



# CAPICHEF, gamme 800

Maximum d'efficacité dans un minimum de surface 1,5 m<sup>2</sup>



## Il se compose d'un ensemble :

- 2 feux sous grille inox 300x550 de 4,8 kW unitaire.
- 1 plaque coup de feu 400x500 de 6 kW unitaire.
- 2 feux sous grille inox 300x550 de 4,8 kW unitaire.
- 1 plancha inox électrique de 3kW thermostatée avec gouttière périphérique, tiroir en façade. Surface utile 17,5dm<sup>2</sup>
- 1 friteuse 8 litres de 6 kW, vidange par robinet en façade. 15 kg de frites par heure.

Cette composition est non modulable et peut être posée sur tout type de soubassement (piétement tubulaire, placard ouvert ou fermé, tiroirs, four, armoire réfrigérée).

Conçu pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts.  
Dessus monobloc 30/10, dimension 2000x836x270.

## Points forts :

- Robustesse :  
Compact avec un dessus 30/10.  
Grilles inox.  
Plaque coup de feu sur caisson à briques réfractaires.  
Plancha : résistance bridée sous la plaque.
- Performance :  
Résistance Oblongue (+ 30% de rendement) sous plancha et friteuse.
- Facilité d'entretien, de maintenance et d'installation.  
Dessus monobloc : pas d'infiltration de graisse ou de produit de nettoyage entre les appareils.  
Cuvette de propreté amovible sous feux nus lavable en machine.  
Large gouttière à eau autour de la plancha. Grand tiroir à jus.  
Tiroir de propreté embouti sous les feux nus.

**Avec CAPICHEF, vous bénéficiez de tout le savoir faire CAPIC, constructeur Français depuis 1955.**



★ ★ ★ ★  
**CAPIC**  
FRANCE

69, avenue des Sports - ZI de l'Hippodrome - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France  
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

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



# CAPICHEF, gamme 800



## Caractéristiques :

- Dimensions extérieures : 2000x836x270.
- Dessus monobloc en acier inoxydable 18-10 brouillé.
- Epaisseur dessus 30/10.
- Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé.
- Structure 20/10 en acier inoxydable.
- Bord avant tombé rayonné de 20.
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.
- Façade sans vis apparentes.
- Mitre unique lg. 2000.

## 4 feux :

- Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 4x4,8 kW.
- Grilles de feux en inox dimensions : 300x550.
- Cuvettes embouties et tiroirs de propreté.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

## Plaque coup de feu :

- Dimension 400x550 avec picots de répartition de chaleur.
- Chambre de combustion en brique réfractaire avec brûleur central démontable de 6 kW.
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Manettes de commande sécurisées et protégées.

## Plancha :

- Plaque 340x515 inox 18-10 ép.15 mm. Puissance 3 kW.
- Chauffage par résistance blindée en acier inox plaquée contre le fond de la plaque.
- 1 zone de chauffe indépendante thermostatée.
- Raclette incluse.
- Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé.
- Bonde de trop plein et vidange.
- Grand tiroir de récupération de 3 litres utiles.

## Friteuse :

- Cuve inox 8 L utile épaisseur 20/10. Puissance 6 kW.
- Rendement 12-15 kg/h frites surgelées 6x6.
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C.
- Chauffage par résistance blindée inox.
- Vidange par robinet en façade.
- 1 panier fil inox dimension : 190x240x140.

## Options :

- Allumage électrique.
- Barre de dressage.
- Tablette de dressage longueur 500 et 800.

