



LE FOURNEAU DES CHEFS



ELITE

Cyclo

ELITE



Un fourneau unique.

Conçu selon vos souhaits, il est le résultat d'une collaboration et d'une passion entre vous et nos spécialistes. Il respecte la tradition et le futur.

The Elite cooking range is unique.

A Tailor made cooking range to meet your needs.

The Elite is the result of our specialist's enthusiasm and of our collaboration with you.

Respecting both tradition and modernity.

Un art qui s'admire.

The aesthetics of the elite compel admiration.





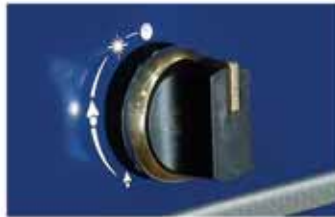
Dispositions, implantations, formes, équipements, nous les conjugons avec vous pour réaliser le piano de vos rêves.

Layout, installation, forms, equipments for us to realize the cooker of your dreams.



*Elite : la robustesse, la performance,
l'ergonomie, l'hygiène et
l'esthétique qui font la différence.*

*Elite : Robustness, performance, ergonomics, hygienic and aesthetic that
make the difference.*





*Elite est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant.
Elite is composed by a one-piece top and an independent base unit.*

*Matériaux : acier inoxydable (dessus 30/10), finition brouillée, satinée et poli-miroir,
revêtement acier inox ou émail de couleur.
Material: stainless steel (top 3 mm thick), brushed satin and mirror finishes, body in stainless steel
or coloured enamel finish.*





Dessus : Plan de travail, feu nu, plaque coup de feu, grillade, plancha, friteuse, bain-marie, foyer induction ou rayonnant, wok, bac, ...

En complément : étagère sur mitre, colonne d'eau, barre de dressage, ...

Soubassement : four, placard, neutre ou chauffant, tiroir coulissant, réserve réfrigérée, ...

Top: work-top, open burner, French hot top, griddle, plancha, fryer, bain-marie-induction or radiant heating elements, woks, sink unit,...

In addition: eye-level shelf, water supply, front bar ,...

Base unit: oven, storage or heated cupboard, drawer unit, refrigerated storage space,...







Océane

est un fourneau professionnel de grande cuisine conçu pour restaurateurs et particuliers.

CAPIC réalise votre fourneau tout en acier inoxydable 18-10, dessus en 20/10, présentation brouillée, bandeau arrière formant mitre et bandeau avant à bord tombé et arrondi poli-miroir muni d'une barre de dressage, pieds réglables en hauteur cachés par une plinthe amovible noire, allumage électrique des brûleurs, cheminée décorative sur certains éléments.

Océane is a professional catering cooker conceived for professionals and private use.

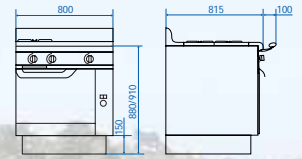
The Océane is manufactured in 18-10 stainless steel. The 2 mm thick top is brushed finish while a mirror finish is used on the mitre and on the up stand at the back of the range and on the rounded front drop edge. Fitted with a front trim bar, adjustable feet concealed behind removable black plinths, electric ignition for burners and decorative chimney units on some of our models.



Océane, le plaisir de cuisiner tout en couleur.



Bréhat à la carte...



Les dessus

Top units



2 feux sous grilles 300x275
(5 kWx2)
+ 1 plaque coup de feu 495x550
(8 kW).
2 open burners under 300x275 mm cast-iron grills (5 kWx2) + 1 French hot top 495x550 mm (8 kW).



1 plaque coup de feu 795x550
(8 kW).
1 French hot top 795x550 mm (8 kW).



4 feux sous grilles 400x275
(5 kWx4).
4 open burners under 400x275 mm cast-iron grills (5 kWx4).

Les soubassements

Base units



Placard de rangement ou étuve
Placard 2 portes battantes, 1 étagère inférieure.
ou **Étuve** 2 portes battantes, 1,5 kW avec thermostat.

Storage cupboard
Cupboard with 2 doors and bottom shelf
or **Hot cupboard** with 2 doors, 1,5 kW with thermostat.



Four statique : Thermostat 50-300°C
96 litres (530x650x280)
Gaz 10 kW - Elec. 5,1 kW
ou 66 litres (530x450x280)
Gaz 8 kW - Elec. 4,2 kW

Gas or electric oven : Thermostat 50-300°C
96 litres (530x650x280 mm) Gas 10 kW.
Electric 5,1 kW.
or 66 litres (530x450x280 mm) Gas 8 kW.
Electric 4,2 kW.

HOMARD GRILLÉ À L'ESTRAGON

Porte 4 personnes
1 kg de homard
1 kg de beurre
1 kg de vinaigre
2 branches d'estragon

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Nettoyer le homard et le dévisser.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de beurre et de vinaigre.

Bar en croûte de sel

Porte 4 personnes
1 bar de 2,500 kg environ
1 kg de sel
Eggs et beurre
Eggs et beurre

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Nettoyer le bar et le dévisser.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.

GÂTEAU BRETON

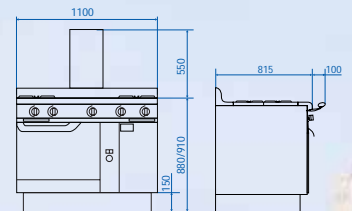
Porte 10 personnes
450 g de farine
100 g de beurre
8 jaunes d'œufs
100 g de sucre
100 g de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200°C.
- Nettoyer le gâteau et le dévisser.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.
- Le faire cuire pendant 10 minutes dans un bouillon de sel.

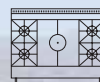


Quessant à la carte...

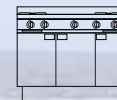


Le dessus

Top units



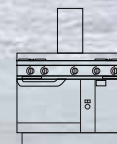
4 feux sous grilles 300x275
(5 kWx4)
+ 1 plaque coup de feu 495x550
(8 kW).
4 open burners under 300x275 mm cast-iron grills (5 kWx4)
+ 1 French hot top 495x550 mm (8 kW).



Placard de rangement ou étuve

Placard 3 portes battantes 1 étagère inférieure.
ou **Étuve** 1,5 kW avec thermostat,
2 portes + 1 placard neutre.

Storage cupboard or hot cupboard
Cupboard with 3 doors and bottom shelf
or **Hot cupboard** with 2 doors, 1,5 kW with thermostat + one storage cupboard.



Four statique et placard de rangement
Thermostat 50-300°C
96 litres (530x650x280) Gaz 10 kW - Elec. 5,1 kW
ou 66 litres (530x450x280) Gaz 8 kW - Elec. 4,2 kW

Gas or electric oven and storage cupboard
Thermostat 50-300°C.
96 litres (530x650x280 mm). Gas 10 kW. Electric 5,1 kW.
or 66 litres (530x450x280 mm). Gas 8 kW.
Electric 4,2 kW.

*Façade, côtés et cheminée en émail vitrifié à 850° réalisé à l'ancienne en couches successives.
Grande résistance aux chocs et superbe finition (inox sur demande).*

*The front, the sides and the chimney are finished in enamel with successive layers baked at 850°C.
A great shock resistance for a beautifully finished piece of art.*



Inox
Stainless steel



Bordeaux
Burgundy



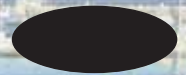
Bleu
Blue



Ivoire
Ivory



Vert
Green



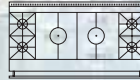
Noir
Black



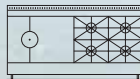
Belle-île à la carte...

Les dessus

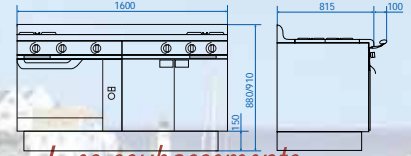
Top units



4 feux sous grilles 300x275 (5 kWx4)
+ **2 plaques coup de feu 495x550 (8 kWx2).**
4 open burners under 300x275 cast-iron grills (5 kWx4)
+ **2 French hot tops 495x550 mm (8 kWx2).**

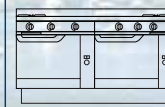


4 feux sous grilles 400x275 (5 kWx4)
+ **1 plaque coup de feu 795x550 (8 kW).**
4 open burners under 400x275 cast-iron grills (5 kWx4)
+ **1 French hot top 795x550 mm (8 kW).**

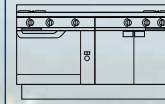


Les soubassements

Base units



2 fours : Thermostat 50-300°C
96 litres (530x650x280) Gaz 10 kWx2
Elec. 5,1 kWx2
ou **66 litres (530x450x280) Gaz 8 kWx2**
Elec. 4,2 kWx2.
1 gas or electric ovens : Thermostat 50-300°C.
96 litres (530x650x280 mm). Gas 10 kWx2.
Electric 5,1 kWx2.
ou **66 litres (530x450x280 mm). Gas 8 kWx2.**
Electric 4,2 kWx2.

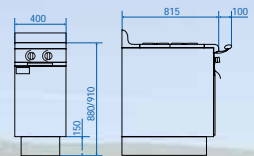


1 four + placard de rangement ou étuve
Nota : possibilité de mettre 2 fours statiques 96 ou 66 litres, électrique ou gaz. Un four peut être remplacé par un placard à 2 portes ou 1 étuve 1,5 kW.
1 gas or electric oven + storage or hot cupboard.
n.b. alternative of 2 gas or electric ovens of 96 or 66 litres.
An oven can be replaced by a 2 door cupboard or by a 1,5 kW hot cupboard.

Les Îlots complètent Bréhat, Ouessant et Belle-Île



La carte des Îlots...



Les dessus

Top units



Feux nus
2 feux nus sous grille 400x275 (5kWx2).
2 open burners under 400x275 mm cast-iron grills (5 kWx2).



Bain marie
Cuve 300x510x200 pour bac GN 1/1
Elec. 1,2 kW.
Bain-marie with 300x510x200 mm tank for GN 1/1 container. Electric 1,2 kW.



Foyers rayonnants (façade 500)
2 foyers rayonnants sous plaque vitro de 370x630 (4 kWx2).
2 heating elements (4 kW each) under 370x630 mm ceramic top.
400 V 3-phase non switchable. Front 500 mm.



Plan neutre
Dessus en acier inox avec un tiroir coulissant.
Work top with GN 1/1 drawer. Stainless steel top surface.



Grillade plaque fonte Nervurée : Elec. 300x600 5 kW
Gaz 400x550 8,5 kW.
Lisse : 400x500 Elec. 4,5 kW
Gaz 7,5 kW.
Griddle with special stainless steel griddle plate. Ribbed Electric 300x600 mm 5 kW. Gas 400x550 mm 8,5kW. Smooth 400x550 mm. Electric 4,5 kw. Gas 7,5kW.



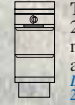
Friteuse
15 litres. 1 panier 240x310x180.
Elec 12 kW 400 Vx3 - Gaz 12 kW.
Fryer. 15 litres capacity. 1 basket 240x310x180 mm. Electric 12 kW 400V 3-phase. Gas 12 kW.

Les soubassements

Base units



Placard de rangement
1 porte battante, 1 étagère inférieure.
Storage cupboard
1 door with bottom shelf.



Tiroirs
2 tiroirs coulissants (3 si dessus plan neutre) pouvant recevoir des bacs GN 1/1 amovibles prof. 100.
Drawers unit
2 drawers (3 if the top unit is a worktop depth 100 mm). Accepts removable GN 1/1 containers.



LE PLAISIR DE CUISINER.

La volonté de continuer d'utiliser des tours de main, hérités de l'autre siècle, conjuguée à la passion du bel ouvrage, le tout complété par l'expérience et des moyens de production des plus performants, feront d'un ELITE l'outil essentiel et indispensable de votre cuisine.

*The willingness to continue to use skills inherited from another century, combined with a passion for superb workmanship supported by enormous experience and high quality manufacturing equipment makers.
ELITE the essential appliance for your kitchen.*



UN ESPRIT, UNE ÉQUIPE, UNE COMPÉTENCE

**USINES CAPIC - 69, av. des Sports - ZI de l'Hippodrome - 29556 QUIMPER CEDEX 9 - France
Tél. 02 98 64 77 00 - Fax 02 98 52 06 47 - www.capic-fr.com / capic@capic-fr.com**