

Plus design, plus performante...

ARMEN

Gamme 900





ARMEN, gamme 900

Le fourneau innovant qui vous assure un réel plaisir d'utilisation ! Nous l'avons étudié et conçu avec l'aide de grands Chefs de la restauration pour vous procurer les performances, la robustesse, l'ergonomie, l'hygiène et les économies.

Caractéristiques générales

- Carrosserie en acier inoxydable 18-10.
- Profondeur 925, hauteur du dessus 270 et sur soubassement **hauteur réglable** 900/930.

Robustesse

- Dessus épaisseur **30/10^{ème}**, structure interne **20/10^{ème}**.
- Grilles feux nus **en inox**.
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé et équilibré par charnières.
- Fond de cuve pour sauteuse **Bi-métal 12 mm**.

Performances

- Feux vifs 6, 7 ou 9 kW.
- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox et basculantes.
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur **2,6 mm**.
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants.

Ergonomie

- Façade pentée pour une lecture aisée.
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée.
- Protection des commandes.

Hygiène

- Assemblage bord à bord des éléments.
- Cuves soudées sur le dessus.
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses.
- Tiroirs de propreté amovibles.
- Eléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté).
- Etanchéité des organes de commande.
- Bandeau avant et arrière unique en option.

Economies

- Vous apprécierez au quotidien la maintenance réduite et les économies d'énergie que présente ce fourneau Armen.

EXEMPLES DE MONTAGE



Version murale avec soubassement sur pieds ou roulettes (en option).



Version centrale avec montage pont ou sur pieds.



Version suspendue contre un mur (ci-joint photo) ou structure mécanosoudée inox.

Pour la restauration et la collectivité



*« Pour vous, Capic a conçu
Armen dans un seul but :
faciliter votre travail quotidien »*



Feu 6 ou 9 kW




Excellente stabilité de flamme, nos feux sont fiables et ultra performants.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 2 ou 4 feux au choix.
- Grilles en acier inoxydable de 400x600.
- Puissance unitaire 6 et 9 kW.
- Grille, cuvette et tiroir de propreté amovibles et lavables en machine.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

AVANTAGES

- Manettes de commande sécurisées isolées et protégées.
- Brûleurs Volcan :
 - Plus puissants.
 - Flamme centrale à effet centrifuge et dynamique couvrant la totalité du fond du récipient, améliorant les performances.
 - Veilleuse positionnée au centre du brûleur et protégée des débordements du récipient.
- Brûleurs inox et Ecoflam (voir page de droite).

Brûleur	Standard 		Inox 	Volcan 	
Modèle	AM5	AM2	AM5N	AM5	AM2
Façade	400	800	400	400	800
Nbre brûleur	2 feux	4 feux	2 feux	2 feux	4 feux
Puissance kW	2x6	4x6	2x7	2x9	4x9
Nbre grille	1	2	1	1	2
Dim. grille	400x600				

Allumage électrique sur modèle gaz en option.



Brûleur standard
6 kW



Brûleur Volcan
9 kW

■ Brûleur standard 6 kW.



■ Brûleur Volcan 9 kW.



■ Grille inox et cuvette de propreté amovibles et lavables en machine



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Feu HR 7 kW



Système
Ecoflam

Brûleur inox & Ecoflam

Le nouveau brûleur feu vif **7 kW** à corps inox (**exclusivité CAPIC**) possède toutes les caractéristiques d'un feu d'exception : Couronne double flamme en laiton massif, corps inox moulé, veilleuse et thermocouple ultra-protégés, cuvette anti-débordement emboutie et amovible + tiroir de propreté sous le feu, tubulures gaz entièrement inox.

Associé avec la nouvelle technologie :

Le système Ecoflam

Déclenchement automatique des feux nus par ouverture ou fermeture d'une électrovanne commandant l'arrivée du gaz. Un simple appui ou glissement d'un récipient sur une sphère en inox active le système.

Déverrouillage du système possible.

AVANTAGES

- Économise environ 30% de gaz.
- 20% de gain de temps de nettoyage.
- 10% de gain de temps sur vos montées en température.
- Double la durée de vie du brûleur.
- 2 fois moins d'interventions SAV.

CAPIC déclare sa flamme !



Brûleur inox et
Ecoflam 7 kW

- Tiroir de propreté embouti amovible et lavable en machine.



- Brûleur inox et Ecoflam 7 kW.



- Facilité de maintenance en réduisant de 90% les interventions techniques.



Coup de feu




La plaque coup de feu complète très bien les feux nus pour bouillir, mijoter ou garder au chaud.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Nos modèles : Plaque coup de feu gaz ou électrique.
Plaque coup de feu gaz + 2 feux.
- Plaque fonte en 2 parties. Gaz tampon centré ou à gauche.
- Puissance unitaire 8, 10 en gaz ou 2x5 kW en électrique.
- Tiroir de propreté sous plaque.
- En gaz : Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- En électrique : Commande par commutateur 3 allures.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manette athermique avec gravure laser sur collerette métallique.

PERFORMANCES

- La plaque coup de feu gaz en fonte spéciale est munie de picots pour une répartition et une inertie de chauffe optimale sur toute la surface.
- La plaque coup de feu électrique affleurante dispose de 2 plaques indépendantes pour réduire les dépenses énergétiques.

Modèle	AM1 		AM4 			AM4E 
Façade	800	1000	500	800	1000	800
2 Feux vifs						
Puissance	6 kW (x2)	9 kW (x2)	-	-	-	-
Brûleur	Standard	Volcan	-	-	-	-
Grille	300x600	400x600	-	-	-	-
Coup de feu						
Energie	Gaz		Gaz			Electrique
Puissance	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW	10 kW	5 kW (x2)
Nbre plaque	1 plaque		1 plaque			2 plaques
Dim. plaque	500x600	600x600	500x600	800x600	1000x600	300x600 (x2)
Tampon	Centré	Centré	Centré	A gauche	Centré	-

Allumage électrique sur modèle gaz en option.

- Plaque coup de feu gaz en fonte spéciale munie de picots et foyers en briques réfractaires.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.



AM4 - Gaz



AM4E - Electrique



AM1 - Gaz

Plaque électrique

Un appareil équivalent aux feux nus ou coup de feu.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 2 ou 4 plaques carrées étanches.
- Plaques en fonte 300x300 fixes.
- Puissance unitaire 4 kW.
- Commutateur 4 positions.
- Visualisation de la chauffe par un témoin lumineux.
- Manette avec gravure laser sur collerette métallique.

AVANTAGES

- Plus puissante.
- Dessus finition hygiène renforcée.
- Nettoyabilité du plan de travail.
- Plaques en fonte robuste.
- Simple à utiliser.

CONSEIL

- Pour des montées en température plus rapides, nous vous invitons à consulter nos plaques vitrocéramiques à foyers rayonnants ou inductions.



AM7 - Façade 400



AM3 - Façade 800

Modèle	AM7 ⚡	AM3 ⚡
Façade	400	800
Puissance	4 kW x2	4 kW x4
Plaques	2 plaques 300x300	4 plaques 300x300

- Finition hygiène renforcée. Plus puissante.



- Manette ergonomique, sécurisée et protégée. Gravure laser sur collerette métallique.



Joint d'étanchéité pour manettes gaz.

Rayonnant ou Induction

**La précision et la facilité dans votre travail !
Hygiène parfaite, propre d'un seul coup d'éponge.**

Caractéristiques générales :

- Modèles : 2 foyers rayonnants ou 2 foyers inductions.
- Plaque vitrocéramique de 325x650 épaisseur 6 mm.
- Option : Version 4 plaques largeur 800, sur demande.

Rayonnant

- Chauffage commandé par thermostat (2x4kW).
- Détection de récipients (option).

Induction

- Modèle avec commande par potentiomètre réglable de 0 à 9 (puissance : 2x3,5 kW) . Voyant de chauffe. Détection de récipients. Sécurité thermostatique.
- Modèle avec commande sensitive 100 modulations (puissance : 2x5 kW) Détection de récipients. Sécurité thermostatique. Pour montage sur four, étuve ou réfrigéré : nous consulter.
- Autres types d'induction sur demande.

Commande sensitive
5 kW standard.
Sur version 3.5kW
sur demande



Modèle	AM16 ⚡	AM17 ⚡	
Foyer	Rayonnant	Induction	
Puissance	4 kW (x2)	3.5 kW (x2)	5 kW (x2)
Façade	400	400	400
Commande	Potentiomètre		Sensitive
Plaque	325x650x6		

■ Plaque vitrocéramique pour foyer rayonnant ou induction.



■ Plaque robuste de 6 mm d'épaisseur et facilité de nettoyage.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, tiroirs.
Soubassement étuve, réfrigéré ou four : Nous consulter.



Foyers rayonnants
Façade 400



Foyers inductions
Façade 400

Bain-Marie

Idéal pour maintenir en température les sauces et accompagnements.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cuve soudée sur le dessus embouti.
- Vidange directe sur le réseau d'eaux usées.
- Résistances dans cuve.
- Régulation par thermostat 30-110°C.
- Alimentation EC ou EF commandée en façade.

AVANTAGE

- Puissance renforcée :
 - 2,4 kW pour la façade 400.
 - 7,2 kW pour la façade 800.

OPTIONS


- Niveau d'eau automatique et régulation thermostatique digitale.
- Barrette de jonction entre les bacs GN.
- Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement.



AM8 - Façade 400
Bac en option.



AM8 - Façade 800
Bacs et barrettes en option.

Modèle	AM8 Bain-Marie 	
Façade	400	800
Puissance	2,4 kW (230V)	7,2 kW (400 V tri)
Cuve	306x510x220	630x510x220
Bac (non fourni)	GN 1/1 prof. 150	GN 2/1 prof. 150

- Barrettes de jonction entre les bacs GN en option.



- Cuve pour recevoir des bacs GN.
Vidange directe sur le réseau d'eaux usées.



Neutre

Très utile pour la préparation ou le dressage des plats, les neutres s'alignent parfaitement à votre fourneau.



PLAN NEUTRE

- Les éléments neutres se déclinent en toutes dimensions.
- Façades standards : 100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000 et 1200.
- Autres dimensions sur demande.
- Accessoires sur-mesure : prise de courant, découpes, étagères, tiroir, ...



AM6 - Plan neutre



AM21 - Meuble évier

EVIER

- Cuve 500x400x200 à raccorder sur eaux usées.
- Façade 400.
- Col de cygne eau chaude / eau froide.
- Vidange à surverse.
- Autres dimensions de cuve sur demande.

TABLE PLAN DE TRAVAIL

- Dessus 30/10ème.
- Profil avant et arrière identique aux autres éléments de la gamme pour un alignement parfait.
- Façade 800 (autres dimensions sur demande).
- Vendu avec ou sans pieds.



Table plan de travail

- Tiroir coulissant recevant bac GN1/1 (non fourni) profondeur 100 sous le plan neutre.



- Tablette de dressage amovible pour faciliter le service.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Braisière

**La braisière remplace 3 appareils en 1 :
bain-marie, plancha, sauteuse.**



Rendement et qualité de cuisson assurés.
Suppression des poêles et autres ustensiles.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **Fond bimétal épaisseur 12 mm.**
- Puissance électrique 3 et 6 kW, gaz 10 kW.
- 2 zones de chauffe thermostatées sur modèle 800 élec.
- Evacuation Ø 70 avec bonde.
- Vidange dans le placard avec un bac GN 1/1 (non fourni).

FONCTIONS

- **Plancha :** Cuisson directe dans cuve pour des cuissons «minute» avec peu de matière grasse (légumes, viandes, poissons, volailles, ...).
- **Sauteuse :** Cuve profondeur 100 pour des cuissons mijotées comme bourguignon, paëlla, blanquette de veau,...
- **Bain-marie :** Remplir d'eau la cuve avec un maintien en température en posant tout simplement des bacs gastro sur le dessus.

AVANTAGE

- Facilité de nettoyage de la cuve à angles arrondis par une vidange diamètre 60 munie d'une bonde téflon amovible.

Modèle	AM18 - Braisière	
Façade	400	800
Energie	Electrique ⚡	
Puissance	3 kW	6 kW
Energie	Gaz 🔥	
Puissance	-	10 kW
Cuve	300x510x100 - 1 GN1/1	630x510x100 - 2 GN1/1

Allumage électrique sur modèle gaz en option.



Braisière
Façade 400



Braisière
Façade 800

- Cuve à angles arrondis et bonde de vidange.
- Vidange dans le placard avec un bac GN 1/1 (non fourni).



Grillade

Inox, fonte, lisse, nervurée...
Ces grillades répondent à tous vos besoins.



GRILLADE INOX

Cuisson directe avec un minimum de matière grasse et sans transmission de goûts.

Plaque inox lisse de forte épaisseur (15 mm) idéale pour le poisson. Pare éclaboussure soudé, étanche sur son pourtour. Déglçage facile et rapide de la plaque. Chauffage par résistances. Régulation par thermostat uniquement en électrique. Tiroir de récupération de jus.

Chauffage électrique :

Chauffage par résistances. Commutateur 4 positions.

Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.



AM9I - Grillade inox de 400



AM29I - Grillade inox de 800

GRILLADE FONTE

Grillade traditionnelle fonte permettant un marquage idéal et rapide.

Plaque fonte nervurée et pentée ou lisse et horizontale.

Chauffage électrique :

Chauffage par résistances. Commutateur 4 positions.

Chauffage gaz :

2 rampes brûleurs tubulaires de 2,6 mm d'épaisseur.



AM9F - Grillade fonte nervurée



AM9F - Grillade fonte lisse

GRILLADE VOLCANIQUE

Grillade à pierres volcaniques à barreaux inox gaz.

Les aliments cuisent par rayonnement. Les pierres volcaniques absorbent la chaleur et la restituent tout au long du service. La grille, amovible et réglable en hauteur, assure une grande souplesse d'utilisation et de précision.











AM9V - Grillade volcanique de 400



AM9V - Grillade volcanique de 800

Allumage électrique sur modèle gaz en option.

Modèle	Façade	Puissance	Plaque
Grillade inox lisse			
AM9I 	400	Elec. 5 kW	400x550
		Gaz 7,2 kW	
AM29I 	800	Elec. 10 kW	800x550
Grillade fonte			
AM9F   Nervurée	400	Elec. 5 kW	400x550
		Gaz 8 kW	
	500	Gaz 11 kW	500x630
AM9F   Lisse	400	Elec. 5 kW	400x550
		Gaz 7,2 kW	
Grillade à pierres volcaniques			
AM9V 	400	Gaz 13 kW	310x440
AM29V 	800	Gaz 27 kW	710x440

- Cuisson de 38 pierres volcaniques pour la façade 400 ou de 84 pierres volcaniques pour la façade 800.



Matériel livré en dessus seul ou sur piétement, placard ouvert, fermé, étuve, tiroirs, armoire ou tiroirs réfrigérés, four.

Plancha

Équilibre et saveurs : La cuisine traditionnelle au futur !

La plancha est diététique : Limite l'apport de matière grasse pour une cuisson ou un marquage homogène. Poissons, crustacés, viandes, légumes, desserts, tout peut se cuire à la plancha.

La plancha est le révélateur du goût : Les aliments cuisent dans leurs sucs. C'est le respect des produits et des saveurs.

La plancha : C'est la facilité, plus de manipulation de poêles et autres récipients. Elle diffuse peu d'odeurs et réduit la perte de chaleur.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La plaque de cuisson est en acier inoxydable spécial 620x515, épaisseur 15 mm avec sur le pourtour une large gouttière d'écoulement des graisses pour un nettoyage aisé et un confort en utilisation. Bonde de trop plein et vidange. En façade, un tiroir de récupération.

Chauffage électrique :

Par résistances. 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes.

Chauffage gaz : Sécurité par veilleuses et thermocouples.

Chauffage par 3 rampes inox contrôlant 2 zones de chauffe.

Options : Rainurage 1/3 - 1/2 de la surface de la plaque ou complet pour façade 400. Racloir. Pare éclaboussure amovible. Alimentation en eau de la gouttière.

CONSEILS

Maintenir en permanence de l'eau dans la gouttière. Les graisses et déchets ne carboniseront pas et seront dirigés vers le tiroir de récupération. Les salissures s'enlèvent avec un racloir.

Modèle	AM15S	AM15
Façade	500	800
Puissance	Elec. 3 kW ⚡	Elec. 6 kW ⚡ Gaz 10 kW 🔥
Plaque inox	340x515 ép. 15	620X515 ép.15

Allumage électrique sur modèle gaz en option.



AM15S - Plancha
Façade 500
avec option rainurage



AM15 - Plancha
Façade 800
avec option rainurage

- Option alimentation en eau de la gouttière :
Filtre à déchets, robinet d'eau commandé en façade.
Vidange extérieure à raccorder.



- Gouttière d'eau pour récupérer les jus et déchets de cuisson. Rainurage 1/2 de la surface en option.



Friteuse

Grand choix de modèles pour tout type de restauration.



PRODUCTION 2x15 kg/h

- **Modèle : AM12 ÉLECTRIQUE**
- Façade 500.
- 2 cuves indépendantes de 8 litres de 6 kWx2.
- Relevage manuel.
- 2 paniers de 235x190x145.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.

PRODUCTION + de 25 kg/h

- **Modèle : AM10 HR ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 15 litres de 10 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec défigeage.
- 1 grand panier de 360x285x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.

PRODUCTION + de 35 kg/h

- **Modèle : AM10 HR GAZ**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW. Relevage manuel.
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage élec.
- 1 grand panier de 360x285x135.

PRODUCTION de 50 à 60 kg/h

- **Modèle : AM20 Turbofrit ÉLECTRIQUE**
- Façade 400.
- 1 cuve de 20 litres de 20 kW.
- Relevage manuel ou automatique.
- Commandes digitales avec défigeage.
- 1 panier de 360x285x135 ou 2 1/2 paniers 360x140x135.
- 1 bac de récupération d'huile inclus.
- **Modèle : AM20 Turbofrit GAZ**
- Façade 500.
- 1 cuve de 30 litres de 30 kW.
- Relevage manuel ou automatique.
- Commandes digitales avec défigeage. Allumage élec.
- 1 panier de 500x290x200 ou 2 1/2 paniers 455x140x130.



AM12



AM10 HR



AM20 Turbo - Relevage 1 grand panier

Modèle	AM12	AM10 HR		AM20 Turbo	
Energie	Elec. ⚡	Elec. ⚡	Gaz 🔥	Elec. ⚡	Gaz 🔥
Capacité	2 cuves 8 Lx2	15 L	20 L	20 L	30 L
Puissance	6x2 kW	10 kW	20 kW	20 kW	30 kW

■ Cuve électrique



■ Cuve gaz



■ Résistance oblongue relevable pour faciliter le nettoyage.



■ Panier lavable en machine à laver.



Matériel livré sur placard fermé contenant robinet de vidange et bac de récupération.

Smart 130

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



PRODUCTION 130 kg/h

- Façade 1000.
- Capacité 2x23 litres.
- Puissance électrique 2x28 kW.
- Dessus 30/10 embouti avec gouttière périphérique autour des cuves. Finition brossée.
- Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité.
- 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables.
- 4 1/2 paniers de 360x160x135.
- Préchauffe de l'huile à 180°C en 6 minutes.
- Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement.
- Filtre amovible sur roulettes avec filtration.
- Gestion de l'appoint d'huile en automatique, en continu pendant la production.
- Programme de nettoyage facilitant l'hygiène des cuves.



IMPORTANT : LA RAPIDITÉ

- Temps de montée en température : **180°C en 6 minutes départ à froid.**
- Temps de vidange et filtration complète avec remise à niveau d'huile : **4 minutes.**



Modèle	SMART 130
Energie	Electrique ⚡
Capacité	2 cuves de 23 L
Puissance	56 kW (2x28 kW)

- Système de basculement pour nettoyage intégrant coupure de chauffe et maintien en position.
- Chauffage par résistances oblongues sur toute la surface de la cuve.

Ensemble friturier Turbofrit



Performance, rendement, robustesse et facilité de maintenance.

Les ensembles frituriers disposent d'un prééquipement pour recevoir en option un FILTRECAPIC, capacité 35 L dans le placard. L'huile, après filtration, est transférée automatiquement par une pompe dans la cuve sélectionnée.

- Commandes digitales avec fonction défigeage : Programme intégré de fonte lente des graisses.
- Relevage manuel ou automatique.
- Régulation par thermostat électronique.
- Limiteur de température à sécurité positive.

Énergie : ÉLECTRIQUE

- 20 litres par cuve.
- Puissance 20 kW par cuve (400Vx3+N).
- 1 grand panier 360x285x135 ou en option 2 1/2 paniers 360x140x135
- Chauffage par résistances oblongues basculantes.
- Contact de sécurité électromagnétique.

Énergie : GAZ

- 30 litres par cuve.
- Puissance 30 kW par cuve (230Vx1).
- 1 grand panier 500x290x200 ou en option 2 1/2 paniers 455x140x130
- Chauffage par brûleurs haut rendement Oblong. Allumage électrique.
- Sécurité par veilleuses et thermocouples.



1 cuve + 1 neutre + 1 cuve

PRODUCTION
de 50 à 60 kg/h par cuve

Modèle	DIMENSION	
	ELECTRIQUE	GAZ
2 cuves	800x925x900	-
1 cuve + 1 neutre	800x925x900	1000x925x900
1 cuve + 1 neutre + 1 cuve	1200x925x900	1500x925x900
1 cuve supplémentaire	400x925x900	500x925x900
	à position à gauche ou à droite	



1 cuve gaz



1 cuve électrique



2 cuves

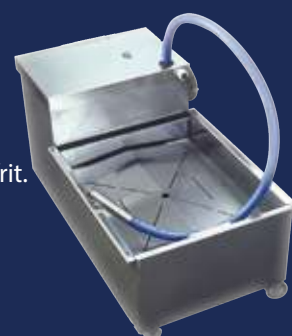


1 cuve + 1 neutre

Filtrecapic

S'utilise pour tous modèles ou marques de friteuses.

- Modèle intégré pour l'ensemble friturier Turbofrit.
- Modèle mobile pour les autres friteuses.
- Capacité utile 35 litres.
- Puissance : 1,5 kW - 230Vx1
- Dimension extérieure 400x720x450.
- Avec ou sans défigeage des graisses.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Sur roulettes.



Modèle mobile pour toutes autres friteuses.



Modèle intégré pour ensemble friturier avec défigeage.

Salage

Le meuble de salage est le complément indispensable des friteuses.



MAINTIEN AU CHAUD ET EGOUTTAGE PARFAIT DES FRITURES

- **Version neutre :**
Bac encastré amovible GN1/1. prof. 150 inclus avec grille égouttoir. Livré sur dessus seul ou sur placard fermé.
- **Version chauffante :**
Interrupteur Marche/arrêt. Voyant lumineux. Puissance 1000 W. Livré sur dessus seul ou sur placard fermé.
- **Option :**
Rampe infrarouge (1000 W), allumage par interrupteur.

Modèle	AM22 Meuble de salage chauffant	Rampe infrarouge en option
Façade	400	150
Puissance	⚡ 1000 W	⚡ 1000 W



Option rampe infrarouge

Salage avec option rampe infrarouge



Cuiseur à pâtes

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

PRODUCTION
+ de 35 kg/h

- Cuve de 30 litres. Puissance 10 kW.
- Chauffage par résistance oblongue basculante.
- Vidange par vanne 1/4 de tour.
- Filet d'eau maintenant le niveau constant et faisant s'écouler les rejets d'amidon vers la zone de débordement (écumage).
- Relevage manuel ou automatique en option des paniers par minuterie.
- Régulation automatique du niveau d'eau.
- Livré sur placard fermé.

Modèle	AM11 - Cuiseur à pâtes
Rendement	+ de 35 kg/h
Façade	400
Capacité	30 litres
Puissance	⚡ 10 kW
Relevage	Manuel ou Automatique
Paniers	2 paniers de 310x120x185



Cuiseur à pâtes

Soubassements

Placards, étuves, tiroirs, ... Armen propose une grande diversité de soubassements pour aménager votre espace de travail.

Les placards sont montés sur pieds vérins de 150 mm réglables en hauteur. Les façades sont sans vis apparentes.



Piètement

- Façades de 800, 900, 1000, 1200, 1400, 1500, 1600, 1800 et 2000.
- Structure en tube inox Ø 70 avec cadre support sur embouts réglables.



Placard ouvert ou fermé

- Façades de 400, 500, 800, 1000, 1200, 1600.
- Portes à double paroi battantes ou coulissantes.
- Options : Étagère intermédiaire.
Echelle de stockage de 5 niv. GN 1/1.



Placard étuve

- Façades 400 (1 porte battante) 850 W.
500 (1 porte battante) 850 W.
800 (2 portes battantes) 1.5 kW.
1000 (2 portes battantes ou coulissantes) 2.1 kW.
1200 (2 portes battantes ou coulissantes) 2.1 kW.



Tiroirs neutres ou chauffants

- Façades de 400, 500.
- **Tiroirs neutres :**
2 tiroirs coulissants recevant chacun 1 bac GN1/1 prof. 150.
- **Tiroirs chauffants :**
2 tiroirs coulissants recevant chacun 1 bac GN1/1 prof. 150.
1 tiroir coulissant offrant un emplacement de 550x315x265.
- Chauffage à circulation d'air chaud pulsé.
- Maintenir à la température ou réchauffer.
- Se place comme soubassement d'un dessus de cuisson.
- Chauffage 1000 W. Thermostat 30-85°C.

Options et accessoires

■ **Porte battante latérale.**

■ **Découpe socle et arrière pour placard technique.**

■ **Échelle de stockage de 5 niveaux GN 1/1**

■ **Finition hygiène pour placard ouvert ou fermé avec étagère basse rayonnée.**

■ **Étrier de liaison pour suppression d'un pied.**



Four statique

Un four traditionnel, quoi de mieux pour cuire, rôtir, gratiner et maintenir au chaud !

- Façades : 800 ou 1000.
- Dimensions intérieures : 530x650x280.
- 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), thermostat 50 à 300°C. Commutateur et voyant lumineux. Résistances réparties sur toute la surface de la voûte et de la sole chauffant ensemble ou séparément.

Gaz : 10 kW, thermostat 50 à 300°C. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.



Robustesse



Brûleur gaz
Allumage élec.
en option.



Four air pulsé

Pour une cuisson plus homogène et plus rapide grâce à l'air chaud qui circule dans toute l'enceinte.

- Façade : 800.
- Dimensions intérieures : 590x370x400.
- 5 niveaux GN1/1 espacés de 60.
- Enceinte calorifugée et pare vapeur.
- Porte vitrée.
- Livré sans grille. Support grilles amovible.

Electrique : 6 kW (400Vx3+N), thermostat 10 à 280°C. Commutateur et voyant lumineux. Résistances réparties autour de la turbine de ventilation.



Réfrigéré

- Livré avec un groupe compresseur incorporé à droite à dégivrage automatique. Régulation (puissance 1/5 CV).
- Isolation renforcée.
- Thermostat digital programmable.
- Bacs et grilles non fournis.

Portillons : Façades de 1200, 1600, 2000. 2, 3 ou 4 portillons. 4 niveaux de grilles GN1/1 par portillon.

Tiroirs coulissants : Façades de 1600, 2000. 4 ou 6 tiroirs pour GN 1/1 prof. 100.



Portillons réfrigérés



NOUVEAU
Tiroirs réfrigérés

Sauteuse braisière

C'est la sauteuse classique de CAPIC qui permet une utilisation polyvalente pour sauter, braiser, mijoter, rôtir et frire.

- Cuve **fond BIMÉTAL épaisseur 12 mm**
- Cuve avec angles arrondis de profondeur **250 mm**.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Basculement par vérin électrique ou manuel avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des écoulements.

Chauffage électrique

Par châssis de résistances commandées par régulation thermostatique + voyants + thermostat de sécurité. Coupure de chauffe au basculement.

Chauffage gaz

Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Rampe inter-allumage.

Options

- Cadre amovible support pour bacs GN1/1.
- Crépine sur bec verseur.
- Bec verseur déporté amovible.
- Basculement par commande digitale.
- Gaz uniquement : Régulation thermostatique digitale 50-300°C avec coupure gaz au basculement et limiteur de surchauffe sur fond de cuve.

Modèle	35	50	60	80
Façade	800	1000	1200	1500
Dimensions cuve	650x575 x250	850x575 x250	1050x575 x250	1350x575 x250
Capacité	80 litres	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance élec.	9 kW	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance gaz	12 kW	20 kW	25 kW	30 kW



■ Angles arrondis pour une hygiène parfaite.



■ Rampes gaz en tube inox pour une meilleure répartition de la chaleur.



Sauteuse multicuisson



Sa conception et ses équipements en font un appareil spécialement adapté aux cuissons délicates, sensibles et nécessitant une température précise.

- Cuve **fond BIMETAL épaisseur 12 mm.**
- Cuve avec angles arrondis de profondeur **250 mm.**
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.
- Couvercle doublé et équilibré par charnières **Echtermann.**
- Basculement électrique avec arrêt en toute position.
- Large bec verseur pour une vidange intégrale.
- Gouttières périphériques de récupération des écoulements.
- Régulation thermostatique séquentielle à commande digitale et multi-capteurs.
- Alarme sonore fin de cuisson et arrêt chauffage.
- Allumage électrique pour modèles gaz.
- Compteur d'eau volumétrique.
- Coupure gaz au basculement.
- Douchette.
- Départ différé sur modèles électriques.



Chauffage électrique

Résistances bridées sur fond de cuve calorifugée.

Chauffage gaz

Multi-rampes inox épaisseur 2,6 mm pilotées par électrovanne gaz.

Options

- Cadre amovible support pour bacs GN1/1.
- Crépine sur bec verseur.
- Roulettes.
- Bec verseur déporté amovible.

Modèle	50	60	80
Façade	1250	1450	1750
Dimensions cuve	850x575 x250	1050x575 x250	1350x575 x250
Capacité	100 litres	130 litres	170 litres
Puissance élec.	15 kW	18 kW	27 kW
Puissance gaz	20 kW	25 kW	30 kW

■ Cadre amovible support pour bacs GN1/1 (non fournis).



■ Crépine sur bec verseur en option.



Marmite

Pour toute cuisson à bouillon, potages, sauces, crèmes, plats en sauces, ...

- Capacités 60, 100, 150 et 235 litres.
- Cuve 30/10^{ème} soudée sur le dessus.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Poignée de couvercle avec embout isolant.
- Crépine amovible avec indication de niveau.
- Robinet de vidange Ø 40.
- Alimentation EC/EF par rejet fixe commandée en façade.

Chauffe directe

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple. Epaisseur du fond de cuve 30/10.

Electrique : Par chassis de résistances commandées par doseur d'énergie et voyant lumineux. Epaisseur du fond de cuve 80/10^{ème}.

Bain-marie

CUVE À DOUBLE ENVELOPPE, fond de cuve en 30/10^{ème}.
Contrôle automatique du niveau d'eau dans la double enveloppe.

Gaz : Par rampes inox pilotées par veilleuse et thermocouple.

Electrique : Par thermoplongeurs immergés dans la double enveloppe et commandés par doseur d'énergie et voyant lumineux. Groupe de sécurité.

Options

Cône de vidange déporté, cuve en inox 316 L pour produits de la mer, faux fond perforé amovible, régulation thermostatique digitale avec ou sans coffret déporté.

Modèle	CHAUFFE DIRECTE			BAIN-MARIE			
	100 L	150 L	235 L	60 L	100 L	150 L	235 L
Façade	800	800	1000	800	800	800	1000
Dimensions cuve	603x390	603x550	640x620 x600	500x360	603x390	603x550	640x620 x600
Energie	Electrique						
Puissance	-	12 kW	-	9 kW	13,5 kW	18 kW	22,5 kW
Energie	Gaz						
Puissance	18 kW	19,5 kW	22 kW	-	18 kW	19,5 kW	22 kW

- Régulation thermostatique digitale en option.



- Rejet fixe inox pour remplissage en eau. Canalisation des gouttes.



- Crépine pour éviter de boucher le robinet de vidange.



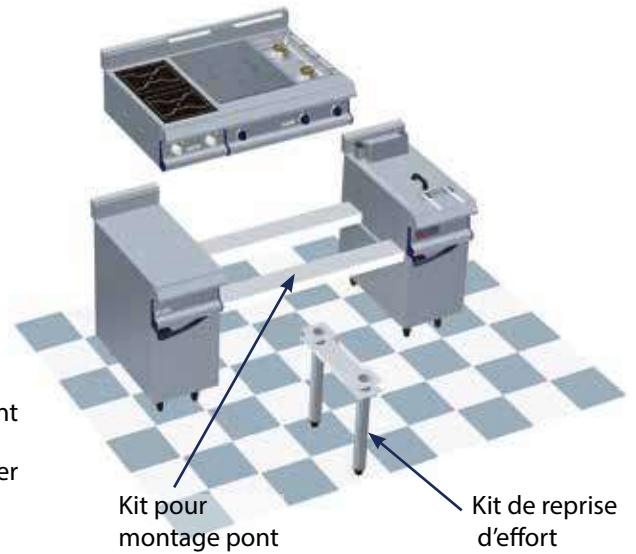
Montage pont ou suspendu

Sur pont en milieu ou de côté

Pour dessus seul. Suspendu entre 2 appareils sur piétement ou entre 1 appareil et le mur plein.

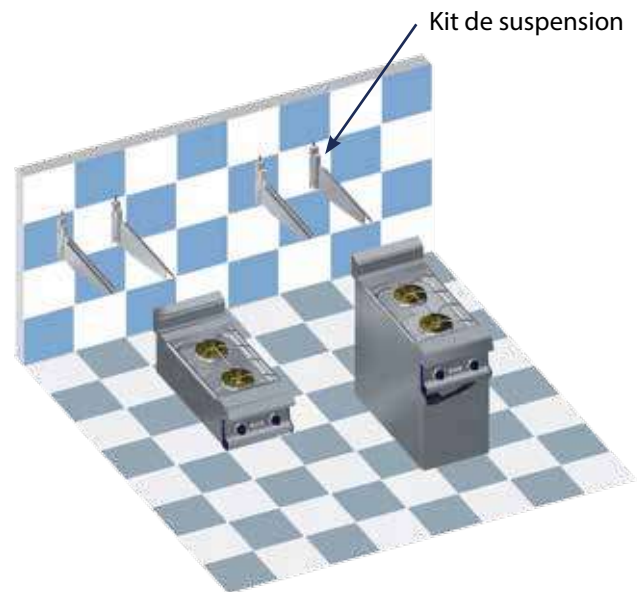


Accrochage d'un kit pour montage pont d'une longueur maxi de 2400. Si la longueur est \geq à 2400, il faut rajouter un kit de reprise d'effort.



Suspendu contre un mur plein

Pour dessus seul ou avec soubassement.



Suspendu à une structure mécanosoudée



Structure avec semelle intégrée dans le sol.

Structure constituée de piliers avec semelle intégrée dans le sol ou posée sur le sol.



Structure avec semelle posée sur le sol.

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 - 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.