



# ELITE

BY CAPIC



# ELITE BY CAPIC

*" La satisfaction  
des Chefs  
est notre priorité "*



La rencontre avec le Chef



Etude et plan 3D



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 30/10ème, 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.



Une étoile  
dans votre  
cuisine

La fabrication



La réception



# Chef, Composez votre fourneau !



## DESSUS GAZ



### FEU NU

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

Grille inox et cuvette de propreté



### COUP DE FEU

Plaque fonte au choix : 6 kW - 400x550 ou 8 kW - 500x600 ou 600x600 ou 800x600 ou 10 kW - 1000x600

Caisson amovible à briques réfractaires



# Un fourneau unique et sur-mesure



L'histoire  
d'une passion



## 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 spéciale inox avec gouttière  
d'écoulement

7,2kW : 550x400 ou 10kW : 620x515  
Option rainurage ou polissage miroir



## FRITEUSE

Production : + de 35 kg/h  
1 cuve de 20 litres de 20 kW  
Relevage manuel



# Du rêve à la réalité !



## DESSUS ÉLECTRIQUE



### PLAQUE VITRO

Foyer rayonnant : 1 zone ou 2 zones  
Foyer induction : 1, 2 zones ou multizones

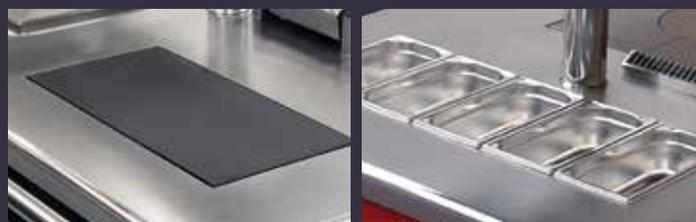


### COUP DE FEU

Plaque fonte affleurante : 300x600 - 5 kW

### BAIN-MARIE

Tous formats GN ou sur-mesure



“ L’admiration de son travail  
est un art qui se savoure “



Laissez parler  
votre imagination



### PLANCHA

Plaque duplex avec gouttière d'écoulement  
550x400 - 5 kW - 1 zone  
620x515 - 6 kW - 2 zones  
Option rainurage



### PLANCHA PLASMA

2 ou 4 zones de chauffe  
200° C en moins de 6 minutes  
330x585 - 7,6 kW  
620x585 - 15,3 kW



**Le Must  
en cuisson !**



### FRITEUSE

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



# Le respect de vos traditions culinaires



ÉTAGÈRE  
BARREAUDÉE

MONTAGE  
EN PONT

## EN COMPLÉMENT

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



Quelques exemples de divers équipements que nous pouvons aussi incorporer



Four Tandoori



Robata



wok

# Plusieurs choix possibles de soubassement



PLACARD

RÉFRIGÉRÉ

## PLACARD

Fermé, ouvert ou étuve  
Porte battante ou coulissante

**TIROIR** - Neutre ou chauffant  
pour bac GN1/1 ou assiettes

## FOUR STATIQUE GN2/1

Puissance : Elec. 5,1 kW - Gaz 10 kW  
Façade 800 ou 1000 - Commandes protégées  
Enceinte calorifugée - Porte à double paroi  
Traversant sur modèle électrique

## RÉFRIGÉRÉ

- 2, 3 ou 4 portillons
  - 2, 4 ou 6 tiroirs coulissants GN1/1
- Groupe tropicalisé 43°C au R454C



Tiroirs



Four

# Une finition exceptionnelle

**Exemple de finition :**  
Dessus finition brouillée  
Bords arrondis poli miroir  
Barre de dressage  
Salamandre avec étagère  
Poignées de placard au choix :  
teinte inox ou laiton



“ D’une grande efficacité et  
d’une solidité irréprochable “



RAL 3027  
Rouge framboise

Le souci du détail

TOUTES COULEURS RAL POSSIBLES, EXEMPLES DE COULEURS



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

LOGO DE VOTRE RESTAURANT APPOSÉ SUR VOTRE PIANO



# CAPIC

France 1955 ★★★★★

5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France

Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - email : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com) - [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

MADE IN  
FRANCE



WESTOTEL  
LE POULIGUEN - LA BAULE

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.