

CAPIC

France 1955 ★★★★★



Historique d'une entreprise familiale



- **1945** : Création des Ets CAILLAREC, société de négoce distribuant localement le matériel destiné aux charcutiers, traiteurs et salaisons.
- **1955** : Création de CAPIC : Construction d'Appareils Professionnels et Industriels de Cuisson. Société spécialisée dans la fabrication de matériel destiné dans un premier temps aux charcutiers traiteurs et aux industries agro-alimentaires.
- **1965** : Création de l'usine de l'Hippodrome regroupant les sociétés CAILLAREC et CAPIC.
- **1972** : Création de la société ARMORIC, spécialisée dans la fabrication de saumon fumé haut de gamme.
- **1977** : Rachat de l'affaire CMC DUFOUR. Le bâtiment devenant ainsi le 2ème site de production.
- **2016** : Création de l'usine CAPIC au Grand Guelen regroupant les 2 sites de production.

Notre Société



- 1 site de production de 16 000 m².
- **165** salariés dont de nombreux spécialistes en tôlerie, chaudronnerie, électricité, électronique, ...
- **800** tonnes d'inox par an.
- **8000** appareils fabriqués chaque année.



- **60** pays où CAPIC est présente.
- **2000** installateurs en France et à l'étranger.

Nos clients

Nous concevons, développons et fabriquons en France tous nos équipements pour :



Restaurants



Charcutier-traiteurs



Collectivités



Cuisines centrales



Agroalimentaires



Notre bureau d'études, recherche et développement



A la pointe de la technologie et de l'évolution pour les appareils actuels et ceux de demain.

- **8** personnes au BE technique équipées de logiciels CAO-3D pour la conception et la réalisation.
- **2** personnes au BE commercial pour toutes vos études d'implantation, plans, devis.
- **2** personnes au laboratoire certifié d'essai-contrôle gaz, électrique et vapeur.
- **1** laboratoire commercial.

Notre important parc de machines outils



- 1 combiné laser poinçonneuse Trumatic 6000, 2 centres de découpe laser Trumpf TCL3030, 6 presses plieuses numériques, 2 presses d'emboutissage, 1 ébavureuse, 1 microbilleuse, 23 boxes de soudures, 10 boxes de polissage.
- Des personnes spécialisées qui travaillent avec des machines numériques.



- Nos ateliers sont pilotés par GPAO.



Conception et le développement durable



Consciente des enjeux pour les générations futures, la société CAPIC intègre une politique concrète de recyclage de ses matériels et de ses composants.

Capic conçoit son matériel pour réduire la consommation énergétique, pour éviter toute déperdition pendant le fonctionnement grâce à une bonne isolation, et pour augmenter la durée de vie de nos équipements.

Ensemble pour notre planète.

Nos gammes

Fourneaux



Fours



Cuisines centrales



Industries agroalimentaires



Elite, le fourneau sur-mesure

Fourneaux



Gamme 700, Aven

Fourneaux



Gamme 800, Celtic

Fourneaux



Gamme 900, Armen

Fourneaux



Gamme 900, Pilote

Fourneaux



Gamme 1000, Charcutier Traiteur

Fourneaux



Gamme UPC

Cuisines centrales & Agro



Agroalimentaire

Cuisines centrales & Agro



Mixte, charcutier, à pâtisserie, fumoir,...

Fours



Express : Fours à convoyeur

Fours





**Quelques références
parmi tant d'autres**

Ils ont choisi CAPIC

Hôtellerie



Quelques références CAPIC

Restauration



Ils ont choisi CAPIC

Collectivité



*Centre
Hospitalier
de France*

*Conseil
Régional
de France*

*Conseil
Départemental
de France*

*Ministère
de l'éducation
nationale*

Quelques références CAPIC

Four Express



Ils ont choisi CAPIC

Agroalimentaire





Réactivité, Qualité, Innovation

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007
29556 QUIMPER Cedex 9 - FRANCE

Tél. 02 98 64 77 00
Fax 02 98 52 06 47

www.capic-fr.com
Email : capic@capic-fr.com

