

Solutions de cuisson

# Industries Agroalimentaires

Charcuteries - Salaisons - Plats cuisinés - Produits de la mer - Cuisines centrales



**CAPIC**  
France 1955 ★★★★★

# Cuiseur/Refroidisseur

**Avec paniers basculants**

Pour la cuisson des pâtes, riz, légumes, produits de la mer, ...

## Points forts

- Ergonomie
- Economie en eau
- Economie en temps

### CR250 Compact

#### Cuiseur-prérefroidisseur

Volume cuves : mini 220 litres, paniers : 100 litres  
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par vérins  
Programmation de 16 recettes par écran tactile  
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz  
Refroidissement : Réseau eau froide du site

##### Encombrement approximatif :

Modèle électrique	Longueur sans chargeur	Largeur*
CR250 compact	1810	1100

\* 1210 avec vannes de vidange

150 à 200 kg/h  
de pâtes cuites et  
refroidies à 25°C



Par cycle : Riz sec et pâtes 20 kg, légumes 40 kg



400 à 500 kg/h  
de pâtes cuites et  
refroidies à 25°C



Par cycle : Riz sec et pâtes 50 kg, légumes 100 kg

### CR500 Compact

#### Cuiseur-prérefroidisseur

Volume cuves : mini 500 litres, paniers : 250 litres  
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par moto-réducteurs  
Programmation de 16 recettes par écran tactile  
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz  
Refroidissement : Réseau eau froide du site

##### Encombrement approximatif :

Modèle électrique	Longueur sans chargeur	Longueur avec chargeur	Largeur*
CR500 compact	2450	3840	1400
CRR500 compact	3590	4970	1400

\* 1600 avec vannes de vidange

### CRR500 Compact

#### Cuiseur/prérefroidisseur/refroidisseur

Volume cuves : mini 500 litres, paniers : 250 litres  
Paniers perforés Ø 1.5 mm actionnés par moto-réducteurs  
Programmation de 100 recettes par écran tactile  
Energie cuisson : Electrique, réseau vapeur ou gaz  
Refroidissement : Réseaux eau froide et glacée (4 °C) du site

400 à 500 kg/h  
de pâtes cuites et  
refroidies à 10°C

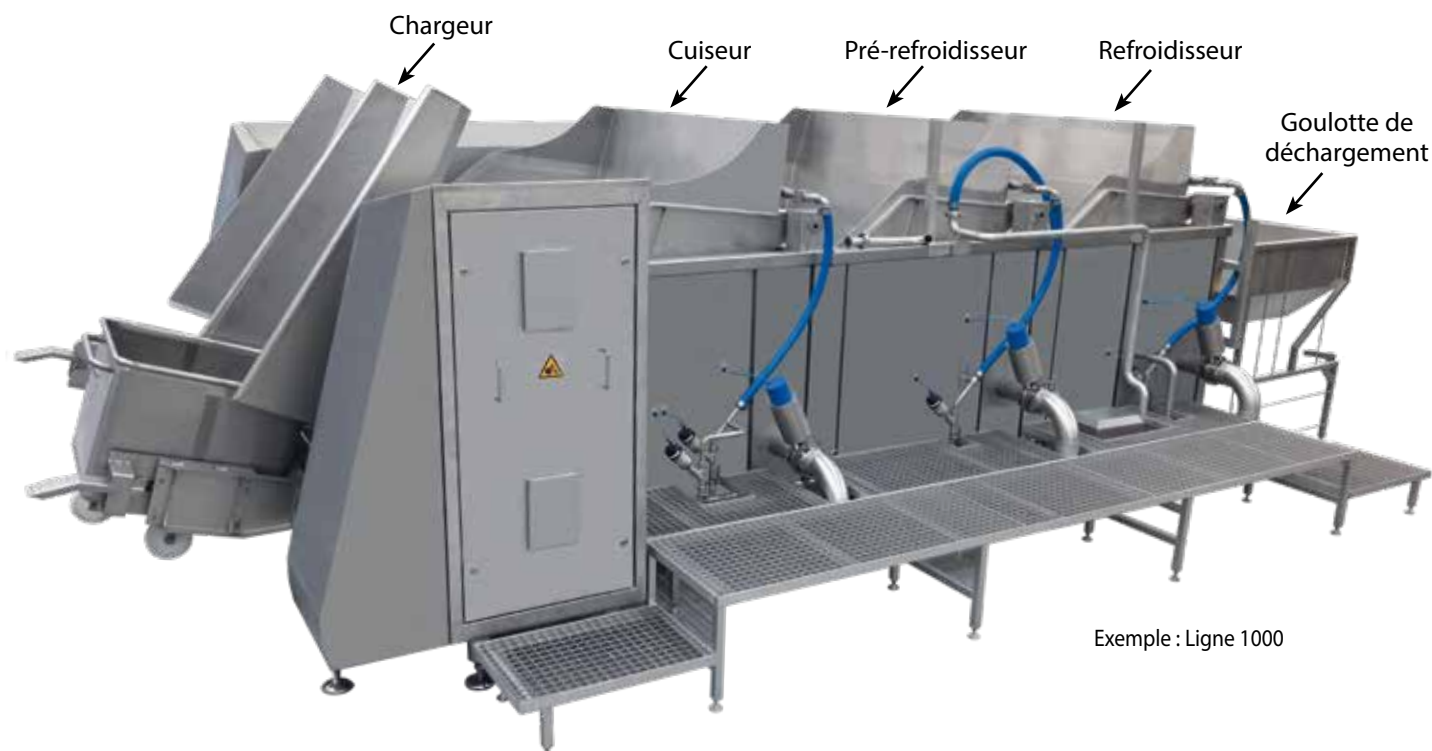




# Cuiseur / Refroidisseur avec zone sécurisée

400 à 1500 kg/h de pâtes cuites et refroidies à 10 ou 4°C  
suivant modèle et composition de la ligne

Basculement  
des paniers par  
moto-réducteur



## LIGNE DE PRODUCTION AUTOMATISÉE

Pour les modèles 500, 1000 et 1500

Nombre de cuves de cuisson et de refroidissement suivant applications et capacités de production souhaitées  
Perforations paniers suivant application  
Energie cuisson : réseau vapeur, gaz ou électrique  
Refroidissement : Réseaux eau froide et glacée du site



Ligne de cuisson - refroidissement type 500



Ligne de cuisson - refroidissement type 1000



# Marmites à cuve fixe

500 à 2000 litres (et plus)

Chauffage vapeur, électrique, gaz ou bain d'huile

## Points forts

- Simplicité
- Polyvalence
- Capacité

## POUR CUIRE, ...

Cuve rectangulaire  
Couvercle avec charnières  
Vidange par vanne 50/60  
(2 à partir de 1000 litres)  
Coffret de commande déporté

### Options :

Régulateur à programmes,  
sonde à coeur, paniers perforés,  
traçabilité



**Paniers** : Définition suivant application



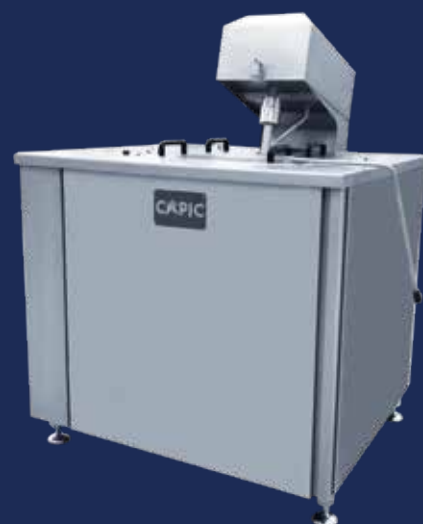
## Encombrement : Matériels standards

CAPACITÉS litres	DIM. EXT. (mm)			DIM. DE LA CUVE (mm)		
	Façade	Prof. *	Hauteur	Façade	Prof.	Hauteur
500	1500	1250	1000	1000	950	600
700	1900	1250	1000	1400	950	600
1000	2430	1250	1000	1930	950	600
1500	3390	1250	1000	2890	950	600
2000	3390	1280	1100	2890	980	700

\* 1350 pour marmite gaz. Encombrement vanne de vidange + 250 mm

## AVEC BRAS RACLEUR

Cuve hémisphérique  
Chauffage vapeur  
Vidange par vanne de fond  
Coffret de commande déporté





# Avec panier mécanisé

**POUR CUIRE, ÉCHAUDER, ...**

**Capacités cuve : 250, 500, 1000 ou 1500 L**

Avec panier : 100, 250, 500 ou 750 litres  
Energie : Vapeur, électricité, gaz

Encombrement approximatif :

Modèle Vapeur	Longueur	Largeur	Hauteur Panier basculé
500	1550	1550	2150
1000	1590	2700	2300
1500	1680	2700	2400

## Points forts

- Ergonomie
- Sécurité
- Puissance



Cuiseur type 500  
Basculement panier par vérins pneumatiques



Cuiseur type 1500  
Basculement panier par moto-réducteur  
Zone sécurisée



Fabrication spéciale avec couvercle



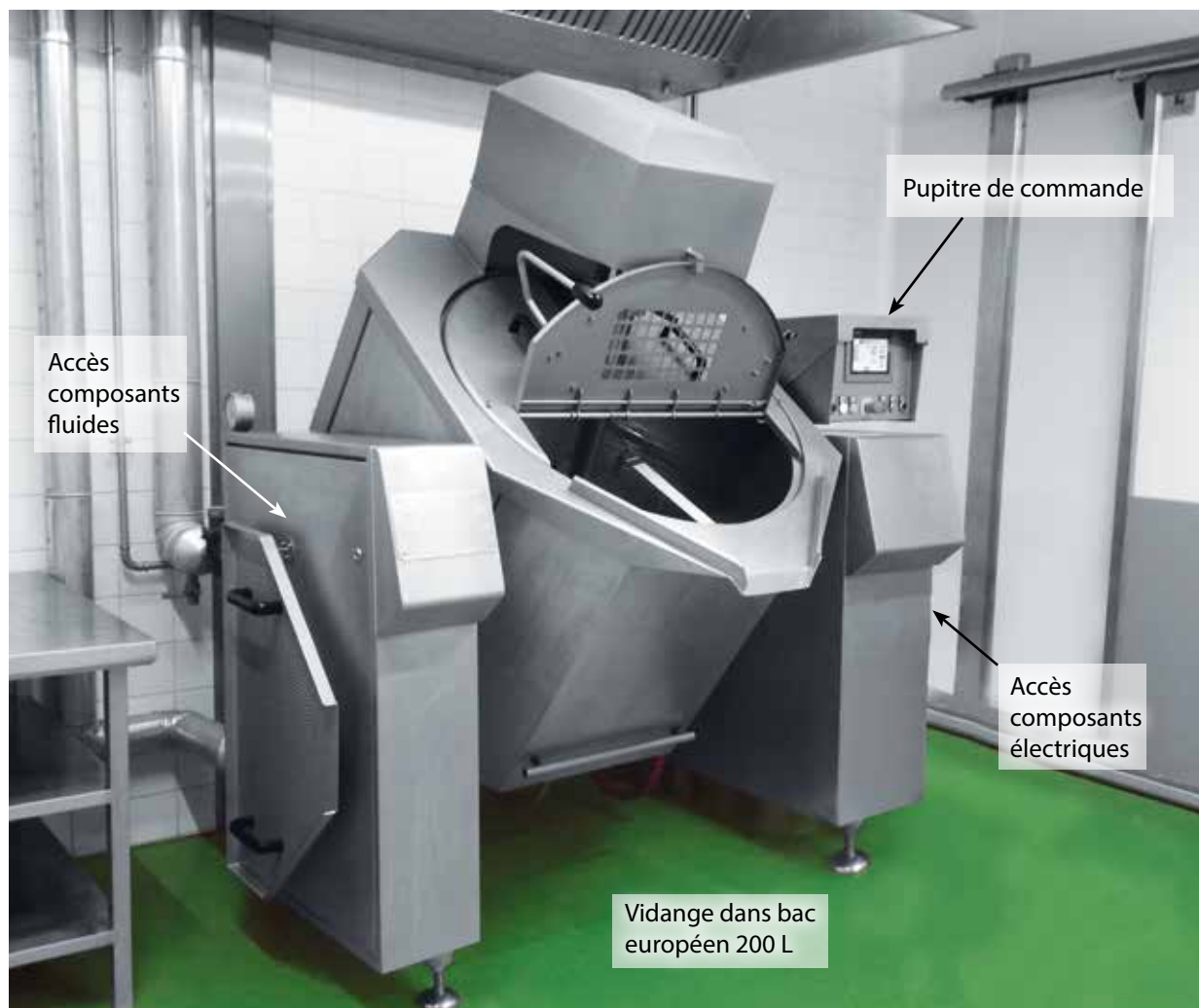
# Marmites à cuve hémisphérique basculante

200 à 500 litres (autres capacités, nous consulter)

**POUR CUIRE, BLANCHIR, MARQUER, REFROIDIR, ...**  
**Les sauces, plats cuisinés, potages, desserts, ...**

## Points forts

- Chauffage homogène
- Régulation t° à coeur
- Régulation t° de contact



Bras racleur amovible avec dispositif de démontage rapide



Bras racleur relevable avec dispositif d'accrochage



## Option disperseur

Pour la dispersion des poudres, flocons, ...  
et le pré-broyage







## Capacités cuves 200, 300, 400 ou 500 litres

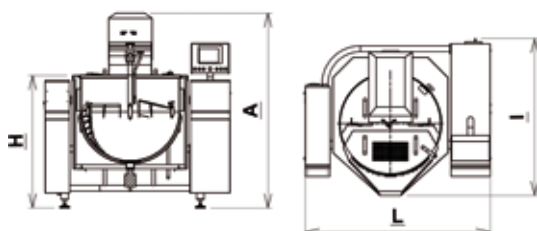
Fond de cuve hémisphérique  
 Chauffage par échangeur vapeur 6 bars maxi  
 (raccordement sur réseau usine), par générateur  
 électrique de vapeur intégré, circulation d'eau chaude,...  
 Basculement de la cuve par moto-réducteur  
 Vidange dans bac européen 200 litres (à 700mm du sol)  
 Bras racleur incliné à vitesse variable entraîné par moto-réducteur.  
 Couvercle amovible en deux parties  
 Programmation de 100 recettes par écran tactile  
 Compteur d'eau

**Options :** Vanne de vidange, refroidissement, turbine de  
 dispersion, bras racleur relevable, égouttoir, logiciel de traçabilité,...

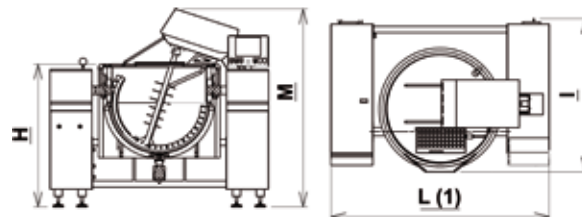


Option avec bras  
 racleur relevable

Avec bras racleur amovible



Avec bras racleur relevable



Capacité (L)	Dim. extérieures (mm)						Dim. de la cuve ØxP (mm)
	L	L(1)	I	H	A	M	
200	1660	-	1440	1240	1885	-	750x625
300	1780	2000	1550	1280	1885	1890	880x690
400	1890	2100	1550	1280	1895	1890	950x775
500	1890	2100	1550	1350	1990	1890	1000x850



# Marmite basculante UPC

## Pour cuisines collectives

Capacités : 150, 225 ou 300 litres  
 Avec ou sans mélangeur  
 Chauffage par générateur électrique de vapeur intégré  
 Documentation sur demande



# Sauteuse circulaire

**POUR MARQUER, RISSOLER, CUIRE**

## Points forts

- Grande surface
- Bras racleur
- Hauteur de déversement



Température fond de cuve 225 °C maxi  
Vidange à 700 mm du sol dans bac européen ou autre  
Bras racleur amovible à vitesse variable  
Couvercle grillagé en 2 parties sur charnières  
Programmation de 100 recettes par écran tactile  
Régulations des températures du fond et de la cuve

## Modèle 1100 Surface 1m<sup>2</sup> (cuve 280 L)

Chauffage électrique  
Puissance 29 kW  
Encombrement  
L x P : 2050 x 1800  
H : 2500 Poignée couvercle ouvert

## Modèle 1300 Surface 1,3m<sup>2</sup> (cuve 380 L)

Chauffage électrique  
Puissance 42 kW  
Encombrement  
L x P : 2200 x 1800  
H : 2550 Poignée couvercle ouvert





# Sauteuse type 100 agro

**POUR MARQUER, RISSOLER, CUIRE**

## Points forts

- Grande capacité
- Fabrication agroalimentaire
- Hauteur de déversement



## Surface 1m<sup>2</sup>, volume 300 litres

Chauffage électrique, puissance 36 kW

Température fond de cuve : maxi 250 °C

Fond bimétal pour une meilleure répartition de la chaleur

Vidange à 700 mm du sol dans bac européen ou autre

Couvercle manuelle avec ressorts de compensation

Programmation des recettes par écran tactile

Régulations des températures du fond et de la cuve (température à cœur en option)

Encombrement L x P : 2550 X 1450 - H : 2290 Poignée couvercle ouvert

# Sauteuse type 100 UPC

**Pour cuisines collectives**

**Capacité 102 dm<sup>2</sup>. 300 litres utile**

Chauffage gaz ou électrique

Programmation des recettes par écran tactile

Documentation sur demande



# Cellules EFC

Dimensionnement pour chariot(s) 1000x1000 à 1150x2000

**POUR ÉTUYER, FUMER, CUIRE,  
PASTEURISER, ...**

**Capacité : 1 à 12 chariots.**

Construction modulaire avec fond renforcé pour éviter les déformations.  
Portes entrée et sortie suivant implantation  
Groupe de ventilation bi-vitesse (une turbine par chariot) à flux vertical  
Chauffage sec par résistances électriques ou par échangeurs vapeur  
Chauffage humide par producteur de vapeur électrique indépendant ou provenant du réseau usine  
Programmation de 100 recettes par écran tactile

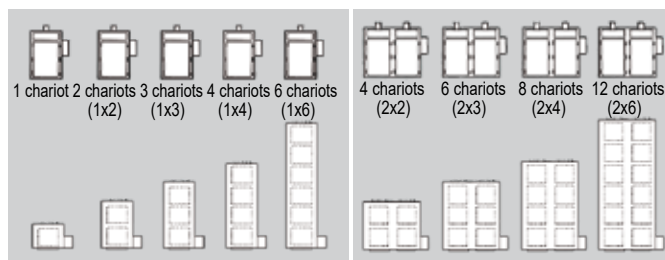
**Options :**

Douchage, nettoyage automatique, logiciel de traçabilité



CELLULES CAPACITÉS	DIM. EXT. (mm)			VENTILATION (kW)	CHAUFFAGE			
	Façade (1)	Prof.	Hauteur		ELEC (kW)		VAPEUR (kg/h)	
					Voûte	Humidité	Voûte	Humidité
1 chariot	1480	1465	3210	4	36	NC	60	NC
2 (1x2)	1480	2615	3310	8	54	NC	100	NC
3 (1x3)	1480	3765	3460	12	72	NC	140	NC
4 (1x4)	1480	4915	2890	16	72	NC	180	NC
4 (2x2)	2960	2615	3460	16	72	NC	180	NC
6 (1x6)	1480	7215	3460	24	108	NC	240	NC
6 (2x3)	2960	3765	3460	24	108	NC	240	NC
8 (2x4)	2960	4915	3460	32	144	NC	300	NC
12 (2x6)	2960	7215	3460	48	198	NC	360	NC

Puissance de chauffage donnée à titre indicatif. A définir suivant application  
(1) Hors coffret de commande



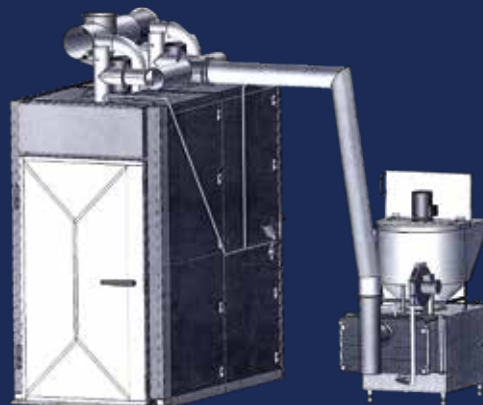
**Options pour fumage :**



Générateur à sciure de bois



Console de fumée liquide



Exemple : Implantation générateur de fumée à sciure



## Points forts

- Performances
- Encombrement
- Capacité



Exemple : Cellule 10 chariots



Matériel livré assemblé ou démonté suivant accès

# Cellules multiflux

Dimensionnement pour chariot(s) 1000x1000 à 1150x2000

**POUR SÉCHER, FUMER, CUIRE, PASTEURISER  
des produits de faible épaisseur**

**Capacité : 1 à 10 chariots en ligne  
(avec un nombre de niveaux important)**

Distribution des flux par des ouïes longitudinales réparties sur toute la hauteur du chariot





# Cellule 45

Dimensionnement pour 1 ou 2 chariots 600x800x1630

**POUR ÉTUVER, CUIRE, FUMER...**

## Modèle 1 chariot :

Avec un groupe de ventilation bi-vitesse

Flux d'air vertical

Chauffage sec par résistances électriques, puissance 30 kW

Chauffage humide par producteur de vapeur indépendant

ou raccordement sur réseau vapeur usine

Température maxi : 130 °C (vapeur 100 °C)

Programmation des recettes par écran tactile

Gestion de la température ambiante et de la température à cœur

Encombrement : L x P x H : 1060 +350 (coffret) x 1220 x 2330

## Modèle 2 chariots :

Avec deux groupes de ventilation bi-vitesses

Chauffage sec par résistances électriques, puissance 36 kW

Encombrement : L x P x H : 1060 +350 (coffret) x 2090 x 2330

**Options :** Fumage et contrôle hygrométrique



# Cellule 70

Dimensionnement pour 2 chariots 600X800x1830

**POUR CUIRE, RÔTIR, PASTEURISER.**

Ventilation par 2 turbines latérales

Flux d'air horizontal

Chauffage sec par résistances électriques, puissance 54 kW

Chauffage humide par producteur de vapeur indépendant

ou raccordement sur réseau vapeur usine

Température maxi : 250 °C (vapeur 100 °C)

Programmation des recettes par écran tactile

Gestion de la température ambiante et de la température à cœur

Encombrement : L x P x H : 1270 +350 (coffret) x 2210 x 2240

**Options :** Contrôle hygrométrique et surpuissance (81 kW)



# Traçabilité - HACCP

**OPTION POUR LES ÉQUIPEMENTS CAPIC**

- Par enregistreur indépendant
- Par logiciel spécifique



# Four mixte AC700

Dimensionnement pour 2 chariots GN2/1, hauteur 1800

**POUR CUIRE, RÔTIR, PASTEURISER...**

## Points forts

- Capacité 2 x GN 2/1
- Fabrication agroalimentaire
- Polyvalence

Capacité 2 chariots 20 niveaux GN2/1  
Ventilation par 2 turbines latérales  
Chauffage électrique, puissance maxi 90 kW  
Chauffage sec par résistances électriques, puissance 80kW  
Chauffage humide par producteur de vapeur intégré  
puissance 84 kW ou raccordement réseau vapeur usine  
Température maxi : 250 °C (vapeur 100 °C)  
Programmation de 100 recettes par écran tactile  
Gestion des températures ambiante et à cœur  
Zone technique à gauche en standard.

Encombrement L x P x H : 1560 x 1650 x 2100

**Options** : Suivant application



## Quelques exemples de capacités par cycle AC700 avec 2 chariots GN2/1



230 kg de gratins dauphinois



200 kg de légumes verts



250 kg à 300 kg de rôtis



100 à 150 kg de tartelettes



# Braisage par infrarouge



**EN CONTINU OU  
SUR POSTE**

## Électrique

Dimensions selon débit souhaité  
(conception modulaire)

Convoyeur à mailles inox largeur 600  
Réglage de la distance des radiants  
par rapport au produit  
Réglage de la vitesse du tapis  
Grande accessibilité pour le  
nettoyage et la maintenance

## Quelques exemples de produits



Sur poste.  
Production semi-industrielle  
Puissance  $\simeq$  25 kW



Rayonnement sur 1 face



Rayonnement sur 3 faces





# Cuissons en continu à air pulsé

## Chauffage

- Air chaud jusqu'à 250°C
- Injection vapeur
- Mixte (air chaud + vapeur)



## DIMENSIONNEMENT SUIVANT CAPACITÉ SOUHAITÉE (conception modulaire)

### Electrique et/ou vapeur

La circulation de l'air est assurée par un groupe de ventilation positionné à l'extrémité du module

Le flux, pulsé et canalisé, est réchauffé par des résistances électriques ou de la vapeur, avant de pénétrer dans la zone de cuisson puis être à nouveau aspiré

Combinaison possible avec un module infrarouge ou un marqueur grill

## CUISSON VAPEUR EN CONTINU (sans ventilation)



## Le + : Le grill !

En continu, par contact. Capacité de production importante sur convoyeur lg 600 mm. Energie électrique



Réactivité, Qualité, Innovation

# Capic, le référent des industries agroalimentaires depuis 1955



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



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.