

Compacte, puissante, modulable et économique

# AVEN

Gamme 700



# AVEN, gamme 700

Nouvelle gamme / Nouveau design



## Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Profondeur 725, hauteur du dessus 270 et sur soubassement **hauteur réglable** 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz

## Performances

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas)
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**

## Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées pour placard et four
- Protection des commandes

## Robustesse

- Dessus épaisseur **20/10<sup>ème</sup>**
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10

## Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments
- Eléments salissants démontables
- Etanchéité des organes de commande
- Gravure laser sur collerette métallique des commandes

## Economies

- Maintenance et entretien des plus réduits
- Excellent rapport qualité prix pour un faible encombrement assurant un rendement exceptionnel

Pour une cuisine de restaurant, de brasserie,  
de comptoir, de vente à emporter, ...



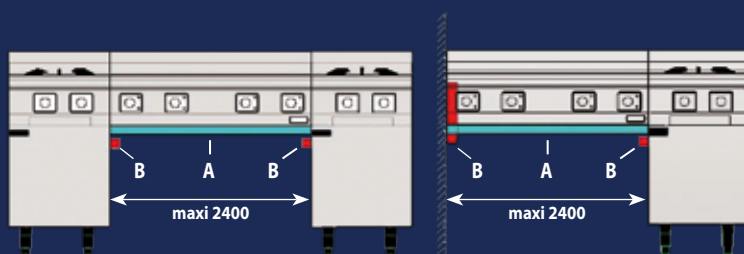
## NOUVEAUTÉS

- Design
- Meilleure ergonomie et nettoyabilité
- Maintenance améliorée
- Tiroirs de propreté
- Commande digitale
- Plaques électriques étanches

## Un assemblage adapté à vos besoins et à votre environnement

### Sur pont

En milieu entre deux soubassements ou de côté contre un mur

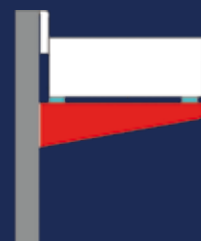


A - Profilé longitudinal

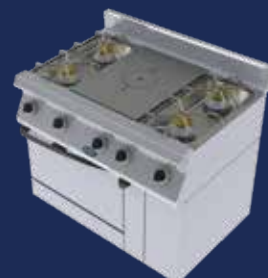
B - Support latéral

### Suspendu

Contre un mur



### Sur piétement ou sur soubassement





# Feu nu

**Aven vous offre des feux performants et fiables**

## 2 OU 4 FEUX AU CHOIX



- 2 ou 4 feux au choix
- Grilles en acier inoxydable de 300x550
- Puissance unitaire 4,8 kW
- Cuvette de propreté amovible en acier inox
- Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**



AV1 - 2 feux

## LES AVANTAGES

- Brûleurs démontables à flammes pilotées
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Régulation débit par robinets 3 positions
- Manettes de commande sécurisées et protégées



AV18 - 4 feux

| Modèle    | AV1 - 2 feux     | AV18 - 4 feux     |
|-----------|------------------|-------------------|
| Façade    | 400              | 800               |
| Puissance | 9,6 kW           | 19,2 kW           |
| Grille    | 1 grille 300x550 | 2 grilles 300x550 |

■ Tiroir de propreté lavable en machine



■ Grille INOX et cuvette de propreté lavables en machine



■ Feux de 4,8 kW performants et fiables



# Coup de feu + feu nu

**La plaque coup de feu bénéficie d'une bonne répartition de la chauffe sur toute la surface**

## NOS MODÈLES



- 1 plaque coup de feu  
2 feux + 1 plaque coup de feu  
2 feux + 1 plaque coup de feu + 2 feux
- Plaque coup de feu :  
Plaque acier spécial 400x550  
avec tampon amovible  
sur briques réfractaires  
Puissance unitaire 6 kW
- Feux nus :  
2 ou 4 feux au choix  
Grilles en acier inoxydable de 300x550  
Puissance unitaire 4,8 kW  
Cuvette de propreté amovible en inox  
Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**



AV2 - 1 coup de feu



AV19 - Feux + coup de feu

## LES AVANTAGES

- Plaque acier spécial
- Foyer avec briques réfractaires
- Chauffage par brûleur circulaire
- Régulation débit par robinets gaz 3 positions
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Manettes de commande sécurisées et protégées



AV24 - Feux + coup de feu  
Existe aussi sur four élec ou gaz

- Caisson de PCF gaz à pierre réfractaire et plaque fonte à tampon amovible



| Modèle                   |           | AV2<br>1 PCF | AV19<br>2 feux + 1 PCF | Compact AV24<br>4 feux + 1 PCF |
|--------------------------|-----------|--------------|------------------------|--------------------------------|
| Façade                   |           | 400          | 800                    | 1000                           |
| Feu vif                  | Puissance | -            | 4,8 kWx2               | 4,8 kWx4                       |
|                          | Grille    | -            | 1 grille 300x550       | 2 grilles 300x550              |
| Plaque<br>coup<br>de feu | Puissance | 6 kW         | 6 kW                   | 6 kW                           |
|                          | Plaque    | 400x550      | 400x550                | 400x550                        |

# Plaque électrique

Dessus embouti pour une meilleure étanchéité

## 2 OU 4 PLAQUES CARRÉES



- Plaque carrées en fonte
- Plaque 220x220 à l'avant et 300x300 à l'arrière
- 2,6 kW à l'avant et 4 kW à l'arrière
- Montage des plaques étanches
- Voyants lumineux

| Modèle    | AV11 - 2 plaques    | AV20 - 4 plaques           |
|-----------|---------------------|----------------------------|
| Façade    | 400                 | 800                        |
| Puissance | 6,6 kW              | 13,2 kW                    |
| Plaque    | 220x220<br>+300x300 | 220x220 x2<br>+ 300x300 x2 |



AV11  
2 plaques élec.



AV20  
4 plaques élec.

# Plaque vitro

Hygiène totale, grande facilité d'entretien

## RAYONNANT OU INDUCTION



- 2 foyers sous plaque vitrocéramique épaisseur 5 mm
- Rayonnant : 3,8 kW x2
- Induction : 3 kW x 2 avec détection de récipients
- Voyants lumineux
- Régulation par thermostat

| Modèle    | AV10<br>Rayonnant | AV17<br>Induction |
|-----------|-------------------|-------------------|
| Façade    | 400               | 400               |
| Puissance | 7,6 kW            | 6 kW              |
| Plaque    | 325x530x5         | 325x600x5         |



AV10 - Rayonnant  
AV17 - Induction

# Bain-marie

Pour garder au chaud les sauces et accompagnements

## 1 CUVE DE FAÇADE 400



- Commutateur marche / arrêt
- Puissance 2,4 kW (230V mono)
- Voyants lumineux
- Chauffage par résistance blindée inox
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Vidange par vanne 1/4 de tour Ø 20/27 en façade

| Modèle    | AV16 - Bain-Marie                       |
|-----------|---|
| Façade    | 400                                     |
| Puissance | 2,4 kW                                  |
| Cuve      | 306x510x220 pour bac GN1/1 (non fourni) |



AV16  
Bain-marie


# Grillade


**Pour un marquage idéal et rapide  
en inox ou fonte, lisse ou nervurée**

## PLAQUE FONTE



- Nos modèles : Façade 400 gaz ou électrique
- Pare éclaboussure amovible et raclette ou grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus

 **Chauffage électrique** par résistances blindées inox  
Commande par régulation thermostatique 50-350°C  
Voyant lumineux

 **Chauffage gaz** par rampes inox de forte épaisseur  
Commande par robinet 3 positions  
Sécurité par veilleuse et thermocouple  
**Allumage électrique autonome**



AV13 - AV4 Fonte  
Nervurée & Pentée



AV12F - AV3F Fonte  
Lisse & horizontale



AV12I - AV3I Inox  
Lisse





AV29I Inox  
Lisse

## PLAQUE INOX LISSE



- Façade 400 ou 800 gaz ou électrique
- Plaque de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson
- Pare éclaboussure soudé, raclette ou grattoir inclus
- Grand tiroir à graisses de 3 litres

 **Chauffage électrique** par résistances blindées inox  
Commande par régulation thermostatique 50-350°C  
Commutateur marche/arrêt - Voyant lumineux  
2 zones de chauffe indépendantes pour l'AV29I

 **Chauffage gaz** par rampes inox de forte épaisseur  
Commande par robinet 3 positions  
Sécurité par veilleuse et thermocouple  
**Allumage électrique autonome**

- Options : - Rainurage 1/2 ou complet de la plaque  
- Polissage miroir aspect chrome

- Grand tiroir à graisse de 3 litres



### Grillade plaque fonte

| Modèle    | Nervurée & Pentée |      | Lisse & horizontale |        |
|-----------|-------------------|------|---------------------|--------|
|           | AV13              | AV4  | AV12F               | AV3F   |
| Façade    | 400               | 400  | 400                 | 400    |
| Energie   | Elec.             | Gaz  | Elec.               | Gaz    |
| Puissance | 5 kW              | 8 kW | 5 kW                | 7,2 kW |
| Plaque    | 400x550           |      | 400x550             |        |

### Grillade plaque inox

| Modèle    | Lisse   |         |         |
|-----------|---------|---------|---------|
|           | AV12I   | AV3I    | AV29I   |
| Façade    | 400     | 400     | 800     |
| Energie   | Elec.   | Gaz     | Elec.   |
| Puissance | 5 kW    | 7,2 kW  | 10 kW   |
| Plaque    | 400x550 | 400x550 | 800x550 |



# Friteuse

**Résistance amovible pour un nettoyage complet des cuves**

**PRODUCTION 2x15 kg/h**



- Modèle AV23 - Electrique**
- 2 cuves indépendantes de 8 L, 6 kWx2 - 2 Paniers 240x190x140
  - Cuve 300x210x220 avec zone froide
  - Commandes digitales avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)



AV23

**PRODUCTION + de 25 kg/h**



**NOUVEAUTÉ**

Commande digitale

- Modèle AV15 - Electrique**
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - Vidange en façade (bac non fourni)



AV15

- Modèle AV815 - Electrique**
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)

- Modèle AV25 - Gaz**
- 1 cuve de 15 litres, 13 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Régulation de température électronique
  - Chauffage par tuyères immergées
  - Allumage électrique autonome**
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)



AV815 - AV25



Bac de récupération d'huile avec tamis

| Modèle    | Dessus seul      | Sur placard fermé |       |                |  |
|-----------|------------------|-------------------|-------|----------------|--|
|           | AV15             | AV815             | AV25  | AV23           |  |
| Façade    | 400              | 400               | 400   | 500            |  |
| Energie   | Elec.            | Elec.             | Gaz   | Elec.          |  |
| Puissance | 10 kW            | 10 kW             | 13 kW | 6x2 kW         |  |
| Cuve      | 1 cuve 15 litres |                   |       | 2 cuves de 8 L |  |
| Panier    | 360x270x125      |                   |       | 240x190x140    |  |

# Filtrecapic

**S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses**

**CAPACITÉ UTILE 35 LITRES**



- Puissance : 0,15 W - 230 Vx1
- Dimensions extérieures : 400x720x450
- Avec ou sans défigeage
- Interrupteur marche / arrêt
- Sur roulettes





# Meuble de salage

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

## NEUTRE OU MAINTIEN AU CHAUD

- Commandes digitales
- Neutre : Bac GN1/1 profondeur 150 amovible
- Pour le maintien au chaud : 1000W avec interrupteur Marche / Arrêt



AV8  
Meuble de salage

# Rampe infrarouge

Se pose sur les appareils pour le maintien au chaud de vos frites, ...

- 1000 W avec interrupteur Marche / Arrêt



# Plan neutre

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

## DESSUS NEUTRE INOX

- Modèle 200 ou 800 : Façade pleine
- Modèle 400 : Avec tiroir coulissant GN1/1 320x600x130



Façade 400



Façade 800

# Cuiseur à pâtes

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide

PRODUCTION + de 30 kg/h de pâtes fraîches



- Chauffage par résistance oblongue
- Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
- Filet d'eau faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement



AV31  
Cuiseur à pâtes

| Modèle    | AV31 - Cuiseur à pâtes |
|-----------|------------------------|
| Façade    | 400                    |
| Cuve      | 30 litres              |
| Puissance | 10 kW                  |
| Panier    | 310x120x185 - Qté 2    |

# Soubassements

**Sur pieds à vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus AVEN.** Assemblage possible entre eux pour réaliser des montages ponts ou suspendus.



## PIETEMENT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
En tube carré 30x30 avec une étagère basse.



## PLACARD OUVERT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
Options :  
- Étagère intermédiaire.  
- Échelle de stockage de 5 niv. GN1/1.



## TIROIRS

Façade de 400.  
2 tiroirs coulissants pour bac GN1/1 (non fournis).



## PLACARD FERMÉ OU ÉTUVE

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
1 ou 2 porte(s) battante(s), 1 étagère.  
Étuve : Façade 400 : 850 W  
Façade 800 : 1,5 kW  
Façade 1000 ou 1200 : 2,1kW



## FOUR STATIQUE

Façade 800. Intérieur de 530x450x290 livré avec une grille fil GN2/1.  
Commandes protégées. Thermostat 50 à 300°C. Porte à double paroi.  
Gaz : Four à sole statique 8 kW  
Elec. 4,2 kW  
3 modes de cuisson : La sole ou la voûte chauffent ensemble ou séparément.



## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R454C (GWP < 150)

Livré avec groupe compresseur tropicalisé 43°C à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable. Porte du groupe ajourée.

### PORTILLONS :

Façade de 1200, 1600, 2000.  
2, 3 ou 4 portillons.  
4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.



### TIROIRS :

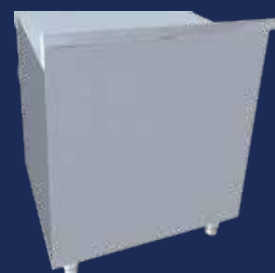
Façade de 1200, 1600, 2000.  
2, 4 ou 6 tiroirs coulissants pour GN1/1 prof. 100.  
Evaporateur ventilé positionné entre chaque bloc tiroirs. **Exclusivité Capic.**

# Options générales

- 4 roulettes polyamides haut. 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500
- Pieds réglables en inox haut. 30 pour socle maçonné
- Prise de courant mono 10A
- Alimentation EC/EF sur plan neutre par col de cygne ou colonne d'eau de 500



- Tablette de dressage amovible inox
- Barre de dressage en inox Ø 38



- Habillage arrière inox avec côtés habillage long inclus

**EMAILLAGE IMPOSSIBLE**

# Sauteuse fixe

L'outil parfait pour sauter, braiser, mijoter et rôtir

**SURFACE 30 dm<sup>2</sup> - 65 litres**



- **Modèle élec. 6 kW - gaz 10 kW**
- Façade 800 - Dimensions de la cuve 627x510x210
- Cuve avec angles intérieurs arrondis
- Fond de **cuve Bimétal épaisseur 12 mm**
- Couvercle équilibré
- Vidange dans bac gastro GN1/1 prof. 150
- Placard ouvert
- Régulation thermostatique séquentielle en électrique
- Commande par robinet 4 positions en gaz avec **allumage élec. autonome**



# Marmite bain-marie

Pour cuisiner tous vos plats en sauces, bouillons, potages, crèmes,...

**CAPACITÉ 60 litres**



- **Modèle électrique 9 kW**
- Façade 800 - Dimensions de la cuve Ø 500x360
- Cuve en **inox 316 L** soudée sur le dessus
- Robinet de vidange
- Crépine amovible
- Pressostat et soupape de sécurité
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade
- Couvercle équilibré
- Contrôle du niveau d'eau automatique de la double enveloppe
- Régulation thermostatique séquentielle



■ Couvercle de la marmite équilibré en toutes positions



■ Crépine de la marmite pour éviter de boucher le robinet de vidange



■ Vidange de la sauteuse dans bac gastro GN 1/1 (non fourni)





# Réactivité, Qualité, Innovation



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



## CAPIC

France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France  
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.  
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.