

CAPIC

France 1955 ★★★★★

TARIF PUBLIC

2 0 2 3



RESTAURATION



CUISINE CENTRALE



AGROALIMENTAIRE



Société industrielle bretonne, nous sommes **Constructeur d'Appareils Professionnels et Industriels de Cuisson** 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 2023

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 m³). livraison sur rendez-vous et avec hayon en supplément.

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.

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	

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



DIRECTEUR COMMERCIAL

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

SECTEUR IDF

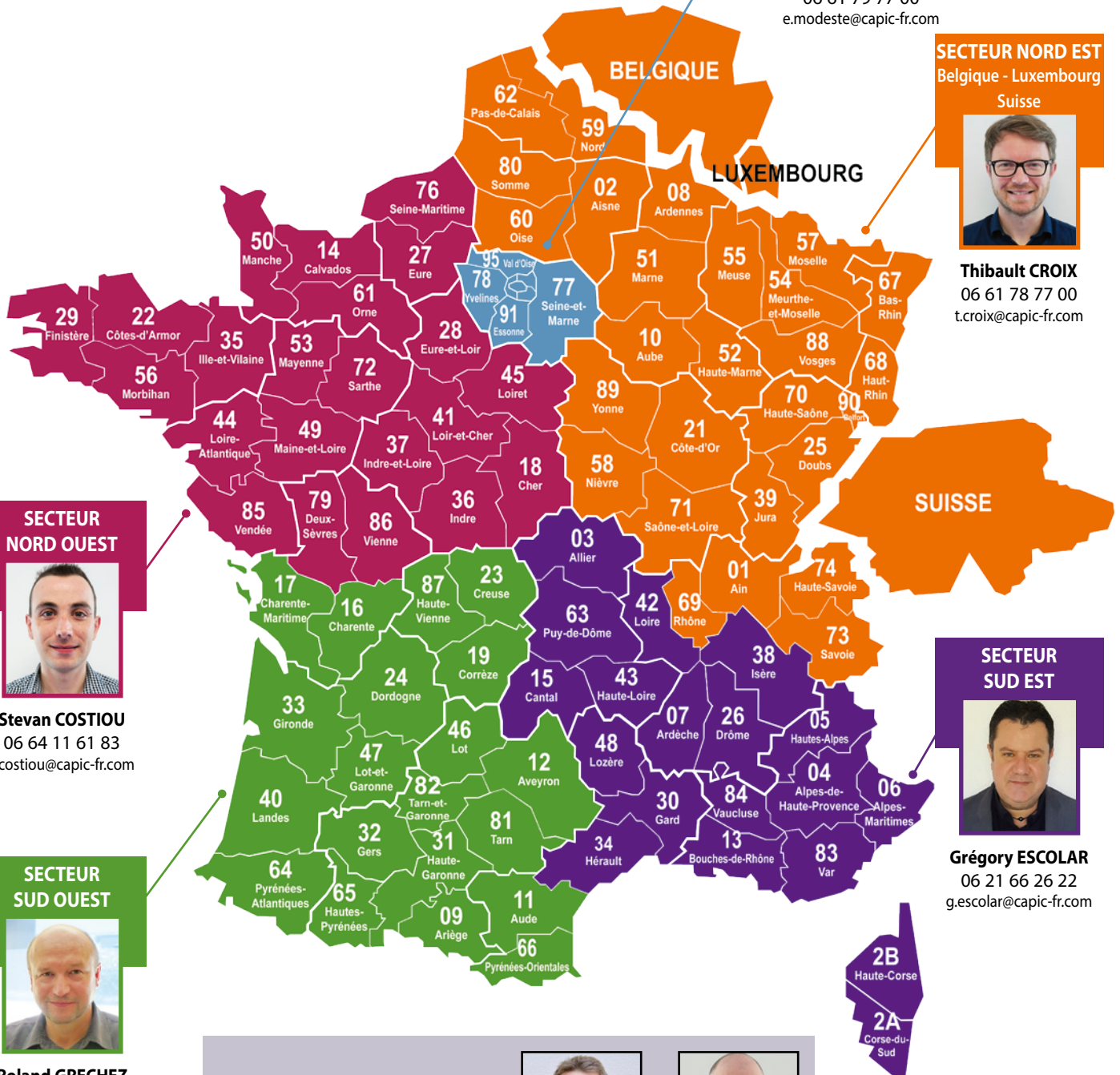


Eric MODESTE
06 61 79 77 00
e.modeste@capic-fr.com

SECTEUR NORD EST
Belgique - Luxembourg
Suisse



Thibault CROIX
06 61 78 77 00
t.croix@capic-fr.com



SECTEUR NORD OUEST



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

SECTEUR SUD OUEST



Roland GRECHEZ
06 62 01 77 00
r.grechez@capic-fr.com

SECTEUR SUD EST



Grégory ESCOLAR
06 21 66 26 22
g.escolar@capic-fr.com

**Vos interlocuteurs
Agro
alimentaire**



Gilles VELLY
06 07 99 35 50
agro@capic-fr.com





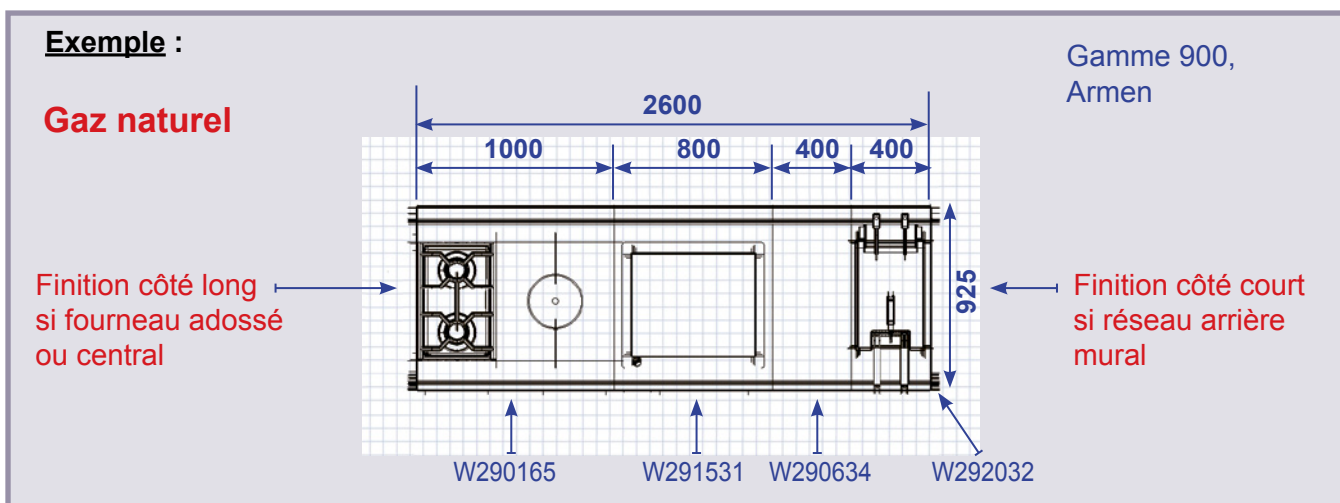
Didier LORAND
06 61 42 29 57
agro@capic-fr.com

Pour vos commandes

IMPORTANT

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 :**



- 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.
- A préciser : Fourneau adossé ou central (possibilité d'habiller l'arrière des appareils).



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

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 plus simples et plus 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

**A réception du matériel, veuillez systématiquement débiller.
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.

CAPIC, le plaisir de cuisiner



PAGE
10 à 17

AVEN, gamme 700

PAGE
18 à 33

CELTIC, gamme 800

PAGE
34 à 51

ARMEN, gamme 900

PAGE
52 à 57

PILOTE, gamme 900

PAGE
58 à 67

CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

PAGE
68 à 75

OPTIONS GÉNÉRALES, SUR MESURE
PRINCIPES DE MONTAGE

PAGE
76 à 84

ELITE, le fourneau du Chef
SUR-MESURE : Double accès,
pédagogiques, fabrications spéciales

PAGE
85 à 90

UPC, Unités de Productions Culinaires

PAGE
91 à 93

AUXILIAIRES : fours à convoyeur,
fumoir, salamandres

Réactivité, Qualité, Innovation

FOURNEAUX

Gammes 700, 800, 900, 1000, sur-mesure



CAPIC vous propose un grand choix dans la cuisson horizontale.

AVEN, gamme 700

Petits restaurants, snacking
Gamme compacte, puissante, modulable et économique



CELTIC, gamme 800

Restaurations commerciales et petites collectivités
Robuste, compacte et performante



ARMEN, gamme 900

Restaurants, grandes brasseries, traiteurs et collectivités.
Plus polyvalente, plus performante



PILOTE, gamme 900

Marmites et sauteuses suspendues pour lycées, cuisines
centrales, centres hospitaliers, traiteurs et petites industries



CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

Laboratoires, charcuteries, traiteurs et collectivités
de grande capacité



GAMME SUR MESURE

Fourneau du Chef sur mesure en émail de couleur
CAPIC a la solution pour toute demande spéciale



multiples assemblages pour former un ensemble mural ou central

CAPIC et l'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 :

- Economie d'énergie
- Durabilité
- Rapidité
- Rendement

FEUX 7 kW Système ÉCOFLAM

- Economisez environ 30% de gaz
- Brûleur corps inox
- Double couronne laiton massif
Grille support casserole inox
- Brûleur gaz haut rendement (plus rapide qu'un brûleur standard de 9 kW)



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



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



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

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 (pas d'emboutie)
- BM : Cuve ép. 30 à 50/10ème
CD élec: Fond de cuve ép. 80/10ème

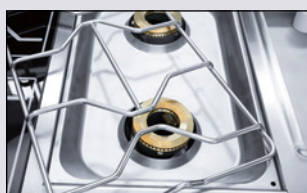


FRITEUSE

- Elec. : 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 20/10ème suivant modèles
- Production de 15 à 130 kg/h de frites suivant modèles



HYGIENE



Grille inox et cuvette lavables
en machine - Feu nu



Tiroir de propreté sous
Feu nu et coup de feu



cuve soudées, étanches
et angles arrondies en
gamme 800, 900 et 1000



Étanchéité
Plaque électrique

Encombrement réduit et rendement maximum

AVEN

Gamme 700



L'atout restauration

Gamme compacte, puissante, modulable et économique.

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ **Dessus 20/10^{ème}**
- ✓ Structure TOUT INOX
- ✓ Façade et côtés 10/10^{ème}
- ✓ Profondeur 725
- ✓ Hauteur dessus 270
+ dossier 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
- ✓ Option émaillage **impossible**



- ✓ **Meilleure ergonomie et nettoyabilité**
- ✓ **Maintenance améliorée**
- ✓ **Tiroirs de propreté**
- ✓ **Plaques élec. étanches**

Scannez
et découvrez !



AVEN, gamme 700

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
 	FEUX NUS		
	FAÇADE 400 AV1 - 2 FEUX Puissance 2x4,8 kW 1 grille inox 300x550	W540511	1 729
 	FAÇADE 800 AV18 - 4 FEUX Puissance 4x4,8 kW 2 grilles inox 300x550	W540211	3 166
 	AV2 - PLAQUE COUP DE FEU		
	FAÇADE 400 1 plaque 400x550 sur briques réfractaires Puissance 6 kW	W540413	1 583
 	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	3 054
		Feux à droite	
		W540111	3 054
  	AV24 - COMPACT		
	FAÇADE 1000 <u>Dessus :</u> 4 feux nus sous 2 grilles inox 300x550 Puissance 4x4,8 kW + 1 plaque coup de feu 400x550 Puissance 6 kW <u>Dessous :</u> Soit sur 1 four électrique ou gaz (intérieur 530x450x290) Soit sur piétement, placard, étuve (page 16)	Dessus seul	
		W542511	4 921
		Sur four élec. (4,2 kW)	
		W542551	7 940
		Sur four gaz (8 kW)	
		W542561	7 605

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 1 886
	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 3 658
 	AV10 - FOYERS RAYONNANTS		
	FAÇADE 400	2 foyers sous plaque vitrocéramique 325x530x5 Puissance 2x3,8 kW 400Vx3+T non commutable	W541611 2 226
 	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 ou étuve impossible, armoire réfrigérée nous consulter.	W541711 5 000
 	AV16 - BAIN-MARIE		
	FAÇADE 400	Cuve 306x510x220 pour bac GN1/1 prof. 150 (non fourni). Puissance 2,4 kW 230V+N+T	W540811 1 779
	AV6 - PLAN NEUTRE		
	FAÇ. 200	Dessus inox façade pleine	W540602 532
	FAÇ. 400	Dessus inox façade pleine - tiroir en option	W540604 627
FAÇ. 800	Dessus plan de travail inox façade pleine	W540608 845	

AVEN, gamme 700



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 2 662
		AV4 - Gaz 8 kW	W540912 1 757
	GRILLADES PLAQUES INOX LISSE Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus.		
	FAÇADE 400  	1 PLAQUE 400x550 AV9I - Élec. thermostatée (5 kW) 400Vx3+T	W540916 3 272
		AV3I - Gaz (7,2 kW)	W540917 3 026
	OPTIONS		
	 1/2 de la largeur  Toute la largeur	- Rainurage 1/2 - Rainurage complet - Polissage miroir aspect chrome	X050972 X050973 X050974
FAÇADE 800 	1 PLAQUE 800x550 AV29I - Élec. 10 kW 400Vx3+T 2 zones de chauffe. Tiroir de récup. des jus.	W542916 5 084	
	OPTIONS		
 1/2 de la largeur	- Rainurage 1/3 - Rainurage 1/2 - Polissage miroir aspect chrome	X050981 X050982 X050980	633 739 780
	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 à raccorder.	<div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; transform: rotate(-5deg); display: inline-block;">+ de 30 kg/h</div> W541131 4 563
		OPTIONS	
	- 1 panier portion de 120x120x200 (Qté 6 maxi) - 1 grand panier 380x270x180	X291104 X291102	174 549

Profondeur
725 mm

Dessus épaisseur
20/10^{ème}

OPTIONS
Page 17











700

CONFIGURATION	DESSUS SEUL	CODE	PRIX HT
	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.	+ de 25 kg/h W541031	2 724
 	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.	+ de 25 kg/h W541033	3 149
	FAÇADE 400 AV25 - FRITEUSE 18 litres 1 cuve de 13 kW (230Vx1+T). 1 panier 360x270x125. (Bac ne peut pas se ranger dans le placard)	+ de 25 kg/h W541032	5 072
	OPTIONS AV15 - AV815 - AV25		
	1/2 paniers 360x140x125 (le lot de 2) X082033 314 1 panier 360x270x125 (l'unité)..... X291005 286 Bac de récupération d'huile avec tamis ... X543001 420		
	FAÇADE 500 AV12 - FRITEUSE 2x8 L 2 cuves indépendantes 2x6 kW (400Vx3+N+T) Cuve 300x210x220 avec zone froide. Panier 240x190x140.	2 x 15 kg/h W541231	5 357
	OPTION AV12		
	Bac de récupération d'huile avec tamis X543001 420		
	AV8 - MEUBLE DE SALAGE - Commandes digitales.		
	FAÇADE 400 Neutre : Bac GN 1/1 profondeur 150 amovible.	W542211	739
	Chauffant : Maintien au chaud Interrupteur Marche/Arrêt. 230Vx1+T	W542311	1 902
	AV30 - RAMPE INFRAROUGE ÉLECTRIQUE		
	1000 W - 230Vx1+T	W382210	1 013
	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 3 524	
		Avec défigeage W013011 3 898	

AVEN, gamme 700

SOUBASSEMENTS

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

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	CODE	PRIX HT
	PIÉTEMENT			
	En tube carré 30x30 avec une étagère basse	400	W543010	403
		800	W543011	499
		1000	W543012	577
		1200	W543013	644
 	PLACARD OUVERT OU FERMÉ			
	FAÇADE	PLACARD OUVERT	PLACARD FERMÉ	ÉTAGÈRE
	400	W543021 633	W543031 773	X043401 124
	800	W543023 800	W543033 1 148	X043201 174
	1000	W543024 873	W543034 1 253	X043204 208
	1200	W543025 974	W543035 1 326	X043202 258
	OPTION (non compatible avec l'étuve)			
	Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1	400	X543002	241
	PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)			
	- 1 porte 850 W 230Vx1+T	400	W543041	1 834
- 2 portes 1,5 kW 230Vx1+T	800	W543043	2 266	
- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T	1000	W543044	2 937	
- 2 portes 2,1 kW 400Vx3+T	1200	W543045	3 143	
	TIROIRS			
	2 tiroirs coulissants pour bac GN 1/1 (non fourni)	400	W543403	1 416
 	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	6 163	
• 3 portillons	1600	W543112	7 286	
• 4 portillons	2000	W543113	8 243	
TIROIRS COULISSANTS - Évaporateur ventilé. pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas.				
• 2 tiroirs coulissants	1200	W543115	6 655	
• 4 tiroirs coulissants	1600	W543116	8 499	
• 6 tiroirs coulissants	2000	W543117	11 133	
	FOUR STATIQUE			
	Intérieur 530x450x290 livré avec une grille fil GN1/1. Thermostat.			
	 - ÉLEC 4,2 kW 400Vx3+T	800	W543051	3 439
 - GAZ 8 kW	800	W543061	3 014	

(Moins value pour non fourniture du groupe, nous consulter)

Profondeur

725 mm





Dessus épaisseur

20/10^{ème}


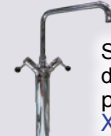
OPTIONS

Page 17

700

		SAUTEUSES BASCULANTES					
  Modèle électrique	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). Modèle gaz : Commande par robinet gaz 4 positions (230Vx1+N+T).						
	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	SURFACE en dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM.CUVE LxPxH			
FAÇADE 800	30	ÉLEC.	6	665x480x200 (65 litres)	W545006	9 400	
  Modèle électrique	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	8 349	

OPTIONS GÉNÉRALES AVEN : (Émaillage impossible)

CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
Allumage électrique de série sur tous les appareils gaz Ne nécessite pas de raccordement électrique.			TABLETTE DE DRESSAGE amovible en inox - Longueur 500 X081002 - Longueur 800 X081003		196 208
	HABILLAGE ARRIÈRE INOX - Longueur 400 X549030 - Longueur 800 X549031 - Autres longueurs (le ml) X549032		179 253 353	BARRE DE DRESSAGE en inox Ø 38 (le ml) X541001	X541001
FILEUR DE FINITION LATÉRALE - Ensemble mural X549035 - Ensemble central X549036		135 269	PRISE DE COURANT centrée sur la façade d'un neutre - Prise mono 10 A X300312	X300312	258
4 ROULETTES POLYAMIDES hauteur 125 chape inox dont 2 avec freins pour façade ≥ 500 (hors friteuses)	X087007	437	ALIMENTATION EC/EF avec perçage inclus sur plan neutre		
PIEDS RÉGLABLES EN INOX h.30 (l'unité) pour socle maçonné	X087011	35	 Par col de cygne perçage standard Ø 38 X902001 : 174	 Sur colonne d'eau de hauteur 500 perçage Ø 51 X902002 : 1 231	Perçage pour robinetterie (non fournie) précisez le Ø : X902004 : 119

Robuste, compacte et performante

CELTIC

Gamme 800



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

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, ...

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Dessus 30/10^{ème}
- ✓ Structure 20/10^{ème} TOUT INOX
- ✓ Façade et côtés 10/10^{ème}
- ✓ Profondeur 836
- ✓ Hauteur dessus 270
+ dossier arrière haut. 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



Scannez
et découvrez !








CELTIC, gamme 800

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 Puissance 2x6 kW 1 grille 400x600	W380511	W380521	W380531	W380541			
		2 226	2 735	2 903	3 735			
	C2 - 4 FEUX Façade 800 Puissance 4x6 kW 2 grilles 400x600	W380211	W380221	W380231	W380241	W380251	W380261	W380271
		3 965	4 513	4 831	6 173	7 202	6 481	10 127
	RECORD CR2 6 FEUX Façade 1200 Puissance 6x6 kW 3 grilles 400x600	DESSUS SEUL	SUR FOUR ÉLECTRIQUE		SUR FOUR GAZ			
		+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE			
		W382611	W382651	W382652	W382661	W382662		
		6 034	9 803	10 954	9 031	10 870		
		Allumage électrique (230Vx1+N+T)			X901505	661		
FEUX 7 kW - Brûleurs couronnes laiton, CORPS INOX.								
	C5N - 2 FEUX Façade 400 Puissance 2x7 kW 1 grille 400x600	W386513	W386523	W386533	W386543			
		2 433	2 970	3 126	3 898			
		Système Ecoflam pour les 7 kW façade 400 uniquement pour 2 brûleurs (230Vx1+N+T)				X901506	1 186	
	C2N - 4 FEUX Façade 800 Puissance 4x7 kW 2 grilles 400x600	W386213	W386223	W386233	W386243	W386253	W386263	W386273
		4 346	4 898	5 212	6 553	7 582	8 298	11 950
		Non compatible avec l'option Ecoflam						
FEU 8 kW - Brûleur couronne laiton.								
	C5S - 1 FEU Façade 400 Puissance 8 kW 1 grille 400x600	W388511	W388521	W388531	W388541			
		2 025	2 640	2 863	3 663			

Profondeur
836 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
FEUX 6 KW + PLAQUE COUP DE FEU							
 <p>C1 2 FEUX + PCF Façade 800 2 FEUX Puissance 2x6 kW 1 grille 300x600 + 1 PCF Puissance 8 kW 1 plaque 500x600 Tampon centré</p>	Feux à gauche						
	W380111 4 043	W380121 4 513	W380131 4 831	W380141 6 173	W380151 7 202	W380161 6 481	W380171 10 127
	Feux à droite						
	W380112 4 043	W380122 4 513	W380132 4 831	W380142 6 173	W380152 7 202	W380162 6 481	W380172 10 127
 <p>RECORD CR1 Façade 1200 2 FEUX à gauche Puissance 2x6 kW 1 grille 300x600 + 1 PCF Puissance 8 kW 1 plaque 500x600 + 2 FEUX à droite Puissance 2x6 kW 1 grille 400x600</p>	DESSUS SEUL	SUR FOUR ÉLECTRIQUE		SUR FOUR GAZ			
		+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE	+ PLACARD FERMÉ	+ ÉTUVE		
	W382511 5 643	W382551 9 473	W382552 10 429	W382561 9 081	W382562 10 015		
	Allumage électrique (230Vx1+N+T)				X901504	554	
 <p>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.</p>	DESSUS SEUL						
	Standard (de gauche à droite) 2 FX + 1 PCF + 2 FX + 1 plancha + 1 frit.					W382711	13 380
C4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ							
 <p>Façade 500 Puissance 8 kW 1 plaque 500x600 Tampon centré</p>	W380413 2 684	W380423 3 422	W380433 3 680	W380443 4 133			
	 <p>Façade 800 Puissance 8 kW 1 plaque 800x600 Tampon à gauche</p>	W380411 2 987	W380421 3 892	W380431 4 239	W380441 5 268	W380451 6 548	W380461 6 129


CELTIC, gamme 800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
C4E - PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE affleurante 400Vx3+N+T non commutable							
	1 PLAQUE 300x600 Façade 400 Puissance 5 kW	W380412 3 020	W380422 3 758	W380432 4 021	W380442 4 473		
	2 PLAQUES 300x600 Façade 800 Puissance 2x5 kW	W380416 5 553	W380426 6 459	W380436 6 799	W380446 7 823	W380456 9 025	
PLAQUES ÉLECTRIQUES Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable							
	C7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 Puissance 2x4 kW	W380711 2 768	W380721 3 372	W380731 3 585	W380741 4 390		
	C3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 Puissance 4x4 kW	W380311 5 094	W380321 5 905	W380331 6 342	W380341 7 544	W380351 8 707	X
C16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable							
	2 FOYERS Façade 400 Puissance 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381611 3 697	W381621 4 272	W381631 4 418	W381641 4 882		X
		OPTIONS				CODE	PRIX
		Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants				X901020	867
		Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients				X901032	907
	4 FOYERS Façade 800 Puissance 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381612 7 141	W381622 7 806	W381632 8 097	W381642 9 439	W381652 10 586	X W381672 13 431
		OPTIONS				CODE	PRIX
		Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants				X901021	1 729
		Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients				X901042	1 807










Profondeur
836 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	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 6 598	W381721 7 119	W381731 7 231	X	X	X	X
	2 FOYERS Façade 400 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W381715 7 482	W381725 7 929	W381735 8 069	X	X	X	X
	4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381712 12 268	W381722 12 905	W381732 13 185	Voir option ci-dessous	X	X	X
	4 FOYERS Façade 800 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W381717 12 621	W381727 13 252	W381737 13 531	Voir option ci-dessous	X	X	X
OPTIONS					CODE	PRIX		
	- 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers					X901703	812	
	- 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers					X901704	1 394	
	- 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	470	
	pour façade 1200					X901707	571	
pour façade 1600					X901708	661		
pour façade 2000					X901709	761		
C8 - 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 ou EC.								
 <p>Bac en option</p>	Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW (230Vx1+T)	W380811 2 243	W380821 2 545	W380831 2 724	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039	X	X	X
	 <p>Barrettes et bacs en options</p>	Façade 800 1 cuve de 630x510x220 Elec. 7,2 kW (400Vx3+T)	W380815 3 138	W380825 3 574	W380835 3 993	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039	X	X
OPTIONS					CODE	PRIX		
- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 325					X900421	45		
- Barrette de jonction entre les bacs GN longueur 530					X900422	62		
- Vidange déportée si étuve ou réfrigéré en soubassement ou autres					X901039	403		

CELTIC, gamme 800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
C15S - PLANCHA								
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. • Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus. 								
 <p>Photo avec rainurage complet en option</p>		1 PLAQUE 340x515 Façade 500 Puissance 3 kW (400Vx3+T) 1 zone de chauffe thermostatée	W381512 4 815	W381522 5 447	W381532 5 586	W381542 6 285		
		OPTIONS					CODE	PRIX
 Rainurage 1/2 de la largeur		 Rainurage Complet		- Polissage miroir aspect chrome X050974 560 - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque X050975 465 - Rainurage complet de la plaque X050976 688 - Pare éclaboussure amovible X900631 96 - Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder X051521 633				
C15 - PLANCHA								
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. • Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus. 								
 <p>Photo avec rainurage 1/3 de la largeur en option</p>		1 PLAQUE 620x515 Façade 800 Elec. 6 kW (400Vx3+T) 2 zones de chauffe thermostatées	W381511 6 252	W381521 7 141	W381531 7 482	W381541 8 506	W381551 9 361	
			Gaz 10 kW	W381515 5 240	W381525 6 039	W381535 6 386	W381545 7 470	X
OPTIONS					CODE	PRIX		
 Rainurage 1/3 de la largeur		 Rainurage 1/2 de la largeur		- Polissage miroir aspect chrome X050980 780 - Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque X051501 470 - Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque X051502 671 - Pare éclaboussure amovible X900630 135 - Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder X051521 633 - Allumage électrique pour modèle gaz X901501 264				

Profondeur

836 mm

Dessus épaisseur







30/10^{ème}**OPTIONS****Pages 68-71**

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
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 5 956	W381832 6 106	X	X	X	X
 1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800 Elec. 6 kW (400Vx3+N+T non commut.) 2 zones de chauffe thermostatées	X	W381821 7 694	W381831 8 052	X	X	X	X
 Gaz 10 kW	X	W381825 6 588	W381835 6 951	X	X	X	X
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 3 501	W380929 4 077	W380939 4 289	W380949 4 915			

X Configuration impossible

CELTIC, gamme 800

800






CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR				
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ		
C9F - GRILLADES PLAQUES FONTE									
Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.									
1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 400x550									
		Façade 400 Électrique 5 kW 400Vx3+T non commut. Thermostatée	W380911 2 970	W380921 3 451	W380931 3 876	W380941 4 346			
		Façade 400 Gaz 8 kW	W380912 2 316	W380922 2 914	W380932 3 031	W380942 3 752			
GRILLADES PLAQUES INOX									
Pare éclaboussure soudé, grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.									
C9I - 1 PLAQUE LISSE 400x550									
		Façade 400 Électrique 5 kW 400Vx3+T. Thermostatée	W380916 3 680	W380926 4 183	W380936 4 362	W380946 5 122			
		Façade 400 Gaz 7,2 kW	W380917 3 317	W380927 3 797	W380937 4 033	W380947 4 831			
OPTIONS							CODE	PRIX	
- Polissage miroir aspect chrome							X050974	560	
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque							X050972	515	
- Rainurage complet de la plaque							X050973	739	
- Allumage électrique pour modèle gaz							X901501	264	
C29I - 1 PLAQUE LISSE 800x550 - 2 zones de chauffe thermostatées indépendantes en élec.									
		Façade 800 Électrique 10 kW 400Vx3+T.	W382916 6 945	W382926 7 801	W382936 8 170	W382946 9 137	W382956 10 350	W382966 10 004	W382976 12 967
		Façade 800 Gaz 14,4 kW	W382917 5 805	W382927 6 588	W382937 6 710	W382947 7 716	X	X	X
OPTIONS							CODE	PRIX	
- Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récup. GN 1/1 fourni)							X051522	477	
- Polissage miroir aspect chrome							X050980	780	
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque							X050981	633	
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque							X050982	739	
- Allumage électrique pour modèle gaz							X901501	264	



Profondeur
836 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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	3 132	
	400	20 kg/h	10 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x140x125	Manuel	Friteuse à droite		
W381039							3 132		
	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	5 698	
	OPTIONS						Tension en 230 V mono	X013019	594
	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	4 642	
	400	+ de 35 kg/h	26 Litres	20 kW	1 panier 360x270x125	Manuel	W381035	6 476	
	OPTIONS						1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)	X082033	294
	OPTIONS						1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire	X291005	286
	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	5 581	
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W382033	7 420	
					2 1/2 paniers 360x140x125		W382032	8 785	
OPTIONS						1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)	X082033	294	
OPTIONS						1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire	X291005	286	
OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES							CODE	PRIX	
	- Claie à poissons pour C10 - C20						X291003	460	
	- Grille de fond pour produits panés pour C10 - C20						X291007	460	
	- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes						X291004	616	
	- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes (Dim. ext. 400x720x450)								
	- sans système de défigeage						W013005	3 308	
- avec système de défigeage						W013011	3 660		

CELTIC, gamme 800

800

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD			
		OUVERT	FERMÉ		
 <p>Rampe infrarouge en option</p>	C22 - MEUBLE DE SALAGE Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.				
	NEUTRE Façade 400	W382211 996	W382221 1 633	W382231 1 779	
	 CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.	W382311 2 092	W382321 2 612	W382331 2 836	
	OPTIONS		CODE	PRIX	
- Rampe infrarouge (1000W) (230Vx1+T)			X382210	912	
	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	X	X	W381131 5 435	
		OPTIONS (uniquement en relevage manuel)		CODE	PRIX
		- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 6 maxi / cuve) - 1/2 panier supplém. 310x120x185 (l'unité) - 1 grand panier 380x270x180		X291104 X291103 X291102	174 504 549
RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400	X	X	W381132 8 444		
	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 2 070	W382821 2 629	W382831 2 763	
	OPTIONS		CODE	PRIX	
	 Swid et bac non fourni - Douchette de rinçage mitigeur inox - Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid.		X902006 X382801	1 323 152	

Profondeur

836 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}

OPTIONS


Pages 68-71

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
C6 - PLAN NEUTRE							
• Dessus en acier inox. * Façade pleine en soubassement.							
	W380601 594	X	W380631* 778	X	X	X	X
	W380602 594	X	W380632* 778	X	X	X	X
	W380603 661	W380623 1 186	W380633 1 342	X	X	X	X
	W380604 716	W380624 1 237	W380634 1 454	W380644 2 237	X	X	X
	W380605 857	W380625 1 409	W380635 1 695	W380645 2 729	X	X	X
	W380606 1 007	W380626 1 544	W380636 1 908	X	X	X	X
	W380607 1 148	W380627 1 628	W380637 2 064	X	X	X	X
	W380608 1 208	W380628 1 745	W380638 2 103	W380648 3 434	W380658 4 541	W380668 3 881	W380678 6 739
	W380609 1 309	W380629 2 025	W380639 2 378	X	X	X	X
	W380610 1 409	W380620 2 304	W380630 2 651	W380640 4 262	X	X	X
	W387612 1 707	W387622 2 863	W387632 3 434	W387642 4 630	X	X	X
OPTIONS					CODE	PRIX	
	TIROIR COULISSANT avec armature recevant bac GN 1/1 fourni prof. 100						
	- Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité)				X081113	582	
	- Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)				X081123	1 113	
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 W380608 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				X082001	694	
	- Dessus avec piètement Ø 38				X082002	1 237	
	- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul				X082003	146	
	- Supplément par 10 cm supplém. dessus avec piètement				X082004	208	

CELTIC, gamme 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 CELTIC. Attention aux configurations impossibles.

	PIÈTEMENT					
	CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÈTEMENT		ÉTAGÈRE	
 <p>En tube rond inox : Ø 70 avec cadre inox sur embouts réglables (non compatible avec l'option roulettes et pieds inox)</p>		400	W383008	739	X293059	135
		500	W383009	745	X293061	146
		800	W383011	957	X293062	196
		1000	W383012	1 058	X293063	247
		1200	W383013	1 163	X293064	281
		1400	W383014	1 337	X293065	314
		1600	W383015	1 511	X293067	342
		2000	W383017	1 700	X293069	381

PLACARD OUVERT OU FERMÉ (Finition hygiène : voir options page 69)									
FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE		
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE				
			1 porte						
400	W383021	644	W383031	790	-	-	X293021	124	
500	W383022	733	W383032	834	-	-	X293022	141	
600	W383026	773	W383030	907	-	-	X293026	186	
			2 portes		2 portes				
700	W383028	812	W383002	946	-	-	X293028	191	
800	W383023	907	W383033	1 259	-	-	X293023	213	
900	W383029	974	W383003	1 354	-	-	X293029	247	
1000	W383024	1 013	W383034	1 528	W383037	1 622	X293024	269	
1200	W383025	1 158	W383035	1 729	W383038	1 790	X293025	275	
1600	W383027	1 477	-	-	W383039	2 036	X293027	381	
OPTIONS (non compatible avec l'étuve)								CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400								X293001	241
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité)								X293002	264
(prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)									

PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)									
FAÇADE	PUISSANCE		PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE		
			1 porte						
400	850 W (230Vx1+T)		W383041	1 611	-	-	X	X	
			2 portes		2 portes				
800	1,5 kW (230Vx1+T)		W383043	2 394	-	-	X	X	
1200	2,1 kW (400Vx3+T)		W383045	3 328	W383046	3 389			

TIROIRS					
	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000W (230Vx1+T)	
- 2 tiroirs coulissants (2 GN1/1 prof.150 bacs non fournis)	400	W383081	1 421	W383411	3 506
- 1 tiroir coulissant pour assiettes	400	-	-	W383421	3 243

Profondeur
836 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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 CELTIC. 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.			
	ELEC. : 5,1 kW 400Vx3+T	800	W383051	3 618
	GAZ : 10 kW	800	W383061	3 143
 	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	W383071	6 202
 	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	6 364
	• 3 portillons	1600	W383112	7 410
	• 4 portillons	2000	W383113	8 561
	TIROIRS COULISSANTS			
	pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.			
	• 2 tiroirs coulissants	1200	W383115	6 901
	• 4 tiroirs coulissants	1600	W383116	8 690
	• 6 tiroirs coulissants	2000	W383117	11 245
Moins value pour non fourniture du groupe, nous consulter.				

CELTIC, gamme 800

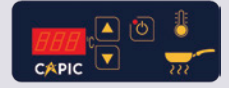
SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond BIMÉTAL ép. 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 dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM.CUVE LxPxH	BASCULEMENT			
	FAÇADE 800	35	ELEC	9	650x575x250 (80 litres)	Electrique	W385011	10 501
			Manuel	W385012		10 926		
	FAÇADE 1000	50	GAZ	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique	W385021	9 177
			Manuel	W385022		9 500		
	FAÇADE 1200	60	ELEC	18	1050x575x250 (130 litres)	Electrique	W385015	13 772
			GAZ	25		Electrique	W385025	12 022

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

Modèle ELEC.		Modèle GAZ			
Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	790	Mode Sauteuse	X295017	1 208
			Mode sauteuse et mode marmite	X295018	1 997

OPTIONS GÉNÉRALES

	- Basculement électrique par commande digitale	X901033	549
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	314
	- " " " 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	365
	- Grille d'égouttage modèle 35	X295004	348
	- " " " modèle 50	X295006	381
	- " " " modèle 60	X295005	392
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	661	
- Cuvier déporté au dessus de 350 mm	X295015	1 108	

Profondeur

836 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}**OPTIONS****Pages 68-71**

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 :Electrique (400Vx3+T)

- Commande par doseur d'énergie.

Gaz (230Vx1+N+T)

- Commande par robinet 4 positions.

MODÈLE BAIN MARIEElec.(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	6 956
		150	ELEC	12	603x550	W384012	8 489
			GAZ	19,5	W384022	7 281	
	OPTIONS						
		Modèle électrique (400Vx3+N+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté			X294013	1 762	
		Modèle gaz (230Vx1+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite			X294014	1 242	
		Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014			X294015	644	
	BAIN-MARIE						
	FAÇADE 800	60	ELEC	9	500x360	W384101	9 244
		100	ELEC	13,5	603x390	W384111	10 054
			GAZ	18	W384121	9 584	
		150	ELEC	18	603x550	W384112	11 100
GAZ	19,5		W384122	10 104			
OPTIONS GÉNÉRALES							
	- Cône de vidange déporté				X901802	683	
	- Claie de fond pour cuve pour 100 L et 150 L				X294001	308	
	- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire				X904101	2 120	

Plus polyvalente, plus performante...

ARMEN

Gamme 900



Restauration, grande brasserie, traiteur et collectivité

Ces modules de cuisson sont compatibles avec la gamme Pilote suspendue

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Dessus 30/10^{ème}
- ✓ Structure 20/10^{ème} TOUT INOX
- ✓ Façade et côtés 10/10^{ème}
- ✓ Profondeur 925
- ✓ Hauteur dessus 270
+ dossier arrière haut. 120
- ✓ Hauteur avec soubassement 900/930
- ✓ Grand choix de soubassements neutres, chauds ou réfrigérés
- ✓ Montage pont ou suspendu (pages 72 à 74)
- ✓ Version fixe ou mobile, adossée, centrale et monobloc sur demande



Scannez
et découvrez !



ARMEN, gamme 900

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 Puissance 2x6 kW 1 grille 400x600	W290511	W290521	W290531	W290541			
		2 338	2 970	3 116	3 943			
	AM2 - 4 FEUX Façade 800 Puissance 4x6 kW 2 grilles 400x600	W290211	W290221	W290231	W290241	W290251	W290261	
		4 239	5 072	5 380	6 570	7 739	7 410	10 228
FEUX 7 kW - Brûleurs couronnes laiton, CORPS INOX.								
 <p>Photo avec système Ecoflam en option</p>	AM5N - 2 FEUX Façade 400 Puissance 2x7 kW 1 grille 400x600	W296513	W296523	W296533	W296543			
		2 651	3 143	3 328	4 167			
	AM2N - 4 FEUX Façade 800 Puissance 4x7 kW 2 grilles 400x600	W296313	W296323	W296333	W296343	W296353	W296363	
		4 541	5 263	5 671	6 956	8 041	7 661	10 283
		 Système Ecoflam pour les 7 kW façade 400 uniquement Le lot pour 2 brûleurs (230Vx1+N+T)					X901506	1 186
Non compatible avec l'option Ecoflam								
FEU 8 kW - Brûleurs démontables à flamme pilotée.								
	AM5S - 1 FEU Façade 400 Puissance 8 kW 1 grille 400x600	W298511	W298521	W298531	W298541			
		2 159	2 774	2 997	3 809			

Profondeur

925 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}

OPTIONS

Pages 68-71

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 Puissance 2x9 kW 1 grille 400x600	W290515 2 567	W290525 3 238	W290535 3 389	W290545 4 167			
	AM2 - 4 FEUX Façade 800 Puissance 4x9 kW 2 grilles 400x600	W290215 4 480	W290225 5 240	W290235 5 609	W290245 6 901	W290255 7 979	W290265 7 599	
	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 4 295	W290121 5 084	W290131 5 435	W290141 6 643	W290151 7 806	W290161 7 443	W290171 10 228
		Feux à droite						
W290112 4 295		W290122 5 084	W290132 5 435	W290142 6 643	W290152 7 806	W290162 7 443	W290172 10 228	
	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 4 636	W290125 5 547	W290135 5 688	W290145 7 018	W290155 8 265	W290165 7 868	
		Feux à droite						
W290116 4 636		W290126 5 547	W290136 5 688	W290146 7 018	W290156 8 265	W290166 7 868		
	AM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ							
	Façade 500 Puissance 8 kW 1 plaque 500x600 Tampon centré	W290413 2 847	W290423 3 518	W290433 3 752	W290443 4 346			
	Façade 800 Puissance 8 kW 1 plaque 800x600 Tampon à gauche	W290411 3 132	W290421 4 055	W290431 4 435	W290441 5 435	W290451 6 766	W290461 6 392	W290471 9 439
Façade 1000 Puissance 10 kW 1 plaque 1000x600 Tampon centré	W290415 3 948	W290425 4 876	W290435 5 469	W290445 7 052	W290455 7 952	W290465 7 443		

900

ARMEN, gamme 900




900

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 Puissance 5 kW	W290412 3 205	W290422 3 943	W290432 4 200	W290442 4 652			
2 PLAQUES 300x600 Façade 800 Puissance 2x5 kW	W290416 5 760	W290426 6 672	W290436 7 068	W290446 8 097	W290456 9 394		W290476 11 771	
	PLAQUES ÉLECTRIQUES							
	Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. 400Vx3+N+T non commutable							
	AM7 2 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 400 Puissance 2x4 kW	W290715 3 518	W290725 4 038	W290735 4 279	W290745 5 206			
AM3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 800 Puissance 4x4 kW	W290315 6 263	W290325 7 029	W290335 7 432	W290345 8 762	W290355 9 836	X	W290375 13 079	
	AM16 - FOYERS RAYONNANTS							
	400Vx3+T non commutable							
	2 FOYERS Façade 400 Puissance 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W291611 4 010	W291621 4 535	W291631 4 815	W291641 5 547		X	
		OPTIONS				CODE	PRIX	
	Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants				X901020	867		
	Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients				X901032	907		
4 FOYERS Façade 800 Puissance 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291612 7 683	W291622 8 595	W291632 8 991	W291642 10 020	W291652 11 317	X	W291672 13 694	
	OPTIONS				CODE	PRIX		
	Détection des récipients pour 4 foyers rayonnants				X901021	1 729		
	Régulation séquentielle digitale avec détection des récipients				X901042	1 807		







Profondeur
925 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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 6 889	W291721 7 353	W291731 7 460	X	X	X	X
	W291715 7 639	W291725 8 103	W291735 8 243	X	X	X	X
 4 FOYERS Façade 800 4x3,5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W291712 12 503	W291722 13 140	W291732 13 414	Voir option ci-dessous	X	X	X
	W291717 12 793	W291727 13 426	W291737 13 705	Voir option ci-dessous	X	X	X
 - 1 générateur déporté à 5 mètres maxi pour 2 foyers - 2 générateurs déportés à 5 mètres maxi pour 4 foyers - Cadre de superposition d'aération obligatoire si soubassement étuve ou réfrigéré avec pieds inox haut 100 en remplacement des pieds standards : pour façade 800 pour façade 1200 pour façade 1600 pour façade 2000				X901703 X901704	812 1 394		
				X901706	470		
				X901707	571		
				X901708	661		
				X901709	761		
AM8 - 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 ou EC.							
 Façade 400 1 cuve de 306x510x220 Elec. 2,4 kW (230Vx1+T) Bac en option	W290811 2 483	W290821 2 785	W290831 3 026	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039			
	W290815 3 378	W290825 3 993	W290835 4 239	Voir option ci-dessous vidange déportée X901039			
 Façade 800 1 cuve de 630x510x220 Elec. 7,2 kW (400Vx3+T) Barrettes et bacs en options				X901038	1 158		
				X900421	45		
			X900422	62			
			X901039	403			

ARMEN, gamme 900

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
AM15S - PLANCHA							
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. • Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus. 							
 <p>Photo avec rainurage complet en option</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Rainurage 1/2 de la largeur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Rainurage Complet</p> </div> </div>	1 PLAQUE 340x515 Façade 500 Puissance 3 kW (400Vx3+T) 1 zone de chauffe thermostatée	W291512 4 977	W291522 5 643	W291532 5 782	W291542 6 543		
	OPTIONS						CODE
- Polissage miroir aspect chrome						X050974	560
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque						X050975	465
- Rainurage complet de la plaque						X050976	688
- Pare éclaboussure amovible						X900631	96
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder						X051521	633
- Allumage électrique pour modèle gaz						X901501	264
AM15 - PLANCHA							
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque lisse spéciale INOX épaisseur 15 mm. Grattoir inclus. • Gouttière d'écoulement sur le pourtour. Tiroir de récupération des jus. 							
 <p>Photo avec rainurage 1/3 de la largeur en option</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>Rainurage 1/3 de la largeur</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Rainurage 1/2 de la largeur</p> </div> </div>	1 PLAQUE 620x515 Façade 800 Elec. 6 kW (400Vx3+T) 2 zones de chauffe thermostatées	W291511 6 498	W291521 7 253	W291531 7 599	W291541 8 695	W291551 9 769	
	Gaz 10 kW	W291515 5 917	W291525 6 632	W291535 6 749	W291545 8 243	X	
OPTIONS						CODE	PRIX
- Polissage miroir aspect chrome						X050980	780
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque						X051501	470
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque						X051502	671
- Pare éclaboussure amovible						X900630	135
- Arrivée d'eau commandée en façade, filtre à déchets, vidange extérieure à raccorder						X051521	633
- Allumage électrique pour modèle gaz						X901501	264

Profondeur

925 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}

OPTIONS

Pages 68-71

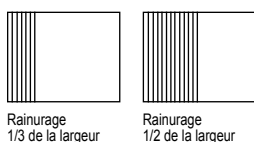
CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR		
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ
AM18 - BRAISIÈRE - La polyvalence à l'état pur : Plancha, sauteuse, bain-marie							
Fond bimétal épaisseur 12 mm. Evacuation des déchets avec bonde Ø 60. Bac gastro fourni dans le placard.							
 1 CUVE 300x510x100 1 bac GN 1/1 Façade 400 Elec. 3 kW (400Vx3+N+T non commutable)	X	W291822 6 291	W291832 6 476	X	X	X	X
 1 CUVE 630x510x100 2 bacs GN 1/1 Façade 800 Elec. 6 kW (400Vx3+N+T non commut.) 2 zones de chauffe thermostatées	X	W291821 7 851	W291831 8 108	X	X	X	X
	X	W291825 6 777	W291835 7 080	X	X	X	X
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 3 780	W290929 4 217	W290939 4 451	W290949 5 055			
 AM29V Façade 800 Gaz 27 kW Grille 710x440	W292919 6 392	W292929 7 102	W292939 7 432	W292949 8 343			

X Configuration impossible

ARMEN, gamme 900

900






CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR ÉTUVE	SUR FOUR			
		OUVERT	FERMÉ		ÉLEC.	GAZ	AIR PULSÉ	
	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 commut. Thermostatée	W290911 3 087	W290921 3 574	W290931 3 993	W290941 4 468			
	Façade 400 Gaz 8 kW	W290912 2 662	W290922 3 087	W290932 3 278	W290942 3 948			
	1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630							
Façade 500 Gaz 11 kW	W290913 2 847	W290923 3 506	W290933 3 752	W290943 4 659				
	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 3 876	W290926 4 558	W290936 4 704	W290946 5 447			
	Façade 400 Gaz 7,2 kW	W290917 3 568	W290927 4 250	W290937 4 396	W290947 5 167			
	OPTIONS					CODE	RIX	
- Polissage miroir aspect chrome					X050974	560		
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque					X050972	515		
- Rainurage complet de la plaque					X050973	739		
- Allumage électrique pour modèle gaz					X901501	264		
	AM29I - 1 PLAQUE LISSE 800x550 - 2 zones de chauffe thermostatées indépend. en élec.							
	Façade 800 Electrique 10 kW 400Vx3+T	W292916 7 141	W292926 7 857	W292936 8 225	W292946 9 439	W292956 10 541	W292966 10 199	W292976 13 158
	Façade 800 Gaz 14,4 kW	W292917 5 972	W292927 6 755	W292937 6 878	W292947 7 918	X	X	X
	OPTIONS					CODE	RIX	
	- Suppression tiroir pour vidange directe dans placard (bac de récup. GN 1/1 fourni)					X051522	477	
	- Polissage miroir aspect chrome					X050980	780	
- Rainurage 1/3 de la largeur de la plaque					X050981	633		
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque					X050982	739		
- Allumage électrique pour modèle gaz					X901501	264		



Profondeur
925 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 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	3 300
							Friteuse à droite	
W291039	3 300							
	AM12 - 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	W291231	5 810
	OPTIONS : Tension en 230 V mono						X013019	594
	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 élec.							
	400	+ de 25 kg/h	15 Litres	10 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W291031	4 798
		+ de 35 kg/h						
	OPTIONS : 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)						X082033	294
1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X291005	286	
	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 élec.							
	400	De 50 à 60 kg/h	20 Litres	20 kW 400Vx3+N+T	1 panier 360x270x125	Manuel	W292031	5 688
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W292033	7 997
					2 1/2 paniers 360x140x125		W292032	9 669
	OPTIONS : 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2)						X082033	294
	1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire						X291005	286
	500	De 50 à 60 kg/h	30 Litres	28,5 kW	1 panier 500x290x200	Manuel	W292035	8 729
1 panier 500x290x200					Relevage Automatique	W292037	11 217	
2 1/2 paniers 450x140x140						W292036	12 564	
OPTIONS : 1/2 paniers de 450x140x140 (le lot de 2)						X082034	358	
1 grand panier de 500x290x200 supplémentaire						X291006	415	
OPTIONS POUR TOUTES LES FRITEUSES							CODE	PRIX
	- Claie à poissons pour AM10 - AM20						X291003	460
	- Grille de fond pour produits panés pour AM10 - AM20						X291007	460
	- Bac de récupération 40 L avec filtre sur roulettes						X291004	616
	- FILTRECAPIC 35 L, 0,15 kW 230Vx1 sur roulettes - sans système de défigeage						W013005	3 308
	- avec système de défigeage						W013011	3 660

ARMEN, gamme 900

Production en frites 6/6
précuites surgelées
50 à 60 kg/h par cuve.



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 dégivrage. Bac à huile avec filtre sur roulettes.

















Electrique : 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	11 776	W292081	16 915	W292062	19 609
1 CUVE + MEUBLE NEUTRE 	Meuble neutre à droite									
	 ELEC	800	20	20	W292051	7 644	W292082	10 272	W292052	11 553
	 GAZ	1000	30	28,5	W292056	10 865	W292092	13 336	W292057	14 706
	Meuble neutre à gauche									
	 ELEC	800	20	20	W292053	7 644	W292083	10 272	W292054	11 553
	 GAZ	1000	30	28,5	W292058	10 865	W292093	13 336	W292059	14 706
2 CUVES + MEUBLE NEUTRE CENTRAL 	 ELEC	1200	20	20x2	W292063	13 526	W292084	18 659	W292064	21 359
	 GAZ	1500	30	28,5x2	W292068	19 726	W292094	24 686	W292069	27 398
1 CUVE pour compléter un ensemble : 1 cuve + neutre OU 2 cuves + neutre 	Positionnement à droite									
	 ELEC	400	20	20	W292071	5 894	W292085	8 489	W292072	9 808
	 GAZ	500	30	28,5	W292073	9 036	W292095	11 603	W292074	12 939
	Positionnement à gauche									
	 ELEC	400	20	20	W292076	5 894	W292086	8 489	W292077	9 808
	 GAZ	500	30	28,5	W292078	9 036	W292096	11 603	W292079	12 939
OPTIONS pour TURBOFRIT										
	- FILTRECAPIC 35 L spécial pour ensemble friturier							- sans système de dégivrage	X013016	3 981
								- avec système de dégivrage	X013017	4 418
	- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible								X080602	409
	- Découpe dessus meuble neutre de salage avec bac GN 1/1 amovible et chauffant								X080604	1 130
	- Rampe infrarouge pour meuble de salage (1000W)								X382210	912
	- Couvercle rabattable anti-incendie avec paniers avec tringle de fermeture rapide pour friteuses à relevage manuel								X082020	840

Profondeur






925 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}

OPTIONS

Pages 68-71

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD			
		OUVERT	FERMÉ		
 <p>Rampe infrarouge en option</p>	AM22 - MEUBLE DE SALAGE Dessus 1 bac encastré amovible GN 1/1 profondeur 150 inclus avec grille égouttoir.				
	NEUTRE Façade 400	W292211 1 091	W292221 1 790	W292231 1 913	
	CHAUFFANT Façade 400 1000 W 230Vx1+T Interrupteur Marche/Arrêt.	W292311 2 226	W292321 2 768	W292331 2 897	
	OPTIONS		CODE	PRIX	
	- Rampe infrarouge (1000W) (230Vx1+T)		X382210	912	
	AM11 - CUISEUR A PÂTES 1 cuve de 30 litres électrique 10 kW (400Vx3+N+T). Niveau d'eau automatique et écumeur. 2 paniers de 310x120x185.				
	RELEVAGE MANUEL Façade 400	X	X	W291131 6 359	
		OPTIONS (uniquement en relevage manuel)		CODE	
		- 1 panier portion 120x120x200 (Qté 6 maxi / cuve)		X291104	174
		- 1/2 panier supplém. 310x120x185 (l'unité)		X291103	504
- 1 grand panier 380x270x180		X291102	549		
RELEVAGE AUTOMATIQUE Façade 400	X	X	W291132 8 712		
 <p>Swid et bac non fourni</p> 	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 2 204	W292821 2 763	W292831 2 897	
	OPTIONS		CODE	PRIX	
- Douchette de rinçage mitigeur inox		X902006	1 409		
- Système d'accroche pour thermoplongeur de type Swid.		X382801	152		

X Configuration impossible

ARMEN, gamme 900

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.							
	W290601 644	X	W290631* 901	X	X	X	X
	W290602 644	X	W290632* 901	X	X	X	X
	W290603 750	W290623 1 432	W290633 1 578	X	X	X	X
	W290604 750	W290624 1 432	W290634 1 578	W290644 2 349	X	X	X
	W290605 890	W290625 1 656	W290635 1 863	W290645 2 780	X	X	X
	W290606 1 052	W290626 1 863	W290636 2 008	X	X	X	X
	W290607 1 186	W290627 2 075	W290637 2 361	X	X	X	X
	W290608 1 282	W290628 2 192	W290638 2 579	W290648 3 501	W290658 4 910	W290668 4 458	W290678 6 867
	W290609 1 387	W290629 2 338	W290639 2 796	X	X	X	X
	W290610 1 488	W290620 2 483	W290630 3 009	W290640 4 390	W290650 5 492	W290660 4 943	X
	W297612 1 779	W297622 2 920	W297632 3 541	W297642 4 815	X	X	X
OPTIONS						CODE	PRIX
	TIROIR COULISSANT avec armature recevant bac GN 1/1 fourni prof. 100						
	- Pour plan neutre de 400 à 700 (l'unité)					X081113	546
	- Pour plan neutre de 800 à 1200 (le lot de 2)					X081123	1 113
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 W380608 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	733
	- Dessus avec piètement Ø 38					X082006	1 337
	- Supplément par 10 cm supplémentaires en dessus seul					X082003	146
	- Supplément par 10 cm supplém. dessus avec piètement					X082004	208

Profondeur

925 mm

Dessus épaisseur

30/10^{ème}

OPTIONS

Pages 68-71

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 ARMEN. Attention aux configurations impossibles.

PIÉTEMENT

En tube rond ino : Ø 70
avec cadre inox sur embouts réglables
(non compatible avec l'option roulettes
et pieds inox)

CARACTÉRISTIQUES	FAÇADE	PIÉTEMENT		ÉTAGÈRE	
	400	W293008	767	X293059	135
	500	W293009	773	X293061	146
	800	W293011	991	X293062	196
	900	W293010	1 080	X293060	219
	1000	W293012	1 192	X293063	247
	1200	W293013	1 253	X293064	281
	1400	W293018	1 365	X293065	314
	1500	W293014	1 409	X293066	331
	1600	W293015	1 578	X293067	342
	1800	W293016	1 740	X293068	358
	2000	W293017	1 879	X293069	381

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

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
			1 porte					
400	W293021	688	W293031	840	-	-	X293021	124
500	W293022	773	W293032	890	-	-	X293022	141
600	W293026	795	W293030	929	-	-	X293026	186
			2 portes		2 portes			
700	W293028	840	W293002	1 002	-	-	X293028	191
800	W293023	917	W293033	1 309	-	-	X293023	213
900	W293029	1 002	W293003	1 382	-	-	X293029	247
1000	W293024	1 024	W293034	1 566	W293037	1 673	X293024	269
1200	W293025	1 163	W293035	1 767	W293038	1 834	X293025	275
1600	W293027	1 605	-	-	W293039	2 115	X293027	381

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)

	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	241
- Cadre amovible 5 niveaux GN 1/1 (l'unité)	X293002	264

(prévoir Qté 1 de 500 à 700 - Qté 2 de 800 à 1000 - Qté 3 à 1200 et Qté 4 à 1600)

PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
		1 porte					
400	850 W (230Vx1+T)	W293041	1 650	-	-	X	X
500	850 W (230Vx1+T)	W293042	1 896	-	-		
		2 portes		2 portes			
800	1,5 kW (230Vx1+T)	W293043	2 450	-	-		
1000	2,1 kW (400Vx3+T)	W293044	3 126	W293047	3 378	X	X
1200	2,1 kW (400Vx3+T)	W293045	3 400	W293046	3 451		

**TIROIRS**

	FAÇADE	NEUTRE		CHAUFFANT 1000W (230Vx1+T)	
- 2 tiroirs coulissants (2 GN1/1 prof.150 bacs non fournis)	400	W293081	1 488	W293411	3 652
	500	W293082	1 767	W293412	3 780
- 1 tiroir coulissant pour assiettes	400	-	-	W293421	3 489
	500	-	-	W293422	3 618

ARMEN, gamme 900

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 CELTIC. 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.			
	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.			
	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.			
	TIROIRS COULISSANTS			
	pour bac GN 1/1 hauteur 150 en haut et 100 en bas. Evaporateur ventilé.			
	• 2 portillons • 3 portillons • 4 portillons	1200 1600 2000	W293111 W293112 W293113	6 392 7 437 8 583
	• 2 tiroirs coulissants • 4 tiroirs coulissants • 6 tiroirs coulissants	1200 1600 2000	W293115 W293116 W293117	6 923 8 712 11 267
Moins value pour non fourniture du groupe, nous consulter.				

Profondeur
925 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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 :

Electrique (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	W294021	7 068
		150	ELEC	12	603x550	W294012	9 159
	GAZ		19,5	W294022		7 544	
	1000	235	GAZ	22	640x620 x600	W294023	9 617
	OPTIONS						
			Modèle électrique (400Vx3+N+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté		X294013	1 762	
			Modèle gaz (230Vx1+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite		X294014	1 242	
			Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014		X294015	644	
		BAIN-MARIE					
FAÇADE 800		60	ELEC	9	500x360	W294101	9 316
		100	ELEC	13,5	603x390	W294111	10 305
			GAZ	18		W294121	9 892
150		ELEC	18	603x550	W294112	11 138	
		GAZ	19,5		W294122	10 238	
1000		235	ELEC	22,5	640x620 x600	W294114	12 497
			GAZ	22		W294124	12 279
OPTIONS GÉNÉRALES							
		Cône de vidange déporté				X901802	683
	- Claie de fond pour cuve pour 100 L et 150 L				X294001	308	
	- Claie de fond pour cuve pour 235 L				X294002	325	
	- Couscoussier pour marmite 100 L ou 150 L				X294004	2 058	
	- Couscoussier pour marmite 235 L				X294003	2 304	
	- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire				X904101	1 990	

ARMEN, gamme 900

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond BIMÉTAL ép. 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 dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM.CUVE LxPxH	BASCULEMENT		
	FAÇADE 800 35	ELEC	9	650x575x250 (80 litres)	Électrique Manuel	W295011	11 642
		GAZ	15		Électrique Manuel	W295021	10 518
	FAÇADE 1000 50	ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Électrique Manuel	W295013	12 413
		GAZ	20		Électrique Manuel	W295023	11 250
FAÇADE 1200 60	ELEC	18	1050x575x250 (130 litres)	Électrique	W295015	14 398	
	GAZ	25		Électrique	W295025	12 844	
FAÇADE 1500 80	ELEC	27	1350x575x250 (170 litres)	Électrique	W295017	16 602	
	GAZ	30		Électrique	W295027	15 768	

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE

Modèle ELEC.		Modèle GAZ				
	Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	790	Mode Sauteuse	X295017	1 208
				Mode sauteuse et	X295018	1 997
				mode marmite		

OPTIONS GÉNÉRALES

	- Basculement électrique par commande digitale	X901033	549
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	314
	- " " " 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	365
	- " " " 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	487
	- Grille d'égouttage modèle 35	X295004	348
	- " " " modèle 50	X295006	381
	- " " " modèle 60	X295005	392
	- " " " modèle 80	X295007	415
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	661	
- Cuvier déporté au dessus de 350 mm	X295015	1 108	

Profondeur
925 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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 ép. 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 dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM. CUVE LxPxH	BAC GN1/1 Prof. 200		
FAÇADE 1250	50	ELEC 400Vx3+N	15	850x575x250 (100 litres)	2	W295113	17 256
		GAZ 230Vx1	20			W295123	17 720
FAÇADE 1450	60	ELEC 400Vx3+N	18	1050x575x250 (130 litres)	3	W295115	18 648
		GAZ 230Vx1	25			W295125	19 140
FAÇADE 1750	80	ELEC 400Vx3+N	27	1350x575x250 (170 litres)	4	W295117	20 946
		GAZ 230Vx1	30			W295127	21 443

OPTIONS GÉNÉRALES

Sonde à piquer	- Sonde à piquer AVEC régulation et connexion HACCP	X295019	1 997
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	314
	- " " " 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	365
	- " " " 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	487
	- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	381
	- " " " modèle 60	X295005	392
	- " " " modèle 80	X295007	415
	- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	661
	- Cuvier déporté au dessus de 350 mm	X295015	1 108

Marmites et sauteuses suspendues

PILOTE

Gamme 900



Lycées, cuisines centrales, centres hospitaliers, traiteurs et petites industries

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

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ **Dessus 30/10^{ème}**
- ✓ Carrosserie en acier inoxydable.
- ✓ Habillage 10/10^{ème}
- ✓ Structure mécanosoudée et profilée 20 et 50/10^{ème}
- ✓ 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 PILOTE peut être complétée par des dessus de la gamme ARMEN



Scannez
et découvrez !



PILOTE, gamme 900

SAUTEUSES PILOTE SUSPENDUES

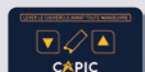
(Consoles d'accrochages voir page 56)

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

Compteur d'eau



Basculement



Alimentation EC/EF



MULTIFONCTIONS

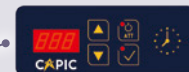
Mode Sauteuse



Mode Marmite



Minuterie













Sonde à piquer en option




- 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 dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM.CUVE LxPxH			
 <p>Photo avec options : - 4 pieds - Douchette - Système relevage 4 paniers</p>	FAÇADE 1500	50	 ELEC 400Vx3+N  GAZ 230Vx1	15	 850x575x250 (100 litres)	W296601	17 390
			20			W296611	18 240
	FAÇADE 1700	60	 ELEC 400Vx3+N  GAZ 230Vx1	18	 1050x575x250 (130 litres)	W296602	20 968
			25			W296612	21 381
	FAÇADE 2000	80	 ELEC 400Vx3+N  GAZ 230Vx1	27	 1350x575x250 (170 litres)	W296603	22 634
			30			W296613	23 920

OPTIONS GÉNÉRALES

 <p>Sonde à piquer</p>	- 4 pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 (par appareil)	X296001	582
	- Sonde à piquer AVEC régulation et connexion HACCP	X295019	1 997
	- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50	X295001	314
	- " " " 3 bacs GN 1/1 pour modèle 60	X295002	365
	- " " " 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80	X295003	487
	- Grille d'égouttage modèle 50	X295006	381
	- " " " modèle 60	X295005	392
	- " " " modèle 80	X295007	415
	- Système de relevage élec. des paniers piloté par minuterie avec alarme sonore	X296011	5 033
	- Bac perforé GN1/1 prof. 200 avec anse d'accrochage pour relevage élec (l'unité)	X900413	308
	- Douchette	X296021	1 359
	- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm	X295014	661
	- Cuvier déporté au dessus de 350 mm	X295015	1 108

PILOTE, gamme 900

MARMITES 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.

Compteur d'eau



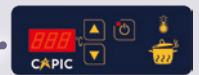
Basculement



Alimentation EC/EF



Mode Marmite



Minuterie



Mélangeur



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.

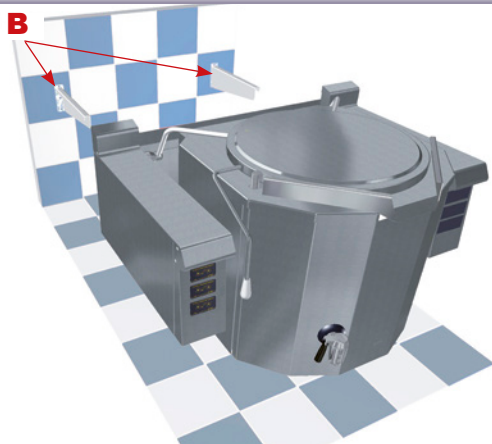
CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES					CODE	PRIX HT
	CAPACITÉ Nominale en L	ÉNERGIE	PUISS. en kW	FOND CUVE	DIM. CUVE ØxP		
MARMITE SANS MÉLANGEUR (Prévoir arrivée 400Vx3+N en élec., 230Vx1 en gaz) Régulation thermostatique séquentielle en mode marmite, robinet de vidange, minuterie (sur modèle élec. départ différé), compteur d'eau.							
CHAUFFE DIRECTE							
150		ELEC	12	Plat	○ 600x570	W296101	21 259
		GAZ	19,5			W296111	19 162
225		GAZ	25	Plat	○ 750x570	W296113	21 594
BAIN-MARIE							
80		ELEC	14	Elliptique	○ 500x490	W296214	20 040
150		ELEC	18	Plat	○ 600x570	W296201	20 979
		GAZ	19,5			W296211	21 259
225		ELEC	22,5	Plat	○ 750x570	W296203	23 970
		GAZ	25			W296213	24 826
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	30 093
150		ELEC	18	Plat	○ 600x570	W296207	31 194
225		ELEC	22,5	Plat	○ 750x570	W296208	32 883
		GAZ	25			W296209	33 319

OPTIONS GÉNÉRALES

- Pieds de 450 réglables en hauteur 900/930 pour vidange à 150 mm du sol	X296001	582
- Douchette	X296021	1 359
- Pour marmite AVEC mélangeur : Robinet de vidange 40/49 (sauf 80 L)	X296024	1 667
- Grille d'égouttage pour modèle 80	X296028	392
- " " " pour modèle 150	X296029	415
- " " " pour modèle 225	X296030	454

PILOTE, gamme 900

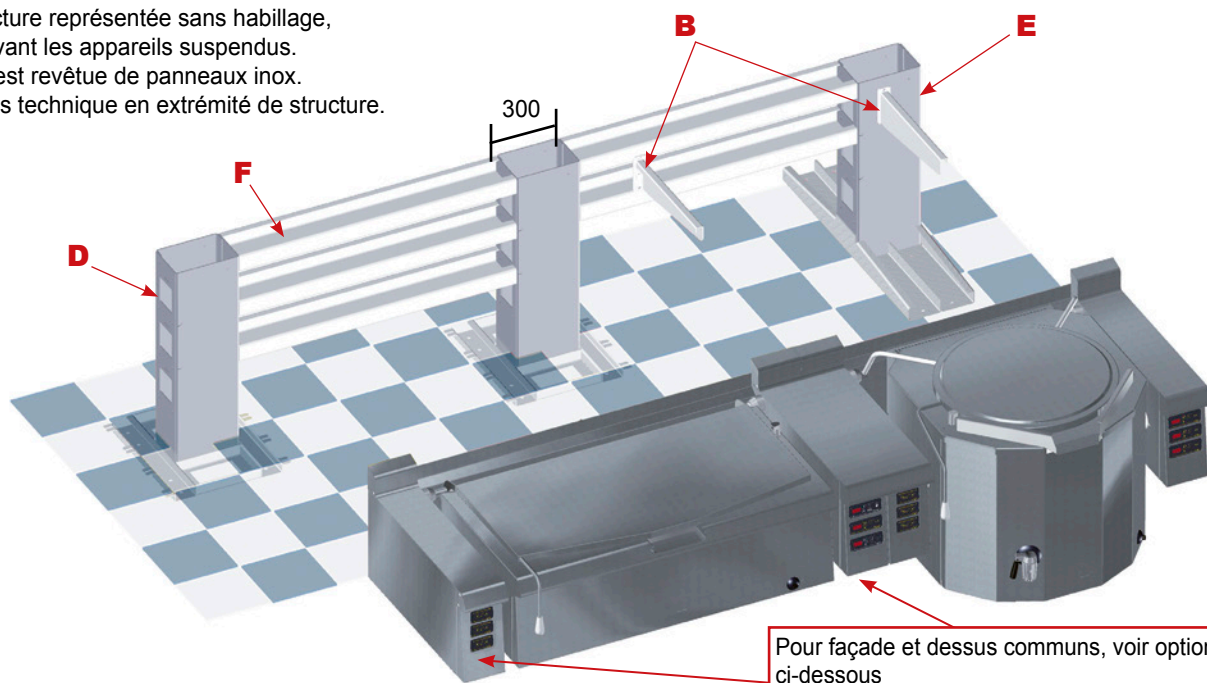
SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN



OPTIONS	CODE	PRIX
Kit de suspension par appareil		
B - Pour toutes les sauteuses ou marmites Pilote	X299002	425

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE

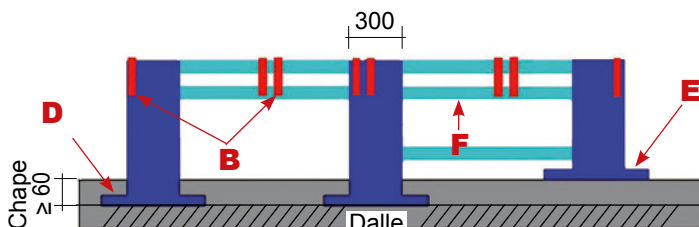
Structure représentée sans habillage, recevant les appareils suspendus. Elle est revêtue de panneaux inox. Accès technique en extrémité de structure.



Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : $(300 \times 3 + 1550 \times 2 = 4 \text{ mètres})$

- 3 piliers largeur 300 ($300 \times 3 \text{ piliers} = 900$) X089021 ou X089022
- 2 longerons de longueur 1550 ($1550 \times 2 = 3100$) X089025



OPTIONS SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE

B - Kit de suspension par appareil pour marmite et sauteuse Pilote	X299002	425
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol - Chape ≥ 60 (l'unité)	X089021	1 024
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	1 181
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	1 745
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	1 953

OPTIONS GÉNÉRALES

- Dessus et façade unique : Largeur 400	X296040	566
- Finition présentation brouillée du dessus par appareil	X299020	179
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à droite	X296041	392
- Bord franc pour assemblage avec un appareil à gauche	X296042	392
- Remplacement de la mitre par un bord relevé (sauf sauteuse avec système de relevage) par appareil	X296005	381

Profondeur
925 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71



Structure constituée de piliers avec semelle posée sur le sol.



Structure constituée de piliers avec semelle intégrée dans le sol avec surbot.

CHARCUTIER TRAITEUR

Gamme 1000



Gammes Grande cuisine et Charcutière

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

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ **Dessus 30/10^{ème}**
- ✓ Structure 20/10^{ème} TOUT INOX
- ✓ Façade et côtés 10/10^{ème}
- ✓ Profondeur 1000
- ✓ Hauteur dessus 270
+ dossier arrière haut. 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



1000

Voir fumoirs à la page 93



Scannez
et découvrez !



CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

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 2 803	W400525 3 400	W400535 3 557		
ABM2 - 4 FEUX Façade 1000 Puissance 4x9 kW 2 grilles 400x600	W400215 4 704	W400225 5 755	W400235 6 140	W400255 8 444	W400265 8 036	
	FEUX 6 + 8 kW - Idéal pour les récipients de grands diamètres. Entraxe 415.					
	ABM5CT - 2 FEUX Façade 500 Puissance 6+8 kW 2 grilles fonte 500x315	W400514 2 925	W400524 3 652	W400534 3 876		
ABM2CT - 4 FEUX Façade 1000 Puissance 2x6 kW à l'avant + 2x8 kW à l'arrière 4 grilles fonte 500x315	W400214 4 988	W400224 5 934	W400234 6 291	W400254 8 796	W400264 7 890	
	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 4 860	W400125 5 872	W400135 6 113	W400155 9 014	W400165 8 650
	Feux à droite					
	W400116 4 860	W400126 5 872	W400136 6 113	W400156 9 014	W400166 8 650	
	ABM4 - PLAQUE COUP DE FEU GAZ					
	Façade 500 Puissance 8 kW 1 Plaque 500x600, tampon centré	W400413 3 126	W400423 3 854	W400433 4 077		
Façade 1000 Puissance 10 kW 1 Plaque 1000x600, tampon centré	W400415 4 177	W400425 5 374	W400435 5 788	W400455 8 640	W400465 8 125	




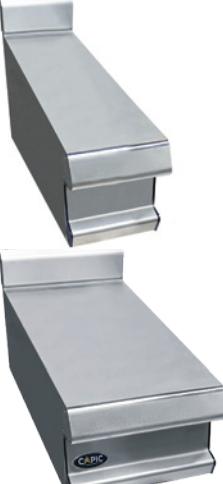
Profondeur
1000 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

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 6 889	W400427 7 940	W400437 8 298	W400457 10 725	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 3 937	W400725 4 418	W400735 4 709		
	ABM3 4 PLAQUES ELEC. 300x300 Façade 1000 Puissance 4x4 kW	W400315 6 918	W400325 7 929	W400335 8 260	W400355 11 133	X
	ABM16 - FOYERS RAYONNANTS 400Vx3+T non commutable					
 	2 FOYERS Façade 500 Puissance 2x4 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W401611 4 339	W401621 4 821	W401631 5 089	X	
	Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants .. X901020 : 867 Régul. séquent. digit. avec détection des récipients X901032 : 907					
	4 FOYERS Façade 1000 Puissance 4x4 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W401612 8 332	W401622 9 294	W401632 9 830	W401652 11 021	X
	Détection des récipients pour 2 foyers rayonnants X901021 : 1729 Régul. séquent. digit. avec détection des récipients X901042 : 1807					
 	ABM17 - FOYERS INDUCTIONS à modulation de puissance - 400Vx3+T non commutable					
	2 FOYERS Façade 500 2x5 kW 1 plaque vitro de 325x650x6	W401715 7 940	W401725 8 499	W401735 8 633	X	X
	1 générateur déporté à 5 mètres maxi X901703 : 812					
	4 FOYERS Façade 1000 4x5 kW 2 plaques vitro de 325x650x6	W401717 13 409	W401727 14 046	W401737 14 180	X	X
2 générateurs déporté à 5 mètres maxi X901704 : 1 394						

CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

CARACTÉRISTIQUES	DESSUS SEUL	SUR PLACARD		SUR FOUR GN2/1		
		OUVERT	FERMÉ	ÉLEC.	GAZ	
 <p>Bac en option</p>	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 2 545	W400821 2 975	W400831 3 143	X	X
	Barrette de jonction entre les bacs GN L. 325 X900421 : 45 Barrette de jonction entre les bacs GN L. 530 X900422 : 62					
	ABM9F - GRILLES PLAQUES FONTE Pare éclaboussure amovible et grattoir inclus. Tiroir de récupération des jus.					
	1 PLAQUE NERVURÉE & PENTÉE 500x630					
	Façade 500 Gaz 11 kW	W400913 2 942	W400923 3 735	W400933 3 892		
	1 PLAQUE LISSE & HORIZONTALE 400x550					
Façade 400 Electrique 5 kW 400Vx3+T non commut. Thermostatée	W400914 3 328	W400924 3 943	W400934 4 133			
Façade 400 Gaz 7,2 kW	W400915 2 847	W400925 3 328	W400935 3 574			
	GRILLES 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 4 055	W400926 4 720	W400936 4 865		
	Façade 400 Gaz 7,2 kW	W400917 3 691	W400927 4 384	W400937 4 541		
	OPTIONS			CODE	PRIX	
- Polissage miroir aspect chrome			X050974	560		
- Rainurage 1/2 de la largeur de la plaque			X050972	515		
- Rainurage complet de la plaque			X050973	739		
- Allumage électrique pour modèle gaz			X901501	264		
	ABM6 - PLAN NEUTRE					
	<ul style="list-style-type: none"> Dessus en acier inox. Tiroir en option voir page 69. * Façade pleine en soubassement. 					
	Façade 100	W400601 688	X	W400631* 974	X	X
	Façade 200	W400602 688	X	W400632* 974	X	X
	Façade 400	W400604 935	W400624 1 751	W400634 2 030	X	X
	Façade 500	W400605 1 113	W400625 1 913	W400635 2 132	X	X
Façade 1000	W400610 1 633	W400620 2 863	W400630 3 278	W400650 6 084	W400660 5 643	



Rainurage
1/2 de la
largeur



Rainurage
Complet

Profondeur
1000 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES						CODE	PRIX HT
	FAÇADE	CAPACITÉ PRODUCT.	VOLUME	PUISSANCE	PANIER	RELEVAGE		
 	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	5 989
					1 panier 360x270x125	Relevage Automatique	W402033	8 170
	OPTIONS : 1/2 paniers de 360x140x125 (le lot de 2) X082033 294 1 grand panier de 360x270x125 supplémentaire X291005 286							
	500	De 50 à 60 kg/h	30 Litres	28,5 kW	1 panier 500x290x200	Manuel	W402035	9 075
1 panier 500x290x200					Relevage Automatique	W402037	11 480	
OPTIONS : 1/2 paniers de 450x140x140 (le lot de 2) X082034 358 1 grand panier de 500x290x200 supplémentaire X291006 415								
	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	9 803
		90 kg/h	90 Litres	64 kW	2 paniers 370x550x200	Manuel	W400902	13 185
	OPTIONS : 1 panier de 370x550x200 X010304 532 Chariot pour 4 bacs GN1/1 pour système à transfert X010303 1 516 4 roulettes polyamides pivotantes dont 2 avec freins X087007 437							
	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 19 838	W400904 23 227
1 Friteuse 3085 avec silo à gauche Façade 1800						W400905 19 838	W400906 23 227	
2 Friteuses 3085 avec silo central Façade 2800						W400907 34 477	W400908 36 411	

CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

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 CHARCUTIER TRAITEUR.



PIÈTEMENT

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	778	X293061	146
	800	W403011	1 046	X293062	196
	1000	W403012	1 282	X293063	247
	1500	W403014	1 421	X293066	331
	2000	W403017	1 991	X293069	381



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

FAÇADE	PLACARD OUVERT		PLACARD FERMÉ				ÉTAGÈRE	
			PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE			
400 500	W403021 W403022	723 800	1 porte		-	-	X293021 X293022	124 141
			W403031 W403032	873 1 019				
800 1000	W403023 W403024	969 1 259	2 portes		2 portes		X293023 X293024	213 269
			W403033 W403034	1 387 1 673	- W403037	- 1 723		

OPTIONS (non compatible avec l'étuve)

OPTIONS	CODE	PRIX
- Échelle de 5 niveaux de stockage GN1/1 pour façade 400	X293001	241
- Cadre amovible 5 niv. GN1/1 prévoir Qté 1 pour le 500 - Qté 2 de 800 à 1000 (l'unité)	X293002	264

PLACARD ÉTUVE (1 étagère intermédiaire incluse)

FAÇADE	PUISSANCE	PORTE BATTANTE		PORTE COULISSANTE		ÉTAGÈRE	
500	850 W (230Vx1+T)	1 porte		-	-	X	X
		W403042	2 047				
1000	2,1 kW (400Vx3+T)	2 portes		2 portes		X	X
		W403044	3 250	W403047	3 618		



FOURS STATIQUES

MODÈLE	FAÇADE	ÉLECTRIQUE		GAZ	
<ul style="list-style-type: none"> GASTRONORME Intérieur 650x530x280 livré avec une grille GN2/1. Thermostat. Elec. 5,1 kW 400Vx3 Gaz 10 kW 	1000	W403052	4 458	W403062	3 999
<ul style="list-style-type: none"> EURONORME Intérieur 600x800x280 livré avec une grille EN. Thermostat. Elec. 6 kW 400Vx3 Gaz 13,2 kW 	1000	W403053	5 246	W403063	4 798



Profondeur
1000 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

SAUTEUSES BRAISIÈRES

- Cuve avec angles intérieurs arrondis, **fond BIMÉTAL ép. 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 dm ²	ÉNERGIE	PUISS. en kW	DIM.CUVE LxPxH	BASCU-LEMENT			
	FAÇADE 1000	50	ELEC	15	850x575x250 (100 litres)	Electrique	W405013	12 989
			Manuel			W405014	13 710	
	FAÇADE 1500	80	GAZ	20	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W405023	11 586
			Manuel			W405024	12 363	
FAÇADE 1500	80	ELEC	27	1350x575x250 (170 litres)	Electrique	W405017	17 944	
		GAZ			30	Electrique	W405027	16 557

OPTIONS : RÉGULATION THERMOSTATIQUE SÉQUENTIELLE



Modèle ELEC.



Modèle GAZ

	Mode marmite en complément du mode sauteuse	X295016	790	Mode Sauteuse	X295017	1 208
				Mode sauteuse et mode marmite	X295018	1 997

OPTIONS GÉNÉRALES



- Basculement électrique par commande digitale X901033 **549**
- Cadre amovible support 2 bacs GN1/1 pour modèle 50 X295001 **314**
- " " " 4 bacs GN 1/1 pour modèle 80 X295003 **487**
- Grille d'égouttage modèle 50 X295006 **381**
- " " " modèle 80 X295007 **415**
- Bec verseur déporté amovible limité à un déport de 350 mm X295014 **661**
- Cuvier déporté au dessus de 350 mm X295015 **1 108**

CHARCUTIER TRAITEUR, gamme 1000

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	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE en L	ÉNERGIE	PUISSANCE en kW	DIM. CUVE ØxP			
	CHAUFFE DIRECTE						
	Equipées de séries : Électrique (400Vx3+T) : Commande par doseur d'énergie Gaz (230Vx1+N+T) : Commande par robinet 4 positions						
	FAÇADE 1000	150	 ELEC  GAZ	12 19,5	 603x550	W404012 W404022	9 617 7 929
		235	 GAZ	22	 640x620 x600	W404023	10 138
OPTIONS CD 150 et 235 L							
		Modèle électrique (400Vx3+N+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite avec coffret déporté			X294013	1 762	
		Modèle gaz (230Vx1+T) Régulation thermostatique séquentielle mode marmite			X294014	1 242	
		Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X294014			X294015	644	
	BAIN-MARIE						
	Equipées de séries : Électrique (400Vx3+N+T) Gaz (230Vx1+N+T). Régulation thermostatique séquentielle mode marmite.						
	FAÇADE 1000	150	 ELEC  GAZ	18 19,5	 603x550	W404112 W404122	11 927 11 100
		235	 ELEC  GAZ	22,5 22	 640x620 x600	W404114 W404124	13 129 12 883
OPTIONS GÉNÉRALES CD & BM 150 et 235 L							
		- Cône de vidange déporté		X901802		683	
		- Claie de fond pour cuve pour 150 L		X294001		308	
		- Claie de fond pour cuve pour 235 L		X294002		325	
		- Couscoussier pour marmite 150 L		X294004		2 058	
		- Couscoussier pour marmite 235 L		X294003		2 304	
		- Panier de cuisson amovible pour marmite circulaire		X904101		1 990	
	CHAUFFE DIRECTE avec COFFRET DÉPORTÉ 3 mètres						
	Equipées de séries :						
	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation thermostatique double allure (Prévoir alimentation élec.) • Minuterie avec départ différé. 						
1200	345	 GAZ	34	900x725 x530	W221411	16 468	
1500	500	 GAZ	45	1285x725 x530	W221611	18 180	
OPTIONS CD 345 et 500 L							
		- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 345 L		X294011		477	
		- Claie de fond pour cuve rectangulaire pour 500 L		X294012		549	
		- Plaque de charge pour 345 L		X294016		477	
		- Plaque de charge pour 500 L		X294017		549	






Profondeur
1000 mm

Dessus épaisseur
30/10^{ème}

OPTIONS
Pages 68-71

MARMITES EN FONDERIE D'ALUMINIUM

- **CUVE MONOBLOC EN ALUMINIUM DE QUALITÉ ALIMENTAIRE ET DE FORTE ÉPAISSEUR.**
- Dessus inox 30/10 ème. Socle et carrosserie (façade, côtés) en acier inox 18-10.
- Structure interne en acier inox. Couvercle équilibré, encastré en inox.
- Chauffage gaz par brûleurs rampes.
- Allumage électrique.

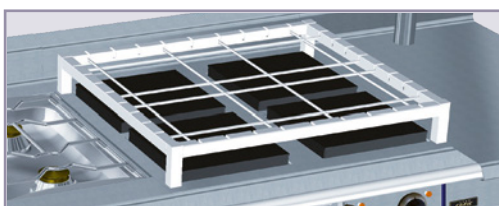
CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES				CODE	PRIX HT	
	CAPACITÉ NOMINALE en L	ÉNERGIE	PUISSANCE en kW	DIM. CUVE ØxP			
	1 FEU NU + MARMITE AMOVIBLE CD						
	Marmite 30 litres à l'avant (7,5 kW) + 1 feu nu sous grille inox 370x315 (6 kW)						
FAÇADE 500	30	 GAZ	13,5	○ 360x300	W220402	5 056	
	MARMITE RONDE CHAUFFE DIRECTE						
	FAÇADE 1000	90	 GAZ	18,5	○ 600x360	W220701	6 531
	OPTIONS						
		Régulation thermostatique séquentielle mode marmite				X221001	1 337
		Coffret déporté (8 mètres maxi) pour X221001				X221002	655
- Robinet de vidange sur cuve aluminium ronde					X222010	996	
- Claie de fond pour cuve ronde 90 L					X221502	320	
OPTIONS GÉNÉRALES							
- Kit d'assemblage pour former ensemble adossé, supplément par appareil					X462001	102	
- Dosseret charcutier inox hauteur 600. Le mètre linéaire					X224001	661	
- Dosseret charcutier inox hauteur 600 avec rehausse de la cheminée. Le mètre linéaire					X224002	996	

1000

OPTIONS GÉNÉRALES

Toutes gammes sauf Aven (voir page 17)

OPTIONS



Version MARINE :

- Cadre anti-roulis pour dessus 4 plaques élec., induction, rayonnant X290310 : **750**
- Verrouillage de porte X293051 : **398**
- Pied à platine pour carlinguage X293056 : **96**

ÉTAGÈRE CENTRALE
Page 71

MITRE UNIQUE

- Long. 800 X299022 : **0**
- Long. 801 à 1400 .. X299023 : **135**
- Long. 1401 à 2000 .. X299024 : **320**

BRÛLEUR GAZ

- Allumage électrique (230 Vx1) pour tout appareil et par élément :
- * Le 1er brûleur X901501 : **264**
- * Chaque brûleur suivant X901502 : **85**
- Cuvette à eau pour 9 kW X901404 : **465**

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 **90**
- Long. 1201 à 1400 X299013 **169**

TRAPPE D'ACCÈS

TECHNIQUE porte battante

L'unité X081111 : **487**

DÉCOUPE (page 71)

pour placard technique



ÉTRIER DE LIAISON
pour suppression d'un
pied X087004 : **57**



MURET INOX

fixé directement au sol
pour passage de fluides.
Structure non porteuse.
Sans trappe technique.
Largeur 200

Le ml : X221009 **1 203**

Trappe technique
(l'unité) : X221010 **236**



HABILLAGE ARRIÈRE INOX

avec côtés habillage long inclus.

- Longueur 400 ou 500
X089030 : **179**
- Longueur 800 ou 1000
X089031 : **253**
- Autres longueurs prix au ml
(1,6 mètres maxi)
X089034 : **353**

CAVALIER CENTRAL

Largeur 100, le ml X085010 **711**
Largeur 200, le ml X085020 **840**

TABLETTE DE DRESSAGE

amovible en inox
longueur 500 X081002 **196**
longueur 800 X081003 **208**

BARRE DE DRESSAGE

Inox Ø 38 (le ML).. X081001 **415**
Longueur 2400 max.

ÉLÉMENT DE JONCTION

à prévoir tous les
2400 de long X081006 **102**



TIROIR COULISSANT

avec armature recevant bac GN 1/1
fourni prof. 100 pour plan neutre de :
400 à 700 (l'unité) ... X081113 **546**
800 à 1200 (lot de 2) X081123 **1 113**



PRISE DE COURANT

Page 71

- Echelle de 5 niv. GN1/1
pour façade 400 X293001 **241**

- Cadre amovible X293002 **264**
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)



h.100 **PIED RÉGLABLE INOX** h. 100 (l'unité) .. X087010 **57**

h.150 **PIED RÉGLABLE INOX** h. 150 (l'unité) .. X087008 **57**



PIED RÉGLABLE INOX h. 30 (l'unité) X087011 **35**
pour socle maçonné



4 ROULETTES POLYAMIDES X087007 **437**

Hors Friteuses, Pilote & UPC

Hauteur 125 chape inox (dont 2 avec freins)
pour élément façade ≥ 500

CÂBLE DE SÉCURITÉ X087006 **392**
avec mousqueton pour appareil mobile

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

Façade 400 X293052 : **527**

Façade 500 X293053 : **594**

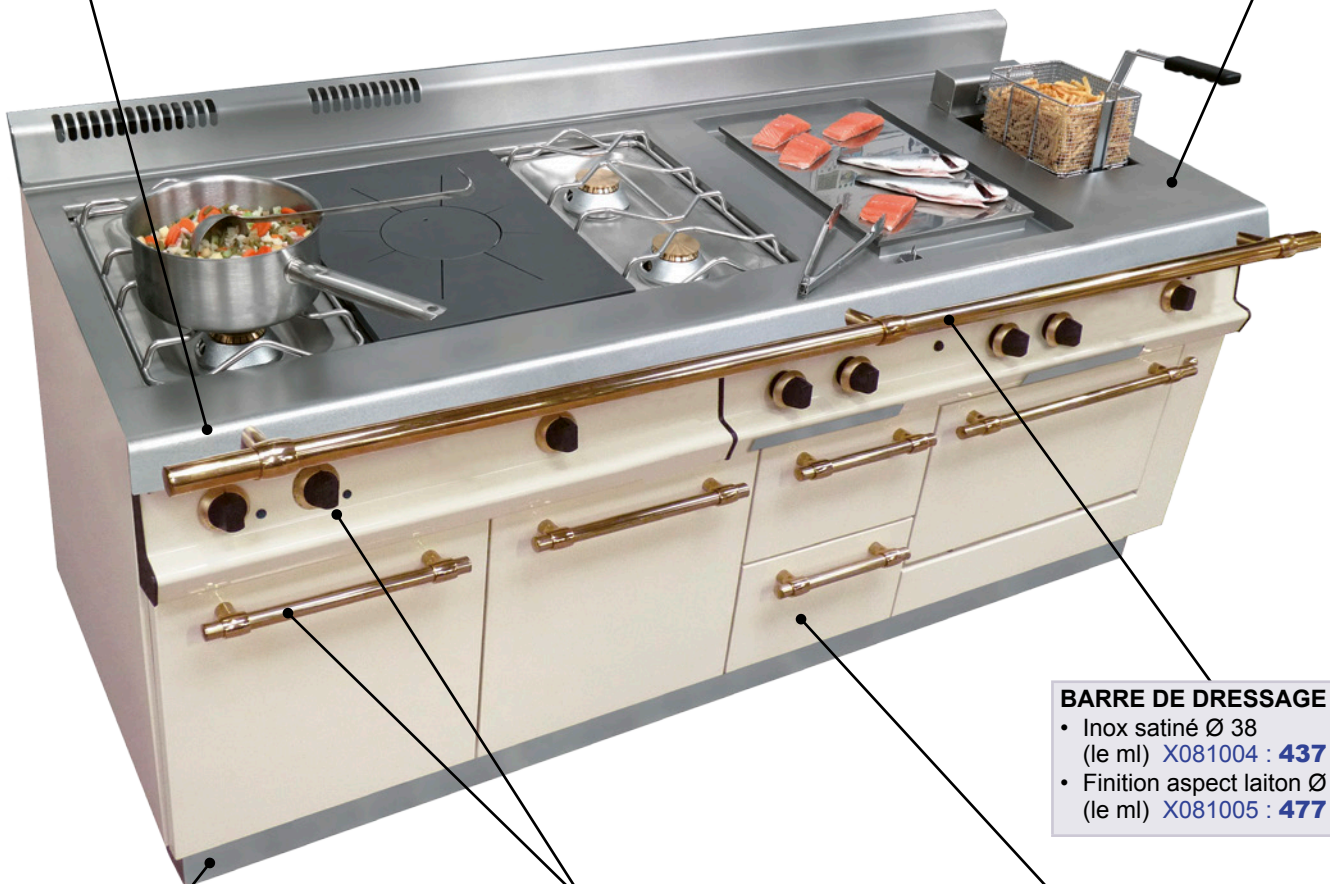
Façade 800 X293054 : **773**

Façade 1000 X293055 : **879**

OPTIONS SUR MESURE (sauf Aven)

Arrondi du bandeau avant en **POLI-MIROIR**, le ml X299021 : **146**

FINITION BROUILLÉE du dessus, par appareil X299020 : **179**



PLINTHE INOX (le ml) X087105 **174** sauf pour pied haut. 30

BAGUE DE MANETTE (l'unité)
Finition aspect laiton X082021 : **29**
Finition inox satiné X082022 : **23**

POIGNÉE (l'unité)
Finition aspect laiton X081025 : **186**
Finition inox satiné X081026 : **152**

BARRE DE DRESSAGE
• Inox satiné Ø 38 (le ml) X081004 : **437**
• Finition aspect laiton Ø 38 (le ml) X081005 : **477**

EMAILLAGE DE COULEUR vitrifié à 850°C
Bandeau (le ml) X081011 : **432**
Porte (l'unité) X081012 : **365**
Tiroir (l'unité) X081013 : **253**
Côté (le ml) X081014 : **946**

EXEMPLES DE COULEURS - Nous consulter



RAL 1015
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur

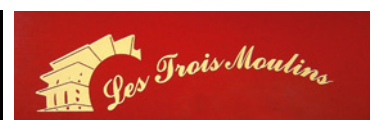


RAL 5022
Bleu nocturne



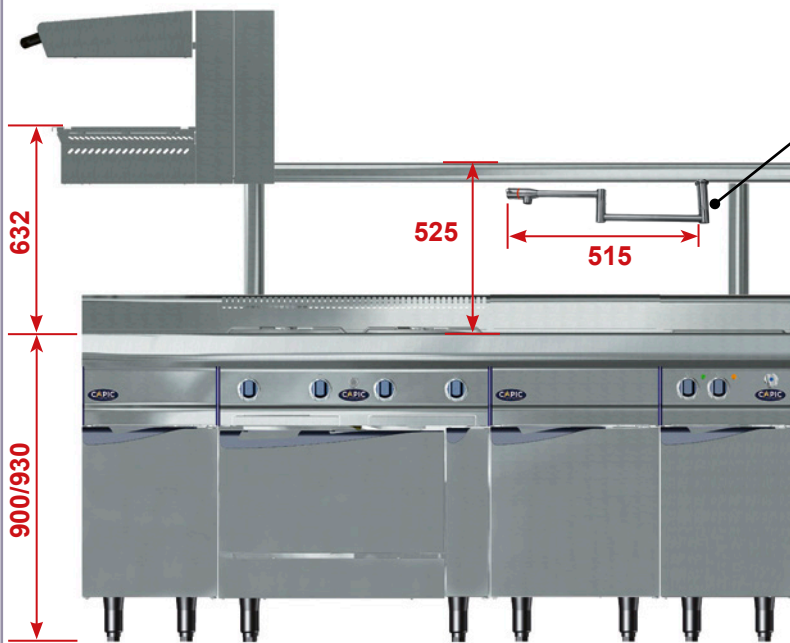
RAL9005
Noir profond

Possibilité d'apposer votre signature



IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau émaillé. 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 : **2 125**

ÉTAGÈRE :

Largeur de 400

pour fourneau adossé

Étagère pleine, le ml X083020 : **1 337**

Étagère barraudée Ø 38, le ml X083022 : **1 113**

Largeur de 600

pour fourneau central

Étagère pleine, le ml X083021 : **1 633**

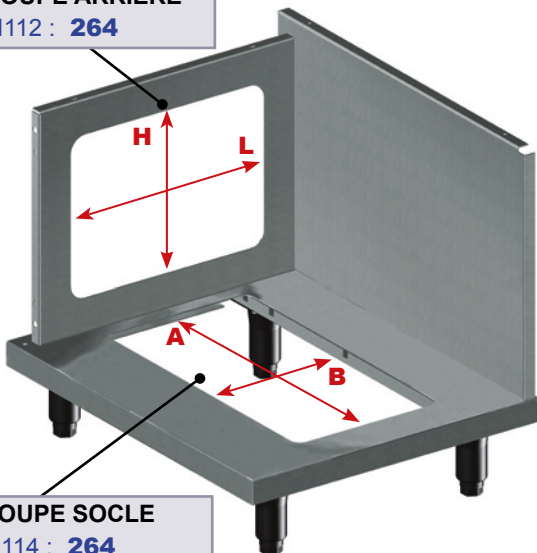
Étagère barraudée Ø 38, le ml X083023 : **1 421**

Étagère sur cavalier central lg 100 mini.

DIMENSIONS STANDARDS DES DÉCOUPES pour placard technique

DÉCOUPE ARRIÈRE

X081112 : **264**

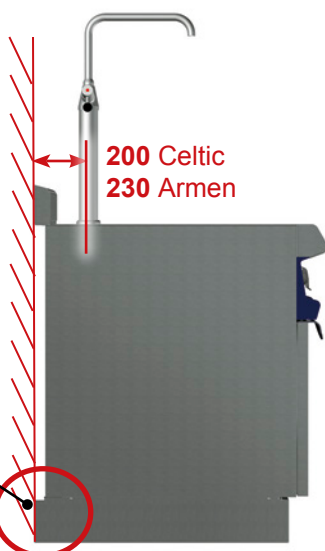


DÉCOUPE SOCLE

X081114 : **264**

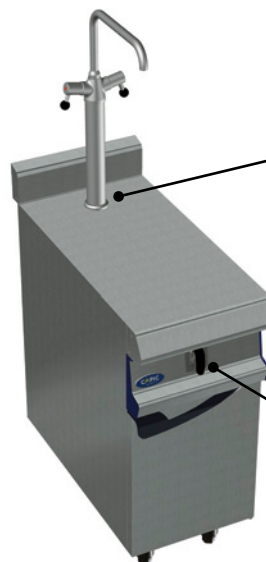
FAÇADE	DÉCOUPE			
	SOCLE		ARRIÈRE	
	A	B	H	L
400	554	85	300	200
500	554	185	300	300
600	554	285	300	400
700	554	385	300	400
800	554	385	300	400
900	554	385	300	400
1000	554	385	300	400

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



En standard la plinthe va jusqu'au mur

200 Celtic
230 Armen



ALIMENTATION EC/EF

avec perçage inclus sur plan neutre.



Par col de cygne perçage standard Ø 38
X902001 : **174**



Sur colonne d'eau haut 500 perçage Ø 51
X902002 : **1 231**

Perçage pour robinetterie non fournie Précisez le Ø ... X902004 : **119**



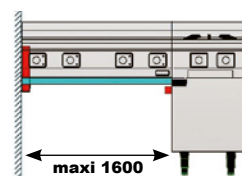
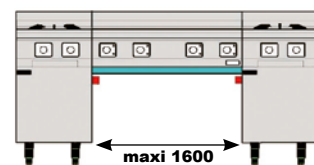
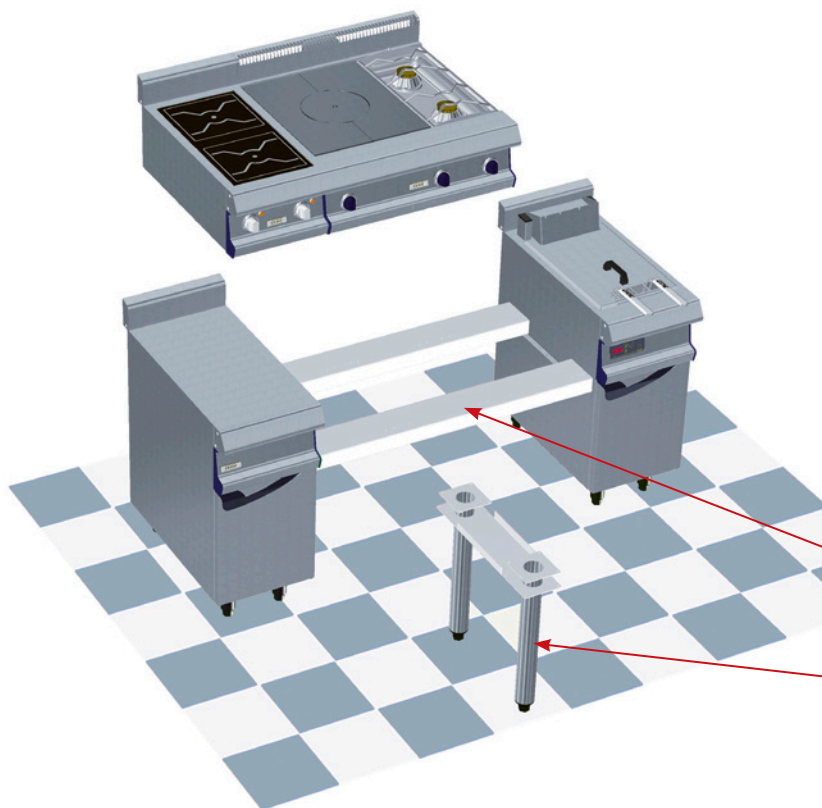
PRISE DE COURANT

- Prise mono 10 A X300312 : **258**
- Prise tri+N+T 20A X300313 : **314**

PRINCIPES DE MONTAGE

SUR PONT en milieu ou de côté

AVEN, CELTIC, ARMEN, CHARCUTIER TRAITEUR



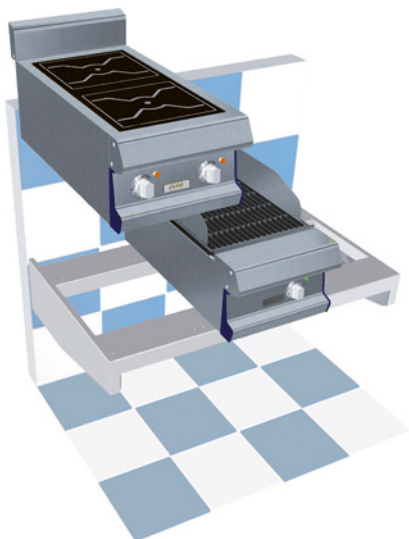
OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit pour montage pont		
longueur 400 à 800 ..	X901921	375
801 à 1200 ..	X901922	425
1201 à 1600 ..	X901923	499
avec kit de reprise d'effort		
1601 à 2000 ..	X901924	560
2001 à 2400 ..	X901925	649
2401 à 2800 ..	X901926	912
2801 à 3200 ..	X901927	1 058
3201 à 3600 ..	X901928	1 208



SUSPENDU CONTRE UN MUR PLEIN

sans maçonnerie
supplémentaire

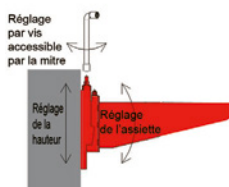
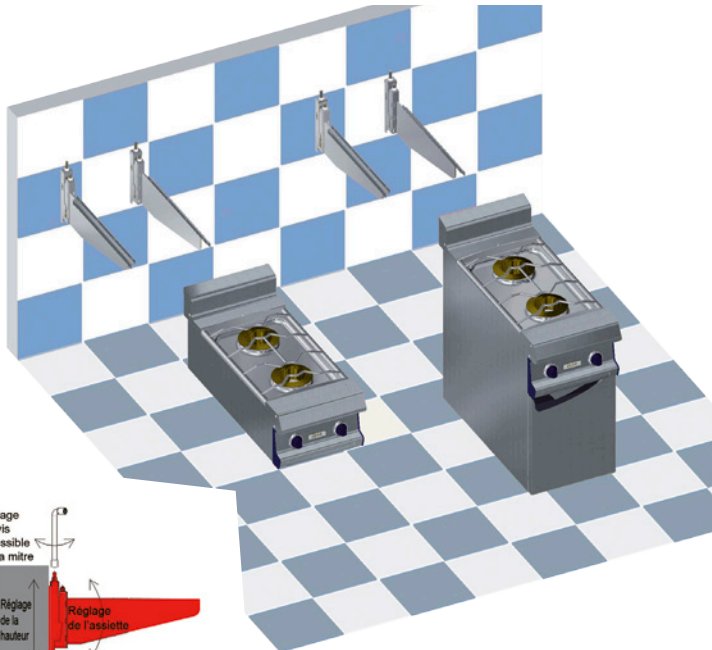
AVEN et/ou CELTIC



Pour dessus seul

OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit de suspension long. 800 ..	X901961	604
1200 ..	X901962	666
1600 ..	X901963	739
2000 ..	X901964	795

ARMEN et/ou CHARCUTIER TRAITEUR



Pour dessus seul ou avec soubassement

OPTIONS	CODE	PRIX
- Kit de suspension par appareil (la paire)	X299001	594

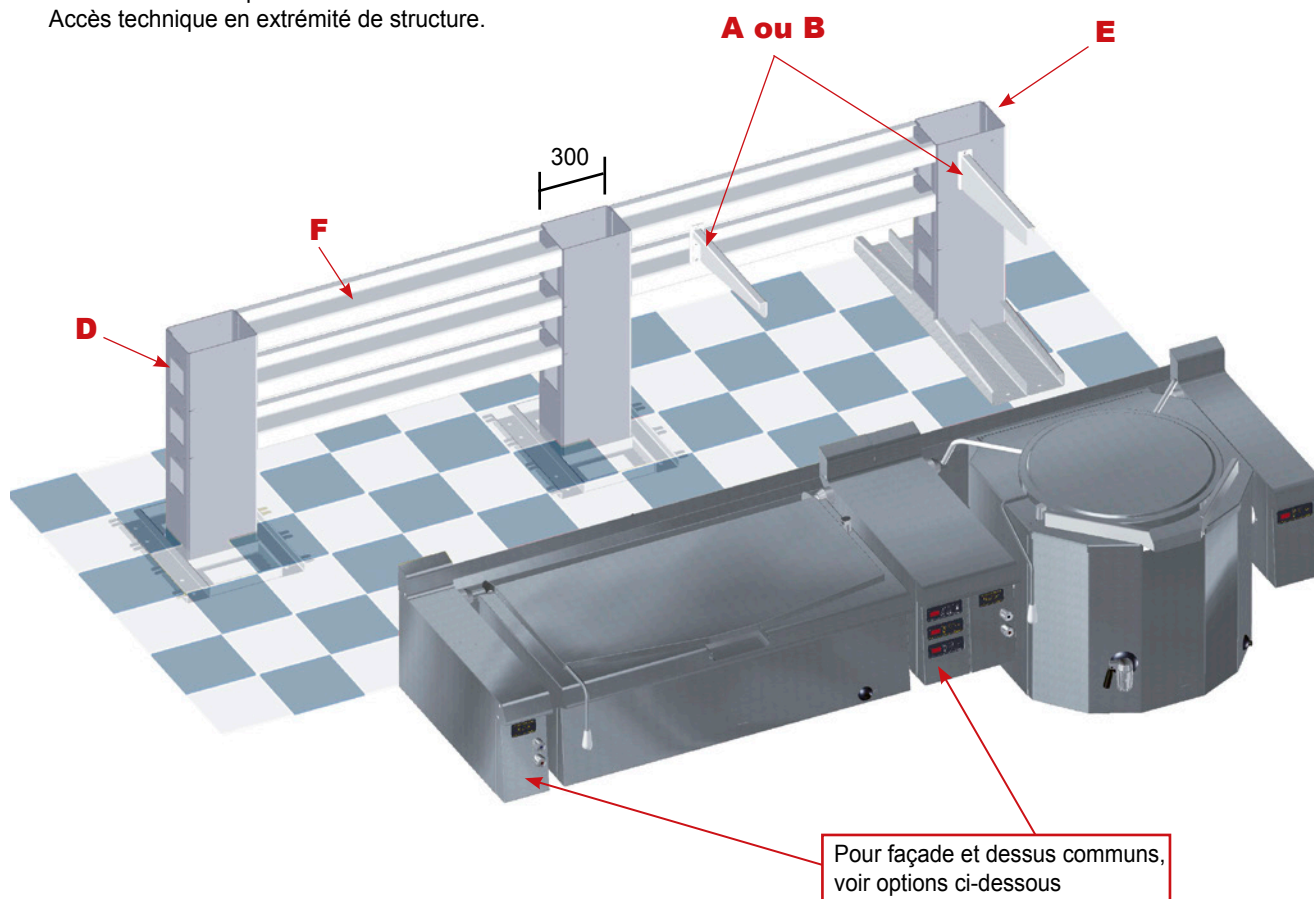


PRINCIPES DE MONTAGE

SUSPENDU A UNE STRUCTURE MÉCANOSOUDEÉE

ARMEN, CHARCUTIER TRAITEUR, PILOTE

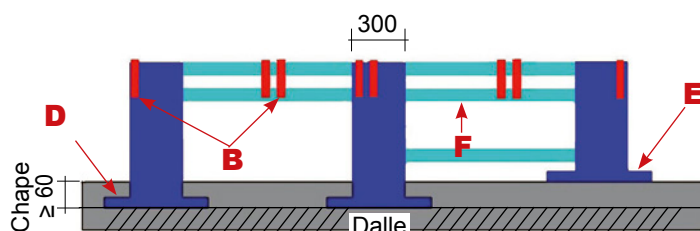
Structure représentée sans habillage,
recevant les appareils suspendus.
Elle est revêtue de panneaux inox.
Accès technique en extrémité de structure.



Exemple pour une structure longueur 4 mètres

Prévoir : $(300 \times 3 + 1550 \times 2) = 4$ mètres

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



OPTIONS	CODE	PRIX HT
A - Kit de suspension par appareil pour Armen et Charcutier Traiteur	X299001	594
B - Kit de suspension par appareil pour Pilote et dessus monobloc	X299002	425
D - Pilier largeur 300 avec semelle intégrée dans le sol (l'unité) chape de 60 minimum	X089021	1 024
E - Pilier largeur 300 avec semelle posée sur le sol (l'unité)	X089022	1 181
F - Ensemble de longerons entre piliers pour Longueur ≤ 1500	X089024	1 745
Longueur > 1500 et ≤ 2000	X089025	1 953



E - Pilier avec semelle posée sur le sol



D - Pilier avec semelle intégrée dans le sol



ELITE

LE FOURNEAU SUR-MESURE



" 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, en émail de couleur vitrifié à 850°C, 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 30/10^{ème}, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe) avec dessus finition brouillée, satinée, bords arrondis poli miroir.

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

Scannez
et découvrez !



Elite, gamme sur-mesure

ÉLÉMENTS INTÉGRABLES (liste non exhaustive)



FEU NU

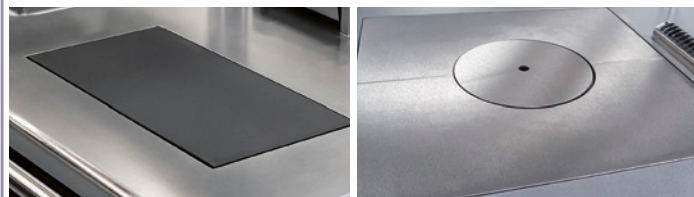
- Brûleur standard : 6 ou 8 kW
- Brûleur inox : 7 kW avec option système Ecoflam
- Brûleur volcan : 9 kW



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

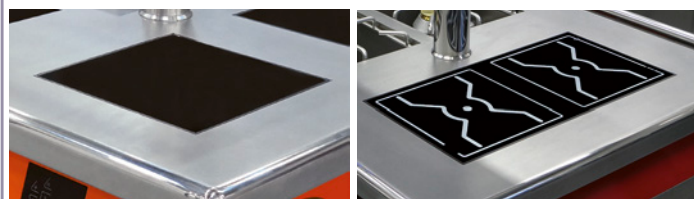
Tous formats GN ou sur-mesure.



PLAQUE VITRO

Foyer rayonnant : 1 zone ou 2 zones

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



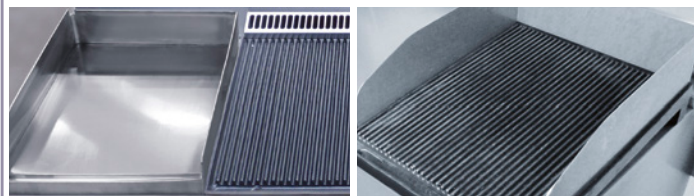
GRILLADE À SNACKER INOX

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

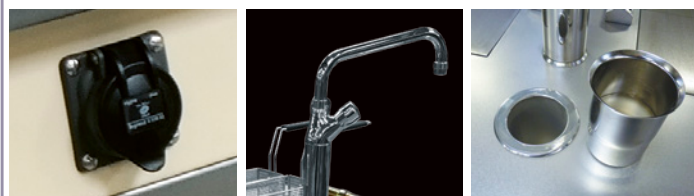


Gaz : + de 35 kg/h : Cuve 20 L 20 kW



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



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



TIROIR

Neutre ou
chauffant
pour bac
GN1/1 ou
assiettes



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
Ivoire clair



RAL 2011
Orange



RAL 3027
Rouge framboise



RAL 3020
Rouge trafic



RAL 6037
Vert pur



RAL 5022
Bleu nocturne



RAL9005
Noir profond

Possibilité
d'apposer
votre signature



IMPORTANT : Un acompte de 30 % est demandé pour enregistrer votre commande d'un fourneau émaillé.
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).

Fourneau central

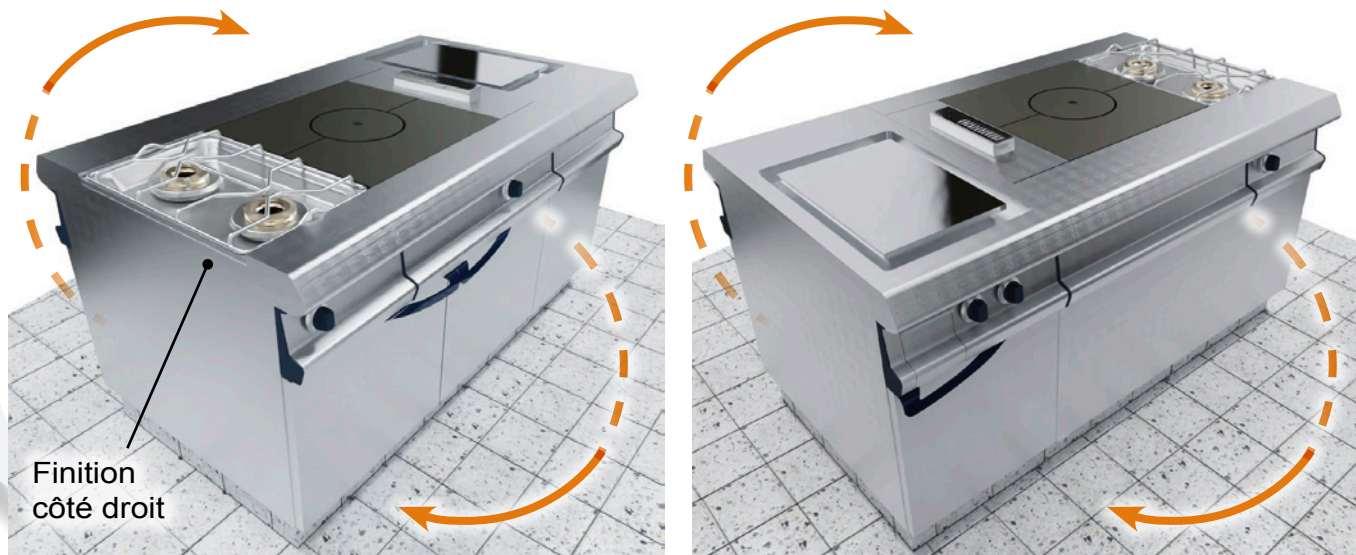
Gamme sur-mesure



Capic est à votre écoute pour
répondre à vos besoins.
N'hésitez pas à nous contacter.

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 30/10ème avec une finition brouillée, satinée.



LE PLUS : La liberté de cuisiner autour du piano.



Fourneaux pédagogiques

Gamme sur-mesure



Scannez
et découvrez !



Spécialiste du fourneau sur-mesure

Le fourneau adapté aux concepts multi-postes des centres de formation et lycées hôteliers. Composition gaz ou électrique adaptée à chaque projet pédagogique.



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

FABRICATIONS SPÉCIALES

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



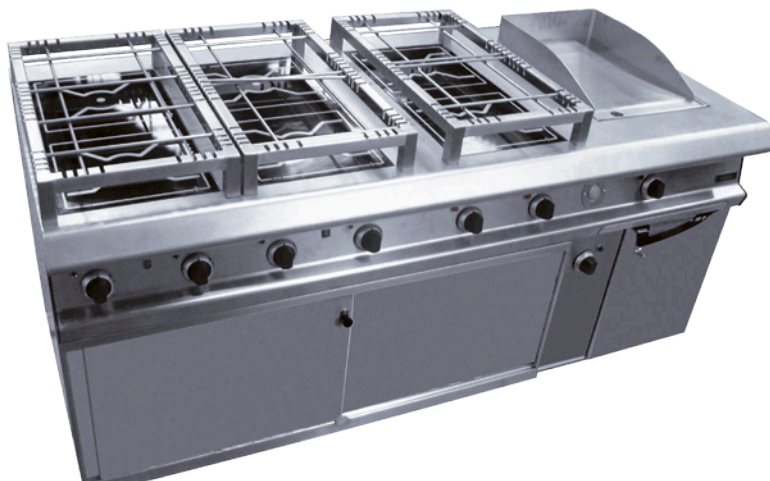
INTÉGRATION D'ÉQUIPEMENTS DES AUTRES FABRICANTS

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



FOURNEAU ADAPTÉ À LA NAVIGATION ET AUX ARMÉES

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



Respect de la qualité du travail et de l'hygiène

Gamme 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**



UPC, Unités de Productions Culinaires

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.

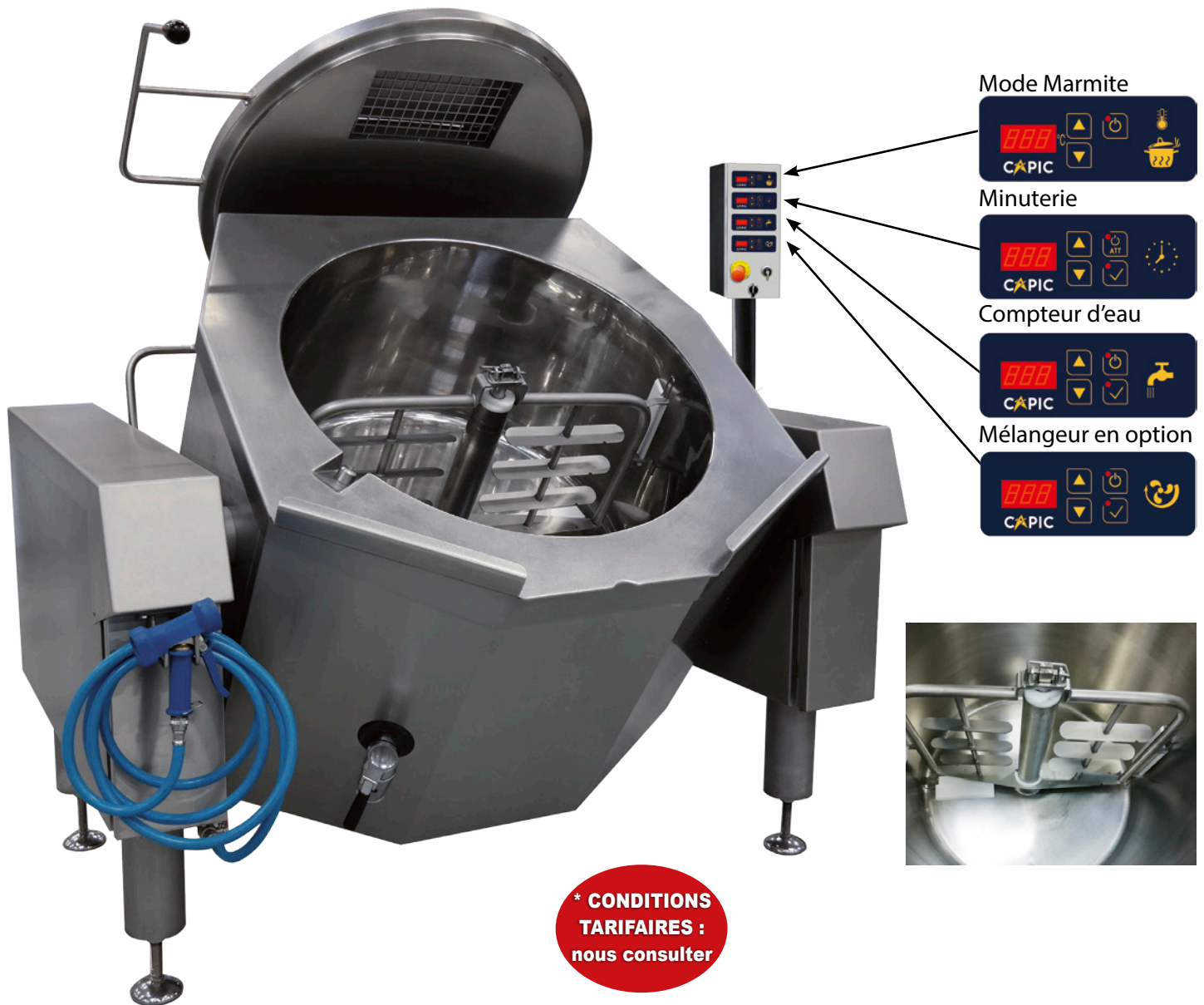


CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	Modèle : Type 100		
	<p>Mode de fonctionnement : Directe ou programmable.</p> <p>Fonctions : Mode sauteuse, mode marmite, sonde à coeur pour produit multipoints, compteur d'eau avec totaliseur, démarrage différé, minuterie temps de cuisson, basculement de la cuve, douchette, 300 recettes à 10 phases, préchauffage, diagnostique SAV.</p>	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center; color: white; font-weight: bold;"> * CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter </div>	
<p> - Chauffage électrique 36 kW W238040 Nous consulter</p> <p> - Chauffage gaz 40 kW W238041 Nous consulter</p>			
	OPTIONS		
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>(Sauteuses type 50, 60 ou 80 voir tarif Pilote page 55)</p>		

Marmite à générateur vapeur

Triple enveloppe - Pression 1 bar

Pour potages, sauces, plats cuisinés, desserts, ...



* CONDITIONS
TARIFAIRES :
nous consulter

• **DISPONIBLE en 150, 225 et 300 litres avec ou 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
- Piètement 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.

UPC, Unités de Productions Culinaires

CUISEUR / REFROIDISSEUR

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.

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



CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX HT
	CR250[®] De 2500 à 8000 repas/jour		
	<p>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.</p> <p>Volume cuves : 220 litres Paniers de 100 L environ. Façade 1810. Prof. 1210. Haut. 950</p>		<p>* CONDITIONS TARIFAIRES : nous consulter</p>
	<p> - Chauffage électrique 30 kW</p>	W236022	Nous consulter
	<p> - Chauffage gaz 35 kW</p>	W236012	Nous consulter
	<p> - Chauffage vapeur</p>	Nous consulter	
	CR500[®] > à 8000 repas/jour		
	<p>Volume cuves : 500 L Paniers de 250 L environ Pupitre de commande Façade 2450 Profondeur 1600 Hauteur 1820</p> <p>Chauffage : Electrique, gaz ou vapeur réseau</p>		<p>Gamme agroalimentaire, nous consulter</p>

Pour
collectivités

Pour
**cuisines
centrales**

Pour
**industries du
plat cuisiné**

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.

CAPACITÉ :
2 chariots de
20 niv. GN2/1



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).

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

*** CONDITIONS
TARIFAIRES :
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



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.

Fiabilité et simplicité d'utilisation

AUXILIAIRES



*Fours à convoyeur, fumoir,
salamandres*

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
	DIM. EXT. LxPxH	Larg. et haut. de passage	PIZZAS débit horaire*	PUISSANCE kW		
 <p>Tiroir pour résidus de cuisson.</p>	RESTAURATION EN					
	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 40 sec. à 6 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1290x945x610	500x80	40-60	9	W360208	9 825
OPTIONS						
- Tablettes entrée et sortie 300x500					X360108	241
- Piétement mobile haut 700 (ou ht 550 si superposition).					X360202	969
 <p>Support mobile en option.</p>	PRODUCTION 1 EN					
	Commande thermostatique digitale. Vitesse de déroulement du tapis réglable de 30 sec. à 9 minutes contrôlée par potentiomètre.					
	1950x1410x780	820x80	80-140	30	W360209	20 795
OPTIONS						
- Tablettes entrée et sortie 300x820					X360109	325
- Piétement mobile haut 580 (ou ht 350 si superposition).					X360205	1 208
OPTIONS					CODE	PRIX HT
- Déroulement du tapis de droite à gauche					X360410	163
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Restauration					X360211	482
- Cadre pour superposer entre 2 modèles Production 1					X360212	588

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

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 pré cuisson 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.



ATTENTION :

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

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.

FUMOIRS pour sécher et fumer : viandes, volailles, poissons



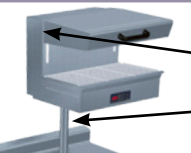
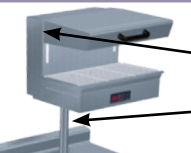


Avec option : ventilation et séchage.

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	4 980
25	60-120 kg	800x950x1900	W240302	5 700
35	110-200 kg	800x1250x1900	W240402	5 950
OPTIONS à associer obligatoirement : séchage + ventilation			CODE	PRIX HT
⚡	- Séchage électrique (400Vx3+T+N) pour type 15 : 2,5 kW		X240201	1 695
	pour type 25 : 3 kW		X240202	1 695
	pour type 35 : 4,5 kW		X240203	1 812
	- Ventilation (une vitesse 1 500 t/min)		X240401	3 512
OPTIONS			CODE	PRIX HT
	- Clayettes type 15 (552,5 x 667,5) l'unité		X242001	119
	type 25 (667,5 x 852,5) l'unité		X242002	179
	type 35 (667,5x1152,5) l'unité		X242003	241
	- Kit glissière + cadre pour barre de suspension pour type 15		X242006	163
	pour type 25		X242007	186
	pour type 35		X242008	208
	- Barre de suspension (l'unité)		X242005	68

SALAMANDRES

CONFIGURATION	CARACTÉRISTIQUES	CODE	PRIX
	SALAMANDRE INFRAROUGE AVEC DETECTION		
	- dimensions 600x640X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340401	3704
	- dimensions 800x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340404	4357
	SALAMANDRE ELECTRIQUE		
	- dimensions 600x590X590mm - P=3kW en 230Vx1	W340403	3048
	- dimensions 800x590X590mm - P=4.5kW en 400Vx3	W340406	3580
	SALAMANDRE GAZ LARGEUR		
	- dimensions 600x590X590mm - P=5.3kW	W340402	4215
	- dimensions 800x590X590mm - P=8.1 kW	W340405	4970
	OPTIONS	CODE	PRIX
	SUPPORT mural (formant équerre en tube inox)	X040101	381
	COLONNE SUPPORT salamandre au dessus du plan neutre (largeur 800 minimum)	X901941	1 371

A réception du matériel, veuillez systématiquement débiller. 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.



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

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

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

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 Celtic, Armen. Marmites Celtic, Salamandre, Océane.
- Diamètre 20/27 : Ensemble dessus gaz (C1, C2, C4, AM1, AM2, AM4, ABM1, ABM2, ABM4) sur four gaz en gamme Celtic, Armen et Charcuterie. Marmites Armen et Charcuterie. Sauteuses Armen, Celtic 60. Pilote.

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.

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 contractants.

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 substituent 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 œuvre.

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 de plus d'un mois courant à compter de la date de livraison initialement prévue. Passé ce délai, 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 avariés, 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 surcoût 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 brûleurs 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'œuvre 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 fournisseurs qui en bénéficient aient été payés dans les conditions énoncées ci-dessus, ainsi que dans les conditions particulières.

La garantie est mise en œuvre 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.

RÉACTIVITÉ
QUALITÉ
INNOVATION



CAPIC
France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France
02 98 64 77 00 - capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com -   

