

Compacte, puissante, modulable et économique

# AVEN

Gamme 700





# AVEN, gamme 700

Nouvelle gamme / Nouveau design



## Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10
- Profondeur 725, hauteur du dessus 270 et sur soubassement **hauteur réglable** 900/930
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz

## Performances

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas)
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**

## Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées pour placard et four
- Protection des commandes

## Robustesse

- Dessus épaisseur **20/10<sup>ème</sup>**
- Structure TOUT INOX
- Façade et côtés 10/10

## Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments
- Eléments salissants démontables
- Etanchéité des organes de commande
- Gravure laser sur collerette métallique des commandes

## Economies

- Maintenance et entretien des plus réduits
- Excellent rapport qualité prix pour un faible encombrement assurant un rendement exceptionnel

# Pour une cuisine de restaurant, de brasserie, de comptoir, de vente à emporter, ...



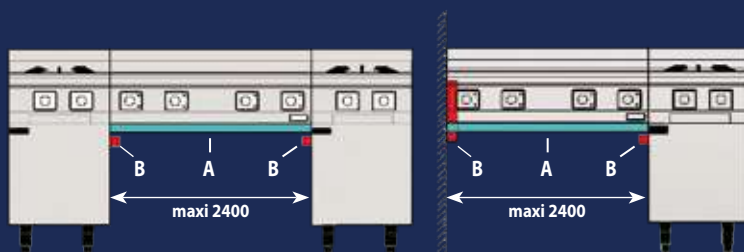
## NOUVEAUTÉS

- Design
- Meilleure ergonomie et nettoyabilité
- Maintenance améliorée
- Tiroirs de propreté
- Commande digitale
- Plaques électriques étanches

## Un assemblage adapté à vos besoins et à votre environnement

### Sur pont

En milieu entre deux soubassements ou de côté contre un mur

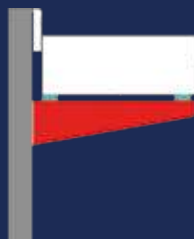


A - Profilé longitudinal

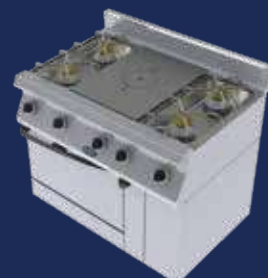
B - Support latéral

### Suspendu

Contre un mur



### Sur piétement ou sur soubassement





# Feu nu

**Aven vous offre des feux performants et fiables**

## 2 OU 4 FEUX AU CHOIX



- 2 ou 4 feux au choix
- Grilles en acier inoxydable de 300x550
- Puissance unitaire 4,8 kW
- Cuvette de propreté amovible en acier inox
- Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**



AV1 - 2 feux

## LES AVANTAGES

- Brûleurs démontables à flammes pilotées
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Régulation débit par robinets 3 positions
- Manettes de commande sécurisées et protégées



AV18 - 4 feux

Modèle	AV1 - 2 feux	AV18 - 4 feux
Façade	400	800
Puissance	9,6 kW	19,2 kW
Grille	1 grille 300x550	2 grilles 300x550

■ Tiroir de propreté lavable en machine



■ Grille INOX et cuvette de propreté lavables en machine



■ Feux de 4,8 kW performants et fiables



# Coup de feu + feu nu

**La plaque coup de feu bénéficie d'une bonne répartition de la chauffe sur toute la surface**

## NOS MODÈLES



- 1 plaque coup de feu  
2 feux + 1 plaque coup de feu  
2 feux + 1 plaque coup de feu + 2 feux
- Plaque coup de feu :  
Plaque acier spécial 400x550  
avec tampon amovible  
sur briques réfractaires  
Puissance unitaire 6 kW
- Feux nus :  
2 ou 4 feux au choix  
Grilles en acier inoxydable de 300x550  
Puissance unitaire 4,8 kW  
Cuvette de propreté amovible en inox  
Tiroir de propreté
- **Allumage électrique autonome**



AV2 - 1 coup de feu



AV19 - Feux + coup de feu

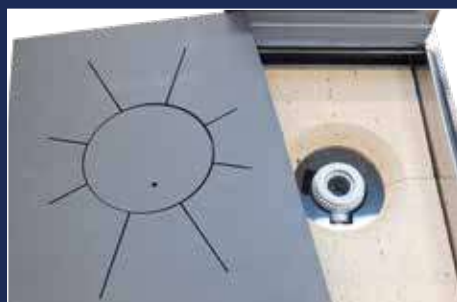
## LES AVANTAGES

- Plaque acier spécial
- Foyer avec briques réfractaires
- Chauffage par brûleur circulaire
- Régulation débit par robinets gaz 3 positions
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Manettes de commande sécurisées et protégées



AV24 - Feux + coup de feu  
Existe aussi sur four élec ou gaz

- Caisson de PCF gaz à pierre réfractaire et plaque fonte à tampon amovible



Modèle		AV2 1 PCF	AV19 2 feux + 1 PCF	Compact AV24 4 feux + 1 PCF
Façade		400	800	1000
Feu vif	Puissance	-	4,8 kWx2	4,8 kWx4
	Grille	-	1 grille 300x550	2 grilles 300x550
Plaque coup de feu	Puissance	6 kW	6 kW	6 kW
	Plaque	400x550	400x550	400x550

# Plaque électrique

Dessus embouti pour une meilleure étanchéité

## 2 OU 4 PLAQUES CARRÉES



- Plaque carrées en fonte
- Plaque 220x220 à l'avant et 300x300 à l'arrière
- 2,6 kW à l'avant et 4 kW à l'arrière
- Montage des plaques étanches
- Voyants lumineux

Modèle	AV11 - 2 plaques	AV20 - 4 plaques
Façade	400	800
Puissance	6,6 kW	13,2 kW
Plaque	220x220 +300x300	220x220 x2 + 300x300 x2



AV11  
2 plaques élec.



AV20  
4 plaques élec.

# Plaque vitro

Hygiène totale, grande facilité d'entretien

## RAYONNANT OU INDUCTION



- 2 foyers sous plaque vitrocéramique épaisseur 5 mm
- Rayonnant : 3,8 kW x2
- Induction : 3 kW x 2 avec détection de récipients
- Voyants lumineux
- Régulation par thermostat

Modèle	AV10 Rayonnant	AV17 Induction
Façade	400	400
Puissance	7,6 kW	6 kW
Plaque	325x530x5	325x600x5



AV10 - Rayonnant  
AV17 - Induction

# Bain-marie

Pour garder au chaud les sauces et accompagnements

## 1 CUVE DE FAÇADE 400



- Commutateur marche / arrêt
- Puissance 2,4 kW (230V mono)
- Voyants lumineux
- Chauffage par résistance blindée inox
- Régulation par thermostat 30-110°C
- Vidange par vanne 1/4 de tour Ø 20/27 en façade

Modèle	AV16 - Bain-Marie
Façade	400
Puissance	2,4 kW
Cuve	306x510x220 pour bac GN1/1 (non fourni)



AV16  
Bain-marie


# Grillade


**Pour un marquage idéal et rapide  
en inox ou fonte, lisse ou nervurée**

## PLAQUE FONTE



- Nos modèles : Façade 400 gaz ou électrique
- Pare éclaboussure amovible et raclette ou grattoir inclus
- Tiroir de récupération des jus

 **Chauffage électrique** par résistances blindées inox  
Commande par régulation thermostatique 50-350°C  
Voyant lumineux

 **Chauffage gaz** par rampes inox de forte épaisseur  
Commande par robinet 3 positions  
Sécurité par veilleuse et thermocouple  
**Allumage électrique autonome**



AV13 - AV4 Fonte  
Nervurée & Pentée



AV12F - AV3F Fonte  
Lisse & horizontale



AV12I - AV3I Inox  
Lisse





AV29I Inox  
Lisse

## PLAQUE INOX LISSE



- Façade 400 ou 800 gaz ou électrique
- Plaque de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson
- Pare éclaboussure soudé, raclette ou grattoir inclus
- Grand tiroir à graisses de 3 litres

 **Chauffage électrique** par résistances blindées inox  
Commande par régulation thermostatique 50-350°C  
Commutateur marche/arrêt - Voyant lumineux  
2 zones de chauffe indépendantes pour l'AV29I

 **Chauffage gaz** par rampes inox de forte épaisseur  
Commande par robinet 3 positions  
Sécurité par veilleuse et thermocouple  
**Allumage électrique autonome**

- Options : - Rainurage 1/2 ou complet de la plaque  
- Polissage miroir aspect chrome

- Grand tiroir à graisse de 3 litres



### Grillade plaque fonte

Modèle	Nervurée & Pentée		Lisse & horizontale	
	AV13	AV4	AV12F	AV3F
Façade	400	400	400	400
Energie	Elec.	Gaz	Elec.	Gaz
Puissance	5 kW	8 kW	5 kW	7,2 kW
Plaque	400x550		400x550	

### Grillade plaque inox

Modèle	Lisse		
	AV12I	AV3I	AV29I
Façade	400	400	800
Energie	Elec.	Gaz	Elec.
Puissance	5 kW	7,2 kW	10 kW
Plaque	400x550	400x550	800x550



# Friteuse

**Résistance amovible pour un nettoyage complet des cuves**

**PRODUCTION 2x15 kg/h**



- Modèle AV23 - Electrique**
- 2 cuves indépendantes de 8 L, 6 kWx2 - 2 Paniers 240x190x140
  - Cuve 300x210x220 avec zone froide
  - Commandes digitales avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)



AV23

**PRODUCTION + de 25 kg/h**



**NOUVEAUTÉ**

Commande digitale

- Modèle AV15 - Electrique**
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - Vidange en façade (bac non fourni)



AV15

- Modèle AV815 - Electrique**
- 1 cuve de 15 litres, 10 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C
  - Chauffage par résistance oblongue
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)

- Modèle AV25 - Gaz**
- 1 cuve de 15 litres, 13 kW - 1 Panier 360x270x125
  - Commande digitale avec défigeage
  - Régulation de température électronique
  - Chauffage par tuyères immergées
  - Allumage électrique autonome**
  - 1 placard avec vidange sous cuve (bac non fourni)



AV815 - AV25



Bac de récupération d'huile avec tamis

Modèle	Dessus seul	Sur placard fermé			
	AV15	AV815	AV25	AV23	
Façade	400	400	400	500	
Energie	Elec.	Elec.	Gaz	Elec.	
Puissance	10 kW	10 kW	13 kW	6x2 kW	
Cuve	1 cuve 15 litres			2 cuves de 8 L	
Panier	360x270x125			240x190x140	

# Filtrecapic

**S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses**

**CAPACITÉ UTILE 35 LITRES**



- Puissance : 0,15 W - 230 Vx1
- Dimensions extérieures : 400x720x450
- Avec ou sans défigeage
- Interrupteur marche / arrêt
- Sur roulettes





# Meuble de salage

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

## NEUTRE OU MAINTIEN AU CHAUD

- Commandes digitales
- Neutre : Bac GN1/1 profondeur 150 amovible
- Pour le maintien au chaud : 1000W avec interrupteur Marche / Arrêt



AV8  
Meuble de salage

# Rampe infrarouge

Se pose sur les appareils pour le maintien au chaud de vos frites, ...

- 1000 W avec interrupteur Marche / Arrêt



# Plan neutre

Très utile pour la préparation ou la dépose des repas

## DESSUS NEUTRE INOX

- Modèle 200 ou 800 : Façade pleine
- Modèle 400 : Avec tiroir coulissant GN1/1 320x600x130



Façade 400



Façade 800

# Cuiseur à pâtes

Spécialement conçu pour les pâtes et pour régénérer les produits sous vide

PRODUCTION + de 30 kg/h de pâtes fraîches



- Chauffage par résistance oblongue
- Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27
- Filet d'eau faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement



AV31  
Cuiseur à pâtes

Modèle	AV31 - Cuiseur à pâtes
Façade	400
Cuve	30 litres
Puissance	10 kW
Panier	310x120x185 - Qté 2

# Soubassements

**Sur pieds à vérins réglables en hauteur 630/660 et destinés à recevoir les dessus AVEN.** Assemblage possible entre eux pour réaliser des montages ponts ou suspendus.



## PIETEMENT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
En tube carré 30x30 avec une étagère basse.



## PLACARD OUVERT

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
Options :  
- Étagère intermédiaire.  
- Échelle de stockage de 5 niv. GN1/1.



## TIROIRS

Façade de 400.  
2 tiroirs coulissants pour bac GN1/1 (non fournis).



## PLACARD FERMÉ OU ÉTUVE

Façade de 400, 800, 1000, 1200.  
1 ou 2 porte(s) battante(s), 1 étagère.  
Étude : Façade 400 : 850 W  
Façade 800 : 1,5 kW  
Façade 1000 ou 1200 : 2,1kW



## FOUR STATIQUE

Façade 800. Intérieur de 530x450x290 livré avec une grille fil GN2/1.  
Commandes protégées. Thermostat 50 à 300°C. Porte à double paroi.  
Gaz : Four à sole statique 8 kW  
Elec. 4,2 kW  
3 modes de cuisson : La sole ou la voûte chauffent ensemble ou séparément.



## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ au R454C (GWP < 150)

Livré avec groupe compresseur tropicalisé 43°C à droite, dégivrage automatique. Régulation électronique. Bacs et grilles non fournis. Isolation renforcée. Thermostat digital programmable. Porte du groupe ajourée.

### PORTILLONS :

Façade de 1200, 1600, 2000.  
2, 3 ou 4 portillons.  
4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon. Evaporateur statique.



### TIROIRS :

Façade de 1200, 1600, 2000.  
2, 4 ou 6 tiroirs coulissants pour GN1/1 prof. 100.  
Evaporateur ventilé positionné entre chaque bloc tiroirs. **Exclusivité Capic.**

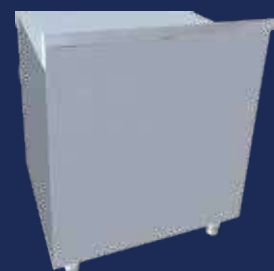
# Options générales

- 4 roulettes polyamides haut. 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500
- Pieds réglables en inox haut. 30 pour socle maçonné
- Prise de courant mono 10A
- Alimentation EC/EF sur plan neutre par col de cygne ou colonne d'eau de 500



- Tablette de dressage amovible inox
- Barre de dressage en inox Ø 38

**EMAILLAGE IMPOSSIBLE**



- Habillage arrière inox avec côtés habillage long inclus

# Sauteuse fixe

L'outil parfait pour sauter, braiser, mijoter et rôtir

**SURFACE 30 dm<sup>2</sup> - 65 litres**



- **Modèle élec. 6 kW - gaz 10 kW**
- Façade 800 - Dimensions de la cuve 627x510x210
- Cuve avec angles intérieurs arrondis
- Fond de **cuve Bimétal épaisseur 12 mm**
- Couvercle équilibré
- Vidange dans bac gastro GN1/1 prof. 150
- Placard ouvert
- Régulation thermostatique séquentielle en électrique
- Commande par robinet 4 positions en gaz avec **allumage élec. autonome**



# Marmite bain-marie

Pour cuisiner tous vos plats en sauces, bouillons, potages, crèmes,...

**CAPACITÉ 60 litres**



- **Modèle électrique 9 kW**
- Façade 800 - Dimensions de la cuve Ø 500x360
- Cuve en **inox 316 L** soudée sur le dessus
- Robinet de vidange
- Crépine amovible
- Pressostat et soupape de sécurité
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade
- Couvercle équilibré
- Contrôle du niveau d'eau automatique de la double enveloppe
- Régulation thermostatique séquentielle



■ Couvercle de la marmite équilibré en toutes positions



■ Crépine de la marmite pour éviter de boucher le robinet de vidange



■ Vidange de la sauteuse dans bac gastro GN 1/1 (non fourni)





# Réactivité, Qualité, Innovation



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



## CAPIC

France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France  
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



Le matériel présenté sur cette documentation est fabriqué en Bretagne-France par CAPIC.  
Photos, caractéristiques et dessins ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne sont pas contractuels.