

Des frites plus croustillantes et digestes

# FRITEUSES

De 15 à + 130 kg/h de frites



# Friteuses

Les friteuses CAPIC garantissent une excellente friture, une production performante grâce à nos corps de chauffe à haut rendement



## Caractéristiques générales

- **Chauffage électrique :**  
Résistance inox plate à grande surface d'échange et très facile à nettoyer.
- **Chauffage gaz :**  
4 tubes inoxydables de forme Oblongue immergés pour un échange maximum et un rendement optimisé.
- **Cuve chaudronnée :** Soudée, étanche sur le dessus 30/10 pour les gammes Celtic 800, Armen 900, Charcutier 1000. (Cuve rapportée en panache pour Aven 700, dessus 20/10). Régulation température digitale 100-180°C avec cycle de dégivrage (sauf AV15, AV815, AV23, C12, AM12). Thermostat à sécurité positive. Double relais de sécurité pour versions électriques. Paniers inox à longue poignée athermique. Vidange par vanne 1/4 de tour et flexible de récupération. Bac de filtration manuel ou automatique suivant les versions. Assemblage bord à bord avec toutes nos gammes.



*« Pour obtenir des frites plus digestes »*

## Salage (Bac GN1/1)

S'accrole à une ou plusieurs friteuses

- Modèles neutres ou chauffants 1000 W :  
C22, Celtic : Dimensions : 400x836x900  
AM22, Armen : Dimensions : 400x925x900
- Dessus seul ou sur placard fermé
- **Option :**  
Rampe infrarouge (1000 W) en partie supérieure





#### Nos points forts

- Hygiène incontournable
- Performances
- Rendement
- Robustesse
- Facilité de maintenance

## Différents modèles de corps de chauffe

### ■ CUVE ÉLECTRIQUE

Modèle 2 cuves, HR

Modèle Turbo, Smart

### ■ CUVE GAZ

Modèle HR, Turbo, Smart

■ Résistance relevable pour faciliter le nettoyage sur modèle électrique

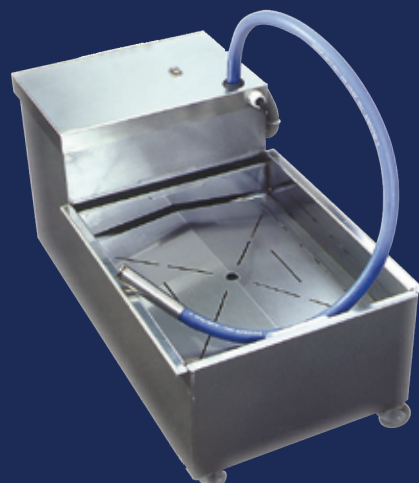


# Filtrecapic

S'utilise pour tous les modèles de friteuses

- Capacité utile 35 litres
- Puissance électrique : 1,5 kW - 230Vx1
- Dimensions extérieures 400x720x450
- Avec ou sans défigeage des graisses
- Interrupteur marche/arrêt
- Sur roulettes

L'huile déversée dans le Filtrecapic est aspirée dans un système de filtrage à maille inox (100 microns) puis transférée dans la cuve de la friteuse. Possibilité d'utiliser un filtre papier (10 microns).



Modèle mobile pour toutes les friteuses.

# Petite capacité



**Production : 25 kg/h**

## Modèle AV15, Aven ⚡

- 1 cuve de 15 litres. Puissance élec. 10 kW (400 Vx3)
- 1 panier de 360x285x135
- Dimensions : 400x725x250
- Relevage manuel
- A poser, vidange en façade

## Modèle AV815, Aven ⚡

- 1 cuve de 15 litres. Puissance élec. 10 kW (400 Vx3)
- 1 panier de 360x285x135
- Dimensions : 400x725x900
- Relevage manuel
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve

## Modèle AV25, Aven 🔥

- 1 cuve de 15 litres. Puissance gaz 13 kW (230 Vx1)
- 1 panier de 360x285x135
- Dimensions : 400x725x900
- Commande digitale avec défigeage
- Relevage manuel
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve



Modèle AV15



Modèle AV815



Modèle AV25

**Production : 2 x 15 kg/h**

## Modèle 2 cuves indépendantes ⚡

- 2 cuves de 8 litres. Puissance 6 kW x2 (400Vx3)
- 2 paniers de 235x190x145
- Un placard en soubassement avec vidange sous cuve
- Sur demande : friteuse unique (1 cuve, 1 panier)
- Modèles :

**AV23, Aven :** Dimensions 500x725x900

**C12, Celtic :** Dimensions 500x836x900

**AM12, Armen :** Dimensions 500x925x900

Modèle	⚡ AV15	⚡ AV815	🔥 AV25	⚡ AV23	⚡ C12	⚡ AM12
Production	25 kg/h de frites			2x15 kg/h de frites		
Nbre cuve	1			2		
Capacité	15 L			2 x 8 L		
Puissance	10 kW	10 kW	13 kW	2 x 6 kW		
Nbre panier	1			2		
Dim. panier	360x285x135			235x190x145		
Dimensions	400x725 x250	400x725 x900	400x725 x900	500x725 900	500x836 x900	500x925 x900



Modèle 2 cuves

# Friteuse HR, Turbofrit



## Production : + de 25 kg/h

### Modèle HR : C10, Celtic - AM10, Armen ⚡

- 1 cuve de 15 litres. Puissance élec. 10 kW (400 Vx3+N)
- 1 panier de 360x270x125 ou 2 1/2 paniers 360x140x125
- Dimensions : 400x836 ou 925x900
- Commandes digitales avec défigeage
- Relevage manuel
- 1 bac de récupération d'huile inclus

## Production : + de 35 kg/h

### Modèle HR : C10, Celtic - AM10, Armen 🔥

- 1 cuve de 20 litres. Puissance gaz 20 kW (230Vx1)
- 1 panier de 360x270x125 ou 2 1/2 paniers 360x140x125
- Dimensions : 400x836 ou 925x900
- Commandes digitales, allumage électrique
- Relevage manuel
- Bac de récupération d'huile (en option)



HR

## Production : 50 à 60 kg/h

### Modèle Turbofrit :

### C20, Celtic - AM20, Armen - ABM20, Charcutier ⚡

- 1 cuve de 20 litres. Puissance élec. 20 kW (400Vx3+N)
- 1 panier de 360x270x125 ou 2 1/2 paniers de 360x140x125
- Dimensions : 400x836 ou 925x900
- Commandes digitales avec défigeage
- Relevage manuel ou automatique
- 1 bac de récupération d'huile inclus

### AM20, Armen - ABM20, Charcutier 🔥

- 1 cuve de 30 litres. Puissance gaz 30 kW (230Vx1)
- 1 panier de 500x290x200 ou 2 1/2 paniers 450x140x140
- Dimensions : 500x925 ou 1000x900
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage électrique
- Relevage manuel ou automatique
- Bac de récupération d'huile (en option)



Turbofrit  
Relevage 1 grand panier

Modèle	HR (Haut Rendement)				TURBOFRIT				
	⚡ C10	⚡ AM10	🔥 C10	🔥 AM10	⚡ C20	⚡ AM20	⚡ ABM20	🔥 AM20	🔥 ABM20
Production	+ 25 Kg/h de frites		+ 35 Kg/h de frites		50 à 60 kg/h de frites				
Capacité	15 L	15 L	20 L	20 L	20 L	20 L	20 L	30 L	30 L
Puissance	10 KW	10 kW	20 kW	20 kW	20 kW	20 kW	20 kW	30 kW	30 kW
Dim. panier	360x270x125 (Qté 1) 360x140x125 (Qté 2)		360x270x125 (Qté 1) 360x140x125 (Qté 2)		360x270x125 (Qté 1) 360x140x125 (Qté 2)			500x290x200 (Qté 1) 450x140x140 (Qté 2)	
Dimensions	400x836 x900	400x925 x900	400x836 x900	400x925 x900	400x836 x900	400x925 x900	400x1000 x900	500x836 x900	500x1000 x900



# Ensemble friturier Turbofrit



## Performance, rendement, robustesse et facilité de maintenance

Les ensembles frituriers disposent d'un prééquipement pour recevoir en option un FILTRECAPIC, capacité 35 L dans le placard. L'huile, après filtration, est transférée automatiquement par une pompe dans la cuve sélectionnée.

- Commandes digitales avec fonction défigeage intégrée de fonte lente des graisses
- Relevage manuel ou automatique
- Régulation par thermostat électronique 95-180°C
- Limiteur de température à sécurité positive

### Énergie : Électrique ⚡

- 20 litres par cuve
- Puissance 20 kW par cuve (400Vx3+N)
- 1 grand panier 360x270x125 ou 2 1/2 paniers 360x140x125
- Chauffage par résistances oblongues basculantes
- Contact de sécurité électromagnétique

### Énergie : Gaz 🔥

- 30 litres par cuve
- Puissance 30 kW par cuve (230Vx1)
- 1 grand panier 500x290x200 ou 2 1/2 paniers 450x140x140
- Chauffage par brûleurs haut rendement et échangeur Oblong. Allumage électrique
- Sécurité par veilleuses et thermocouples



1 cuve + 1 neutre + 1 cuve

**Production :**  
50 à 60 kg/h par cuve

Modèle	DIMENSIONS	
	ELECTRIQUE ⚡	GAZ 🔥
2 cuves	800x925x900	-
1 cuve + 1 neutre	800x925x900	1000x925x900
1 cuve + 1 neutre + 1 cuve	1200x925x900	1500x925x900
1 cuve supplémentaire	400x925x900	500x925x900
	A position à gauche ou à droite	



## Filtrecapic

### Modèle intégré pour l'ensemble friturier Turbo

- Capacité utile 35 litres
- Puissance : 1,5 kW - 230Vx1
- Dimensions extérieures 400x720x450
- Avec ou sans défigeage des graisses
- Interrupteur marche/arrêt
- Sur roulettes



Modèle intégré pour ensemble friturier avec défigeage.

# Smart 130

La friteuse haute performance, automatisée.



**Production : 130 kg/h**

- 2 cuves de 2x23 litres
- Puissance électrique 2x28 kW ⚡
- 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables
- 4 1/2 paniers de 360x160x125
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycles de fonctionnement



**Maintien du niveau d'huile en continu dans la cuve pendant la production**

- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile
- Pompe d'aspiration des huiles neuves
- Programme de nettoyage pas à pas



**Important : LA RAPIDITÉ**



Temps de montée en température :  
**180°C en 6 minutes** départ à froid



Temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : **4 minutes**

# 3085

La friteuse pour la collectivité

**Production : 90 kg/h**

**Énergie : Électrique** ⚡

- 1 cuve de 78 litres. Puissance électrique 54 kW

**Énergie : Gaz** 🔥

- 1 cuve de 90 litres. Puissance gaz 64 kW
- 2 paniers de 370x550x200
- Dimensions : 1000x1000x900



## 3085 avec système transfert

- Façade 2000 :  
1 friteuse 3085 + 1 silo à gauche ou à droite
- Façade 3000 :  
2 friteuses 3085 + 1 silo central

Friteuse avec relevage mécanique du panier en inox perforé (680x500x230), capacité 8 à 12 kg. En position levée, il coulisse au-dessus d'un meuble silo. Le fond ouvrant du panier déverse le contenu dans 4 bacs de stockage (GN 1/1 profondeur 150) placés sur un chariot mobile en dessous de la trémie.



# 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.