capic

TARIF PUBLIC 2025

Société industrielle bretonne, nous sommes **C**onstructeur d'**A**ppareils **P**rofessionnels et **I**ndustriels de **C**uisson pour la restauration, les cuisines centrales, collectives et les industries agroalimentaires.

Près de 70 ans de savoir-faire nous permettent de connaître vos activités et de comprendre vos besoins. Nous sommes et voulons être le partenaire de votre réussite.

NOTRE TARIF DE VENTE € HT 2025

Franco de port et d'emballage à partir de 1800 € HT nets de facturation, France métropolitaine pour un transport standard. Emballage bois, à claire-voie semi-maritime (170€ HT par m^3). Livraison sur rendez-vous et avec hayon en supplément.

NOS ENGAGEMENTS

- Conception et fabrication d'appareils satisfaisant dans le temps un utilisateur qui recherche : performances, fiabilité, économies et facilité.
- Mise en place, fonctionnement et maintenance simples et rapides.
- Réalisation "SUR-MESURE".
- Diversité de matériels répondant à tous projets.
- Réponse rapide à une demande commerciale et technique.
- Vous recevoir avec vos équipes et clients à votre convenance.

CONTACTEZ-NOUS

02 98 64 77 00

capic@capic-fr.com

www.capic-fr.com |

5 rue Haroun Tazieff | CS 35007

29556 QUIMPER Cedex 9 | France

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h

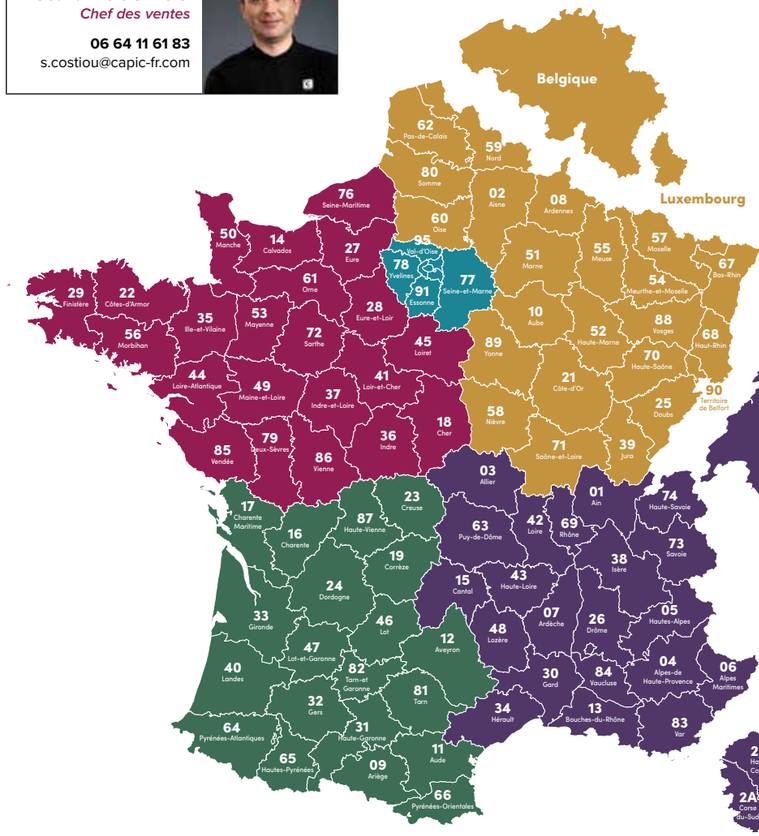
Vos interlocuteurs commerciaux

François COUDRAY
Directeur commercial
06 64 12 77 02
f.coudray@capic-fr.com

Gilles VELLY
Chef des ventes Agro
06 07 99 35 50
agro@capic-fr.com

SECTEUR OUEST

Stevan COSTIOU
Chef des ventes
06 64 11 61 83
s.costiou@capic-fr.com



SECTEUR NORD-EST BELGIQUE / LUXEMBOURG

02 98 64 77 00
capic@capic-fr.com

SECTEUR ÎLE-DE-FRANCE, OCÉAN INDIEN

Eric MODESTE
06 61 79 77 00
e.modeste@capic-fr.com

976 Mayotte
974 La Réunion

SECTEUR SUD-EST SUISSE

Brad JACQUIN
06 21 66 26 22
b.jacquin@capic-fr.com

SECTEUR SUD OUEST

Fabrice LAMBERT
06 62 01 77 00
f.lambert@capic-fr.com

971 Guadeloupe
972 Martinique
973 Guyane

SECTEUR DOM-TOM / EXPORT / AFRIQUE

Tuyen MAI
t.mai@capic-fr.com

Pour vos commandes

Certaines informations sont **INDISPENSABLES** au traitement de votre commande :

NATURE DE L'ÉNERGIE

Gaz naturel | **Gaz propane** | **Gaz butane**

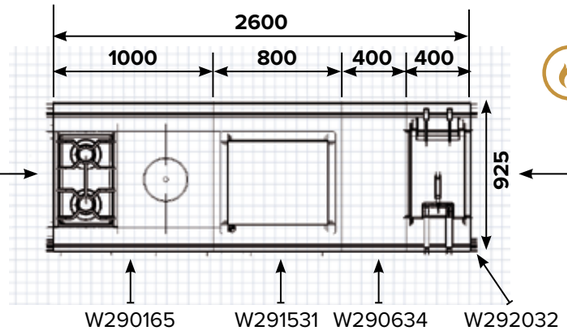
Tensions 230Vx1 ou 400Vx3 | **Présence de neutre** | **Tensions marines**

PLAN D'IMPLANTATION DES APPAREILS DE GAUCHE À DROITE

Exemple :

capic 900

Finition côté long si fourneau adossé ou central



Gaz naturel

Finition côté court si réseau arrière mural

Finition : Nous vous offrons la possibilité de fermer les côtés des lignes de cuisson :

- Côté habillage court : Pour le passage de la canalisation le long d'un mur.
- Côté habillage long : Dans le cadre des réservations venant du sol.

À préciser : Fourneau adossé ou central *(possibilité d'habiller l'arrière des appareils)*. EN OPTION PAGE 69

- Sans ces éléments, les commandes ne peuvent être lancées en production.
- Veillez à bien transmettre toutes les spécifications techniques avec votre commande !

À RÉCEPTION DU MATÉRIEL

Veuillez systématiquement déballer. Si avaries de transport, émettre des réserves précises :

1. Mentionner sur le récépissé les dégâts constatés sans évoquer l'emballage.

2. Confirmer par lettre recommandée sous 24 h au transporteur.

NOS PRIX

Le présent tarif indique des prix HT en euros, T.V.A. en sus au taux en vigueur, pour du matériel départ usine sous emballage standard. Ce tarif annule et remplace les précédentes éditions. Ces prix correspondent aux appareils standards, sans option, sans accessoire ni platerie *(sauf précision)*.

Les options et accessoires sont traités au droit de chaque appareil, et doivent impérativement être commandés et livrés avec les appareils correspondants.

CAPIC, le plaisir de cuisiner

capic 700 ..... p. 10 › 17

capic 800 ..... p. 18 › 33

capic 900 ..... p. 34 › 51

capic 900 suspendue ..... p. 52 › 57

capic 1000 charcuterie traiteur ..... p. 58 › 66

OPTIONS GÉNÉRALES, SUR MESURE
PRINCIPES DE MONTAGE ..... p. 68 › 75

ELITE, le fourneau du Chef
SUR-MESURE : Double accès,
pédagogiques, fabrications spéciales ..... p. 76 › 84

UPC - Unités de Productions Culinaires ..... p. 85 › 90

AUXILIAIRES
fours à convoyeur, fumoir, salamandres ..... p. 91 › 93

FOURS MIXTES ..... p. 94 › 95

capic

FOURNEAUX

capic 700

capic 800

capic 900

capic 900 suspendue

capic 1000 charcutier traiteur

capic sur-mesure

Réactivité

Qualité

Innovation

le + Un grand choix dans la cuisson horizontale.

capic 700

PETITS RESTAURANTS, SNACKING

Gamme compacte, puissante, modulable et économique

capic 800

RESTAURATIONS COMMERCIALES ET PETITES COLLECTIVITÉS

Robuste, compacte et performante

capic 900

RESTAURANTS, GRANDES BRASSERIES, TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS.

Plus polyvalente, plus performante

capic 900 suspendue

LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES

Marmites et sauteuses suspendues

capic 1000 charcutier traiteur

LABORATOIRES, CHARCUTERIES, TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS DE GRANDE CAPACITÉ

capic sur-mesure

Fourneau du Chef sur mesure.
CAPIC a la solution pour toute demande spéciale

Multiples assemblages pour former un ensemble mural ou central.

capic

écoconception

Une approche positive de l'écologie
à travers la conception intelligente
de nos appareils.

Règle de l'écoconception CAPIC

Tout kW installé sur un appareil doit être optimisé pour assurer aux clients :

- **Économie d'énergie**
- **Durabilité**
- **Rapidité**
- **Rendement**

FOYERS INDUCTIONS

- Rendement des foyers > à 90%
- Inducteur & générateur interchangeables
- Dessus plaque en verre d'ép. 6 mm
- 2 à 3 fois + rapide en montée en T° qu'un brûleur gaz ou plaque électrique

VALO RESTO PRO — En partenariat avec EcoLogic

Le taux de recyclage en fin de vie est de 96 à 100 % suivant nos appareils conformes à la législation DEEE et DEA.

DEEE

98% de nos fournisseurs sont **français** ou **européens**.
Tous nos appareils* sont fabriqués à **Quimper** *(France)*

**sauf les salamandres*

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE **DURABILITÉ** **ROBUSTESSE** **PERFORMANCE**

SAUTEUSE BRAISIÈRE

- Régulation électronique de T° mode marmite et mode sauteuse
- Fond bimétal épaisseur 12mm (9+3 mm) Cuve chaudronnée
- Couvercle doublé et équilibré

MARMITE

- Carte digitale thermostatique pour une meilleure précision et réactivité
- Cuve 316 L fabrication CAPIC 100% chaudronnée

FRITEUSE

- Électrique : Résistance oblongue pour une plus grande surface d'échange Gaz : Friteuse à tubes immergés et échangeur d'énergie des gaz brûlés
- Cuve 100% chaudronnée épaisseur de 15 à 20/10e suivant modèles
- Production de 15 à 60 kg/h de frites suivant modèles

HYGIÈNE

Grille inox et cuvette lavables en machine
Feu nu

Tiroir de propreté sous
Feu nu et coup de feu

Étanchéité
Plaque électrique

Encombrement réduit
rendement maximum

capic 700

L'ATOUT RESTAURATION

- Gamme compacte
- Puissante
- Modulable
- Économique

- MEILLEURE ERGONOMIE ET NETTOYABILITÉ
- MAINTENANCE AMÉLIORÉE
- TIROIRS DE PROPRETÉ
- PLAQUES ÉLEC. ÉTANCHES

CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 20/10e**
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10e
- Profondeur 725
- Hauteur dessus 270 + dosseret arrière haut. 100
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz
- Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu *(pages 72, 73)*
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc en dessus 20/10 sur demande

capic 700

Profondeur..... **725 mm**

Dessus épaisseur..... **20/10e**

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
	FEUX NUS		
	FAÇADE 400 — **AV1 - 2 FEUX** Puissance 2x4,8 kW 1 grille inox 300x550	W540511	**1817**
	FAÇADE 800 — **AV18 - 4 FEUX** Puissance 4x4,8 kW 2 grilles inox 300x550	W540211	**3327**
	AV2 - PLAQUE COUP DE FEU		
	FAÇADE 400 — 1 plaque 400x550 sur briques réfractaires Puissance 6 kW	W540413	**1664**
	AV19 - FEUX + COUP DE FEU		
	FAÇADE 800 — **2 feux nus** sous grille inox 300x550 Puissance 2x4,8 kW + **1 plaque coup de feu** 400x550 Puissance 6 kW	**Feux à gauche** W540112	**3210**
		Feux à droite W540111	**3210**
	AV24 - COMPACT		
	FAÇADE 1000 — Dessus : **4 feux nus** sous 2 grilles inox 300x550 Puissance 4x4,8 kW + **1 plaque coup de feu** 400x550 Puissance 6 kW Dessous : Soit sur 1 four électrique ou gaz (intérieur 530x450x290) Soit sur piètement, placard, étuve (page 16)	**Dessus seul** W542511	**5171**
		Sur four élec. (4,2 kW) W542551	**8342**
		Sur four gaz (8 kW) W542561	**7991**

OPTIONS..... **p. 17**

capic 700

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
	PLAQUES ELECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. **Commutateur 7 positions**.		
	FAÇADE 400 — **AV11 - 2 PLAQUES ÉLECTRIQUES** 1 plaque lisse 300x300 (4 kW) à l'arrière + 1 plaque lisse 220x220 (2,6 kW) à l'avant 400Vx3+N+T	W540711	**1982**
	FAÇADE 800 — **AV20 - 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES** 2 plaques lisses 300x300 (2x4 kW) à l'arrière + 2 plaques lisses 220x220 (2x2,6 kW) à l'avant 400Vx3+N+T	W540311	**3844**
	AV10 - FOYERS RAYONNANTS		
	FAÇADE 400 — 2 foyers sous plaque vitrocéramique 325x530x5 Puissance 2x3,8 kW 400Vx3+T non commutable	W541611	**2340**
	AV17 - FOYERS INDUCTIONS		
	FAÇADE 400 — 2 foyers sous plaque vitrocéramique 325x600x5. Commande par manette. Puissance 2x3 kW 230Vx1+T non commutable Inducteur Ø 210mm. ⚠ Combinaison sur four impossible	W541711	**5406**
	AV16 - BAIN-MARIE		
	FAÇADE 400 — Cuve 306x510x220 pour bac GN1/1 prof. 150 (non fourni). Puissance 2,4 kW 230V+N+T	W540811	**1870**
	AV6 - PLAN NEUTRE		
	FAÇADE 200 — Dessus inox façade pleine	W540602	**560**
	FAÇADE 400 — Dessus inox façade pleine	W540604	**660**
	FAÇADE 800 — Dessus plan de travail inox façade pleine	W540608	**888**

capic 700

Profondeur..... **725 mm**

Dessus épaisseur..... **20/10e**

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
	GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus.		
	FAÇADE 400 — **1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 400x550**		
	AV13 - Élec. 5 kW 400Vx3+T	W540911	**2798**
	AV4 - Gaz 8 kW	W540912	**1847**
	GRILLADES PLAQUES INOX LISSE Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus.		
	FAÇADE 400 — **1 PLAQUE 400x550**		
	AV9I - Élec. thermostatée (5 kW) 400Vx3+T	W540916	**3439**
	AV3I - Gaz (7,2 kW)	W540917	**3180**
	OPTIONS		
	1/2 de la largeur / Toute la largeur — - Rainurage 1/2	X050972	**542**
	- Rainurage complet	X050973	**777**
	- Polissage miroir aspect chrome	X050974	**590**
	FAÇADE 800 — **1 PLAQUE 800x550**		
	AV29I - Élec. 10 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe. Tiroir de récup. des jus.	W542916	**5342**
	OPTIONS		
	1/2 de la largeur — - Rainurage 1/3	X050981	**666**
	- Rainurage 1/2	X050982	**777**
	- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
+ de 30 kg/h	**AV31 - CUISEUR À PÂTES**		
	FAÇADE 400 — 1 cuve de 25 litres élec. (10 kW) 400Vx3+N+T avec couvercle. Relevage manuel de 2 demi-paniers. 2 paniers de 310x120x185. Vidange en façade.	W541131	**4795**
	OPTIONS		
	- 1 panier portion de 120x120x200 (Qté 6 maxi)	X291104	**184**
	- 1 grand panier 380x270x180	X291102	**577**

OPTIONS.....p. 17

capic 700

700

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
+ de 25 kg/h	**FRITEUSES en dessus seul** Commandes digitales avec défigeage. Vidange en façade.		
	FAÇADE 400 — **AV15 - FRITEUSE 15 litres** 1 cuve élec. 10 kW (400Vx3+N+T). 1 panier 360x270x125.	W541031	**2863**
+ de 25 kg/h	**FRITEUSES sur placard fermé** Commandes digitales avec défigeage. Vidange sous cuve. Bac de récupération d'huile non fourni.		
	FAÇADE 400 — **AV815 - FRITEUSE 15 litres** 1 cuve 10 kW (400Vx3+N+T). 1 panier 360x270x125.	W541033	**3309**
	AV25 - FRITEUSE 18 litres 1 cuve de 13 kW (230Vx1+T). 1 panier 360x270x125. (Bac ne peut pas se ranger dans le placard)	W541032	**5330**
	OPTIONS AV15 - AV815 - AV25		
	- 1/2 paniers 360x140x125 (le lot de 2)	X082033	**331**
	- 1 panier 360x270x125 (l'unité)	X291005	**301**
	- Bac de récupération d'huile avec tamis	X543001	**442**
2 x 15 kg/h	FAÇADE 500 — **AV12 - FRITEUSE 2x8 L** 2 cuves indépendantes 2x6 kW (400Vx3+N+T) Cuve 300x210x220 avec zone froide. Panier 240x190x140.	W541231	**5629**
	OPTION AV12		
	- Bac de récupération d'huile avec tamis	X543001	**442**
	AV8 - MEUBLE DE SALAGE - Commandes digitales.		
	FAÇADE 400 — **Neutre :** Bac GN 1/1 profondeur 150 amovible.	W542211	**777**
	Chauffant : Maintien au chaud Interrupteur Marche/Arrêt. 230Vx1+T	W542311	**2000**
	AV30 - RAMPE INFRAROUGE ÉLECTRIQUE		
	1000 W - 230Vx1+T	W382210	**1066**
	FILTRECAPIC S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses. Sur roulettes.		
	Capacité utile 35 litres. Puissance 0,15 kW 230Vx1+T Dimension ext. 400x720x450	Sans défigeage W013005	**3703**
		Avec défigeage W013011	**4096**

capic 700

Profondeur.....**725 mm**

Dessus épaisseur.....**20/10e**

SOUBASSEMENTS

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic **700**.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
	PIÉTEMENT			
	En tube carré 30x30 avec une étagère basse	400	W543010	**425**
		800	W543011	**525**
		1000	W543012	**607**
		1200	W543013	**677**
	PLACARD OUVERT OU FERMÉ			
	FAÇADE / PLACARD OUVERT / PLACARD FERMÉ / ÉTAGÈRE			
	400 — W543021 **666** — W543031 **813** — X043401 **131**			
	800 — W543023 **841** — W543033 **1207** — X043201 **184**			
	1000 — W543024 **918** — W543034 **1318** — X043204 **220**			
	1200 — W543025 **1024** — W543035 **1394** — X043202 **272**			
	OPTION (non compatible avec l'étuve)			
	Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1	400	X543002	**254**
	PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)			
	- 1 porte 850 W 230Vx1+T	400	W543041	**1928**
	- 2 portes 1,5 kW 230Vx1+T.	800	W543043	**2382**
	- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T	1000	W543044	**3086**
	- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T	1200	W543045	**3303**
	TIROIRS			
	2 tiroirs coulissants pour bac GN 1/1 (non fourni)	400	W543403	**1489**
	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150)			
	Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. **Thermostat digital programmable +4°C +8°C**. Porte du groupe ajourée. (230Vx1+T)			
	Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. **Nettoyage régulier du condenseur recommandé.**			
	PORTILLONS 4 niv. de grilles GN1/1 par portillon. Évaporateur statique.			
	• 2 portillons	1200	W543111	**6476**
	• 3 portillons	1600	W543112	**7655**
	• 4 portillons	2000	W543113	**8661**
	TIROIRS COULISSANTS - Évaporateur ventilé. pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas.			
	• 2 tiroirs coulissants	1200	W543115	**6993**
	• 4 tiroirs coulissants	1600	W543116	**8930**
	• 6 tiroirs coulissants	2000	W543117	**11697**
	FOUR STATIQUE			
	Intérieur 530x450x290 livré avec une grille fil GN1/1. Thermostat.			
	- ÉLEC 4,2 kW 400Vx3+T	800	W543051	**3614**
	- GAZ 8 kW	800	W543061	**3168**

OPTIONS.....**p. 17**

capic 700

Modèle électrique

SAUTEUSES BASCULANTES

Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond BIMÉTAL ép. 12 mm**.
Couvercle doublé. Large bec verseur.
Basculement électrique pour vidange intégrale avec arrêt en toute position.
Modèle électrique : Régulation thermostatique séquentielle (400Vx3+N+T).

CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH		
FAÇADE 800	**30**	ÉLEC.	6	□ 665x480x200 (65 litres)	W545006	**9876**

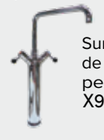
MARMITE BAIN-MARIE

Cuve en **inox 316 L** soudée sur le dessus.
Robinet de vidange. Crépine amovible. Pressostat et soupape de sécurité.
Régulation thermostatique séquentielle. 400Vx3+N+T.
Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade. Couvercle équilibré.
Contrôle automatique du niveau d'eau de la double enveloppe.

CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	CAPACITÉ EN L	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM. CUVE ØXP		
FAÇADE 800	**60**	ÉLEC.	9	○ 500x360	W544101	**8772**

OPTIONS GÉNÉRALES capic 700 **: (Émaillage impossible)**

CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
Allumage électrique de série sur tous les appareils gaz Ne nécessite pas de raccordement électrique.		
HABILLAGE ARRIÈRE INOX		
- Longueur 400	X549030	**189**
- Longueur 800	X549031	**267**
- Autres longueurs (le ml)	X549032	**372**
FILEUR DE FINITION LATÉRALE		
- Ensemble mural	X549035	**143**
- Ensemble central	X549036	**284**
4 ROULETTES POLYAMIDES hauteur 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500 (hors friteuses)	X087007	**460**
PIEDS RÉGLABLES EN INOX h.30 (l'unité) pour socle maçonné	X087011	**38**
TABLETTE DE DRESSAGE amovible en inox		
- Longueur 500	X081002	**206**
- Longueur 800	X081003	**220**

CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
BARRE DE DRESSAGE en inox Ø 38 (le ml)	X541001	**437**
PRISE DE COURANT centrée sur la façade d'un neutre - Prise mono 10 A	X300312	**272**
ALIMENTATION EC/EF avec perçage inclus sur plan neutre		
Par col de cygne perçage standard Ø 32 X902001 **184**		
 Sur colonne d'eau de hauteur 500 perçage Ø 43,8 X902002 **1294**		
Perçage pour robinetterie (non fournie) précisez le Ø : X902004 **126**		
TIROIR COULISSANT AVEC ARMATURE recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100, pour plan neutre de 400	X081113	**612**

Robuste, compacte et performante

capic 800

RESTAURATION COMMERCIALE ET PETITE COLLECTIVITÉ

Un grand choix de modules pour satisfaire les plus exigeants.

Gamme idéale pour les brasseries, restaurants traditionnels, maisons de retraite, petites écoles, centres de formation culinaire.

Finitions spéciales en option : dessus monobloc, barres de dressage.

CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 30/10e**
- Structure 20/10e tout inox
- Façades et côtés 10/10e
- Profondeur 836
- Hauteur dessus 270 + dosseret arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu
- Version fixe ou mobile, adossée et monobloc sur demande

800

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
FEUX 6 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.							
 C5 - 2 FEUX Façade 400 2x6 kW 1 grille 400x600	W380511 **2340**	W380521 **2874**	W380531 **3051**	W380541 **3925**			
 C2 - 4 FEUX Façade 800 4x6 kW 2 grilles 400x600	W380211 **4167**	W380221 **4743**	W380231 **5076**	W380241 **6486**	W380251 **7568**	W380261 **6810**	W380271 **10640**

RECORD CR2 6 FEUX	DESSUS SEUL	SUR FOUR ÉLECTRIQUE		SUR FOUR GAZ	
		+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE
 Façade 1200 6x6 kW 3 grilles 400x600	W382611 **6340**	W382651 **10300**	W382652 **11510**	W382661 **9489**	W382662 **11421**
	Allumage électrique 230Vx1+N+T			X901505	**696**

FEUX 6 + 8 KW Brûleurs couronnes laiton.							
 C5N - 2 FEUX Façade 400 6kW + 8kW 1 grille 400x600	W380513 **2460**	W380523 **2994**	W380533 **3171**	W380543 **4045**			
 C2N - 4 FEUX Façade 800 2x6kW + 2x8kW 2 grilles 400x600	W380213 **4407**	W380223 **4983**	W380233 **5316**	W380243 **6726**	W380253 **7808**	W380263 **7050**	W380273 **10880**
FEU 8 KW Brûleur couronne laiton.							
 C5S - 1 FEU Façade 400 Mono 10 kW 1 grille 400x600	W388511 **2128**	W388521 **2774**	W388531 **3009**	W388541 **3850**			

OPTIONS..... p. 68-71

capic 800

800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
FEUX 6 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
 C1 2 FEUX + PCF Façade 800 **2 FEUX** 2x6kW, grille 300x600 PCF : 8kW, plaque 500x600, tampon centré	Feux à gauche						
	W380111 **4248**	W380121 **4743**	W380131 **5076**	W380141 **6486**	W380151 **7568**	W380161 **6810**	W380171 **10640**
	Feux à droite						
	W380112 **4248**	W380122 **4743**	W380132 **5076**	W380142 **6486**	W380152 **7568**	W380162 **6810**	W380172 **10640**

RECORD CR1	DESSUS SEUL	SUR FOUR ÉLECTRIQUE		SUR FOUR GAZ	
		+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE
 Façade 1200 **2 FEUX à gauche** 2x6kW, grille 300x600 + **1 PCF** 8kW, Plaque 500 x 600 + **2 FEUX à droite** 2x6kW, grille 400x600	W382511 **5929**	W382551 **9953**	W382552 **10958**	W382561 **9541**	W382562 **10523**
	Allumage électrique 230Vx1+N+T			X901504	**583**

CAPICHEF
Bloc de cuisson dessus unique, façade 2000

2 feux gaz sous grilles inox 300x550 (2x4,8 kW)
+ 1 plaque coup de feu gaz 400x500 (6 kW)
+ 2 feux gaz sous grilles inox 300x550 (2x4,8 kW)
+ 1 plancha inox électrique (3 kW) thermostatée avec gouttière périphérique, tiroir en façade
+ 1 friteuse électrique 8 litres (6 kW), vidange par robinet en façade. Panier 240x190x140

DESSUS SEUL		
Standard (de gauche à droite) 2 FEUX + 1 PCF + 2 FEUX + 1 PLANCHA + 1 FRITEUSE	W382711	**14058**

C4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ							
 Façade 500 8 kW 1 plaque 400x600 Tampon centré	W380413 **2821**	W380423 **3596**	W380433 **3867**	W380443 **4343**			
Façade 800 8 kW 1 plaque 800x600 Tampon à gauche	W380411 **3139**	W380421 **4090**	W380431 **4454**	W380441 **5536**	W380451 **6880**	W380461 **6440**	W380471 **9066**

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C4E - PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE AFFLEURANTE 400Vx3+N+T non commutable							
1 PLAQUE 300x600 Façade 400 5 kW	W380412 **3174**	W380422 **3950**	W380432 **4226**	W380442 **4700**			
2 PLAQUES 300x600 Façade 800 2x5 kW	W380416 **5835**	W380426 **6787**	W380436 **7144**	W380446 **8220**	W380456 **9483**	X	W380476 **11867**
PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable							
C7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 2x4 kW	W380711 **2909**	W380721 **3544**	W380731 **3767**	W380741 **4613**			
C3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 4x4 kW	W380311 **5352**	W380321 **6205**	W380331 **6664**	W380341 **7926**	W380351 **9149**	X	W380371 **12337**
C16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable							
2 FOYERS Façade 400 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381611 **3885**	W381621 **4489**	W381631 **4643**	W381641 **5130**		X	
	OPTIONS					**CODE**	**PRIX**
	- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants					X901020	**912**
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901032	**954**
4 FOYERS Façade 800 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381612 **7503**	W381622 **8202**	W381632 **8507**	W381642 **9917**	W381652 **11122**	X	W381672 **14111**
	OPTIONS					**CODE**	**PRIX**
	- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants					X901021	**1817**
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901042	**1900**

X **Configuration impossible**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 800

800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C17 - FOYERS INDUCTIONS À modulation de puissance. 400Vx3+T non commutable							
2 FOYERS Façade 400 2x3,5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381711 **7134**	W381721 **7698**	W381731 **7819**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
2 FOYERS Façade 400 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381715 **8090**	W381725 **8574**	W381735 **8725**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381712 **13265**	W381722 **13954**	W381732 **14256**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381717 **13647**	W381727 **14330**	W381737 **14631**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
	OPTIONS					**CODE**	**PRIX**
	- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers					X901703	**854**
	- 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers					X901704	**1465**
	- **Cadre de superposition d'aération obligatoire** si soubassement étuve ou réfrigéré avec pieds inox haut.100 en remplacement des pieds standards :						
	pour façade 800					X901706	**495**
	pour façade 1200					X901707	**601**
	pour façade 1600					X901708	**696**
	pour façade 2000					X901709	**801**
C8 - BAIN-MARIE Cuve soudée pour bac GN profondeur 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF ou EC.							
Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW 230Vx1+T	W380811 **2357**	W380821 **2674**	W380831 **2863**	**Voir option ci-dessous vidange déportée X901039**	X	X	X
Bac en option Façade 800 1 cuve de 630x510x220 Elec. 7,2 kW 400Vx3+T	W380815 **3298**	W380825 **3756**	W380835 **4196**	**Voir option ci-dessous vidange déportée X901039**	X	X	X
Barrettes et bacs en options	**OPTIONS**					**CODE**	**PRIX**
	- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 325					X900421	**48**
	- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 530					X900422	**66**
	- Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement					X901039	**425**

X **Configuration impossible**

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C15S - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
1 PLAQUE 340x515 Façade 500 3 kW 400Vx3+T 1 zone de chauffe thermostatée	W381512 **5060**	W381522 **5723**	W381532 **5869**	W381542 **6604**			

Modèle avec option rainurage complet

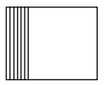
Rainurage 1/2 de la largeur

Rainurage complet

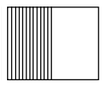
OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050974	**590**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050975	**490**
- Rainurage complet de la plaque	X050976	**724**
- Pare éclaboussure amovible	X900631	**101**
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder	X051521	**666**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C15 - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
1 PLAQUE 620x515 Façade 800 Elec. 6 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe thermostatées	W381511 **6570**	W381521 **7503**	W381531 **7861**	W381541 **8938**	W381551 **9836**		
Gaz 10 kW	W381515 **5506**	W381525 **6345**	W381535 **6710**	W381545 **7849**		X	

Modèle avec option rainurage 1/3 de la largeur



Rainurage 1/3 de la largeur



Rainurage 1/2 de la largeur

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque	X051501	**495**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X051502	**706**
- Pare éclaboussure amovible	X900630	**143**
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder	X051521	**666**
- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	**279**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
PLANCHA CELSIUS Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Haute performance.							
1 PLAQUE 620x550 Façade 800 Elec. 16 kW 400Vx3+N+T	W381518 **12 785**	W381528 **13 739**	W381538 **14 109**				

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Pare éclaboussure amovible	X900630	**140**

X **Configuration impossible**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 800

800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C9F - GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus. 1 plaque nervurée et pentée 400x550.							
Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T non commutable Thermostatée	W380911 **3121**	W380921 **3627**	W380931 **4073**	W380941 **4566**			
Façade 400 Gaz 8 kW	W380912 **2434**	W380922 **3063**	W380932 **3185**	W380942 **3943**			

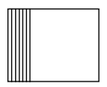
CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
GRILLADES PLAQUES INOX Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.							
C9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550							
Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T. Thermostatée	W380916 **3867**	W380926 **4396**	W380936 **4584**	W380946 **5382**			
Façade 400 Gaz 7,2 kW	W380917 **3486**	W380927 **3990**	W380937 **4238**	W380947 **5076**			

Rainurage 1/2 de la largeur

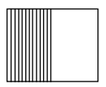
Rainurage complet

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050974	**590**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050972	**542**
- Rainurage complet de la plaque	X050973	**777**
- Possibilité de réunir 2 grillades de 400 avec un bandeau avant unique de 800	X299011	**offert**

C29I - 1 PLAQUE LISSE 800X550 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes en électricité.							
Façade 800 Electrique 10 kW 400Vx3+T.	W382916 **7297**	W382926 **8197**	W382936 **8585**	W382946 **9600**	W382956 **10874**	W382966 **10512**	W382976 **13624**
Façade 800 Gaz 14,4 kW	W382917 **6100**	W382927 **6922**	W382937 **7051**	W382947 **8108**	X	X	X



Rainurage 1/3 de la largeur



Rainurage 1/2 de la largeur

OPTIONS	CODE	PRIX
- Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récupération GN 1/1 fourni)	X051522	**502**
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque	X050981	**666**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050982	**777**
- Allumage électrique	X901501	**279**

X **Configuration impossible**

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
C9V - GRILLADE A PIERRES VOLCANIQUES Grille amovible 310x440 réglable sur 3 niveaux, constituée de barreaux inox. Pare éclaboussure. Allumage électrique impossible.							
Façade 400 Gaz 13 kW	W380919 **3680**	W380929 **4284**	W380939 **4507**	W380949 **5165**			
C18 - BRAISIÈRE La polyvalence à l'état pur : plancha, sauteuse, bain-marie. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Evacuation des déchets avec bonde Ø 60. Bac gastro fourni dans le placard.							
1 CUVE 300x510x100 1 bac GN 1/1 Façade 400 Elec. 3 kW 400Vx3+N+T non commutable	X	W381822 **6259**	W381832 **6416**	X	X	X	X
1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800 Elec. 6 kW 400Vx3+N+T non commutable 2 zones de chauffe thermostatées	X	W381821 **8084**	W381831 **8461**	X	X	X	X
Gaz **10 kW**	X	W381825 **6922**	W381835 **7304**	X	X	X	X

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 800

800

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE		
C12S - FRITEUSE dessus seul Commandes digitales avec défigeage. Vidange en façade.								
	400	**20 kg/h**	10 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x140x125	Manuel	Friteuse à gauche W381038	**3291**
							Friteuse à droite W381039	**3291**
C12 - FRITEUSE sur placard fermé 2 cuves indépendantes. Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.								
	500	**15 kg/h x2**	8 Litres x2	6 kW x2 400Vx3+N+T	2 paniers 240x190x140	Manuel	W381231	**5987**
	OPTION							
	- Tension en 230 V mono						X013019	**625**
C10 - FRITEUSE HR sur placard fermé Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz.								
	400	**+ de 25 kg/h**	15 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W381031	**4878**
	400	**+ de 35 kg/h**	26 Litres	20 kW	1 panier 360x270x125	Manuel	W381035	**6805**
	OPTIONS							
	- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)						X082033	**331**
	- 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X291005	**301**
C20 - TURBOFRIT sur placard fermé Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.								
	400	**De 50 à 60 kg/h**	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W382031	**5864**
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W382033	**7797**
					2 1/2 paniers 360x140x125		W382032	**9230**
	OPTIONS							
	- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)						X082033	**331**
	- 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X291005	**301**

OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES	CODE	PRIX
- Claie à poissons pour C10 - C20	X291003	**485**
- Grille de fond pour produits panés pour C10 - C20	X291007	**485**
- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes	X291004	**648**
- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes (Dim. ext. 400x720x450)		
- sans système de défigeage	W013005	**3703**
- avec système de défigeage	W013011	**4096**

Pour des raisons de sécurité, ces appareils ne peuvent être équipés de l'option roulettes

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ
C22 - MEUBLE DE SALAGE Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.			
NEUTRE Façade 400	W382211 **1047**	W382221 **1716**	W382231 **1870**
CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.	W382311 **2199**	W382321 **2745**	W382331 **2980**

Rampe infrarouge en option

OPTION	CODE	PRIX
- Rampe infrarouge 1000W 230Vx1+T	X382210	**959**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ
C11 - CUISEUR A PÂTES 1 cuve de 30 litres électrique 10 kW 400Vx3+N+T. Niveau d'eau automatique et écumage. 2 paniers de 310x120x185.			
RELEVAGE MANUEL Façade 400 + de 35 kg/h	X	X	W381131 **5711**

OPTIONS (uniquement en relevage manuel)	CODE	PRIX
- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 4 maxi / cuve)	X291104	**184**
- 1/2 panier supplémentaire 310x120x185 (l'unité)	X291103	**531**
- 1 grand panier 380x270x180	X291102	**577**

RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400	X	X	W381132 **8872**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ
C13 - BAC DU CHEF Pour bac plein ou perforé GN 1/1 non fourni. Avec robinet col de cygne EC/EF. Vidange par bonde à raccorder.			
Façade 400	W382811 **2176**	W382821 **2763**	W382831 **2904**

Swid et bac non fourni

OPTIONS	CODE	PRIX
- Douchette de rinçage mitigeur inox	X902006	**1482**
- Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid	X382801	**161**

X **Configuration impossible**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
C6 - PLAN NEUTRE Dessus en acier inox. *Façade pleine en soubassement sans pied à fixer sur le côté d'un appareil à gauche ou à droite.							
Façade 100	W380601 **625**		W380631* **818**				
Façade 200	W380602 **625**		W380632* **818**				
Façade 300	W380603 **696**	W380623 **1247**	W380633 **1411**				
Façade 400	W380604 **753**	W380624 **1300**	W380634 **1529**	W380644 **2351**			
Façade 500	W380605 **902**	W380625 **1482**	W380635 **1781**	W380645 **2868**			
Façade 600	W380606 **1059**	W380626 **1623**	W380636 **2006**				
Façade 700	W380607 **1207**	W380627 **1711**	W380637 **2170**				
Façade 800	W380608 **1270**	W380628 **1834**	W380638 **2211**	W380648 **3609**	W380658 **4771**	W380668 **4078**	W380678 **7081**
Façade 900	W380609 **1377**	W380629 **2128**	W380639 **2499**				
Façade 1000	W380610 **1482**	W380620 **2422**	W380630 **2787**	W380640 **4479**			
Façade 1200	W387612 **1795**	W387622 **3009**	W387632 **3609**	W387642 **4865**			

OPTIONS	CODE	PRIX
TIROIR COULISSANT Avec armature recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100		
- Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité)	X081113	**612**
- Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)	X081123	**1171**

FAÇADE HORS STANDARD : Pour une dimension particulière de façade de plan neutre (hors four et étuve), appliquez le prix de la façade supérieure majoré de 30%.

Exemple pour un dessus seul d'une façade de 740 : prendre le prix du W380608 et le majorer de 30%.

OPTIONS	CODE	PRIX
TABLE PLAN DE TRAVAIL Façade 800 - Dessus 30/10 avec profil avant et arrière.		
- Dessus seul	X082001	**730**
- Dessus avec piètement Ø 38	X082002	**1300**
- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul	X082003	**154**
- Supplément par 10 cm supplémentaires dessus avec piètement	X082004	**220**

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic **800**. Attention aux configurations impossibles.

PIÉTEMENT

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÉTEMENT		ÉTAGÈRE	
En tube rond inox : Ø 70 avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	400	W383008	**777**	X293059	**143**
	500	W383009	**783**	X293061	**154**
	800	W383011	**1007**	X293062	**206**
	1000	W383012	**1113**	X293063	**260**
	1200	W383013	**1223**	X293064	**296**
	1400	W383014	**1405**	X293065	**331**
	1600	W383015	**1589**	X293067	**360**
	2000	W383017	**1787**	X293069	**401**

PLACARD OUVERT OU FERMÉ (Finition hygiène : voir options page 69)

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ – PORTE BATTANTE		PLACARD FERMÉ – PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
			1 porte					
400	W383021	**677**	W383031	**831**			X293021	**131**
500	W383022	**771**	W383032	**877**			X293022	**149**
600	W383026	**813**	W383030	**954**			X293026	**196**
			2 portes		2 portes			
700	W383028	**854**	W383002	**994**			X293028	**201**
800	W383023	**954**	W383033	**1324**			X293023	**225**
900	W383029	**1024**	W383003	**1424**			X293029	**260**
1000	W383024	**1066**	W383034	**1606**	W383037	**1705**	X293024	**284**
1200	W383025	**1218**	W383035	**1817**	W383038	**1881**	X293025	**290**
1600	W383027	**1553**			W383039	**2140**	X293027	**401**

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	**254**
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité) (prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)	X293002	**279**

PLACARD ÉTUVE

1 étagère intermédiaire incluse.

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
400	850W 230Vx1+T	W383041	**1694**			X	X
		2 portes		2 portes			
800	1,5 kW 230Vx1+T	W383043	**2516**			X	X
1200	2,1 kW 400Vx3+T	W383045	**3497**	W383046	**3561**		

TIROIRS

	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000 W 230Vx1+T	
- 2 tiroirs coulissants 2 GN1/1. Profondeur 150. Bacs non fournis.	400	W383081	**1494**	W383411	**3685**
- 1 tiroir coulissant pour assiettes	400			W383421	**3408**

X **Configuration impossible**

800

OPTIONS..... p. 68-71

capic 800

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 800. Attention aux configurations impossibles.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
	FOUR STATIQUE GN 2/1 Dimensions extérieures 800x835x630. Dimensions intérieures 650x530x280. Enceinte calorifugée. Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur. Porte à double paroi calorifugée et équilibrée. Commandes protégées. Livré avec 1 grille fil GN2/1.			
	ELECTRIQUE : 5,1 kW 400Vx3+T	800	W383051	**3802**
	GAZ : 10 kW	800	W383061	**3303**
	FOUR À AIR PULSÉ GN 1/1 Dimensions extérieures 800x835x630. Dimensions intérieures 590x370x400. 5 niveaux GN1/1 espacés de 60. Enceinte calorifugée et pare vapeur. Porte vitrée. Commandes protégées. Livré sans grille. Support grilles amovible.			
	ELECTRIQUE : 6 kW 400Vx3+N+T	800	W383071	**6517**
	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150) Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable +4°C +8°C. Porte du groupe ajourée. 230Vx1+T. Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. **Nettoyage régulier du condenseur recommandé.**			
	PORTILLONS 4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.			
	• 2 portillons	1200	W383111	**6687**
	• 3 portillons	1600	W383112	**7786**
	• 4 portillons	2000	W383113	**8995**
	TIROIRS COULISSANTS Pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.			
	• 2 tiroirs coulissants	1200	W383115	**7252**
	• 4 tiroirs coulissants	1600	W383116	**9130**
	• 6 tiroirs coulissants	2000	W383117	**11815**

capic 800

Profondeur..... **836 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Bec verseur large.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :
400Vx3+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.

MODÈLE GAZ :
230Vx1+N+T
- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²		ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	BASCULE-MENT	
	FAÇADE 800	35	ELEC	9	650x575x250 (80 litres)	Electrique Manuel	W385011 W385012	**11034** **11480**
			GAZ	15		Electrique Manuel	W385021 W385022	**9642** **9981**
	FAÇADE 1000	50	ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique Manuel	W385013 W385014	**12655** **13366**
			GAZ	20		Electrique Manuel	W385023 W385024	**11185** **11568**
	FAÇADE 1200	60	ELEC	18	1050x575x250 (130 litres)	Electrique	W385015	**14470**
			GAZ	25		Electrique	W385025	**12631**

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

Modèle ELECTRIQUE			Modèle GAZ		
- Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	**831**	- Mode sauteuse	X295017	**1270**
			- Mode sauteuse et mode marmite	X295018	**2099**

OPTIONS GÉNÉRALES

	- Basculement électrique par commande digitale	X901033	**577**
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	**331**
	- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	**385**
	- Grille d'égouttage modèle 35	X295004	**366**
	- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	**401**
	- Grille d'égouttage modèle 60	X295005	**412**
	- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	**696**
	- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	**1165**

OPTIONS ..... p. 68-71

capic 800

800

MARMITES

- Cuve et fond en inox 316 L. Cuve soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

Les marmites sont équipées de série :

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE :
Elec. 400Vx3+T
- Commande par doseur d'énergie.

Gaz 230Vx1+N+T
- Commande par robinet 4 positions.

MODÈLE BAIN MARIE
Elec. 400Vx3+N+T ou Gaz 230Vx1+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP		
	CHAUFFE DIRECTE					
	FAÇADE 800 **100**	GAZ	18	○ 603x390	W384021	**7309**
	FAÇADE 800 **150**	ELEC	12	○ 603x550	W384012	**8919**
		GAZ	19,5		W384022	**7650**
	OPTIONS					
	- **Modèle électrique** 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté				X294013	**1852**
	- **Modèle gaz** 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite				X294014	**1306**
	- Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014				X294015	**677**
	BAIN-MARIE					
	FAÇADE 800 **60**	ELEC	9	○ 500x360	W384101	**9712**
	FAÇADE 800 **100**	ELEC	13,5	○ 603x390	W384111	**10564**
		GAZ	18		W384121	**10070**
	FAÇADE 800 **150**	ELEC	18	○ 603x550	W384112	**11662**
		GAZ	19,5		W384122	**10617**

OPTIONS GÉNÉRALES

Cône de vidange	- Cône de vidange déporté	X901802	**718**
	- Claie de fond pour cuve 100 L et 150 L	X294001	**325**
	- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire	X904101	**2228**

Plus polyvalente,
plus performante.

capic
900

RESTAURATION, GRANDE BRASSERIE, TRAITEUR ET COLLECTIVITÉ

Ces modules de cuisson sont compatibles avec la gamme 900 suspendue

CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 30/10e**
- Structure 20/10e tout inox
- Façades et côtés 10/10e
- Profondeur 925
- Hauteur dessus 270
  + dosseret arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- Montage pont ou suspendu *(pages 72, 73)*
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc sur demande

capic 900

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
FEUX 6 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.							
AM5 - 2 FEUX Façade 400 2x6 kW 1 grille 400x600	W290511 **2457**	W290521 **3121**	W290531 **3275**	W290211 **4454**			
AM2 - 4 FEUX Façade 800 4x6 kW 2 grilles 400x600	W290541 **4143**	W290221 **5330**	W290231 **5653**	W290241 **6904**	W290251 **8131**	W290261 **7786**	W290271 **10746**
FEUX 6 + 8 KW Brûleurs couronnes laiton.							
AM5N - 2 FEUX Façade 400 Feux 6 + 8 kW 1 grille 400x600	W290513 **2578**	W290523 **3283**	W290533 **3441**	W290543 **4259**			
AM2N - 4 FEUX Façade 800 6 + 8 kW 2 grilles 400x600	W290213 **4633**	W290223 **5431**	W290233 **5819**	W290243 **7177**	W290253 **8309**	W290263 **7909**	W290273 **11104**
FEU 8 KW Brûleurs démontables à flamme pilotée.							
AM5S - 1 FEU Façade 400 8 kW 1 grille 400x600	W298511 **2270**	W298521 **2915**	W298531 **3149**	W298541 **4003**			

OPTIONS..... p. 68-71

capic 900

900

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
FEUX 9 KW Brûleurs Volcan démontables à flamme pilotée.							
AM5 - 2 FEUX Façade 400 2x9 kW 1 grille 400x600	W290515 **2698**	W290525 **3403**	W290535 **3561**	W290545 **4379**			
AM2 - 4 FEUX Façade 800 4x9 kW 2 grilles 400x600	W290215 **4708**	W290225 **5506**	W290235 **5894**	W290245 **7252**	W290255 **8384**	W290265 **7984**	
FEUX 6 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
AM1 **2 FEUX + PCF** Façade 800 **2 FEUX** : 2x6 kW 1 grille 300x600 + **1 PCF** : 8 kW 1 plaque 500x600	Feux à gauche W290111 **4513**	W290121 **5342**	W290131 **5711**	W290141 **6980**	W290151 **8202**	W290161 **7820**	W290171 **10746**
	Feux à droite W290112 **4513**	W290122 **5342**	W290132 **5711**	W290142 **6980**	W290152 **8202**	W290162 **7820**	W290172 **10746**
FEUX 9 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
AM1 **2 FEUX + PCF** Façade 1000 **2 FEUX** : 2x9 kW Brûleur Volcan 1 grille 400x600 + **1 PCF** : 8 kW 1 plaque 600x600	Feux à gauche W290115 **4871**	W290125 **5828**	W290135 **5977**	W290145 **7374**	W290155 **8684**	W290165 **8267**	
	Feux à droite W290116 **4871**	W290126 **5828**	W290136 **5977**	W290146 **7374**	W290156 **8684**	W290166 **8267**	
AM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ							
Façade 500 8 kW 1 plaque 500x600 Tampon centré	W290413 **2992**	W290423 **3697**	W290433 **3943**	W290443 **4566**			
Façade 800 8 kW 1 plaque 800x600 Tampon à gauche	W290411 **3291**	W290421 **4262**	W290431 **4660**	W290441 **5711**	W290451 **7110**	W290461 **6716**	W290471 **9917**
Façade 1000 10 kW 1 plaque 1000x600 Tampon centré	W290415 **4148**	W290425 **5124**	W290435 **5747**	W290445 **7410**	W290455 **8356**	W290465 **7820**	

capic 900

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
AM4E - PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE AFFLEURANTE 400Vx3+N+T non commutable							
1 PLAQUE 300x600 Façade 400 5 kW	W290412 **3369**	W290422 **4143**	W290432 **4413**	W290442 **4889**			
2 PLAQUES 300x600 Façade 800 2x5 kW	W290416 **6053**	W290426 **7011**	W290436 **7427**	W290446 **8507**	W290456 **9870**	X	W290476 **12368**
PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable							
AM7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 2x4 kW	W290715 **3697**	W290725 **4243**	W290745 **5471**				
AM3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 4x4 kW	W290315 **6581**	W290325 **7386**	W290335 **7809**	W290345 **9207**	W290355 **10334**	X	W290375 **13742**
AM16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable							
2 FOYERS Façade 400 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291611 **4214**	W291621 **4765**	W291631 **5060**	W291641 **5828**		X	
	OPTIONS					**CODE**	**PRIX**
	- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants					X901020	**912**
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901032	**954**
4 FOYERS Façade 800 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291612 **8073**	W291622 **9031**	W291632 **9447**	W291642 **10528**	W291652 **11891**	X	W291672 **14388**
	OPTIONS					**CODE**	**PRIX**
	- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants					X901021	**1 817**
	- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients					X901042	**1 900**

X **Configuration impossible**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 900

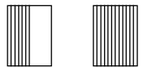
900

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
AM17 - FOYERS INDUCTIONS À modulation de puissance 400Vx3+T non commutable							
2 FOYERS Façade 400 2x3,5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291711 **7449**	W291721 **7952**	W291731 **8067**	X	X	X	X
2 FOYERS Façade 400 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291715 **8260**	W291725 **8762**	W291735 **8913**	X	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291712 **13520**	W291722 **14208**	W291732 **14504**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
4 FOYERS Façade 800 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291717 **13832**	W291727 **14517**	W291737 **14819**	**Voir option ci-dessous**	X	X	X
	OPTIONS						**CODE**	**PRIX**
	- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers						X901703	**854**
	- 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers						X901704	**1 465**
	- **Cadre de superposition d'aération obligatoire** si soubassement étuve ou réfrigéré avec pieds inox hauteur 100 en remplacement des pieds standards :							
						pour façade 800	X901706	**495**
						pour façade 1200	X901707	**601**
						pour façade 1600	X901708	**696**
						pour façade 2000	X901709	**801**
AM8 - BAIN-MARIE Cuve soudée pour bac GN profondeur 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF ou EC.							
Bac en option Façade 400 1 cuve de 306x510x220 2,4 kW 230Vx1+T	W290811 **2609**	W290821 **2927**	W290831 **3180**	**Voir option ci-dessous vidange déportée X901039**			
Barrettes et bacs en options Façade 800 1 cuve de 630x510x220 7,2 kW 400Vx3+T	W290815 **3550**	W290825 **4196**	W290835 **4454**	**Voir option ci-dessous vidange déportée X901039**			
	OPTIONS						**CODE**	**PRIX**
	- Régulation thermostatique et niveau d'eau automatique 400Vx3+T+N						X901038	**1 218**
	- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 325						X900421	**48**
	- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 530						X900422	**66**
	- Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement ou autres						X901039	**425**

X **Configuration impossible**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
AM15S - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
1 PLAQUE 340x515 Façade 500 3 kW 400Vx3+T 1 zone de chauffe thermostatée	W291512 **5230**	W291522 **5929**	W291532 **6075**	W291542 **6875**			

Photo avec rainurage complet en option

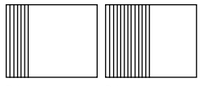


Rainurage 1/2 de la largeur — Rainurage complet

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050974	**590**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050975	**490**
- Rainurage complet de la plaque	X050976	**724**
- Pare éclaboussure amovible	X900631	**101**
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder	X051521	**666**
- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	**279**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
AM15 - PLANCHA Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus.							
1 PLAQUE 620x515 Façade 800 6 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe thermostatées	W291511 **6827**	W291521 **7621**	W291531 **7984**	W291541 **9136**	W291551 **10264**		
Gaz 10 kW	W291515 **6218**	W291525 **6968**	W291535 **7091**	W291545 **8661**		X	

Photo avec rainurage 1/3 de la largeur en option



Rainurage 1/3 de la largeur — Rainurage 1/2 de la largeur

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque	X051501	**495**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X051502	**706**
- Pare éclaboussure amovible	X900630	**143**
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder	X051521	**666**
- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	**279**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
PLANCHA CELSIUS Plaque lisse spéciale inox épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. Hauter performance.							
1 PLAQUE 620x550 Façade 900 Elec. 16 kW 400Vx3+N+T	W291518 **12 980**	W291528 **13 945**	W291538 **14 457**				

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Pare éclaboussure amovible	X900630	**140**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR ÉTUVE	SUR FOUR ÉLEC.	SUR FOUR GAZ	SUR FOUR AIR PULSÉ
GRILLADE A PIERRES VOLCANIQUES Grille amovible 310x440 réglable sur 3 niveaux constituée de barreaux inox. Pare éclaboussure. Allumage électrique impossible.							
AM9V Façade 400 Gaz 13 kW Grille 310x440	W290919 **3972**	W290929 **4432**	W290939 **4678**	W290949 **5312**			
AM29V Façade 800 Gaz 27 kW Grille 710x440	W292919 **6716**	W292929 **7463**	W292939 **7809**	W292949 **8766**			

AM9F - GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.							
1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 400x550							
Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T non commutable Thermostatée	W290911 **3244**	W290921 **3756**	W290931 **4196**	W290941 **4695**			
Façade 400 Gaz 8 kW	W290912 **2798**	W290922 **3244**	W290932 **3445**	W290942 **4148**			
1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630							
Façade 500 Gaz 11 kW	W290913 **2992**	W290923 **3685**	W290933 **3943**	W290943 **4896**			

GRILLADES PLAQUES INOX Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.							
AM9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550							
Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T Thermostatée	W290916 **4073**	W290926 **4790**	W290936 **4943**	W290946 **5723**			
Façade 400 Gaz 7,2 kW	W290917 **3750**	W290927 **4466**	W290937 **4619**	W290947 **5430**			

Rainurage 1/2 de la largeur — Rainurage complet

OPTIONS	CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome	X050974	**590**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050972	**542**
- Rainurage complet de la plaque	X050973	**777**
- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	**279**
- Possibilité de réunir 2 grillades de 400 avec un bandeau avant unique de 800	X299011	**Gratuit**

X **Configuration impossible**

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
AM29I - 1 PLAQUE LISSE 800X550 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes en électrique							
Façade 800 Electrique 10 kW 400Vx3+T	W292916 **7503**	W292926 **8256**	W292936 **8642**	W292946 **9917**	W292956 **11075**	W292966 **10716**	W292976 **13825**
Façade 800 Gaz 14,4 kW	W292917 **6275**	W292927 **7098**	W292937 **7227**	W292947 **8320**	X	X	X

OPTIONS	CODE	PRIX
- Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récup GN 1/1 fourni)	X051522	**502**
- Polissage miroir aspect chrome	X050980	**820**
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque	X050981	**666**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque	X050982	**777**
- Allumage électrique pour modèle gaz	X901501	**279**

Rainurage 1/3 de la largeur

Rainurage 1/2 de la largeur

AM18 - BRAISIÈRE La polyvalence à l'état pur : plancha, sauteuse, bain-marie **Fond bimétal épaisseur 12 mm.** Evacuation des déchets avec bonde Ø 60. Bac gastro fourni dans le placard.							
1 CUVE 300x510x100 1 bac GN 1/1 Façade 400 3 kW 400Vx3+N+T non commutable	X	W291822 **6610**	W291832 **6805**	X	X	X	X
1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800 6 kW 400Vx3+N+T non commutable 2 zones de chauffe thermostatées	X	W291821 **8250**	W291831 **8520**	X	X	X	X
Gaz 10 kW	X	W291825 **7121**	W291835 **7439**	X	X	X	X

OPTIONS..... **p. 68-71**

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE		
AM12S - FRITEUSE DESSUS SEUL Commandes digitales avec défigeage. Vidange en façade.								
	400	**20 kg/h**	10 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x140x125	Manuel	Friteuse à gauche W291038	**3467**
							Friteuse à droite W291039	**3467**
AM12 - FRITEUSE SUR PLACARD FERMÉ 2 cuves indépendantes. Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis.								
	400	**15 kg/h x2**	8 Litres x2	6 kW x2 400Vx3+N+T	2 paniers 240x190x140	Manuel	W291231	**6105**
OPTION	- Tension en 230 V mono						X013019	**625**
AM10 - FRITEUSE HR SUR PLACARD FERMÉ Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version électrique								
	400	**+ de 25 kg/h**	15 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W291031	**5041**
	400	**+ de 35 kg/h**	26 Litres	20 kW	1 panier 360x270x125	Manuel	W291035	**7733**
OPTIONS	- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X082033 X291005	**331** **301**
AM20 - TURBOFRIT SUR PLACARD FERMÉ Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version électrique								
	400	**De 50 à 60 kg/h**	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W292031	**5977**
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W292033	**8402**
					2 1/2 paniers 360x140x125	Relevage Automatique	W292032	**10159**
OPTIONS	- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X082033 X291005	**331** **301**
	500	**De 50 à 60 kg/h**	30 Litres	28,5 kW	1 panier 500x290x200	Manuel	W292035	**9172**
					1 panier 500x290x200	Relevage Automatique	W292037	**11786**
					2 1/2 paniers 450x140x140	Relevage Automatique	W292036	**13201**
OPTIONS	- 1/2 paniers de 450x140x140 (le lot de 2) - 1 grand panier de 500x290x200 supplémentaire						X082034 X291006	**377** **437**
OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES								
	- Claie à poissons pour AM10 - AM20						X291003	**485**
	- Grille de fond pour produits panés pour AM10 - AM20						X291007	**485**
	- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes						X291004	**648**
	- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes (Dimension ext 400x720x450) - sans système de défigeage						W013005	**3703**
	(Dimension ext 400x720x450) - avec système de défigeage						W013011	**4096**

Pour des raisons de sécurité, ces appareils ne peuvent être équipés de l'option roulettes

Version
W292064

TURBOFRIT - ENSEMBLES FRITURIERS

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 pompe dans la cuve sélectionnée.

Cuve chaudronnée. Régulation par thermostat électronique.
Limiteur de température à sécurité positive.
Dotation de base 1 grand panier : électrique (360x270x125) - gaz (500x290x200).
En option 2 1/2 paniers : électrique (360x140x125) - gaz (450x140x140).
Commandes digitales avec fonction défigeage. Bac à huile avec filtre sur roulettes.

Électrique : • Résistances inox oblongues basculantes 400Vx3+N.
• Contact de sécurité électromagnétique.
Gaz : • Brûleurs haut rendement. Allumage électrique 230Vx1.
• Sécurité par veilleuses et thermocouples.

Important : Ne pas positionner plus de 2 friteuses à gauche ou à droite d'un FILTRECAPIC.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				RELEVAGE MANUEL		RELEVAGE INDÉPENDANT AUTOMATIQUE			
	ENERGIE	FAÇADE	CAPACITÉ UTILE EN L	PUISS. EN KW	GRAND PANIER		GRAND PANIER		2 1/2 PANIERS	
					CODE	PRIX	CODE	PRIX	CODE	PRIX
2 CUVES	ELEC	800	20x2	20x2	W292061	**12373**	W292081	**17772**	W292062	**20603**
1 CUVE + MEUBLE NEUTRE	**Meuble neutre à droite**									
	ELEC	800	20	20	W292051	**8031**	W292082	**10793**	W292052	**12139**
	GAZ	1000	30	28,5	W292056	**11416**	W292092	**14012**	W292057	**15452**
	Meuble neutre à gauche									
	ELEC	800	20	20	W292053	**8031**	W292083	**10793**	W292054	**12139**
	GAZ	1000	30	28,5	W292058	**11416**	W292093	**14012**	W292059	**15452**
2 CUVES + MEUBLE NEUTRE CENTRAL	ELEC	1200	20	20x2	W292063	**14211**	W292084	**19604**	W292064	**22441**
	GAZ	1500	30	28,5x2	W292068	**20725**	W292094	**25936**	W292069	**28785**
1 CUVE pour compléter un ensemble : 1 cuve + neutre OU 2 cuves + neutre	**Positionnement à droite**									
	ELEC	400	20	20	W292071	**6193**	W292085	**8919**	W292072	**10306**
	GAZ	500	30	28,5	W292073	**9494**	W292095	**12192**	W292074	**13594**
Nota : 1 seule cuve supplémentaire possible par côté.	**Positionnement à gauche**									
	ELEC	400	20	20	W292076	**6193**	W292086	**8919**	W292077	**10306**
	GAZ	500	30	28,5	W292078	**9494**	W292096	**12192**	W292079	**13594**

OPTIONS POUR TURBOFRIT	CODE	PRIX
- FILTRECAPIC 35 L spécial pour ensemble friturier - sans système de défigeage	X013016	**4183**
- avec système de défigeage	X013017	**4643**
- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible	X080602	**431**
- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible et chauffant	X080604	**1188**
- Rampe infrarouge pour meuble de salage (1000 W)	X382210	**959**
- Couvercle rabattable anti-incendie avec paniers, tringle de fermeture rapide pour friteuses à relevage manuel	X082020	**883**

CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ PRODUCT.	DESSUS SEUL	SUR PLACARD	
			OUVERT	FERMÉ
Rampe infrarouge en option	**AM22 - MEUBLE DE SALAGE** Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.			
NEUTRE Façade 400		W292211 **1147**	W292221 **1881**	W292231 **2011**
CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.		W292311 **2340**	W292321 **2909**	W292331 **3044**

OPTIONS	CODE	PRIX
- Rampe infrarouge (1000 W) 230Vx1+T	X382210	**959**

	AM11 - CUISEUR A PÂTES 1 cuve de 30 litres électrique 10 kW 400Vx3+N+T. Niveau d'eau automatique et écumage. 2 paniers de 310x120x185.			
RELEVAGE MANUEL Façade 400	**+ de 35 kg/h**	X	X	W291131 **6682**

OPTIONS (uniquement en relevage manuel)	CODE	PRIX
- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 6 maxi / cuve)	X291104	**184**
- 1/2 panier supplém 310x120x185 (l'unité)	X291103	**531**
- 1 grand panier 380x270x180	X291102	**577**

RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400		X	X	W291132 **9154**
Swid et bac non fourni	**AM13 - BAC DU CHEF** Pour bac plein ou perforé GN 1/1 non fourni. Avec robinet col de cygne EC/EF. Vidange par bonde à raccorder.			
Façade 400		W292811 **2317**	W292821 **2904**	W292831 **3044**

OPTIONS	CODE	PRIX
- Douchette de rinçage mitigeur inox	X902006	**1482**
- Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid	X382801	**161**

X **Configuration impossible**

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC	GAZ	AIR PULSÉ
AM6 - PLAN NEUTRE Dessus en acier inox. *Façade pleine en soubassement							
FAÇADE 100	W290601 **677**		W290631* **948**				
FAÇADE 200	W290602 **677**		W290632* **948**				
FAÇADE 300	W290603 **788**	W290623 **1505**	W290633 **1659**				
FAÇADE 400	W290604 **788**	W290624 **1505**	W290634 **1659**	W290644 **2468**			
FAÇADE 500	W290605 **936**	W290625 **1741**	W290635 **1959**	W290645 **2922**			
FAÇADE 600	W290606 **1107**	W290626 **1959**	W290636 **2111**				
FAÇADE 700	W290607 **1247**	W290627 **2181**	W290637 **2482**				
FAÇADE 800	W290608 **1348**	W290628 **2304**	W290638 **2710**	W290648 **3680**	W290658 **5160**	W290668 **4685**	W290678 **7216**
FAÇADE 900	W290609 **1458**	W290629 **2457**	W290639 **2938**				
FAÇADE 1000	W290610 **1564**	W290620 **2609**	W290630 **3163**	W290640 **4613**	W290650 **5771**	W290660 **5194**	
FAÇADE 1200	W297612 **1870**	W297622 **3069**	W297632 **3721**	W297642 **5060**			

OPTIONS	CODE	PRIX
TIROIR COULISSANT Avec armature recevant bac GN 1/1 fourni profondeur 100		
- Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité)	X081113	**612**
- Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)	X081123	**1171**

FAÇADE HORS STANDARD : Pour une dimension particulière de façade de plan neutre, appliquez le prix de la façade supérieure majoré de 30%.
Exemple pour un dessus seul d'une façade de 740 : prendre le prix du W290608 et le majorer de 30%.
Réalisation sur-mesure et en dessus monobloc : nous consulter.

OPTIONS	CODE	PRIX
TABLE PLAN DE TRAVAIL Façade 800 - Dessus 30/10 avec profil avant et arrière.		
- Dessus seul	X082005	**771**
- Dessus avec piètement Ø 38	X082006	**1405**
- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul	X082003	**154**
- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus avec piètement	X082004	**220**

OPTIONS..... p. 68-71

capic 900

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s)

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 900. Attention aux configurations impossibles

PIÉTEMENT

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÈTEMENT		ÉTAGÈRE	
En tube rond inox : Ø 70 Avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	400	W293008	**807**	X293059	**143**
	500	W293009	**813**	X293061	**154**
	800	W293011	**1042**	X293062	**206**
	900	W293010	**1136**	X293060	**231**
	1000	W293012	**1253**	X293063	**260**
	1200	W293013	**1318**	X293064	**296**
	1400	W293018	**1435**	X293065	**331**
	1500	W293014	**1482**	X293066	**349**
	1600	W293015	**1659**	X293067	**360**
	1800	W293016	**1829**	X293068	**377**
	2000	W293017	**1975**	X293069	**401**

PLACARD OUVERT OU FERMÉ FINITION HYGIÈNE : VOIR OPTIONS PAGE 69

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
			1 porte					
400	W293021	**724**	W293031	**883**			X293021	**131**
500	W293022	**813**	W293032	**936**			X293022	**149**
600	W293026	**836**	W293030	**977**			X293026	**196**
			2 portes		2 portes			
700	W293028	**883**	W293002	**1054**			X293028	**201**
800	W293023	**965**	W293033	**1377**			X293023	**225**
900	W293029	**1054**	W293003	**1453**			X293029	**260**
1000	W293024	**1077**	W293034	**1646**	W293037	**1759**	X293024	**284**
1200	W293025	**1223**	W293035	**1858**	W293038	**1928**	X293025	**290**
1600	W293027	**1688**			W293039	**2223**	X293027	**401**

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	**254**
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité) (prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)	X293002	**279**

PLACARD ÉTUVE

1 étagère intermédiaire incluse

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
400	850 W 230Vx1+T	W293041	**1734**			X	X
500	850 W 230Vx1+T	W293042	**1993**				
		2 portes		2 portes			
800	1,5 kW 230Vx1+T	W293043	**2574**			X	X
1000	2,1 kW 400Vx3+T	W293044	**3285**	W293047	**3550**		
1200	2,1 kW 400Vx3+T	W293045	**3573**	W293046	**3627**		

TIROIRS

	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000W (230Vx1+T)	
2 tiroirs coulissants (2 GN1/1 profondeur 150 bacs non fournis)	400	W293081	**1564**	W293411	**3838**
	500	W293082	**1858**	W293412	**3972**
1 tiroir coulissant pour assiettes	400			W293421	**3666**
	500			W293422	**3802**

X **Configuration impossible**

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

SOUBASSEMENTS **à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).**

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 900. Attention aux configurations impossibles.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
	FOUR STATIQUE GN 2/1			
	Dimensions extérieures 800x835x630. Dimensions intérieures 650x530x280. Enceinte calorifugée. Commandes protégées. Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur. Porte à double paroi calorifugée et équilibrée. Livré avec 1 grille fil GN2/1.			
	ELEC : 5,1 kW 400Vx3+T	800 1000	W293051 W293052	**3820** **4214**
	GAZ : 10 kW	800 1000	W293061 W293062	**3426** **3685**
	FOUR A AIR PULSÉ GN 1/1			
	Dimensions extérieures 800x835x630. Dimensions intérieures 590x370x400. 5 niveaux GN1/1 espacés de 60. Enceinte calorifugée et pare vapeur. Porte vitrée. Commandes protégées. Livré sans grille. Support grilles amovible.			
	ELEC : 6 kW 400Vx3+N+T	800	W293071	**6699**
	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R455A (GWP < 150)			
	Groupe tropicalisé 43°C. Livré avec groupe compresseur à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable +4°C +8°C. Porte du groupe ajourée. 230Vx1+T Privilégier tiroirs coulissants sous grillade ou plancha. **Nettoyage régulier du condenseur recommandé.**			
	PORTILLONS 4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.			
	• 2 portillons	1200	W293111	**6716**
	• 3 portillons	1600	W293112	**7814**
	• 4 portillons	2000	W293113	**9018**
	TIROIRS COULISSANTS Pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.			
	• 2 tiroirs coulissants	1200	W293115	**7274**
	• 4 tiroirs coulissants	1600	W293116	**9154**
	• 6 tiroirs coulissants	2000	W293117	**11838**

OPTIONS..... p. 68-71

capic 900

MARMITES

- Cuve et fond en **inox 316 L.** Cuve soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

Les marmites sont équipées de série :

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE :
- Elec. 400Vx3+T
- Commande par doseur d'énergie.
- Gaz 230Vx1+N+T
- Commande par robinet 4 positions.

MODÈLE BAIN MARIE
- Elec. 400Vx3+N+T ou Gaz 230Vx1+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.

CONFIGURATION	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP	CODE	PRIX HT
	CHAUFFE DIRECTE					
FAÇADE 800	**100**	GAZ	18	○ 603x390	W294021	**7427**
	150	ELEC	12	○ 603x550	W294012	**9624**
		GAZ	19,5		W294022	**7926**
1000	**235**	GAZ	22	□ 640x620 x600	W294023	**10105**
	OPTIONS					
	Modèle électrique 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté				X294013	**1852**
	Modèle gaz 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite				X294014	**1306**
	Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014				X294015	**677**
	BAIN-MARIE					
FAÇADE 800	**60**	ELEC	9	○ 500x360	W294101	**9789**
	100	ELEC	13,5	○ 603x390	W294111	**10828**
		GAZ	18		W294121	**10393**
	150	ELEC	18	○ 603x550	W294112	**11702**
		GAZ	19,5		W294122	**10757**
1000	**235**	ELEC	22,5	□ 640x620 x600	W294114	**13130**
		GAZ	22		W294124	**12901**
	OPTIONS GÉNÉRALES					
	- Cône de vidange déporté				X901802	**718**
	- Claie de fond pour cuve pour 100 L et 150 L				X294001	**325**
	- Claie de fond pour cuve pour 235 L				X294002	**342**
	- Couscoussier pour marmite 100 L ou 150 L				X294004	**2163**
	- Couscoussier pour marmite 235 L				X294003	**2422**
	- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire				X904101	**2228**

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Bec verseur large.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :

400Vx3+N+T

- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.

MODÈLE GAZ :

230Vx1+N+T

- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²		ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	BASCULE-MENT		
	FAÇADE 800	35	ELEC	9	650x575x250 (80 litres)	Electrique Manuel	W295011 W295012	**12232** **12990**
			GAZ	15		Electrique Manuel	W295021 W295022	**11051** **11280**
	FAÇADE 1000	50	ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique Manuel	W295013 W295014	**13042** **14053**
			GAZ	20		Electrique Manuel	W295023 W295024	**11820** **12373**
	FAÇADE 1200	60	ELEC	18	1050x575x250 (130 litres)	Electrique	W295015	**15127**
			GAZ	25		Electrique	W295025	**13495**
	FAÇADE 1500	80	ELEC	27	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W295017	**17444**
			GAZ	30		Electrique	W295027	**16567**

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

Modèle ELECTRIQUE			Modèle GAZ		
- Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	**831**	- Mode sauteuse	X295017	**1270**
			- Mode sauteuse et mode marmite	X295018	**2099**

OPTIONS GÉNÉRALES

- Basculement électrique par commande digitale	X901033	**577**
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	**331**
- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	**385**
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	**512**
- Grille d'égouttage modèle 35	X295004	**366**
- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	**401**
- Grille d'égouttage modèle 60	X295005	**412**
- Grille d'égouttage modèle 80	X295007	**437**
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	**696**
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	**1165**

SAUTEUSES MULTICUISSONS

Ces sauteuses par leur équipement et leur conception de chauffage et régulation sont **multicuissons**.
Elles peuvent être indépendantes ou incorporées dans un ensemble.

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, fond bimétal 12 mm.
- Couvercle doublé, équilibré.
- Basculement électrique, arrêt en toute position.
- Coupure gaz au basculement.
- Régulation thermostatique séquentielle en mode sauteuse et en mode marmite.
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèles électriques.
- Compteur d'eau volumétrique.
- Allumage électrique pour modèles gaz.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Douchette.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²		ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	BAC GN1/1 PROF. 200		
	FAÇADE 1250	50	ELEC 400Vx3+N	15	850x575x250 (100 litres)	2	W295113	**18131**
			GAZ 230Vx1	20			W295123	**18618**
	FAÇADE 1450	60	ELEC 400Vx3+N	18	1050x575x250 (130 litres)	3	W295115	**19592**
			GAZ 230Vx1	25			W295125	**20109**
	FAÇADE 1750	80	ELEC 400Vx3+N	27	1350x575x250 (170 litres)	4	W295117	**22006**
			GAZ 230Vx1	30			W295127	**22529**

OPTIONS GÉNÉRALES

Sonde à piquer

- Sonde à piquer avec régulation et connexion HACCP	X295019	**2099**
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	**331**
- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	**385**
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	**512**
- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	**401**
- Grille d'égouttage modèle 60	X295005	**412**
- Grille d'égouttage modèle 80	X295007	**437**
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	**696**
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	**1165**

Marmites et sauteuses suspendues

capic 900 suspendue

LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES

Points forts : production accrue, polyvalence des cuissons, hygiène facile et ergonomie respectée.

CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 30/10e**
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Habillage 10/10e
- Structure mécanosoudée et profilée 20 et 50/10e
- Profondeur 925
- Finition dessus bords tombés en standard pour une étanchéité renforcée

IMPLANTATIONS

- Sur pieds ronds de Ø 100 hauteur 450 pour vidange à 150 mm du sol
- Semi suspendu avec pieds avant et fixation arrière murale ou centrale
- Suspendu intégral à un mur maçonné ou à une structure inox mécanosoudée
- La gamme capic **900 suspendue** peut être complétée par des dessus de la gamme capic **900.**

900 SUSPENDUE

Profondeur..... **925 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

SAUTEUSES 900 suspendues

Consoles d'accrochages voir page 56

Les cuves des sauteuses sont suspendues entre 2 piliers d'une hauteur de 450, façade 200.

- Cuve avec angles arrondis, **fond BIMETAL ép.12mm**.
- Couvercle doublé, équilibré par charnière.
- Basculement électrique, arrêt en toute position.
- Coupure gaz au basculement.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Cartes de commande CAPIC interchangeables.
- Régulation thermostatique séquentielle en mode sauteuse 0 à 300°C et en mode marmite 0 à 120°C.
- Carte minuterie cuisson + départ différé sur modèles électriques.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Compteur d'eau volumétrique.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH		
Photo avec options : - 4 pieds - Douchette - Système relevage 4 paniers	FAÇADE 1500 — 50	ELEC 400Vx3+N	15	850x575x250 (100 litres)	W296601	**18271**
		GAZ 230Vx1	20		W296611	**19164**
	FAÇADE 1700 — 60	ELEC 400Vx3+N	18	1050x575x250 (130 litres)	W296602	**22030**
		GAZ 230Vx1	25		W296612	**22464**
	FAÇADE 2000 — 80	ELEC 400Vx3+N	27	1350x575x250 (170 litres)	W296603	**23780**
		GAZ 230Vx1	30		W296613	**25131**

OPTIONS GÉNÉRALES

Sonde à piquer	- 4 pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 (par appareil)	X296001	**612**
	- Sonde à piquer avec régulation et connexion HACCP	X295019	**2099**
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	**331**
	- Cadre amovible support 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	**385**
	- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	**512**
	- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	**401**
	- Grille d'égouttage modèle 60	X295005	**412**
	- Grille d'égouttage modèle 80	X295007	**437**
	- Système de relevage élec. des paniers piloté par minuterie avec alarme sonore	X296011	**5289**
	- Bac perforé GN1/1 prof. 200 avec anse d'accrochage pour relevage élec (l'unité)	X900413	**325**
	- Douchette	X296021	**1429**
	- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	**696**
	- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	**1165**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 900 suspendue

MARMITES 900 suspendues

Consoles d'accrochages voir page 56

Les cuves des marmites sont suspendues entre 2 piliers d'une hauteur de 450, façade 200.

- Cartes de commande CAPIC interchangeables
- Alimentation EC/EF par rejet fixe.
- Basculement élec. de la cuve avec arrêt en toutes positions.
- Coupure au basculement.
- Allumage élec. pour modèle gaz.

- **Modèle bain-marie** : Producteur intégré de vapeur 0,35 bars (Pression maximale 0.5 bars) et régulation automatique du niveau d'eau.

Façade 1200 pour la 80 L, 1350 pour la 150 L et 1500 pour la 225 L.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISS. EN KW	FOND CUVE	DIM.CUVE ØXP		
	MARMITE SANS MÉLANGEUR (Prévoir arrivée 400Vx3+N en élec., 230Vx1 en gaz) Régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, robinet de vidange, minuterie (sur modèle élec. départ différé), compteur d'eau.						
	CHAUFFE DIRECTE						
	150	GAZ	19,5	Plat	◯ 600x570	W296111	**20133**
	225	GAZ	25	Plat	◯ 750x570	W296113	**22687**
	BAIN-MARIE						
	80	ELEC	14	Elliptique	◯ 500x490	W296214	**21055**
Photo avec 4 pieds en option	**150**	ELEC	18	Plat	◯ 600x570	W296201	**22041**
		GAZ	19,5			W296211	**22336**
	225	ELEC	22,5	Plat	◯ 750x570	W296203	**25184**
		GAZ	25			W296213	**26083**
	MARMITE AVEC MÉLANGEUR (Prévoir arrivée 400Vx3+N en élec. et gaz) 9 cycles de rotation préprogrammés, régulation thermostatique séquentielle mode marmite, compteur d'eau, minuterie (sur modèle élec. départ différé), couvercle avec trappe à ingrédient.						
	BAIN-MARIE						
	80	ELEC	14	Elliptique	◯ 500x490	W296215	**31616**
	150	ELEC	18	Plat	◯ 600x570	W296207	**32773**
Photo avec 4 pieds en option	**225**	ELEC	22,5	Plat	◯ 750x570	W296208	**34548**
		GAZ	25			W296209	**35006**

OPTIONS GÉNÉRALES

- Pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 pour vidange à 150 mm du sol	X296001	**612**
- Douchette	X089021	**1077**
- Pour marmite AVEC mélangeur : Robinet de vidange 40/49 (sauf 80 L)	X296024	**1753**
- Grille d'égouttage pour modèle 80	X296028	**412**
- Grille d'égouttage pour modèle 150	X296029	**437**
- Grille d'égouttage pour modèle 225	X296030	**478**

900 SUSPENDUE

Profondeur..... **925 mm**

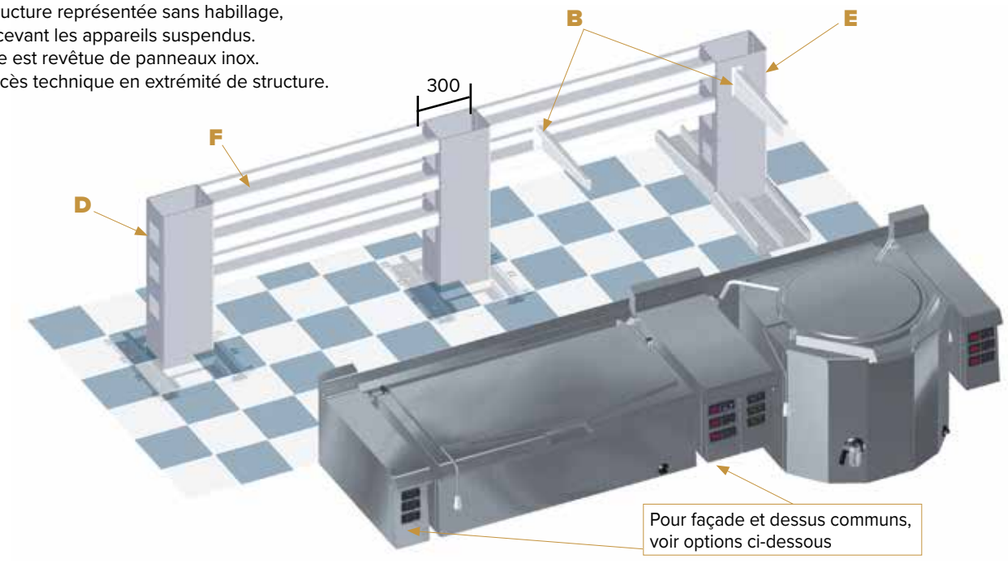
Dessus épaisseur..... **30/10e**

SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN

OPTIONS	CODE	PRIX
Kit de suspension par appareil		
B - Pour toutes les sauteuses ou marmites 900 suspendues	X299002	**448**

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDÉE

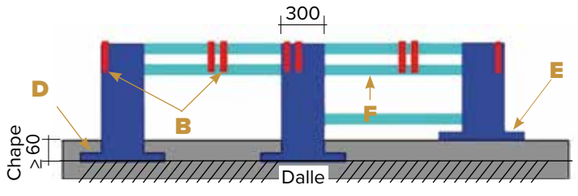
Structure représentée sans habillage,
recevant les appareils suspendus.
Elle est revêtue de panneaux inox.
Accès technique en extrémité de structure.



Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : (300x3 + 1550x2 = 4 mètres)

- 3 piliers largeur 300 (300 x 3 piliers = 900) X089021 ou X089022
- 2 longerons de longueur 1550 (1550x2 = 3100) X089025



OPTIONS SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDÉE	CODE	PRIX HT
B - Kit de suspension par appareil pour marmite et sauteuse 900 suspendues	X299002	**448**
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol - Chape ≥ 60 (l'unité)	X089021	**1077**
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	**1242**
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	**1834**
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	**2053**

OPTIONS GÉNÉRALES	CODE	PRIX HT
- Dessus et façade unique : Largeur 400	X296040	**596**
- Finition présentation brouillée du dessus par appareil	X299020	**189**
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à droite	X296041	**412**
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à gauche	X296042	**412**
- Remplacement de la mitre par un bord relevé (sauf sauteuse avec système de relevage) par appareil	X296005	**401**

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 900 suspendue

Structure constituée de piliers avec semelle posée sur le sol.

Structure constituée de piliers avec semelle intégrée dans le sol.

900 SUSPENDUE

capic
1000
charcutier traiteur

GAMMES GRANDE CUISINE ET CHARCUTIÈRE

Vous pouvez réaliser toutes les implantations des labos charcutiers, traiteurs et cuisines de collectivités de grandes capacités.

CARACTÉRISTIQUES

- **Dessus 30/10e**
- Structure 20/10e TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10e
- Profondeur 1000
- Hauteur dessus 270
  + dosseret arrière hauteur 120
- Hauteur avec soubassement 900/930
- Grand choix de soubassements neutres, chauds
- Montage pont ou suspendu (pages 72 à 74)
- Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc sur demande

Profondeur..... **1000 mm**

Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1	
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ
	FEUX 9 kW - Brûleurs Volcan démontables à flamme pilotée.				
	ABM5 - 2 FEUX Façade 500 Puissance 2x9 kW 1 grille 400x600	W400515 **2946**	W400525 **3573**	W400535 **3738**		
	ABM2 - 4 FEUX Façade 1000 Puissance 4x9 kW 2 grilles 400x600	W400215 **4943**	W400225 **6048**	W400235 **6451**	W400255 **8872**	W400265 **8443**
	FEUX 6 + 8 KW - Idéal pour les récipients de grands diamètres. Entraxe 415.					
	ABM5CT - 2 FEUX Façade 500 Puissance 6+8 kW 2 grilles inox 500x315	W400514 **3074**	W400524 **3838**	W400534 **4073**		
	ABM2CT - 4 FEUX Façade 1000 Puissance 2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière 4 grilles inox 500x315	W400214 **5241**	W400224 **6235**	W400234 **6610**	W400254 **9242**	W400264 **8290**
	FEUX 9 KW + PLAQUE COUP DE FEU					
	ABM1 **2 FEUX + PCF** Façade 1000 **2 FEUX** : 2x9 kW Brûleur Volcan 1 grille 400x600 + **1 PCF** : 8 kW 1 plaque 600x600	Feux à gauche				
		W400115 **5107**	W400125 **6170**	W400135 **6424**	W400155 **9471**	W400165 **9088**
		Feux à droite				
		W400116 **5107**	W400126 **6170**	W400136 **6424**	W400156 **9471**	W400166 **9088**
	ABM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ					
	Façade 500 Puissance 8 kW 1 Plaque 500x600, tampon centré	W400413 **3285**	W400423 **4050**	W400433 **4284**		
	Façade 1000 Puissance 10 kW 1 Plaque 1000x600, tampon centré	W400415 **4389**	W400425 **5647**	W400435 **6082**	W400455 **9078**	W400465 **8537**

KIT DE RACCORDEMENT EXTÉRIEUR FOURNI POUR FLEXIBLE GAZ

OPTIONS..... **p. 68-71**

capic 1000 charcutier traiteur

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1	
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ
	ABM4E - PLAQUE COUP DE FEU ELEC. affleurante				
	Façade 1000 Puissance 3x5 kW 400Vx3 +N non commutable 3 Plaques 300x600	W400417 **7238**	W400427 **8342**	W400437 **8718**	W400457 **11269**	X
	PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable					
	ABM7 **2 PLAQUES** **ELEC. 300x300** Façade 400 Puissance 2x4 kW	W400715 **4137**	W400725 **4643**	W400735 **4949**		
	ABM3 **4 PLAQUES** **ELEC. 300x300** Façade 1000 Puissance 4x4 kW	W400315 **7269**	W400325 **8331**	W400335 **8679**	W400355 **11697**	X
	ABM16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable					
	2 FOYERS Façade 500 Puissance 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W401611 **4559**	W401621 **5066**	W401631 **5347**		X
		OPTIONS			**CODE**	**PRIX**
		- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants			X901020	**912**
		- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients			X901042	**1900**
	4 FOYERS Façade 1000 Puissance 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W401612 **8754**	W401622 **9765**	W401632 **10328**	W401652 **11580**	X
		OPTIONS			**CODE**	**PRIX**
		- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants			X901021	**1817**
		- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients			X901042	**1900**
	ABM17 - FOYERS INDUCTIONS à modulation de puissance - 400Vx3+T non commutable					
	2 FOYERS Façade 500 **2x5 kW** 1 plaque vitro de 325x650x6	W401715 **8585**	W401725 **9190**	W401735 **9335**	X	X
		OPTIONS			**CODE**	**PRIX**
		- Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants			X901020	**912**
		- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients			X901042	**1900**
		- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi			X901703	**854**
	4 FOYERS Façade 1000 **4x5 kW** 2 plaques vitro de 325x650x6	W401717 **14499**	W401727 **15187**	W401737 **15332**	X	X
		OPTIONS			**CODE**	**PRIX**
		- Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants			X901021	**1817**
		- Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients			X901042	**1900**
		- 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi			X901704	**1465**

X **Configuration impossible**

Profondeur..... **1000 mm** | Dessus épaisseur..... **30/10e**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD OUVERT	SUR PLACARD FERMÉ	SUR FOUR GN2/1 ÉLEC.	SUR FOUR GN2/1 GAZ
Bac en option					
ABM8 - BAIN-MARIE Cuve soudée pour bac GN prof. 150 (non fourni). Résistance dans cuve. Régulation par thermostat 30-110° C. Vidange par bonde à raccorder. Alimentation EF/EC					
Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW (230Vx1+T)	W400811 **2674**	W400821 **3127**	W400831 **3303**	X	X
OPTIONS				**CODE**	**PRIX**
- Barrette de jonction entre les bacs GN L. 325				X900421	**48**
- Barrette de jonction entre les bacs GN L. 530				X900422	**66**
ABM9F - GRILLADES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.					
1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630					
Façade 500 Gaz **11 kW**	W400913 **3092**	W400923 **3925**	W400933 **4090**		
GRILLADES PLAQUES INOX Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.					
ABM9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550					
Façade 400 Electrique **5 kW** 400Vx3+T Thermostatée	W400916 **4262**	W400926 **4960**	W400936 **5112**		
Façade 400 Gaz **7,2 kW**	W400917 **3878**	W400927 **4607**	W400937 **4771**		
OPTIONS				**CODE**	**PRIX**
- Polissage miroir aspect chrome				X050974	**590**
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque				X050972	**542**
- Rainurage complet de la plaque				X050973	**777**
- Allumage électrique pour modèle gaz				X901501	**279**
ABM6 - PLAN NEUTRE					
• Dessus en acier inox. • Tiroir en option voir page 69. * Façade pleine en soubassement.					
Façade 100	W400601 **724**		W400631 **1024**		
Façade 200	W400602 **724**		W400632 **1024**		
Façade 400	W400604 **983**	W400624 **1841**	W400634 **2134**		
Façade 500	W400605 **1171**	W400625 **2011**	W400635 **2241**		
Façade 1000	W400610 **1716**	W400620 **3009**	W400630 **3445**	W400650 **6393**	W400660 **5929**

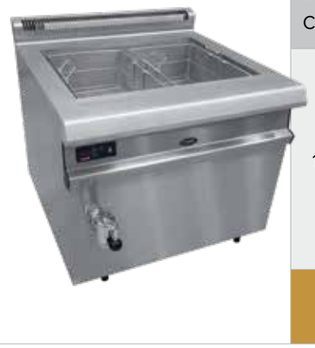
Rainurage 1/2 de la largeur — Rainurage complet

X **Configuration impossible**

OPTIONS..... **p. 68-71**

***optimiseur d'énergie** › p.67

capic 1000 charcutier traiteur

CONFIGURATION	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE	CODE	PRIX HT
ABM20 - TURBOFRIT sur placard fermé Commandes digitales avec défigeage. 1 bac de récupération d'huile avec tamis. Allumage électrique pour la version gaz. Dessus seul, nous consulter pour la version élec.								
	400	**De 50 à 60 kg/h**	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W402031	**6293**
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W402033	**8585**
OPTIONS	- 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) - 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X082033 X291005	**331** **301**
	500	**De 50 à 60 kg/h**	30 Litres	28,5 kW	1 panier 500x290x200	Manuel	W402035	**9535**
					1 panier 500x290x200	Relevage Automatique	W402037	**12062**
OPTIONS	- 1/2 paniers de 450x140x140 (le lot de 2) - 1 grand panier de 500x290x200 supplémentaire						X082034 X291006	**377** **437**
								
FRITEUSE 3085 sur placard fermé **La nouvelle génération de friteuses pour la collectivité** Commandes digit. avec défigeage. 1 bac de récup. d'huile avec tamis. Allumage élec. pour le gaz.								
1000		**130 kg/h**	78 Litres	54 kW 400Vx3+N+T	2 paniers 370x550x200	Manuel	W400901*	**10300**
		90 kg/h	90 Litres	64 kW	2 paniers 370x550x200	Manuel	W400902	**13853**
OPTIONS	- 1 panier de 370x550x200 - Chariot pour 4 bacs GN1/1 pour système à transfert - 4 roulettes polyamides pivotantes dont 2 avec freins						X010304 X010303 X087007	**560** **1594** **460**

FRITEUSE 3085 avec système à transfert

La cuve de la friteuse 3085 comporte un panier 680x500x230 coulissant sur rail. Il se déverse dans un silo équipé d'un chariot pour 4 bacs GN1/1 prof. 150.

CARACTÉRISTIQUES	FRITEUSE	
1 Friteuse 3085 avec silo à droite Façade 1800	W400903* **20843**	W400904 **24403**
1 Friteuse 3085 avec silo à gauche Façade 1800	W400905* **20843**	W400906 **24403**
2 Friteuses 3085 avec silo central Façade 2800	W400907* **36223**	W400908 **38255**

SOUBASSEMENTS à assembler à un ou plusieurs dessus seul(s).

Montés sur pieds vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus capic 1000.

PIÉTEMENT

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÈTEMENT		ÉTAGÈRE	
En tube rond inox : Ø 70 avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)	500	W403009	**818**	X293061	**154**
	800	W403011	**1100**	X293062	**206**
	1000	W403012	**1348**	X293063	**260**
	1500	W403014	**1494**	X293066	**349**
	2000	W403017	**2092**	X293069	**401**

PLACARD OUVERT OU FERMÉ (Finition hygiène : voir options page 69)

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
			1 porte					
400	W403021	**761**	W403031	**918**	-	**-**	X293021	**131**
500	W403022	**841**	W403032	**1072**	-	**-**	X293022	**149**
			2 portes		2 portes			
800	W403023	**1019**	W403033	**1458**	-	**-**	X293023	**225**
1000	W403024	**1324**	W403034	**1759**	W403037	**1811**	X293024	**284**

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	**254**
- Cadre amovible 5 niv. GN1/1 prévoir Qté 1 pour le 500 - Qté 2 de 800 à 1000 (l'unité)	X293002	**279**

PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
500	850 W (230Vx1+T)	W403042	**2151**	-	**-**	X	X
		2 portes		2 portes			
1000	2,1 kW (400Vx3+T)	W403044	**3415**	W403047	**3802**	X	X

FOURS STATIQUES

MODÈLE	FAÇADE	ÉLECTRIQUE		GAZ	
• **GASTRONORME** Intérieur 650x530x280 livré avec une grille GN2/1. Thermostat. Elec. 5,1 kW 400Vx3 Gaz 10 kW	1000	W403052	**4685**	W403062	**4202**
• **EURONORME** Intérieur 600x800x280 livré avec une grille EN. Thermostat. Elec. 6 kW 400Vx3 Gaz 13,2 kW	1000	W403053	**5512**	W403063	**5041**

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond bimétal 12 mm.**
- Couvercle doublé et équilibré.
- Large bec verseur.
- Basculement pour vidange intégrale.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Basculement manuel ou par vérin électrique avec arrêt en toute position.

Les sauteuses sont équipées de série :

MODÈLE ÉLECTRIQUE :
400Vx3+N+T
- Régulation thermostatique séquentielle mode sauteuse.

MODÈLE GAZ :
230Vx1+N+T
- Allumage électrique.
- Robinet gaz 4 positions.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	SURFACE EN DM²		ÉNERGIE	PUISS. EN KW	DIM.CUVE LXPXH	BASCULE-MENT		
	FAÇADE 1000	50	ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique	W405013	**13647**
						Manuel	W405014	**14405**
			GAZ	20		Electrique	W405023	**12173**
						Manuel	W405024	**12990**
	FAÇADE 1500	80	ELEC	27	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W405017	**18853**
			GAZ	30		Electrique	W405027	**17396**

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

Modèle ÉLECTRIQUE			Modèle GAZ		
- Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	**831**	- Mode Sauteuse	X295017	**1270**
			- Mode sauteuse et mode marmite	X295018	**2099**

OPTIONS GÉNÉRALES

- Basculement électrique par commande digitale	X901033	**577**
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	**331**
- Cadre amovible support 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	**512**
- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	**401**
- Grille d'égouttage modèle 80	X295007	**437**
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	**696**
- Goulotte pour vidange déporté au dessus de 350 mm	X295015	**1165**

MARMITES INOX

- Cuve et fond en **inox 316 L.** Cuve soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Robinet de vidange 40/49.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Allumage électrique sur modèle gaz.

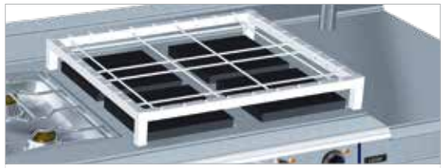
CONFIGURATION	CAPACITÉ NOMINALE EN L	ÉNERGIE	PUISSANCE EN KW	DIM. CUVE ØXP	CODE	PRIX HT
	CHAUFFE DIRECTE Equipées de séries : **Electrique** 400Vx3+T : Commande par doseur d'énergie **Gaz** 230Vx1+N+T : Commande par robinet 4 positions					
FAÇADE 1000	**150**	ELEC	12	○ 603x550	W404012	**10105**
		GAZ	19,5		W404022	**8331**
	235	GAZ	22	□ 640x620 x600	W404023	**10652**
	OPTIONS CD 150 et 235 L					
			- Modèle électrique 400Vx3+N+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté		X294013	**1852**
			- Modèle gaz 230Vx1+T Régulation thermostatique séquentielle mode marmite		X294014	**1306**
			- Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014		X294015	**677**
	BAIN-MARIE Equipées de séries : **Electrique** 400Vx3+N+T **Gaz** 230Vx1+N+T. Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.					
FAÇADE 1000	**150**	ELEC	18	○ 603x550	W404112	**12531**
		GAZ	19,5		W404122	**11662**
	235	ELEC	22,5	□ 640x620 x600	W404114	**13794**
		GAZ	22		W404124	**13536**
	OPTIONS GÉNÉRALES CD & BM 150 et 235 L					
	- Cône de vidange déporté				X901802	**718**
	- Claie de fond pour cuve pour 150 L				X294001	**325**
	- Claie de fond pour cuve pour 235 L				X294002	**342**
	- Couscoussier pour marmite 150 L				X294004	**2163**
	- Couscoussier pour marmite 235 L				X294003	**2422**
	- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire				X904101	**2228**
	CHAUFFE DIRECTE avec COFFRET DÉPORTÉ 3 mètres Équipées de séries : • Régulation thermostatique double allure (Prévoir alimentation élec.) • Minuterie avec départ différé.					
1200	**345**	GAZ	34	900x725 x530	W221411	**17302**
1500	**500**	GAZ	45	1285x725 x530	W221611	**19101**
	OPTIONS CD 345 et 500 L					
	- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 345 L				X294011	**502**
	- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 500 L				X294012	**577**
	- Plaque de charge pour 345 L				X294016	**502**
	- Plaque de charge pour 500 L				X294017	**577**

OPTIONS BRITA **Filtration pour marmites** › p.68

capic options générales

Toutes gammes sauf capic 700 *(voir page 17)*

OPTIONS BRITA	
Filtration pour fours mixtes	
- Kit 1re installation PURITY C 500 Steam	**500**
- Kit 1re installation PURITY C 1100 Steam	**550**



Version MARINE :
- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant X290310 **788**
- Verrouillage de porte X293051 **419**
- Pied à platine pour carlinguage X293056 **101**

MITRE UNIQUE
- Long. 800 X299022 **0**
- Long. 801 à 1400 X299023 **143**
- Long. 1401 à 2000 X299024 **337**

BRÛLEUR GAZ
- Allumage électrique (230 Vx1) pour tout appareil et par élément :
*Le 1er brûleur X901501 **279**
*Chaque brûleur suivant X901502 **90**
- Cuvette à eau pour 9 kW X901404 **490**

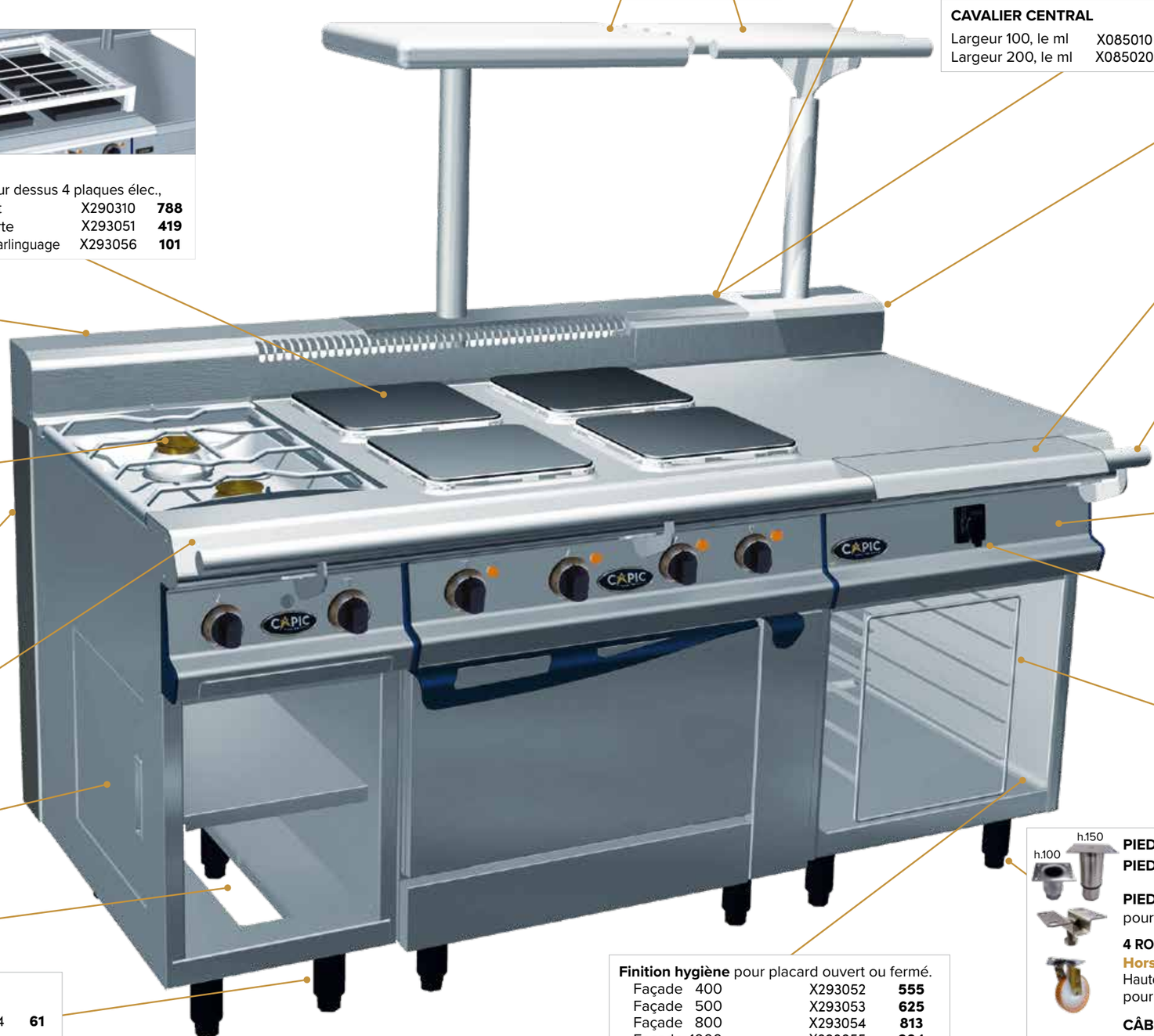
CÔTÉ HABILLAGE LONG
à préciser à la commande

BANDEAU AVANT UNIQUE
Réunissant des dessus.
Valable pour feux nus, plaques coup de feu, plaques grillades
- Long. 800 X299011 **0**
- Long. 801 à 1200 X299012 **95**
- Long. 1201 à 1400 X299013 **179**

TRAPPE D'ACCÈS TECHNIQUE
porte battante
L'unité X081111 **512**

DÉCOUPE (page 71)
pour placard technique

ÉTRIER DE LIAISON
pour suppression d'un pied X087004 **61**



ÉTAGÈRE CENTRALE
Page 71

MURET INOX
fixé directement au sol
pour passage de fluides.
Structure non porteuse.
Sans trappe technique.
Largeur 200
1m mini
Le ml : X221009 **1265**
Trappe technique
(l'unité) : X221010 **249**

CAVALIER CENTRAL
Largeur 100, le ml X085010 **748**
Largeur 200, le ml X085020 **883**

Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé.
Façade 400 X293052 **555**
Façade 500 X293053 **625**
Façade 800 X293054 **813**
Façade 1000 X293055 **924**

HABILLAGE ARRIÈRE INOX
avec côtés habillage long inclus.
- Longueur 400 ou 500
X089030 **189**
- Longueur 800 ou 1000
X089031 **267**
- Autres longueurs prix au ml (1,6 mètres maxi)
X089034 **372**

TABLETTE DE DRESSAGE
amovible en inox
longueur 500 X081002 **206**
longueur 800 X081003 **220**

BARRE DE DRESSAGE
Inox Ø 38 (le ML) X081001 **437**
Longueur 2400 max.
ELÉMENT DE JONCTION
à prévoir tous les 2400 de long
X081006 **109**

TIROIR COULISSANT
avec armature recevant bac GN 1/1
fourni prof. 100 pour plan neutre de :
400 à 700 (l'unité) X081113 **612**
800 à 1200 (lot de 2) X081123 **1171**

PRISE DE COURANT
Page 71

- **Echelle** de 5 niv. GN1/1 pour façade 400 X293001 **254**

- **Cadre amovible** X293002 **279**
5 niv. GN1/1 (l'unité)
(Capacité maxi Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)

PIED RÉGLABLE INOX h. 100 (l'unité) X087010 **61**
PIED RÉGLABLE INOX h. 150 (l'unité) X087008 **61**

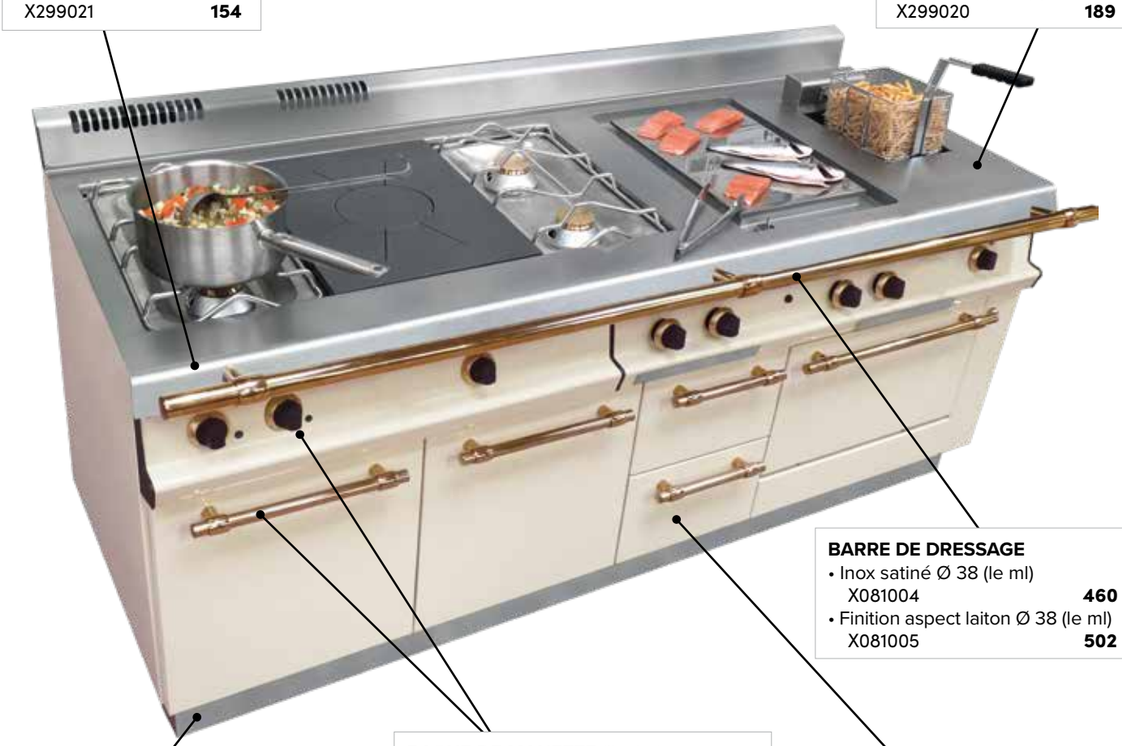
PIED RÉGLABLE INOX h. 30 (l'unité) X087011 **38**
pour socle maçonné

4 ROULETTES POLYAMIDES X087007 **460**
Hors Friteuses, 900 suspendue & UPC
Hauteur 125 chape inox (dont 2 avec freins)
pour élément façade ≥ 500

CÂBLE DE SÉCURITÉ X087006 **412**
avec mousqueton pour appareil mobile

capic options sur mesure

pour piano avec dessus unique sauf capic 700



Arrondi du bandeau avant en **POLI-MIROIR**, le ml
X299021 **154**

FINITION BROUILLÉE
du dessus, par appareil
X299020 **189**

BARRE DE DRESSAGE
- Inox satiné Ø 38 (le ml)
  X081004 **460**
- Finition aspect laiton Ø 38 (le ml)
  X081005 **502**

BAGUE DE MANETTE (l'unité)
Finition aspect laiton X082021 **31**

POIGNÉE (l'unité)
Finition aspect laiton X081025 **196**
Finition inox satiné X081026 **161**

THERMOLAQUAGE DE COULEUR
vitrifié à 850°C
Bandeau (le ml) X081011 **455**
Porte (l'unité) X081012 **385**
Tiroir (l'unité) X081013 **267**
Côté (le ml) X081014 **994**

PLINTHE INOX
(le ml) X087105 **184**
sauf pour pied haut. 30

EXEMPLES DE COULEURS - Nous consulter

RAL 1015	RAL 2011	RAL 3027	RAL 3020	RAL 6037	RAL 5022	RAL9005
Ivoire clair	Orange	Rouge framboise	Rouge trafic	Vert pur	Bleu nocturne	Noir profond

IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau thermolaqué.
Un élément ne peut être ni repris ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison.
Les craquelures de l'émail et les nuances ne sont pas considérées comme des défauts.

ENCOMBREMENTS STANDARDS DES SALAMANDRES ET ÉTAGÈRES

Col de cygne articulé à 360 degré sur un rayon de 515
X902005 **2234**

ÉTAGÈRE :

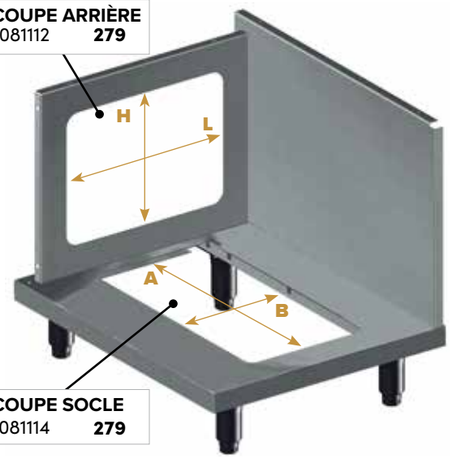
Largeur de 400
pour fourneau adossé
Étagère pleine, le ml X083020 **1405**
Étagère barraudée Ø 38, le ml X083022 **1171**

Largeur de 600
pour fourneau central
Étagère pleine, le ml X083021 **1716**
Étagère barraudée Ø 38, le ml X083023 **1494**

Étagère sur cavalier central lg 100 mini.

DIMENSIONS STANDARDS DES DÉCOUPES pour placard technique

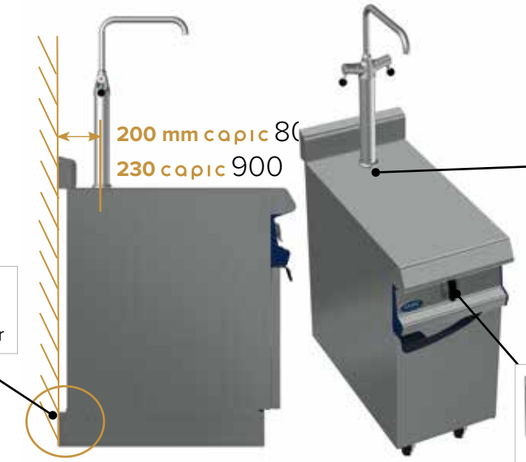
DÉCOUPE ARRIÈRE
X081112 **279**



DÉCOUPE SOCLE
X081114 **279**

FAÇADE	DÉCOUPE			
	SOCLE		ARRIÈRE	
	A	B	H	L
400	554	85	300	200
500	554	185	300	300
600	554	285	300	400
700	554	385	300	400
800	554	385	300	400
900	554	385	300	400
1000	554	385	300	400

POSITIONNEMENTS STANDARDS DES ROBINETS ET PRISES ELEC.
au centre sur meubles



En standard la plinthe va jusqu'au mur

ALIMENTATION EC/EF
avec perçage inclus sur plan neutre.

Par col de cygne perçage standard Ø 32
X902001 **184**

Sur colonne d'eau haut 500 perçage Ø 43,8
X902002 **1294**

Perçage pour robinetterie non fournie
Précisez le Ø
X902004 **126**

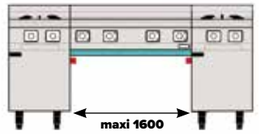
PRISE DE COURANT
Prise mono 10 A X300312 **272**
Prise tri+N+T 20A X300313 **331**

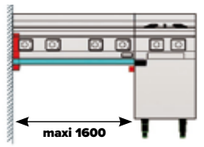
Prise tri uniquement sur plan neutre, avec façade plate.

principes de montage

SUR PONT en milieu ou de côté

capic 700, capic 800, capic 900, capic 1000



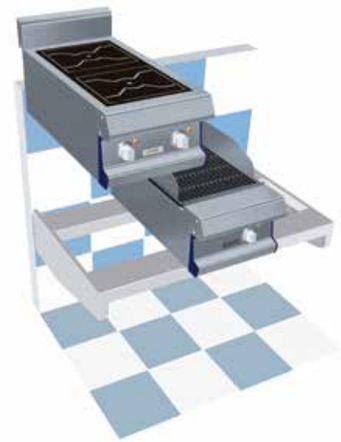


OPTIONS		CODE	PRIX
- Kit pour montage pont longueur	400 à 800.	X901921	**395**
	801 à 1200	X901922	**448**
	1201 à 1600	X901923	**525**
avec kit de reprise d'effort			
	1601 à 2000	X901924	**590**
	2001 à 2400	X901925	**682**
	2401 à 2800	X901926	**959**
	2801 à 3200	X901927	**1113**
	3201 à 3600	X901928	**1270**

SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN

sans maçonnerie supplémentaire

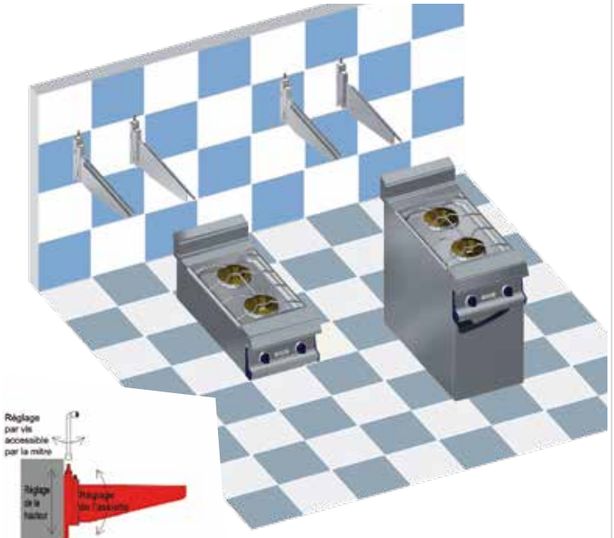
capic 700 **et/ou** capic 800

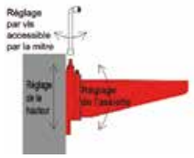


Pour dessus seul

OPTIONS		CODE	PRIX
- Kit de suspension long.	- 400 à 800	X901961	**636**
	- 801 à 1200	X901962	**701**
	- 1201 à 1600	X901963	**777**
	- 1601 à 2000	X901964	**836**

capic 900 **et/ou** capic 1000





Pour dessus seul ou avec soubassement

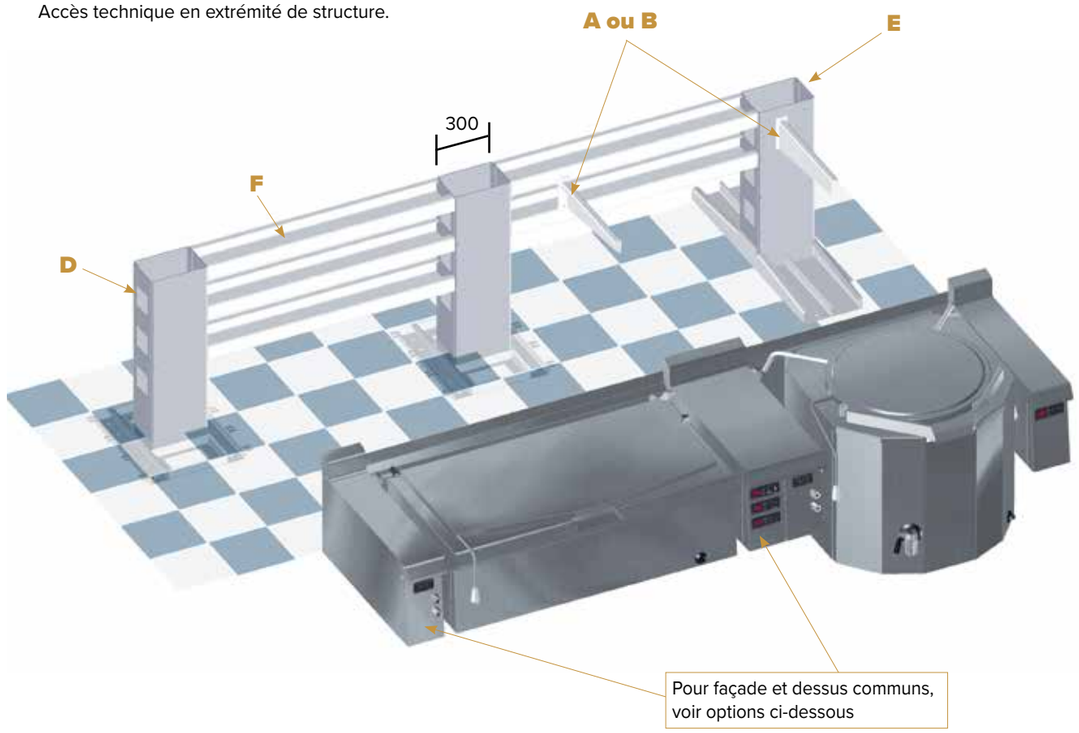
OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit de suspension par appareil (la paire)	X299001	**625**

principes de montage

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDÉE

capic 900, capic 1000, capic 900 suspendue

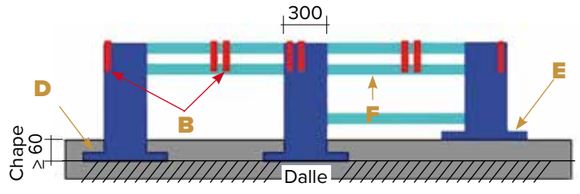
Structure représentée sans habillage,
recevant les appareils suspendus.
Elle est revêtue de panneaux inox.
Accès technique en extrémité de structure.



Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : (300x3 + 1550x2 = 4 mètres)

- 3 piliers largeur 300 (300 x 3 piliers = 900) X089021 ou X089022
- 2 longerons de longueur 1550 (1550x2 = 3100) X089025



OPTIONS	CODE	PRIX HT
A - Kit de suspension par appareil pour capic 900 et capic 1000	X299001	**625**
B - Kit de suspension par appareil pour capic 900 suspendue et dessus monobloc	X299002	**448**
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol (l'unité) chape de 60 minimum	X089021	**1077**
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	**1242**
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	**1834**
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	**2053**

E - Pilier avec semelle posée sur le sol

D - Pilier avec semelle intégrée dans le sol

capic **Élite**
nouvelle gamme

Nos fourneaux sur-mesure Élite sont réalisés dans nos ateliers labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant.
Entièrement personnalisable, ergonomique, design et robuste.

Guillaume Pape, égérie capic :

finaliste de la saison 10 de Top Chef et chef du restaurant L'Embrun à Brest, récompensé d'une étoile Michelin en 2022.

" La satisfaction des Chefs est notre priorité "

CAPIC étudie et construit votre fourneau Elite selon vos souhaits et vous garantit robustesse, performance, ergonomie, hygiène et esthétique.

C'est un fourneau unique, résultat d'une rencontre avec nos spécialistes.

Sur-mesure, Elite est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant. Il est réalisé en acier inoxydable *(dessus 30/10e, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe)* avec dessus finition brouillée, satinée.

Les corps de chauffe des pages suivantes peuvent être intégrés dans le fourneau sur-mesure Elite.

Elite, gamme sur-mesure

ÉLÉMENTS INTÉGRABLES (liste non exhaustive)

FEU NU

- Brûleur standard : 6 ou 8 kW
- Brûleur volcan : 9 kW

COUP DE FEU - Plaque fonte

Élec. : 5 kW - Plaque 300x600
Gaz : 6 kW - 400x550 ou 8 kW - 500x600 ou 600x600 ou 800x600 ou 10 kW - 1000x600

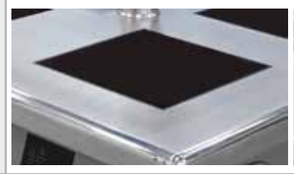
BAIN-MARIE

Tous formats GN ou sur-mesure.

PLAQUE VITRO

Foyer rayonnant : 1 zone ou 2 zones

Foyer induction : 1, 2 zone(s) ou multizones

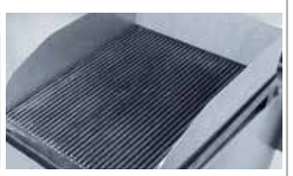


GRILLADE À SNACKER INOX

Plaque lisse : 400x550 - 7,2 kW

GRILLADE À SNACKER FONTE

Plaque lisse : 400x550 - 7,2 kW
Plaque nervurée : 400x550 - 8 kW
500x630 - 11 kW



PLANCHA

Plaque duplex avec gouttière d'écoulement
Élec 5 kW : 550x400 ou 6 kW : 620x515
Gaz 7,2kW : 550x400 ou 10kW : 620x515
Option rainurage ou polissage miroir

FRITEUSE

Élec : 15 kg/h : Cuve 8 L 6 kW
+ de 25 kg/h : Cuve 15 L 10 kW
50 à 60 kg/h : Cuve 20 L 20 KW

Gaz : + de 35 kg/h : Cuve 20 L 20 kW

EN COMPLÉMENT

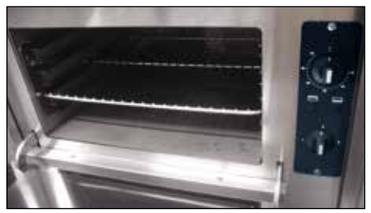
Etagère sur mitre, rampe infrarouge, évier avec col de cygne EC+EF, prise de courant, bol à mixer, barre de dressage, salamandre, ...

Plusieurs choix possibles de soubassement

TIROIR
Neutre ou chauffant
pour bac GN1/1 ou assiettes

PLACARD
Fermé, ouvert ou étuve
Porte battante ou coulissante

RÉFRIGÉRÉ
- 2, 3 ou 4 portillons
- 2, 4 ou 6 tiroirs coulissants GN1/1
Groupe tropicalisé 43°C au R455A



FOUR GN2/1
Élec. 5,1 kW
Gaz 10 kW
Façade 800 ou 1000
Commandes protégées
Enceinte calorifugée
Porte à double paroi

EXEMPLES DE COULEURS - Nous consulter

RAL 1015	RAL 2011	RAL 3027	RAL 3020	RAL 6037	RAL 5022	RAL9005
Ivoire clair	Orange	Rouge framboise	Rouge trafic	Vert pur	Bleu nocturne	Noir profond

IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau thermolaqué.
Un élément ne peut être ni repris, ni échangé. Aucune modification ne sera admise 4 semaines avant la date prévue de livraison.

capic

centrale

le +

La liberté de cuisiner autour du piano.

Ligne de cuisson centrale à **double accès**

Conception modulaire ou monobloc avec un soubassement indépendant qui vous permet d'atteindre vos objectifs et de répondre aux enjeux de demain.

Dessus inox 30/10e avec une finition brouillée, satinée.

capic

fourneaux pédagogiques

le +

Le fourneau idéal pour une cuisine attractive, éducative et efficace.

Le fourneau adapté aux concepts multi-postes des centres de formation et lycées hôteliers.

Composition **gaz** ou **électrique** adaptée à chaque projet pédagogique.

ELITE
SUR MESURE

capic

fabrications spéciales

Intégration d'équipements des autres fabricants

Inductions, fours, rôtissoires, fours tandoori, tiroirs,...

Fourneau adapté à la navigation et aux armées

Sous-marins, voiliers, yachts, plateformes pétrolières, bases vies,...

Pour toute demande particulière, CAPIC est en mesure de vous satisfaire. N'hésitez pas à nous contacter.

Respect de la qualité du travail et de l'hygiène

capic

UPC

Unités de Productions Culinaires

COLLECTIVITÉS, CUISINES CENTRALES, INDUSTRIES DU PLAT CUISINÉ

- Sauteuses multifonctions, Nouvelle génération
- Marmites cuves basculantes, Nouvelle génération
- Cuiseurs / pré-refroidisseurs
- Fours mixtes programmables

IMPORTANT

- **Conditions tarifaires : Nous consulter**

SAUTEUSES MULTIFONCTIONS Type 100

Le tout en un : Sauteuse, marmite chauffe directe ou bain-marie, braisière, cuisson basse température.

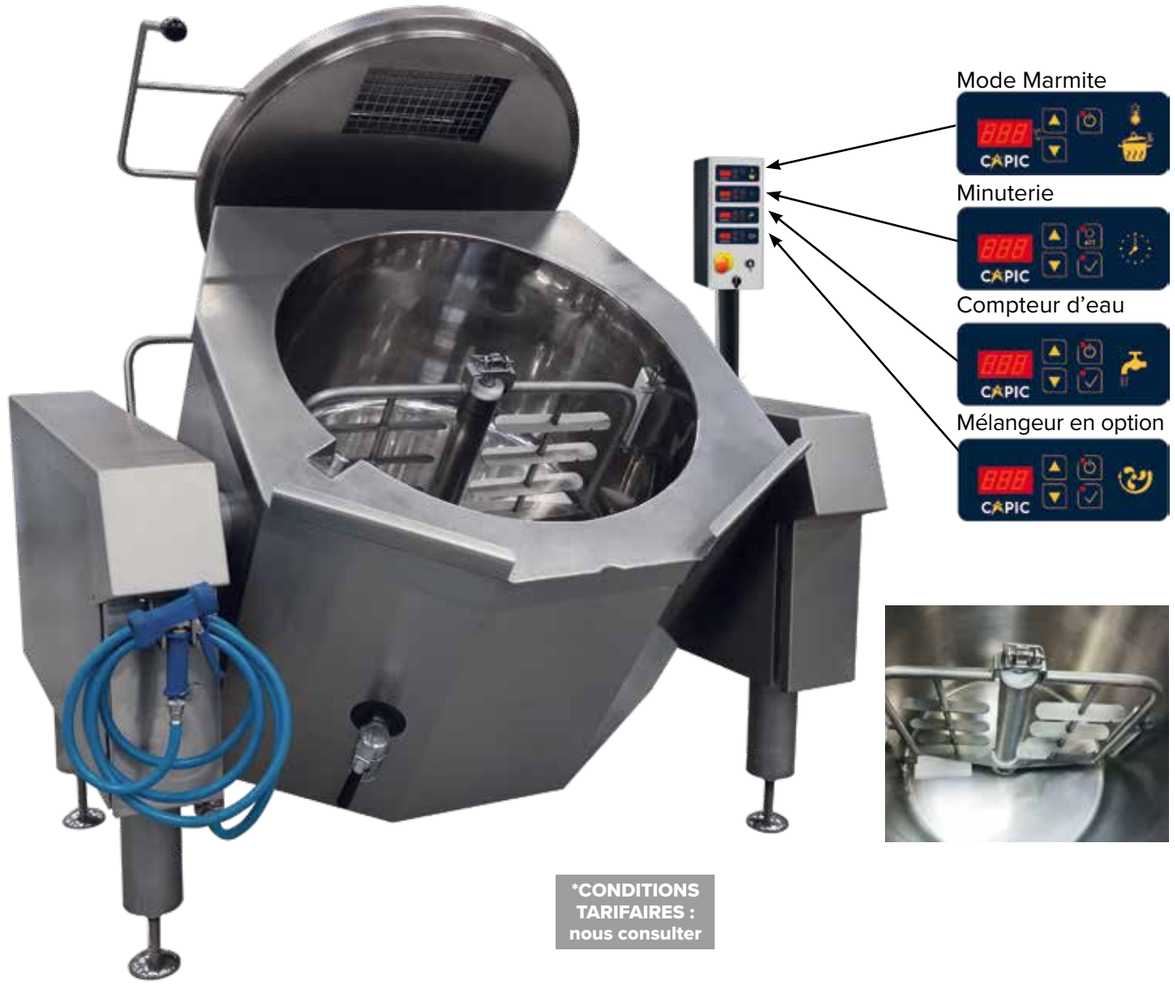
- Façade 2300. Prof. 1285. Hauteur 900 et avec écran 1430.
- Couvercle à double paroi, équilibré et motorisé.
- Cuve à fond BIMETAL de 12mm (9+3).
- Dimensions cuve 1640x700x310.
- **Surface de cuisson : 102dm², capacité utile 300 litres** (capacité 6 bacs GN 1/1).
- Douchette incluse.
- Basculement électrique, arrêt en toutes positions, par axe déporté pour **vidange intégrale à 400 mm du sol.**
- **NOUVELLE INTERFACE DE COMMANDE** avec écran tactile permettant la gestion du process et la régulation de température.
- Sortie RJ45 pour traçabilité (logiciel et raccordement non compris).
- Sortie USB. Prise de courant.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	Modèle : Type 100 Mode de fonctionnement : Directe ou programmable. Fonctions : Mode sauteuse, mode marmite, sonde à coeur pour produit multipoints, compteur d'eau avec totaliseur, dé-marrage différé, minuterie temps de cuisson, basculement de la cuve, douchette, 300 recettes à 10 phases, préchauffage, diagnostique SAV.		***CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter**
	- Chauffage électrique 36 kW	W238040	**Nous consulter**
	- Chauffage gaz 40 kW	W238041	**Nous consulter**
	OPTIONS		
	- Cadre support 6 bacs GN 1/1	X296025	**Nous consulter**
	- Barre de relevage motorisée de 4 paniers inclus	X238013	**Nous consulter**
	- Grille d'égouttage	X296027	**Nous consulter**
	- 4 roulettes renforcées Ø 125 chape inox à bande polyamide dont 2 avec freins	X230405	**Nous consulter**
	Sauteuses type 50, 60 ou 80 voir tarif capic 900 suspendue p. 55		

Marmite à générateur vapeur

le + **Triple enveloppe - Pression 1 bar**

POUR POTAGES, SAUCES, PLATS CUISINÉS, DESSERTS...



***CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter**

- **DISPONIBLE en 150, 225 et 300 litres avec où sans mélangeur**
- Options :
  Douchette X238006
  Grille d'égouttage (perforation Ø 3) X238016
  Sortie RS pour traçabilité X238009
  Robinet de vidange 40/49 en façade X238007
  Piétement pour basculement à 700 mm du sol X238010
  4 roulettes renforcées Ø 125 chape inox à bande polyamide dont 2 avec freins X230405

- Cuve à fond plat.
- Basculement élec. avec arrêt en toutes positions.
- Viandage intégrale à 400 mm du sol.
- Couvercle doublé et équilibré avec trappe à ingrédients.
- Commande avec cartes digitales permettant la gestion du process, la régulation de température.
- Mode de fonctionnement : mode marmite, minuterie programmable avec départ différé et compteur d'eau.
- Option : Mélangeur amovible. 9 vitesses de rotation programmable et réversible.

CUISEUR / REFROIDISSEUR

100/200 kg produit/h
(pâtes, riz, ...)

Cuire, blanchir, et... refroidir
Pâtes, riz, légumes, viandes, produits de la mer, ...

- Les aliments sont versés dans le panier par l'utilisateur. En fin de cuisson, déversement dans le panier de refroidissement.
- Chauffage contrôlé par régulateur de température, signal sonore et visuel de fin de traitement, refroidissement par apport d'eau froide.
- Commande avec écran tactile permettant la gestion du process.
- Mode de fonctionnement : direct ou programmable.
- Paniers de cuisson ou de refroidissement (perforation Ø 1,5) basculement par vérin électrique.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	CR250® De 2500 à 8000 repas/jour Ensemble comprenant une cuve de cuisson et une cuve de refroidissement équipées chacune d'un panier perforé basculant. Cuve de refroidissement à raccorder sur le réseau d'eau froide. Chargement et déchargement en façade. Basculement des paniers par vérin électrique commandé manuellement. Volume cuves : 220 litres Paniers de 100 L environ. Façade 1810. Prof. 1210. Haut. 950		***CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter**
	- Chauffage électrique 30 kW	W236022	**Nous consulter**
	- Chauffage gaz 35 kW	W236012	**Nous consulter**
	- Chauffage vapeur		Nous consulter
	CR500® > à 8000 repas/jour Volume cuves : 500 L Paniers de 250 L environ Pupitre de commande Façade 2450 Profondeur 1600 Hauteur 1820 Chauffage : Electrique, gaz ou vapeur réseau		Gamme agroalimentaire, nous consulter

FOUR MIXTE PROGRAMMABLE

Ventilation horizontale par 2 turbines inox
Regard vitré 1156x560 à la porte.

Mode de cuisson : Sèche, vapeur, mixte, rôtissage, pasteurisation, basse température

- Capacité : 2 chariots de 20 niveaux soit 40 bacs GN 2/1 ou 80 bacs GN 1/1
- Façade 1600 - Profondeur 1650 - Hauteur 2100
- Générateur de vapeur à production instantanée, niveau d'eau automatique à raccorder sur adoucisseur du client.
- Puissance installée 95 kW (générateur vapeur 84 kW, air chaud 80 kW).
- Température réglable jusqu'à 250°C (jusqu'à 100°C pour la vapeur).
- Porte froide à triple vitrage.
- Pré-équipement pour optimiseur d'énergie.
- Sortie RJ45 pour traçabilité (logiciel et raccordement non compris).
- Sortie USB.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	AC700® Gestion des cuissons et des recettes (100 recettes paramétrables), lecture sur écran tactile programmable. Cuisson en temps, à coeur multipoints, valeur pasteurisatrice, ... **Chariot non fourni, voir option.** La mise en service nécessite la présence IMPÉRATIVE d'un technicien CAPIC. Une étude préalable à l'implantation est nécessaire (devis sur demande).		***CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter**
	Compartiment technique À GAUCHE : Déplacement technique non compris.		
	- Chauffage électrique	W257011	**Nous consulter**
	- Réseau vapeur	W257012	**Nous consulter**
	Compartiment technique À DROITE : Déplacement technique non compris.		
	- Chauffage électrique	W257016	**Nous consulter**
	- Réseau vapeur	W257017	**Nous consulter**
	OPTIONS		
	- 1 chariot nu de 20 niveaux GN2/1	X257015	**Nous consulter**
	- Réservoir de détergent	X257025	**Nous consulter**
	- Mesure de l'hygrométrie pour version charcutière	X257027	**Nous consulter**
	- Protection écran	X257028	**Nous consulter**

Porte froide triple épaisseur

OPTIONS BRITA **Filtration pour fours mixtes** › p.68

Industries Agroalimentaires

CAPIC, c'est aussi une gamme de matériels spécifiquement développée pour les Industries agroalimentaires des plats cuisinés, des produits de la mer, des charcuteries - salaisons, des cuisines centrales de grande capacité de production...

Quelques exemples de fabrication (voir ci-dessus) :
Fours de cuisson, cuiseurs/refroidisseurs, sauteuses et marmites.

capic

auxiliaires

Fiabilité et simplicité d'utilisation

- Fours à convoyeur
- Fumoir
- Salamandres

capic express Fours à convoyeur

Pour pizzerias, brasseries, points chauds, viennoiseries

L'Express est un four dédié principalement à la production de pizzas

- Construction en acier inox 18.10 brossé.
- Sens de déroulement du tapis de gauche à droite.
- Tapis à mailles inox équipé d'une plaque amovible pour un nettoyage aisé.
- Hauteur de passage maximum d'un produit 80 mm.
- Chauffage à jets d'air pulsé :
  La voûte et la sole diffusent simultanément des jets d'air pulsé.
- Production d'humidité par atomisation pour mieux fondre le fromage, éviter le brunissement des contours de pâte et le dessèchement des ingrédients.
- **Composants électriques internes de type électromécanique.**
- Régulation de la température jusqu'à 350°C.
- Ils sont montés sur 4 pieds ou en option sur support mobile muni de 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT
	DIMENSIONS EXTÉRIEURES LXPXH	LARGEUR ET HAUTEUR DE PASSAGE	PIZZAS DÉBIT HORAIRE*	PUISSANCE KW		
	RESTAURATION EN					
Tiroir pour résidus de cuisson.	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 40 sec. à 6 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1290x945x610	500x80	40-60	9	W360208	**10323**
	OPTIONS					
	- Tablettes entrée et sortie 300x500				X360108	**254**
	- Piétement mobile haut 700 (ou ht 550 si superposition)				X360202	**1019**
	PRODUCTION 1 EN					
Support mobile en option.	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 30 sec. à 9 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1950x1410x780	820x80	80-140	30	W360209	**21848**
	OPTIONS					
	- Tablettes entrée et sortie 300x820				X360109	**342**
	- Piétement mobile haut 580 (ou ht 350 si superposition)				X360205	**1270**

OPTIONS	CODE	PRIX HT
- Déroulement du tapis de droite à gauche	X360410	**173**
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Restauration	X360211	**507**
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Production 1	X360212	**618**

* Donné à titre indicatif pour un temps de cuisson de 2,30 à 3 minutes par pizza Ø 300.

capic fumoirs

FUMER A FROID

Pour que le fumage à froid soit parfait, le produit doit être exposé à la fumée d'un bois en combustion lente. La température du fumoir doit être comprise entre 20 °C et 25 °C au maximum afin de limiter la prolifération bactérienne.
Il est impératif de ne pas dépasser ce seuil afin de garder le produit cru et d'assurer ainsi une bonne conservation : 1 semaine, et même jusqu'à 3 semaines si l'on conditionne le produit sous vide.
Le fumoir n'est pas équipé d'un échangeur air froid. Vous pouvez utiliser de la glace pilée pour refroidir les produits.

FUMER A CHAUD

Pour un fumage réussi, il faut fumer avec un courant d'air chaud entre 50 et 60 °C.
La combustion naturelle permet une saturation des goûts rapides et une précuisson des produits. Il est conseillé d'utiliser un bois dur tel que du hêtre ou du chêne afin de garantir la qualité du fumage.
Le but est donc de fumer et précuire simultanément. Le produit peut alors se déguster une fois sorti du fumoir et après échaudage.

Le thermomètre de façade vous permet de vérifier la température de fumage.
L'aération bas de porte permet de faire entrer de l'air frais dans le fumoir, ce qui est important et appréciable pour les poissons. Cela modifie la température du fumoir sans trop perturber le tirage.

ATTENTION :
Ne jamais laisser cet équipement sans surveillance en raison des risques d'incendie.

FUMOIRS pour sécher et fumer : viandes, volailles, poissons

Avec option : ventilation et séchage.

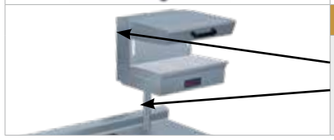
Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir. Trappe d'aération et de tirage réglable manuellement. Carrosserie en acier inoxydable. Thermomètre en façade. Aération bas de porte. Livré avec 12 barres de suspension de produits et 1 clayette.

TYPE	CAPACITÉ	LXPXH	CODE	PRIX HT
15	30-60 kg	800x650x1900	W240201	**5233**
25	60-120 kg	800x950x1900	W240302	**5989**
35	110-200 kg	800x1250x1900	W240402	**6252**

OPTIONS à associer obligatoirement : séchage + ventilation		CODE	PRIX HT
- Séchage électrique (400Vx3+T+N)	pour type 15 : 2,5 kW	X240201	**1781**
	pour type 25 : 3 kW	X240202	**1781**
	pour type 35 : 4,5 kW	X240203	**1905**
- Ventilation (une vitesse 1 500 t/min)		X240401	**3691**

Options		CODE	PRIX HT
- Clayettes	type 15 (552,5 x 667,5) l'unité	X242001	**126**
	type 25 (667,5 x 852,5) l'unité	X242002	**189**
	type 35 (667,5x1152,5) l'unité	X242003	**254**
- Kit glissière + cadre pour barre de suspension	pour type 15	X242006	**173**
	pour type 25	X242007	**196**
	pour type 35	X242008	**220**
- Barre de suspension (l'unité)		X242005	**73**

capic salamandre

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX
	SALAMANDRE INFRAROUGE AVEC DETECTION		
	- dimensions **600**x640X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340401	**3893**
	- dimensions **800**x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340404	**4579**
	SALAMANDRE ELECTRIQUE		
	- dimensions **600**x590X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340301	**3203**
	- dimensions **800**x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340406	**3762**
	SALAMANDRE GAZ		
	- dimensions **600**x590X590mm - P=5.3kW	W340302	**4429**
	- dimensions **800**x590X590mm - P=8.1 kW	W340405	**5223**
	**OPTIONS**	**CODE**	**PRIX**
	- **SUPPORT MURAL** (formant équerre en tube inox)	X040101	**401**
	- **COLONNE SUPPORT** salamandre au dessus du plan neutre (largeur 800 minimum)	X901941	**1441**

Fours mixtes

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	ENERGIE	DIMENSIONS L/P/H	PUIS.	PRIX HT
	GENIUS MT				
	• 12 modes de fonctionnement & Écran tactile 9 pouces • Support de suspension Vario • Logiciel personnalisable • Eco Steam et Power Steam • Ouverture automatique de la porte en option après fin du programme de cuisson ou de nettoyage • Système de nettoyage hybride autoclean® PRO avec fonction entièrement automatique				
	GENIUS MT 6-11	Electrique 400 V 3N AC	925/810/840 mm 122 kg	11 kW	**12 293**
		Gaz 1NAC 100V 50-60Hz	925/810/840 mm 127 kg	12 kW	**14 487**
	GENIUS MT 10-11	Electrique 400 V 3N AC	920/810/840 mm 156 kg	17 kW	**16 645**
		Gaz 1NAC 200-240V 50-60Hz		20 kW	**18 622**
	OPTIONS				
	- Triple vitrage				**1 154**
	- Poignee à droite // Charnieres à gauche				**607**
	- Verrouillage de sécurité de la porte				**69**
	- Optimiseur d'énergie				**330**
	ACCESSOIRES				
	- Multi-Clean PRO tabs de nettoyage, 80 St. par seau				**141**
	- Multi-Clean PRO Finisher tabs, 50 St. par seau				**124**
	- Détergent spécial Multi-Clean Pro Contenant de 1 x 10 L				**77**
	- Rinçage spécial Multi-Clean Contenant de 1 x 10 l				**77**
	- Hotte de condensation assemblée en usine				**4 997**
	- Plus value hotte de condensation pour four avec poignée a droite				**174**
	- Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine				**8 209**
	- Plus value hotte au charbon actif pour four avec poignée a droite				**174**
	- Support hauteur 570 mm				**736**
	- Support hauteur 850 mm				**806**
	- Support 850 + 5* GN 1/1 guides (plateaux 600*400 - sur demande)				**1 233**
	- Kit de superposition 6.11 / 10.11 * uniquement électrique ou 6.11 / 6.11				**1 076**

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	ENERGIE	POIDS	PUIS.	PRIX HT
 	JOKER ST				
	• Concept d'appareil flexible • Module de commande ST (Single Touch) - Multi Touch en option • Panneau de commande à gauche, à droite ou en haut (de serie) • Fonctionnement simple • 6 glissières • Double vitrage THERMA-GUARD • Design intemporel • Système de nettoyage hybride autoclean® PRO automatique				
	JOKER ST 6-23	Electrique 230 V 1 NAC ou 400 V 3N AC	70 kg	3,6 ou 5,8 kW	**9 968**
	JOKER ST 6-11	Electrique 400 V 3N AC	83 kg	7,7 kW	**10 699**
	OPTIONS				
	- Panneau de commande MT (MULTI-TOUCH)				**664**
	- Poignee à droite // Charnieres à gauche				**203**
	- Douchette				**242**
	- Panneau de commande en haut, à droite ou à gauche				**0**
	- Bascule Mono-phasé // triphasé (uniquement sur GN 2/3)				**0**
	ACCESSOIRES				
	- Hotte de condensation assemblée en usine 520 mm				**2 297**
	- Hotte de condensation assemblée en usine 650 mm				**2 483**
	- Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine 520 mm				**6 013**
	- Hotte de condensation au charbon actif assemblée en usine 650 mm				**6 199**
	- Support 6.23 + 6-23 superposé 400 mm pour fours mixtes panneaux lateraux				**814**
	- Support 6.23 + 6-23 superposé 150 mm pour fours mixtes panneaux en partie haute				**463**
 	BACKMASTER EB 30				
	• Utilisation simple grâce à l'écran MultiTouch • Listes de programmes personnalisables • Cuissons multiples (avec compensation du temps) • Programmation hebdomadaire des programmes • Ouverture automatique de la porte à la fin du programme • Injection de vapeur et temps de repos automatique				
	BACKMASTER EB 30 MT	Electrique 230V 1NAC 50-60Hz	48 kg	3,5 kW	**5 760**
	BACKMASTER EB 30 XL MT	Electrique 400V/3 N AC	59 kg	5,8 kW	**7 954**
	OPTIONS				
	- Poignée à droite // Charnières à gauche				**146**
	ACCESSOIRES				
	- Branchement pour optimisation de l'énergie				**201**
	- Cadre d'accrochage avec 4 niveaux 70 mm				**246**
	- Support pour EB 30 MT / JOKER 6-23				**1 303**
	- Support pour EB 30 MT /JOKER 6 -11				**1 331**
	- Support pour EB 30 MT / JOKER 6-23 avec hotte de condensation				**1 519**
	- Support pour EB 30 MT /JOKER 6 -11 avec hotte de condensation				**1 552**

À réception du matériel, veuillez systématiquement déballer.
Si avaries de transport, émettre des réserves précises :

1. Mentionner sur le récépissé les dégâts constatés sans évoquer l'emballage.
2. Confirmer par lettre recommandée sous 24 h au transporteur.

Nos fabrications sont conçues, réalisées et contrôlées selon ces normes ou labels en vigueur dans notre laboratoire certifié.

Directives européennes (UE)
Gaz : 216/426 - BT : 2006/95/CE
CEM : 2004/108/CE
Marquage CE : 2009/23/CE
Hygiène : 1935/2004 - 852/2004
EN 60 335 NF-A36-711

Pour éliminer vos équipements : **www.e-dechet.com** ou **+33 (0)1 30 57 79 14**

INSTALLATION DE NOS APPAREILS ÉLECTRIQUES ET GAZ

Section du fil d'alimentation en fonction de la puissance de l'appareil :

SECTION (MM^2)	PUISSANCE 400VX3 (KW)	PUISSANCE 230VX3 (KW)	PUISSANCE 230VX1 (KW)	INTENSITÉ MAXIMALE (AMPÈRES)
1,5	5,5	3,2	1,8	8
2,5	9,7	5,6	3,2	14
4	15	8,8	5	22
6	20,7	12	6,9	30
10	34,6	20	11,5	50
16	52,6	30,4	17,2	75
25	65,8	38,1	21,8	95
35	82,2	47,6	27,6	120
50	105,3	60,9	34,5	150
70	131,6	76,2	43,7	190

EQUIVALENCE PUISSANCE ET DEBIT GAZ	
BUTANE (G30)	1 kW - 0,079 kg/h
PROPANE (G31)	1 kW - 0,077 kg/h
GAZ NATUREL (G20)	1 kW - 0,106 m^3/h
GAZ DE GRONINGUE (G25)	1 kW - 0,123 m^3/h

Pour allumage électrique prévoir 230Vx1+T.
Section du câble valable pour raccordement au plus court.

IMPORTANT : Tous les appareils électriques doivent impérativement être raccordés à la terre.

DIAMÈTRE DES TUYAUTERIES GAZ, ENTRÉE DES APPAREILS :

- Tous les appareils gaz sont livrés en gaz correspondant au gaz spécifié sur la commande.

MATÉRIEL DE RESTAURATION

- Diamètre 15/21 : Dessus et four gaz, toutes gammes confondues. Sauteuses 35 et Marmites capic 800, capic 900, Salamandre, Océane.
- Diamètre 20/27 : Ensemble dessus gaz (C1, C2, C4, AM1, AM2, AM4, ABM1, ABM2, ABM4) sur four gaz en capic 800, capic 900 et capic 1000. Marmites capic 900 et capic 1000. Sauteuses capic 900, capic 800, capic 900 suspendues.

MARMITE CHARCUTERIE

- Diamètre 15/21 : Tous gaz : Bloc feux nus ou marmite amovible.
- Diamètre 20/27 : Tous gaz : Cuves carrées : 170. Cuves rondes : 90, 130. Cuves rectangulaires : 300, 500.

NOTA : TOUTE COMMANDE DONT LA NATURE DU GAZ OU LA TENSION NE SERA PAS PRÉCISÉE, SERA RÉALISÉE EN GAZ NATUREL OU TRIPHASÉ DE 400 VOLTS.

Dans le cas de fourneaux composés de plusieurs appareils, le diamètre de la tuyauterie principale sera à dimensionner en fonction du débit total de l'installation.

- Sauf spécification au tarif, nos appareils sont fabriqués avec des aciers inoxydables de qualité alimentaire répondant au règlement CE n° 1935/2004 - NF A36-711 du 04/2002.
- Dimensions en millimètres, puissances en kilowatts.

Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.

capic

Notes

Notes

01/01/2025

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Par commodité, la Société CAPIC est présentée sous les termes "la Société", et le client sous les termes "le client".

Article 1er : LOI APPLICABLE - Etendue & Portée des Conditions Générales

1.1 Nos relations contractuelles sont soumises aux dispositions qui suivent ainsi qu'à la seule loi française, quel que soit le lieu de livraison ou la nationalité de l'un des cocontractants.
Sauf convention particulière, elles sont régies par les clauses ci-dessous et par les lois et règlements en vigueur pour tout ce qui n'y serait pas prévu.
Les dispositions qui précèdent et suivent s'appliquent à toute commande :

- Respectant ou pas les conditions définies ci-après
- Faisant suite à la signature d'une convention cadre qui renvoie à ces conditions
- Qui résulte d'un courant d'affaires entre la société et le client.

Les clauses et conditions générales qui apparaîtraient sur tout document du client ne se substitueront pas aux conditions ci-dessous qui seront seules applicables.
1.2 Nos relations contractuelles ne portent que sur la fourniture, la livraison et, le cas échéant, sur l'installation des équipements ou matériels qui sont énoncés dans les conditions particulières.
1.3 Même lorsque le prix est intégralement payé, la vente n'entraîne pas un transfert des droits de propriété intellectuelle ou industrielle, d'exploitation, de reproduction des techniques, savoirs, pratiques ou expériences, quelle que soit leur qualification, au profit du client dont le ou les produits sont la reproduction ou la mise en oeuvre.
1.4 Choix - Conseil - Information
Le choix des équipements est effectué sous la responsabilité du client qui doit préalablement à sa commande s'informer si cela est nécessaire.
Les équipements ou prestations désignés dans les conditions particulières sont destinés à satisfaire les besoins normaux du client (ceux auxquels correspondent les fonctions usuelles des équipements dans un environnement qui ne comporte pas des contraintes particulières). Tout besoin spécial ne pourra être pris en compte que s'il a été déclaré à la société et accepté expressément par elle.
Les équipements, quel que soit le lieu de livraison ou d'installation et leur destination, sont réputés satisfaire aux seules normes françaises qui leur sont applicables à la date de la commande. Toute demande de mise en conformité à d'autres normes constitue un besoin spécial.
Les équipements ou prestations sont supposés installés, livrés ou réalisés dans un environnement compatible avec leurs caractéristiques ou leurs fonctions et dans le respect préalable des exigences de sécurité et des normes applicables au client.

Article 2 : La Commande

La commande résulte de tout écrit, exprimant l'accord du client sur une proposition de la Société ou tout accord de cette dernière, matérialisée par une confirmation de commande écrite de sa part.
Si la commande est passée par un courriel, elle doit identifier son auteur par son nom et sa fonction.
Ne constitue toutefois une commande que l'acceptation d'une offre désignant les équipements ou prestations, prix, délai et lieu de livraison, conditions de paiement.
Tout document qui ne remplit pas ces conditions n'est pas une commande.
Cependant, par dérogation à ces dispositions, toute livraison, installation ou prestation faite sans protestation du client dans les 8 jours qui suivront sera réputée avoir été commandée par le client.
La commande ne peut être rétractée ou modifiée sans accord écrit des deux parties. Toute demande de modification entraînera une révision du prix et du délai. Toute somme versée d'avance est un acompte.

Article 3 : Lieu de livraison ou d'installation & Délai

3.1 - Lieu de livraison ou d'installation
Si la vente est conclue franco de port, la livraison est effectuée au lieu désigné dans les conditions particulières à la charge de la Société.
Si le transport est à la charge du client, la livraison intervient dans les locaux de la Société et le transport s'effectue à la demande, aux frais et aux risques et périls du client.
3.2 - Délai
Le délai est mentionné sur la confirmation de commande. Il ne commence à courir qu'à compter de la formation du contrat.
Si une modification est apportée à la commande en accord avec la Société, le délai ne commence à courir qu'à compter de l'acceptation de cette modification par la Société. Si le versement d'un acompte est exigé, le délai ne court qu'à compter de son paiement.
la livraison ne pourra être différée par le client à compter de la date de livraison initialement prévue. Passé cette date, le prix convenu sera majoré de toute augmentation du prix public applicable par la société aux équipements de même nature et le client sera redevable d'une indemnité d'occupation de 25 € HT du mètre carré, par semaine, sur toute la surface occupée par le ou les équipements commandés.
Le délai de livraison est satisfait lorsque le ou les équipements sont mis à la disposition du client au lieu convenu pour la livraison ou l'installation.
Le délai est augmenté en cas de grève, qu'elle soit générale ou spéciale de la Société ou de ses fournisseurs, ainsi qu'en cas d'impossibilité de livrer ou de fournir la prestation, notamment en raison d'intempéries ou en cas de force majeure.
Le non-respect du délai d'exécution du contrat n'entraînera pas sa résolution. Le client ne pourra demander des dommages et intérêts en raison de ce retard, sauf si celui-ci résulte d'une faute lourde.

Article 4 : Livraison - Réception - Installation

- La livraison est la mise à disposition par la société ou par toute personne physique ou morale à qui elle en confie l'exécution du ou des équipements vendus, au lieu convenu sans installation. Le destinataire doit vérifier les marchandises à l'arrivée avant de donner décharge au transporteur, même si l'emballage semble intact ; il doit consigner par écrit sur le bon de transport les manquants ou avaries, et les confirmer, à peine de déchéance de tout recours, dans les 48 heures au transporteur par Lettre Recommandée avec AR avec copie à la Société.
- La réception est l'acte matériel par lequel l'acheteur prend possession du matériel qui lui a été livré ou installé. Elle peut donner lieu à la rédaction d'un document dénommé procès-verbal de réception ou toute autre dénomination qui traduit cette prise de possession. Ce document peut énoncer la conformité ou l'absence de conformité ou l'existence de réserves.
- L'installation est le branchement et raccordement, par la société ou par toute personne physique ou morale à qui elle confie cette tâche, du ou des équipements vendus dans les locaux convenus. Elle est à la charge de la Société dans le seul cas où il en a été convenu dans les conditions particulières.
Les raccordements et branchements nécessaires seront supportés par l'utilisateur du matériel (facturation en sus) qui devra préparer les locaux et amener les alimentations et évacuations à proximité (un mètre) et selon nos directives.
Les tensions d'alimentation électriques, nature et pression des fluides, doivent correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. La mise à la terre est obligatoire. Tous nos matériels électriques sont munis d'une borne ou d'un fil à cet effet.
Pour tout matériel qui doit être installé, le client s'engage à faciliter l'intervention de la Société en suspendant si nécessaire son activité, et en prenant toutes dispositions pour que cette installation soit effectuée dans des conditions qui assurent la sécurité des personnes et des biens.
Dès l'installation ou dès la livraison, le client vérifie leur conformité à la commande. Il doit présenter ses réserves sans délai. Si après livraison ou installation, des défauts de conformité ou des défauts apparents apparaissent, ils devront être dénoncés à la Société par lettre recommandée avec accusé de réception dans les huit jours qui suivront soit la livraison, soit l'installation. Passé ce délai, le client ne pourra se prévaloir de ces défauts à quelque titre que ce soit.

Article 5 : Usage et Entretien

Dans les cas où une notice d'utilisation est nécessaire, elle sera remise à l'acheteur lors de la livraison. L'acheteur s'engage à consulter ces documents et à effectuer les contrôles périodiques qui lui sont recommandés, ainsi qu'à changer les pièces qui s'altèrent par l'usage suivant la périodicité préconisée et à effectuer tous les travaux qui sont énoncés dans ce document.

Article 6 : Prix & Factures

Le prix des fournitures ou des prestations est mentionné sur la confirmation de commande.
Les prix ne comprennent pas les frais de transport, sauf si la mention franco de port est portée sur les conditions particulières, ni le coût des emballages spéciaux et des frais de douane pour toutes livraisons faites en dehors du territoire national. Les pièces détachées et accessoires facturées par le Service-Après Vente comprennent un forfait de port et d'emballage. Le surcout des ports demandés en express est intégralement facturé. La livraison demandée à une heure précise et/ou par un camion avec hayon est conditionnée à l'acceptation écrite préalable par le client d'un supplément. Les prix et remises éventuelles mentionnés sur catalogue ou sur tout autre document ne s'appliquent qu'aux ventes conclues jusqu'à l'expiration de leur date de validité.

Article 7 : Paiement & Transfert de Propriété

7.1 Conditions de paiement : Sauf dérogations énoncées dans les conditions particulières, nos factures de matériels sont payables comptant et sans escompte à la date de réception ou d'installation. Nos factures de Service Après-vente sont payables par chèque en contre-remboursement ou par carte bancaire avant expédition, sans escompte. Tout délai de règlement négocié est impérativement calculé à partir de la date d'émission de la facture (loi LME).
7.2 Déchéance du terme : le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend de plein droit exigible toute créance échue ou non, même matérialisée par un effet, après envoi d'une mise en demeure d'avoir à s'exécuter sous huitaine restée sans réponse.
Tout retard fait courir de plein droit un intérêt moratoire au taux légal majoré de 2% courant du jour de l'échéance jusqu'au paiement. Tout règlement s'impute sur les intérêts de retard, puis sur le principal.
7.3 Indemnité forfaitaire : Si pour recouvrer sa créance, la Société est obligée d'engager une procédure, le client, en plus des indemnités auxquelles il pourrait être condamné au titre de l'article 700 du Code de Procédure Civile, versera une somme forfaitaire égale à 3% du montant hors taxes de la commande pour couvrir ses frais administratifs, avec un minimum de 40 euros.
7.4 Jusqu'à ce que le paiement intervienne, la Société reste propriétaire du ou des équipements livrés ou installés. Ces équipements dans les rapports entre le client et la Société seront toujours considérés comme des meubles.
En cas de paiement par chèque ou par effet de commerce, ou encore en cas d'inscription du montant de la facture en compte courant, seule une inscription au crédit du compte courant ou du compte bancaire de la Société vaudra paiement. Jusqu'à ce paiement le client supportera tous les risques sur le ou les équipements fournis.
La Société aussi longtemps qu'elle n'aura pas été payée et même après une procédure de recouvrement, pourra revendiquer sa propriété en adressant une lettre recommandée avec accusé de réception au client, dans laquelle elle exprimera sa décision de reprendre le ou les équipements vendus.
La revendication n'aura pas pour conséquence d'entraîner la résolution du contrat. Elle est seulement destinée à garantir le paiement de la créance de la Société. Aussi le client restera débiteur des sommes dues.
Pour en obtenir le paiement, la Société pourra vendre les biens revendiqués en l'état. Son droit de propriété sera reporté sur le prix de vente, dont le montant sera imputé sur sa créance après déduction de tous les frais qu'elle aura payés pour exercer sa revendication.
Si pour les besoins de la vente la Société doit effectuer des travaux de remise en état, leur montant sera également déduit du prix de vente. Si la Société ne revend pas les biens revendiqués et qu'elle décide de les conserver, leur valeur sera imputée sur sa créance après déduction des frais énoncés ci-dessus.

Article 8 : Garantie

Nos équipements bénéficient pendant une durée de deux ans, d'une garantie contre les vices cachés qui pourraient les affecter. Les pièces fournies dans le cadre du service après-vente bénéficient d'une garantie des vices cachés pendant une durée de trois mois. La garantie court à compter du jour de la livraison. Tout retour de pièce ou matériel doit être effectué en port payé, et seulement après obtention de notre accord écrit. Un appareil hors standard ou sur mesure ne peut être ni repris ni échangé.
La réparation, la modification ou le remplacement de pièces pendant la période de garantie ne peut avoir pour effet de prolonger celle-ci. Sont exclues de la garantie, les conséquences de la vétusté, d'une usure normale, notamment les vitres, plaques vitrocéramiques, joints bruleurs ou leurs composants, d'un mauvais usage, d'un défaut d'entretien, ainsi que les défauts qui seraient la conséquence d'un cas de force majeure ou de l'intervention d'un tiers, sauf dans ce dernier cas si ordre express de notre part.
Sont également exclus de la garantie les organes exposés au feu ou à la chaleur.
Nous ne pouvons être tenus responsables des conséquences de la mauvaise utilisation ou manipulation des appareils, de la non-observation des instructions spéciales, de la négligence du personnel, de la malveillance, ou du fait de tiers, d'une utilisation abusive du matériel, ou de modification apportée au matériel sans notre accord écrit. Sauf spécifications particulières, la garantie ne s'appliquera pas pour tout incident survenu pendant les cuissons sans surveillance.
La garantie portant sur les systèmes de régulation et de pyrométrie est limitée à la garantie dont la société bénéficie elle-même à l'égard de ses fournisseurs.
La garantie se limite à la réparation et / ou au remplacement de la pièce ou du matériel affecté des vices. Elle ne porte pas sur les conséquences matérielles ou immatérielles que ce vice pourrait provoquer directement ou indirectement. Elle n'inclut ni le coût de la main d'oeuvre ni les frais de port des équipements qui en seraient affectés ni les frais de déplacement qui restent à la charge du client.
La garantie n'est pas transférable en cas de cession du matériel ou des matériaux qui en bénéficient, sauf accord express de la Société.
La garantie peut être prise en charge directement par la Société ou par toute personne qui se substituera à elle. La garantie de la Société est subordonnée à la condition que les fournitures qui en bénéficient aient été payées dans les conditions énoncées ci-dessus, ainsi que dans les conditions particulières.
La garantie est mise en oeuvre dans les conditions suivantes :
Dès l'apparition du vice, le client doit le signaler au plus tard dans les huit jours par courrier. A défaut, la garantie ne peut plus être invoquée.
La Société s'engage, dès qu'elle sera informée de l'existence du vice, à intervenir dans les meilleurs délais. Si son intervention doit être effectuée dans les locaux du client, celui-ci s'engage à la faciliter en interrompant, si nécessaire, sa production.

Article 9 : Responsabilité - prescription

9.1 Responsabilité : La responsabilité de la Société est limitée, pour tous les dommages, à la valeur du ou des biens fournis ou à la valeur des prestations effectuées.
9.2 Prescription : Sans préjudice de la ou des causes d'irrecevabilité, toutes les actions qui résultent d'une vente ou d'une prestation soumise aux dispositions qui précèdent doivent être engagées dans les trois ans à compter du jour ou le client a connu ou aurait dû connaître les faits qui lui permettaient de l'exercer.

Article 10 : Litige

Tous litiges qui trouveraient leur cause ou leur origine dans les engagements réciproques des parties, y compris ceux qui porteraient sur leur existence ou leur validité, seront portés devant le Tribunal de Quimper.

Elevating the culinary experience

5 rue Haroun Tazieff | CS 35007

29556 QUIMPER Cedex 9 | France

02 98 64 77 00 | capic@capic-fr.com

www.capic-fr.com |

Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.