

Performance, qualité, fiabilité

MACHINES A LAVER



Toutes les machines à laver CAPIC sont réalisées en acier inoxydable.
Conception étudiée pour réduire le bruit de fonctionnement et économiser l'eau.
Les portes sont à double paroi avec sécurité.
Grande facilité d'entretien, de nettoyage et de maintenance.
Tableau de commandes simple et pratique.

Electromécanique, Ligne EM

Commandes électromécaniques. Doseur de produits de rinçage incorporé.
Raccordement sur une arrivée eau chaude à 50-55°C. Pression 2 à 4 bars.

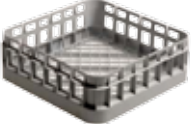

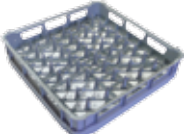
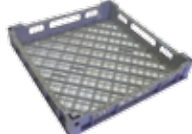


M 260 EM

M 500 EM

M 580 EM

M 980 EM

MODÈLES	ACCESSOIRES			
M260EM	Panier à verres Dimension : 385x385 Quantité : 2		Godet Dimension : 105x105x140 Quantité : 1	
M500EM M580EM M980EM	Panier 16 assiettes Dimension : 500x500 Quantité : 1		Panier universel Dimension : 500x500 Quantité : 1	 Godet Dimension : 105x105x140 Quantité : 1

CARACTÉRISTIQUES	M 260 EM	M 500 EM	M 580 EM	M 980 EM
Débit maximal	24 paniers/h	40 paniers/h	40 paniers/h	40 paniers/h
Dimension panier	385x385	500x500	500x500	500x500
Encombrement LxPxH	435x(530+290)x670	575x(605+400)x820	600x(600+385)x1250	706x800x1479/1909
Passage utile	255	365	390	400
Puissance totale	3,5 kW	5,4 kW	8,1 kW	8,5 kW
Puissance pompe de lavage	0,3 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW
Puissance résistance de lavage	0,6 kW	2,1 kW	2,1 kW	2,1 kW
Puissance résistance de rinçage	2,6 kW	4,9 kW	7,6 kW	8 kW
Alimentation électrique	230Vx1+N / 50Hz	400Vx3+N - 230Vx1+N / 50Hz		400Vx3+N / 50Hz
Durée du cycle	120 secondes	90-150 secondes	90-150 secondes	90-120 secondes
Consommation eau / cycle	2,5 litres	3 litres	3 litres	3 litres

Electronique digital, Ligne EL

Modèle EL standard : Cuve emboutie. Pompe de lavage verticale autonettoyante. Double filtrage. Bras de lavage autonettoyant. Doseur de produits de rinçage incorporé. Affichage numérique de température. Rinçage contrôlé par système thermostop. Raccordement sur une arrivée d'eau 15 à 55°C. Pression 2 à 4 bars.

Modèle TT : Caractéristiques : modèle EL standard (ci-dessus) + TT

La machine est équipée du système CRP. Le système est pourvu d'un surchauffeur ouvert alimenté par une cuve tampon et d'une pompe rinçage en aspiration au lieu d'une pompe à pousser. Avec CRP, la pression de l'eau de rinçage et la capacité sont toujours constantes. La qualité de rinçage est optimale.

Modèle TT REC : Modèle idéal pour offices hospitalières

Caractéristiques : modèle EL standard + TT + TT REC

La machine est équipée en plus d'un récupérateur de chaleur. La machine réduit de 25% l'énergie consommée et élimine la vapeur à l'ouverture du capot.

IMPORTANT
EVOLUTION



M 500 TT



M 1300 EL



M 1400 TT REC
(Récupérateur de chaleur)

MODÈLES	ACCESSOIRES		
M500TT M1300EL M1400TT REC	Panier 16 assiettes Dim. : 500x500 Quantité : 1		Panier universel Dimension : 500x500 Quantité : 1
			Godet Dimension : 105x105x140 Quantité : 1

CARACTÉRISTIQUES	M 500 TT	M 1300 EL	M 1400 TT REC
Débit maximal	60 paniers/h	60 paniers/h	60 paniers/h
Dimension panier	500x500	500x500	500x500
Encombrement LxPxH	600x(600+385)x820	640x740x1530	640x840x2264
Passage utile	390	440	465
Puissance totale	5,4 kW	8,5 kW	8,7 kW
Puissance pompe de lavage	0,5 kW	0,5 kW	0,7 kW
Puissance pompe de rinçage	0,2 kW	-	0,2 kW
Puissance résistance de lavage	2,1 kW	2,1 kW	2,5 kW
Puissance résistance de rinçage	4,9 kW	8 kW	8 kW
Alimentation électrique	400Vx3+N - 230Vx1+N/50Hz		
Durée du cycle	60 - 120 - 180 secondes	60 - 120 - 180 secondes	60 - 120 - 180 secondes
Consommation eau / cycle	2,5 litres	3 litres	3 litres
Cycle spécial	Auto nettoyage	-	Auto nettoyage

Avancement automatique, Ligne AT

Lavage synchronisé. En l'absence de casier, la machine se met en veille jusqu'à l'introduction de nouveaux paniers. Système IDROWASH réduisant le nombre de bras de lavage et augmentant le nombre de gicleurs pour réduire l'énergie et la consommation d'eau. Hygiène optimum de l'eau par surchauffeur spécial élevant la température de l'eau de rinçage à plus de 85°C.

Conception du circuit d'eau (pression proche de 1 bar) protégée par réducteur et manomètre. Tableau de commande électronique. Cuve de lavage emboutie avec double système de filtre. Relevage de la porte donnant un accès à l'ensemble de la machine pour un nettoyage rapide. Connexion USB intégrée.

Autres compositions, nous consulter.

**NOUVELLE
GENERATION**







AT 80
Lavage / Rinçage



AT 84
Pré-lavage / Lavage / Rinçage

Tunnel de séchage en option

MODÈLES	ACCESSOIRES		
AT 80 AT 84	Panier 18 assiettes		Panier universel
	Dim. : 500x500 Quantité : 1		Dimension : 500x500 Quantité : 1
			
			Godet
			Dimension : 217x217x134 Quantité : 1
			
OPTIONS			
			
- Tunnel de séchage 6 kW, ventilateur 1150 m3/h : <ul style="list-style-type: none">• En ligne : longueur 600, prof. 770.• En angle : longueur 820, prof. 990.			
- Entrée en angle avec pré-lavage pour modèle AT84, prof. 900.			

CARACTÉRISTIQUES	AT 80	AT 84
Débit maximal	100 paniers/h	170 paniers/h
Dimension panier	500x500	500x500
Encombrement LxPxH	1150x770x1565/2025	1970x770x1565/2025
Passage utile	450	450
Raccordement eau chaude à 55°C		
Puissance totale	13,3 kW	21 kW
Raccordement eau froide à 15°C (avec récupérateur de chaleur et condenseur de buée)		
Puissance totale	22,8 kW	30,5 kW
Alimentation électrique	400Vx3+N + 230Vx3	400Vx3+N + 230Vx3
Vitesse d'avancement	1	3
Sens d'introduction	Réversible	SAS d'entrée
Durée du cycle	50 - 100 secondes	65 - 130 - 170 secondes
Consommation eau / cycle	2,1 litres	1,8 litres

Lave batterie, Ligne LB

Conception économisant l'énergie et l'eau.

Conception économisant l'énergie et l'eau.

Cuve emboutie avec pré-filtre. Porte en 2 parties avec sécurité. Commandes électroniques. Surpresseur de rinçage. Cycles lavage en continu avec rinçage final ou automatique. Thermostop garantissant le degré de rinçage. Thermomètres digitaux pour la température de l'eau de cuve et du surchauffeur. Bras de lavage et rinçage rotatifs supérieurs et inférieurs. Pompe auxiliaire de rinçage en série. Alimentation eau chaude ou froide.

EVOLUTION



M 2000 LB
Boulangier/Pâtissier



M 2200 LB
Traiteur/Collectivité

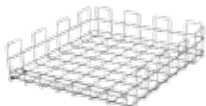


M 2400 LB
Traiteur/Collectivité

ACCESSOIRES

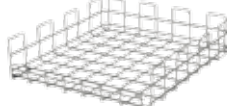
M2000 LB

Panier inox
à maille large
Dim. : 560x630
Quantité : 1



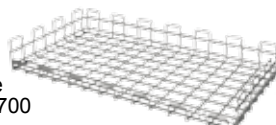
M2200 LB

Panier inox
à maille large
Dim. : 700x700
Quantité : 1



M2400 LB

Panier inox
à maille large
Dim. : 1310x700
Quantité : 1



OPTIONS



Pour couverts ou
ustensiles 150x150



Pour entonnoir et
sac à poche ø170

Pour 5 plateaux
(prof. max. 65)
500x500



Pour 8 plateaux
(prof. max. 40)
500x500



CARACTÉRISTIQUES	M 2000 LB	M 2200 LB	M 2400 LB
Débit maximal	30 paniers/h	30 paniers/h	30 paniers/h
Dimension panier	560x630	700x700	1310x700
Encombrement LxPxH	720x780+550 x1930/2215	850x850+548 x1930/2250	1470x850+545 x1930/2250
Passage utile	850	850	850
Puissance totale	7,7 kW	11 kW	15,5 kW
Pompe de lavage	1,7 + 0,2 kW	3 + 0,2 kW	2x3 + 2x0,2 kW
Lavage	3 kW	8 kW	9,5 kW
Rinçage	6 kW	8 kW	9,5 kW
Alimentation élec.	400Vx3+N / 50Hz		
Durée du cycle	120 - 240 - 360 - 480 secondes		
Consommation eau / cycle	3 litres	4,5 litres	8 litres

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 - email : capic@capic-fr.com - 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.