vieles mehr

- Fassungsvermögen 60, 100, 150 und 235 Liter
- Kessel nahtlos verschweißt, Deckplatte 3 mm dick
- Deckel mit Echtermann Scharnieren
- Isolierter Deckelgriff
- Abnehmbares Sieb
- Großer Drehablasshahn zur Erleichterung für das Entleeren
- Integrierte Warm- und Kaltwasserversorgung wird von vorne gesteuert

Option: Inox NC 316L speziell für zum Beispiel Meeresfrüchte, Sauerkraut und vieles mehr

DIREKTE HEIZUNG

Gas : Hochleistungs-Edelstahl Brenner mit integrierter Kontrollleuchte und Thermokupplung
Dicke des Kesselbodens beträgt 3 mm

Elektrik : Hochleistungs-Elekt. Elemente gesteuert über einen Energieregler
Dicke des Kesselbodens beträgt 8 mm

INDIREKTE HEIZUNG (BAIN-MARIE)

3-fache Haut. Boden des Kessels beträgt 3 mm

Druckschalter. Sicherheitsventil

Gas : Hochleistungs-Edelstahl Brenner mit integrierter Kontrollleuchte und Thermokupplung. Dicke des Kesselbodens ist 3 mm

Elektrik : Hochleistungs-Elektro Elemente gesteuert über einen Energieregler



Feste Wasserversorgung für Warm- und kaltwasser



Herausnehmbares Sieb



Direkte Heizung

Programm	Vorder-seite	Kapazität	Leistung		Kessel dim.
			Elek.	Gas	
800	800	100 L	-	18kW	Ø603x390
		150 L	12kW	22kW	Ø603x550
900	800	100 L	-	18kW	Ø603x390
		150 L	12kW	19,5kW	Ø603x550
	1000	235 L	-	22kW	640x620x600
1000	1000	150 L	12kW	19,5kW	Ø603x550
		235 L	-	22kW	640x620x600

Indirekte Heizung (Bain-Marie) Elektrik

Programm	Vorder-seite	Kapazität	Leistung		Kessel dim.
			Elek.	Gas	
700	800	60 L	9kW	-	Ø500x360
800	800	60 L	9kW	-	Ø500x360
		100 L	13,5kW	18kW	Ø603x390
		150 L	18kW	19,5kW	Ø603x550
900	800	60 L	9 kW	-	Ø500x360
		100 L	13,5kW	18kW	Ø603x390
		150 L	18kW	19,5kW	Ø603x550
1000	1000	235 L	22,5kW	22kW	640x620x600
	1000	150 L	18kW	19,5kW	Ø603x550
		235 L	22,5kW	22kW	640x620x600

Bratpfanne

Die CAPIC legendäre Bratpfanne
Schmoren, sanft braten, Braten, Backen,
Schmoren, Pochieren und vieles mehr

- Der bimetallische Pfannenboden, ist 12 mm dick
- Behälter mit abgerundeten Ecken, Tiefe: 250 mm
- Vorderseite: Ein- und Aussteuerung für die integrierte Warm und Kalt Wasserversorgung
- Doppelwandiger Deckel, montiert auf ausgeglichen Scharnieren
- Elektrisches Kippsystem oder manuelles Kippen mit Halt in jeder Position
- Großer Auslauf für eine einfache Entleerung
- Peripherietropfschale

Elektrische Heizung: Elektrische Heizelemente gesteuert durch Energieregler mit genauer Thermostat-Steuerung und genauer Temperatur Sicherheitsabschaltung

Gasheizung: Hochleistungs-Edelstahl Brenner mit integrierter Kontrollleuchte und Thermokupplung



Mehrzweck Bratpfanne

Das Design und die Komponenten dieses Geräts sind speziell auf das empfindliche Kochen angepasst. Dieses erfordert eine präzise Temperatur

Neben der oben erwähnten Bratpfanne, bietet diese Produkt auch:

- Multi-Sensor-Thermostat Regelung durch digital kontrollierte Platte (2 kombiniert, 2 sautieren)
- Sequentiell Energiespender mit digital gesteuerten Panel
- Audio-Alarm am Ende des Kochzyklus
- Elektrische Zündung für Gasmodelle
- Volumenwasserzähler
- Gasabschaltung beim Kippen
- Schlauchbrause



Bratpfanne

Programm	Model	Vorder-seite	Kapazität	Leistung		Kessel dim.
				Elek.	Gas	
700	30	800	65 L	6kW	10kW	627x510x210
	35	800	80 L	9kW	12kW	650x575x250
800	50	1000	100 L	15kW	20kW	850x575x250
	60	1200	130 L	18kW	25kW	1050x575x250
900	35	800	80 L	9kW	12kW	650x575x250
	50	1000	100 L	15kW	20kW	850x575x250
	60	1200	130 L	18kW	25kW	1050x575x250
	80	1500	170 L	27kW	30kW	1350x575x250
1000	50	1000	100 L	15kW	20kW	850x575x250
	80	1500	170 L	27kW	30kW	1350x575x250

Mehrzweck Bratpfanne

Programm	Model	Vorder-seite	Kapazität	Leistung		Kessel dim.
				Elek.	Gas	
900	50	1250	100 L	15kW	20kW	850x575x250
	60	1450	130 L	18kW	25kW	1050x575x250
	80	1750	170 L	27kW	30kW	1350x575x250



Abgerundete Ecken für einen perfekten Hygiene



Edelstahl-Gasbrenner für eine bessere Wärmeverteilung

Plasma Bratpfanne

50 dm² Elektrisch - 110 ltr.

Für die Schulküchen , Großküchen, Krankenhäuser,
und kleinen Lebensmittelverarbeitungsanlagen



Vorteile: Geschwindigkeit und signifikante Effizienz des Kochens

- Elektrisches Kippsystem
- Entleeren des Pfanne bei 340mm vom Boden.
- Heizleistung: 22,8 kW
- Heizung durch große Flächen Elemente
- Zeitpunkt des Temperaturanstiegs von 20 bis 200 ° C auf der Pfannenboden in nur 4 Minuten
- Beckentiefe : 250 mm, Kapazität: 2 GN 1/1 Tablett, Nutzvolumen: 110 Liter
- Multifunktion mit Temperaturregelung des Pfannenbodens und Produkt
- Regelung durch Kerntemperaturfühler
- Gespeicherte Rezepten
- HACCP geeignet
- Integrierte Schlauchrolle für eine einfachere und bessere Reinigung
- Doppelwandiger Deckel mit umlaufender Dichtung, durch elektrische Heber gesteuert
- Kann manuell bei Stromausfall geöffnet werden
- Korbhebefunktion
- Timer und verzögerter Start in Echtzeit
- Die Möglichkeit die Bratpfanne an der Wand zu befestigten oder auf Füße zu stellen
- Der Top besteht aus 3 mm dickem Edelstahl.
- Der Raum zwischen dem Boden und der Ausgieß Element (beim Kippen) ist 450mm



Breite: 1300 mm - Tiefe: 925 mm

Mit einem Kerntemperaturfühler



Steuerung durch Farb-Touchscreen auf einer Konsole



Capitop

Capitop ist das erste und einzigste Gerät auf dem Markt, welches ein Bain Marie Kochkessel mit einem Rührwerk und eine Mehrzweck Bratpfanne vereint



Bain-Marie Kessel mit einem Rührwerk:

Verwendung: Suppen, Soßen, Eintöpfe, langsames und schonendes kochen

- Kapazität: 35 ltr. Leistung: 12 kW
- Abnehmbare L + R Rührwerk aus Edelstahl mit Teflon Schaber
- Kippen durch elektrischen Kippmechanismus

Mehrzweck-Bratpfanne:

Verwendung: Markieren, Bräunung, sautierten Gerichte, gebratene Speisen, langsames und schonendes kochen

- Fläche: 20 dm². Kapazität: 25 ltr
- Leistung: 5 kW
- Kippen durch elektrischen Kippmechanismus

Stärken:

- Fassungsvermögen: von 80 bis 150 Mahlzeiten
- Die Kombination Kessel und Bratpfanne ermöglicht eine optimierte Produktion Flexibilität in einem reduzierten Raum (100 Rezepte pro Gerät)
- Abnehmbares Rührwerk für den Kessel
- Kessel: Temperaturfühler im Kessel
- Bratpfanne: Kerntemperaturfühler
- Integrierte Schlauchrolle
- Gossen klappbar um die Reinigung zu erleichtern



Herausnehmbarer
Mischerarm erleichtert
das Reinigen des
Kessellinneren



Schwebende Kochkessel

- 80 Liter: Spezialkessel mit elleptischem Boden
- 150 und 225 Liter: Kessel mit oder ohne Rührwerk
- Doppelwandiger Deckel mit Echtermann Scharnieren
- Frontale Kontrolle der Warm- und Kaltwasserversorgung
- Elektr. Kippen, vollständiger Ablauf bei 150 mm vom Boden
- Digitales Bedienfeld

Kessel ohne Rührwerk:

Alarm bei Kochende, Sieb liegt bei

Kessel mit abnehmbarem Rührwerk:

9 Rotationszyklen vorprogrammiert, Thermostat Regelung durch Sensor, elektronischer Wassermengenzähler, Alarm am Ender der Garzeit, Doppelwandiger Deckel

Der Kessel kann voll in das Programm 900 integriert werden

Kapazität	Vorder- seite	Leistung		Kessel dim
		Elek.	Gas	
In-direkter Heizung (Bain-Marie)				
80 L	1200	14 kW	-	500x490
150 L	1300	18 kW	19,5 kW	600x570
225 L	1500	22,5 kW	25 kW	750x570
Direkte Heizung				
150 L	1300	12 kW	19,5 kW	600X570
225 L	1500	-	25 kW	750X570



KOCHKESSEL & BRATPFANNE

KOCHKESSEL

BRATPFANNE



Doppelwandiger Deckel mit Echtermann Scharnieren



Kessel mit doppelwandigem Deckel



Beckentiefe 250 mit abgerundeten Ecken, BIMETALL Boden 12mm



Schwebende Bratpfanne



SCHWEBENDE:

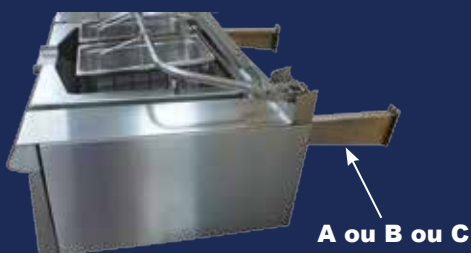
"Hohes Volumen, hohe Produktion, einseitig eingespannte Einheiten entweder an der Wand oder auf Sockeln montiert"



- Abgerundete Ecken innerhalb des Bodens, Bimetall Boden: 12 mm
- Doppelwandiger Deckel mit Echtermann Scharnieren
- Elektrisches Kippen mit Halt in jeder Position
- Digitales Bedienfeld
- Automatische Brenner, die während des Kippens abgeschaltet werden
- Thermostat-Temperaturregelung durch digitales Bedienfeld mit mehreren Sensoren
- Audio-Alarm am Ende des Kochzyklus und Ausschalten der Bratpfanne
- Elektrische Zündung als Gasmodell
- Warm- und Kaltwasserversorgung durch digitale Steuerung im Bedienfeld

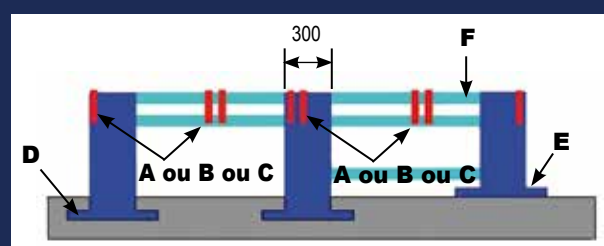
Model	Vorder-seite	Kapazi-tät	Leistung		Kessel dim.
			Elek.	Gas	
50	1500	100 L	15 kW	20 kW	850x575x250
60	1700	130 L	18 kW	25 kW	1050x575x250
80	2000	170 L	27 kW	30 kW	1350x575x250

Freitragendes Wand Montagesystem



A ou B ou C - Befestigungswinkel

Einer mechanischen Edelstahl-Schweißkonstruktion



A ou B ou C - Tragewinkel
D - Integrierte Sohle

F - Brücke (maxi 2 m)
E - Erhöhte Sohle

Der Wunsch Des Chefkochs



Ein maßgeschneidertes Programm in farbiger Emaille.

- Layout: Einteilig oben und unabhängige Basiseinheit.
- In Edelstahl 3mm, gebürsteten Satin und Spiegel poliert.



Salamander

- Aufheizen von 200°C innerhalb von 20 Sekunden unter Verwendung eines Hochleistungs-Heizkörpersystems.
- Die perfekte Lösung für die Kruste, Überbacken, Bräunen, und warm halten.
- Bräunen freistehend oder an der Wand montiert.



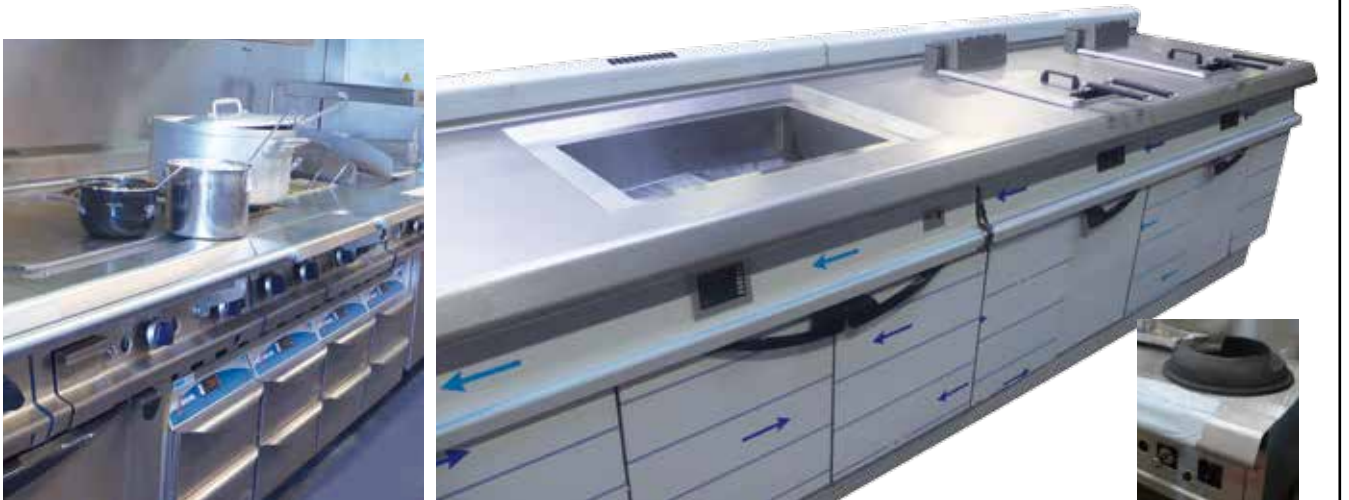
Spezielle Herstellung

Wenn Sie maßgeschneiderte Produkte oder Ausgestaltung suchen, CAPIC ist in der Lage zu helfen. Bitte rufen Sie uns an, für Ihre spezifischen Anfragen.

CAPIC ist bekannt für seine Fähigkeit, in Bezug auf die Produktion flexibel zu reagieren. Auf der ganzen Welt haben wir Küchen gebaut kundenspezifische Wünsche von Geräten speziell für die Bedürfnisse des Kunden hergestellt. Unter Verwendung Standardprodukte aus unserem 700, 800 Programm, Das 900 und 1000 Programm ist von Ausrüstung und Technologie aus unserem Lebensmittelverarbeitungs Programm. Mit unseren Know-how sind wir in der Lage eine umfassende Lösung für jede spezielle Anfrage zu finden Sie fragen uns, was Sie brauchen, und wir haben mit unseren Know-how und Technologie Erfahrung die Möglichkeit das zu produzieren.



CAPIC kann auch Drop-in-Geräte von anderen Herstellern produziert in sein Programm integrieren. Sei es eine spezifische Fritteuse, Teppaniaki Platte, Tandoori-Ofen oder Holzkohlegrill, wir haben das Know-how solche Komponenten zu integrieren. Für spezielle Bedürfnisse, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren, um zu diskutieren für Ihre spezifischen Anfragen - Unser Fokus liegt auf den Endverbraucher um eine Lösung zu finden.



Wir produzieren auch Küchen für Kreuzfahrtschiffen, U- Boote, Züge usw



Wenn Sie spezielle Produkte benötigen bitte senden Sie Ihre Anfragen an Capic Sas.

Kreativität, Qualität, Innovation



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 - 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.