

Précision de température assurant la qualité de vos cuissons

# FRITEUSES

De 15 à 165 kg de frites/heure



# Une large gamme de friteuses adaptées à votre production

Paniers inox à longue poignée athermique

## 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)

## Commande digitale

- Réglage de la température 100-180°C
- Cycle de dégivrage intégrée de fonte lente des graisses

## LES AVANTAGES

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

- Thermostat à sécurité positive 220°C
- Double relais de sécurité pour versions électriques
- Allumage électrique pour les versions gaz
- Assemblage bord à bord avec toutes nos gammes

Dans le placard ou en façade : suivant les versions

- Vidange par vanne 1/4 de tour et flexible de récupération
- Bac de récupération d'huile avec tamis

## Différents corps de chauffe



### Chauffage électrique

Par résistance blindée inox basculante pour faciliter le nettoyage



Modèles 2 cuves, HR



### Chauffage gaz

Par tuyères immergées et brûleurs torches



Modèles Turbo, Smart

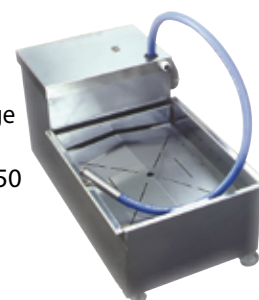


Modèles HR, Turbo, Smart



### Chariot de filtration indépendant

Capacité 35 litres  
Elec. 0,15 kW 230Vx1  
Avec ou sans dégivrage des graisses  
Dim. ext. 400x720x450  
Interrupteur marche/arrêt  
Sur roulettes



**S'utilise pour tous les modèles de friteuses CAPIC**

# Petite capacité



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

## Modèle 2 cuves indépendantes

- 2 cuves indépendantes de 8 litres
- Puissance électrique 6 kW x2
- 2 paniers de 240x190x140
- Relevage manuel
- 1 placard avec vidanges sous cuve
- Modèles :
  - AV12, Aven** : Dimensions 500x725x900
  - C12, Celtic** : Dimensions 500x836x900
  - AM12, Armen** : Dimensions 500x925x900

**Production  
2x15 kg/h**

- Modèles AV12, C12, AM12
- 2 cuves de 8 litres indépendantes
- Puissance 6 kW x2 (400 Vx3+N+T)



**Production : 20 kg/h**

## Modèle à poser

- 1 cuve de 10 litres
- Puissance électrique 10 kW
- 1 panier de 360x140x125
- Relevage manuel
- Friteuse à poser avec vidange en façade
- Modèles avec friteuse à gauche ou à droite :
  - C12S, Celtic** : Dimensions 400x836x270
  - AM12S, Armen** : Dimensions 400x925x270

**Production  
20 kg/h**

- Modèles à poser C12S, AM12S
- 1 cuve de 10 litres
- Puissance 10 kW (400 Vx3+N+T)



**Production : + 25 kg/h**

## Modèle AV15, Aven - Dessus seul

- 1 cuve de 15 litres. Puissance élec. 10 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Dimensions : 400x725x270
- Relevage manuel
- Friteuse à poser, vidange en façade

## Modèle AV815, Aven

- 1 cuve de 15 litres. Puissance élec. 10 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Dimensions : 400x725x900
- Relevage manuel
- 1 placard avec vidange sous cuve

## Modèle AV25, Aven

- 1 cuve de 18 litres. Puissance gaz 13 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Dimensions : 400x725x900
- Relevage manuel
- 1 placard avec vidange sous cuve

**Production  
+ de 25 kg/h**

- Modèles AV15, AV815
- 1 cuve de 15 litres
- Puissance 10 kW (400 Vx3+N+T)



- Modèle AV25
- 1 cuve de 18 litres
- Puissance 13 kW (+ 230Vx1)



# Friteuse HR



**Production : + de 25 kg/h**

## Modèle électrique

- 1 cuve de 15 litres / Puissance 10 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Relevage manuel
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèles :  
**C10, Celtic** : Dimensions 400x836x900  
**AM10, Armen** : Dimensions 400x925x900

**Production : + de 35 kg/h**

## Modèle gaz

- 1 cuve de 26 litres / Puissance 20 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Relevage manuel
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèles :  
**C10, Celtic** : Dimensions 400x836x900  
**AM10, Armen** : Dimensions 400x925x900

**Production  
+ de 25 kg/h**

- Modèles  
C10, AM10
- 1 cuve de 15 litres
- Puissance 10 kW  
(400 Vx3+N+T)



**Production  
+ de 35 kg/h**

- Modèles  
C10, AM10
- 1 cuve de 26 litres
- Puissance 20 kW  
(+ 230Vx1)



# Friteuse Turbofrit

**Production : de 50 à 60 kg/h**

## Modèle électrique

- 1 cuve de 20 litres / Puissance 20 kW
- 1 panier de 360x270x125
- Relevage manuel ou automatique
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèles :  
**C20, Celtic** : Dimensions 400x836x900  
**AM20, Armen** : Dimensions 400x925x900  
**AMB20, Charcutier** : Dimensions 400x1000x900

## Modèle gaz

- 1 cuve de 30 litres / Puissance 28,5 kW
- 1 panier de 500x290x200
- Relevage manuel ou automatique
- 1 placard avec vidange sous cuve
- Modèles :  
**AM20, Armen** : Dimensions 500x925x900  
**AMB20, Charcutier** : Dimensions 500x1000x900

**Production de  
50 à 60 kg/h**

- Modèles  
C20, AM20, AMB20
- 1 cuve de 20 litres
- Puissance 20 kW  
(400 Vx3+N+T)



- Modèles  
AM20, AMB20
- 1 cuve de 30 litres
- Puissance 28,5 kW  
(+ 230Vx1)





# Ensemble friturier Turbofrit

S'intègre dans une gamme Armen

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

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 dégivrage intégrée de fonte lente des graisses
- Relevage manuel ou automatique
- Limiteur de température à sécurité positive

## Chauffage électrique

- Par résistances oblongues basculantes
- Contact de sécurité électromagnétique

## Chauffage gaz

- Par brûleurs haut rendement
- Allumage électrique
- Sécurité par veilleuses et thermocouples

**IMPORTANT :** Possibilité de positionner 2 friteuses maximum à gauche ou à droite d'un Filtrecapic

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

Par cuve :

- 20 litres
- Puissance 20 kW (400 Vx3+N+T)
- 1 panier de 360x270x125 ou 2 paniers 360x140x125



Par cuve :

- 30 litres
- Puissance 28,5 kW (+ 230 Vx1)
- 1 panier de 500x290x200 ou 2 paniers 450x140x140



Modèle	Dimensions	
	Electrique	Gaz
2 cuves	800x925x900	-
1 cuve + 1 neutre	800x925x900	1000x925x900
1 cuve + 1 neutre + 1 cuve	1200x925x900	1500x925x900
1 cuve supplément.	400x925x900	500x925x900

2 cuves



1 cuve + 1 neutre



1 cuve + 1 neutre + 1 cuve



1 cuve



## Filtrecapic

**Modèle intégré pour l'ensemble friturier**

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

# Friteuse Smart 130

Automatisation complète, filtration et remise à niveau d'huile automatique

**Production : de 130 à 165 kg/h**

- Dessus embouti avec gouttière périphérique autour des cuves.
- Finition dessus brouillé.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Filtre amovible sur roulettes avec sonde de niveau permettant le contrôle de la quantité d'huile.

**Production de  
130 à 165 kg/h**

- Dimensions :  
**Celtic :** 1000x836x900  
**Armen :** 1000x925x900
- 2 cuves de 23 litres indépendantes
- Puissance élec. 28 kWx2
- 4 demi paniers de 360x135x125
- 4 relevages automatiques indépendants avec minuterie et recettes programmables
- 1 bac à huile filtrant et 1 bac pour le programme de lavage



Système de basculement des résistances pour faciliter le nettoyage.

## LES AVANTAGES

- Réactivité du temps de montée en température : **180°C en 6 minutes départ à froid**
- Rapidité du temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : 4 minutes
- Système de remplissage automatique : appoint d'huile en continu pendant la production
- SAV réduit et rapidité d'intervention

# Friteuse 3085

La friteuse pour la collectivité



**Production : 130 kg/h**

## Modèle électrique

- 1 cuve de 78 litres / Puissance 54 kW
- 2 paniers de 370x550x200
- Relevage manuel
- Cuve à zone froide + vidange 40/49
- 1 bac de récupération d'huile avec tamis
- Dimensions 1000x1000x900

**Production : 90 kg/h**

## Modèle gaz

- 1 cuve de 90 litres / Puissance 64 kW
- 2 paniers de 370x550x200
- Relevage manuel
- Cuve à zone froide + vidange 40/49
- 1 bac de récupération d'huile avec tamis
- Allumage électrique
- Dimensions 1000x1000x900

Production

**130 kg/h**

- 1 cuve de 78 litres
- Puissance 54 kW  
(400 Vx3+N+T)

Production

**90 kg/h**

- 1 cuve de 90 litres
- Puissance 64 kW  
(+ 230Vx1)



# Friteuse 3085 avec système à transfert

La friteuse 3085 comprend un panier en inox perforé 680x500x230, capacité 8 à 12 kg coulissant sur rail à relevage manuel. En position levé, le panier 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.



- 1 friteuse 3085 électrique ou gaz avec 1 silo à droite ou à gauche.  
Dim. 1800x1000x900
- 2 friteuses 3085 électriques ou gaz avec 1 silo central  
Dim. 2800x1000x900





# Réactivité, Qualité, Innovation



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



## Salage

(Bac GN1/1)

**S'accolé à une ou plusieurs friteuses**

- Neutres ou chauffants 1000 W :  
**C22, Celtic** : Dim. 400x836x900  
**AM22, Armen** : Dim. 400x925x900
- Dessus seul ou sur placard

- **Option** :  
Rampe infrarouge  
(1000 W)



# 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.