



Catalogue



caplain
machines



Le talent, le goût, les saveurs...
Talent, taste, flavours...



LAMINOIRS DOUGH SHEETERS	P. 02 - 12
MACHINES A CROISSANTS MACHINES FOR CROISSANTS	P. 13 - 14
BATTEURS MELANGEURS PLANETARY MIXERS	P. 15 - 28
PETRINS KNEADERS	P. 29 - 36
DIVISEUSES HYDRAULIQUES HYDRAULIC DOUGH DIVIDERS	P. 37
DIVISEUSES BOULEUSES BUN DIVIDERS AND ROUNDERS	P. 38
DIVISEUSES MANUELLES MANUAL DOUGH DIVIDERS	P. 39
PESEUSES VOLUMETRIQUES VOLUMETRIC DOUGH DIVIDERS	P. 40 - 41
BOULEUSE CONIQUE CONICAL ROUNDER	P. 42
GROUPE AUTOMATIQUE BREAD LINE	P. 43
FACONNEUSES A BAGUETTES DOUGH MOULDERS	P.44
FACONNEUSE A PETITS PAINS FINGER BREAD DOUGH MOULDER	P. 45
REFROIDISSEURS D'EAU WATER COOLERS	P. 46
DOSEUR D'EAU WATER MEASURER	P. 47
SYSTEMES DE REFROIDISSEMENT COOLING SYSTEM	P. 48
ETUVE PROVER	P. 49
ARMOIRES ET CHAMBRES DE FERMENTATION RETARDER PROVER CABINETS AND CHAMBERS	P. 50 - 53
SURGELATEURS - CONSERVATEURS DEEP FREEZERS - STORAGE CABINETS	P. 54
DIVISEUSE BOULEUSE A PIZZA PIZZA DOUGH DIVIDER AND ROUNDER	P. 55
FACONNEUSES A PIZZA PIZZA MOULDERS	P. 56
FOURS A PIZZA PIZZA OVENS	P. 57 - 59
FOURS VENTILES CONVECTION OVENS	P. 60 - 65
FOURS ROTATIFS ROTARY RACK OVENS	P. 66 - 68
FOURS A SOLE MODULAIRES MODULAR DECK OVENS	P. 69
FOURS A SOLE DECK OVENS	P. 70 - 71
TRANCHEUSES A PAIN BREAD SLICERS	P. 72
TAMISEUR A FARINE FLOUR SIFTER	P. 73
MACHINES POUR AMANDES ET PRALINES ALMONDS AND PLANINES MACHINES	P. 74 - 77



LAMINOIR ELECTRIQUE DE TABLE VERTICAL ELECTRIC VERTICAL DOUGH ROLLER

captain
machines



LAMINOU

Machine à poser sur table

Largeur utile de travail : 290 mm

Abaisse des cylindres : de 1 à 9 mm

Poids du pâton réfrigéré : 1 kg maximum

Travail à froid de la pâte

Cylindres en plastique alimentaire

Protection en plexi

Corps de machine en inox

Pieds ventouses

LAMINOU

Table top machine

Working width: 290 mm

Lowering of cylinders: from 1 to 9 mm

Dough piece weight: 1 kg maximum

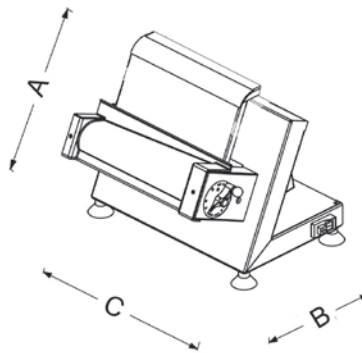
Cold working of the dough

Plastic (ABS) cylinders

Plastic safety protection

Stainless steel body

Suction grip feet



Dimensions / Dimensions

A mm	315
B mm	270
C mm	430

Poids / Weight

Kg 21

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Gr 30 à 1000

Puissance moteur / Motor power

kW 0.25

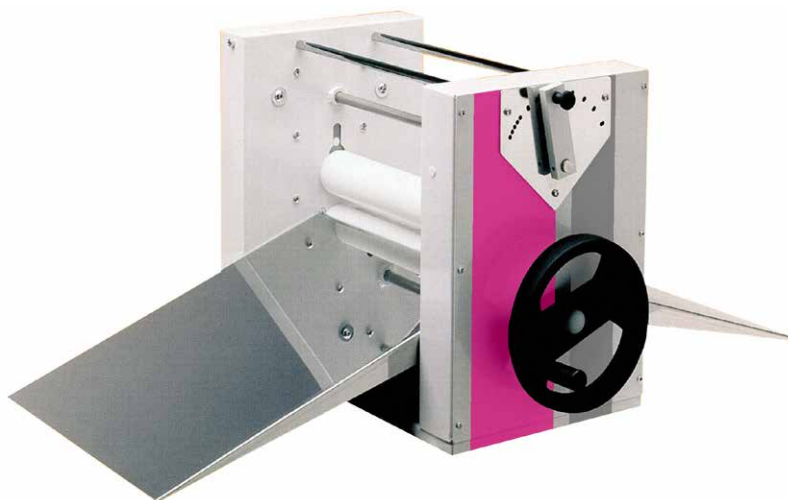
Voltage / Voltage

MONO - 230 V - 50Hz



LAMINOIR MANUEL MANUAL DOUGH SHEETER

captain
machines



LAM400

Machine à poser sur table
Largeur utile de travail : 400 mm
Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum

Cylindres: Ø 60 mm
Abaisse des cylindres : de 0.5 à 34 mm
Tables inox 18/10 démontables

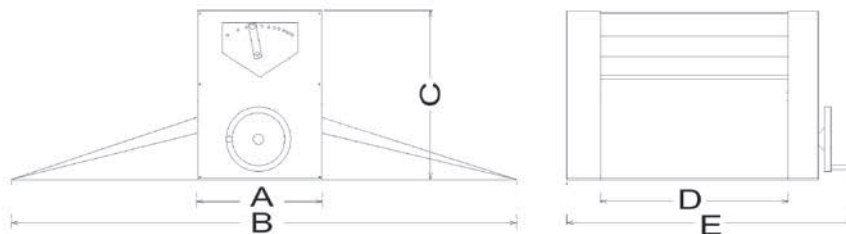
Nettoyage facile
Laminage par action manuelle

LAM400

Table top machine
Working width: 400 mm
Dough piece weight: 2 kg maximum

Cylinders : Ø 60 mm
Lowering of cylinders: from 0.5 to 34 mm
Removable 18/10 stainless steel tables

Easy cleaning
Manual sheeting



Dimensions / Dimensions

A mm	298
B mm	1190
C mm	400
D mm	400
E mm	680

Poids / Weight

Kg	35
----	----

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg	2
----------	---



LAMINOIR MANUEL MANUAL DOUGH SHEETER

captain
machines



LAMINETTE

Machine à poser sur table
Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum

Cylindres: Ø 80 mm
Abaisse des cylindres : de 0.5 à 32 mm
Tables inox 18/10 démontables

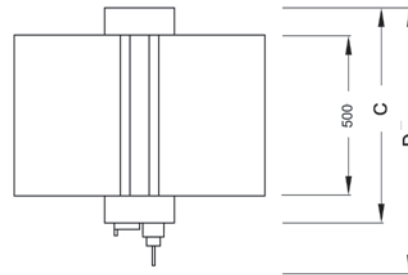
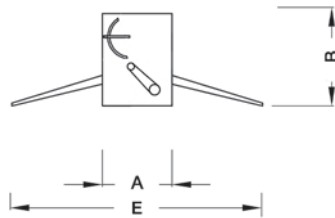
Nettoyage facile
Laminage par action manuelle

LAMINETTE

Table top machine
Working width: 500 mm
Dough piece weight: 4 kg maximum

Cylinders : Ø 80 mm
Lowering of cylinders: from 0.5 to 32 mm
Removable 18/10 stainless steel tables

Easy cleaning
Manual sheeting



Dimensions / Dimensions

A mm	240
B mm	310
C mm	675
D mm	835
E mm	790

Poids / Weight

Kg	24
----	----

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg	4
----------	---



LAMINOIR ELECTRIQUE A TABLETTESS INOX TEFLONNEES ELECTRIC DOUGH SHEETER WITH FEEDING TEFLON STAINLESS STEEL TABLES

captain
machines



OPTION:
Support à roulettes
Support with castors

LP2000X

Machine à poser sur table

Largeur utile de travail : 490 mm

Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 0.1 à 34 mm

Cylindres : Ø 60 mm

Tables **inox recouvertes de téflon** démontables

Bac à farine

Racleurs supérieurs démontables

Inversion de laminage par joystick

Grilles de protection

Rapidité et facilité de démontage des racleurs supérieurs

OPTIONS

- Support à roulettes (larg. 1600 x prof. 830 x haut. 800 mm)
- Pédale d'inversion de sens de laminage

LP2000X

Table top machine

Working width: 490 mm

Dough piece weight: 4 kg maximum

Lowering of cylinders: from 0.1 to 34 mm

Cylinders: Ø 60 mm

Removable **feeding teflon stainless steel** tables

Flour box

Removable upper-scrapers

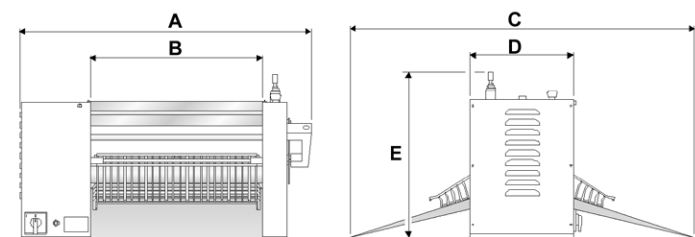
Reverser by joystick

Safety grids

Dismounting of the upper scrapers easy and quick

OPTIONS

- Support with castors (width. 1600 x depth. 830 x height. 800 mm)
- Foot control pedal



Dimensions / Dimensions

A mm	835
B mm	500
C mm	1000
D mm	300
E mm	470
Poids / Weight	
Kg	70
Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight	
(max) Kg	4
Puissance moteur / Motor power	
Kw	0.37
Voltage / Voltage	

MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
TRI - 230/400V- 50/60Hz



LAMINOIR A TABLETTES INOX TEFLONNEES SUR SOCLE DOUGH SHEETER WITH FEEDING TEFLON STAINLESS STEEL TABLES ON SUPPORT

captain
machines



Position rangement
Storage position

LP3000X

Machine sur socle à roulettes
Largeur utile de travail : 490 mm
Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 0.1 à 34 mm
Cylindres : Ø 60 mm

Tables rabattables
Goulottes de récupération sur glissières
Bac à farine
Racleurs supérieurs démontables
Inversion de laminage par joystick
Grilles de protection
Rapidité et facilité de démontage des racleurs supérieurs

OPTION

- Pédale d'inversion de sens de laminage

LP3000X

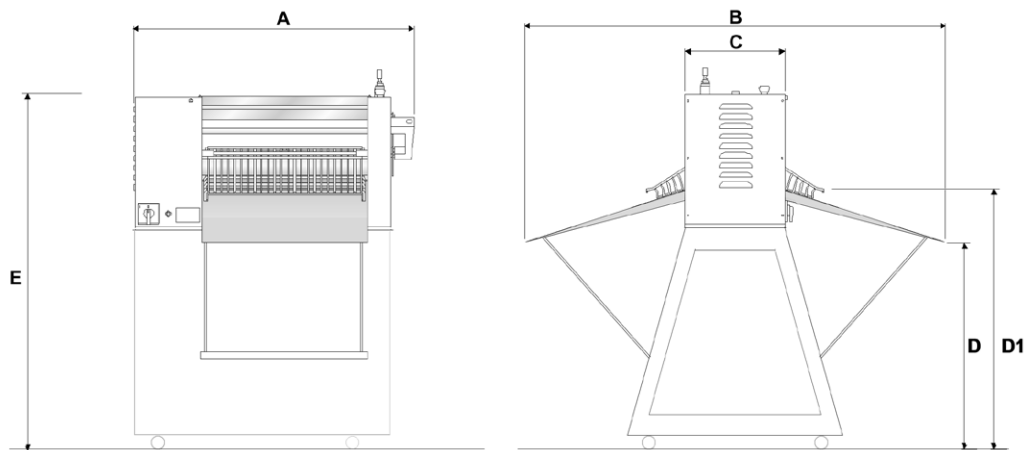
On rolling support machine
Working width: 490 mm
Dough piece weight: 4 kg maximum

Lowering of cylinders: from 0.1 to 34 mm
Cylinders: Ø 60 mm

Fold down tables
Recovery chute on each table
Flour box
Removable upper-scrappers
Reverser by joystick
Safety grids
Dismounting of the upper scrapers easy and quick

OPTION

- Foot control pedal



Dimensions / Dimensions

A mm	835
B mm	1900 (+400)
C mm	300
D / D1 mm	780 / 930
E mm	1220

Poids / Weight

Kg 112

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg 4

Puissance moteur / Motor power

Kw 0.37

Voltage / Voltage

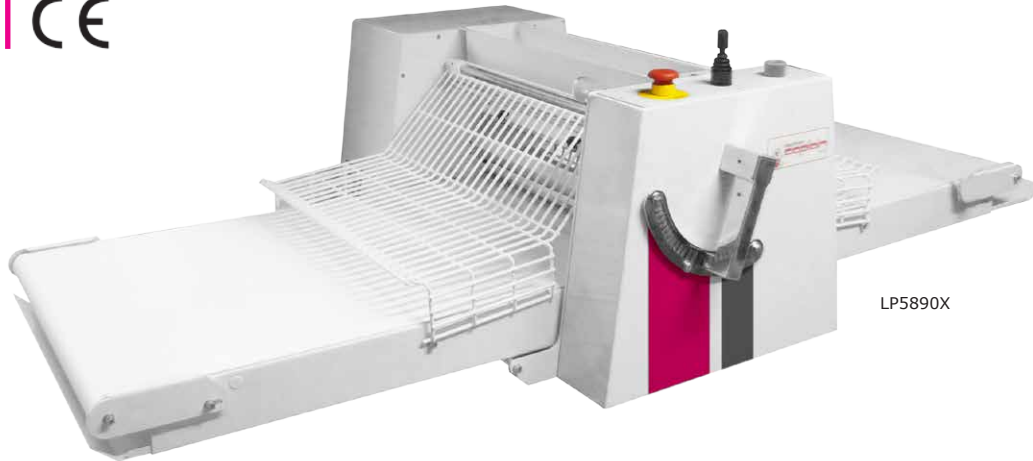
MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
TRI - 230/400V - 50/60Hz



LAMINOIRS A TAPIS A POSER SUR TABLE

TABLE TOP DOUGH SHEETERS WITH BELTS

caplain
machines



LP5890X

LP5890X - Tables courtes LP5893XL - Tables longues

Machine à poser sur table
Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 35 mm
Cylindres : Ø 60 mm

Racleurs supérieurs et inférieurs démontables
Inversion de laminage par joystick
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Bac à farine
Tables relevables
Goulottes de récupération sur glissières

OPTIONS

- Voltage : MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rouleau à pâtisserie
- Pédale d'inversion de sens de laminage

LP5890X - Short tables LP5893XL - Large tables

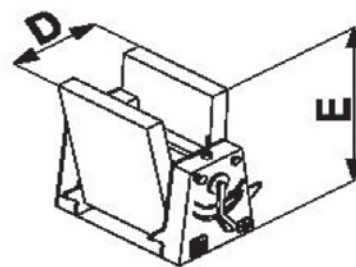
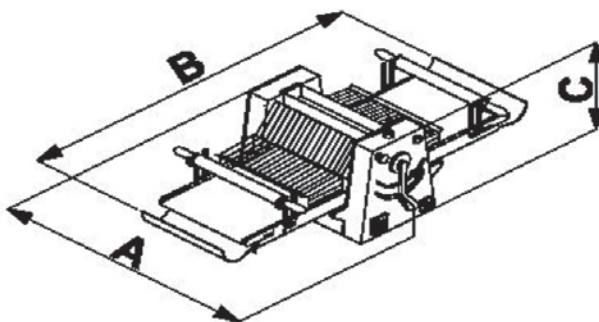
Table top machine
Working width: 500 mm
Dough piece weight: 8 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 35 mm
Cylinders: Ø 60 mm

Upper and lower removable scrapers
Rolling reverser by joystick
Rolling belts by differential mechanism
Flour box
Lifting tables
Recovery chute on each table

OPTIONS

- Voltage: MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rolling pin
- Foot control pedal



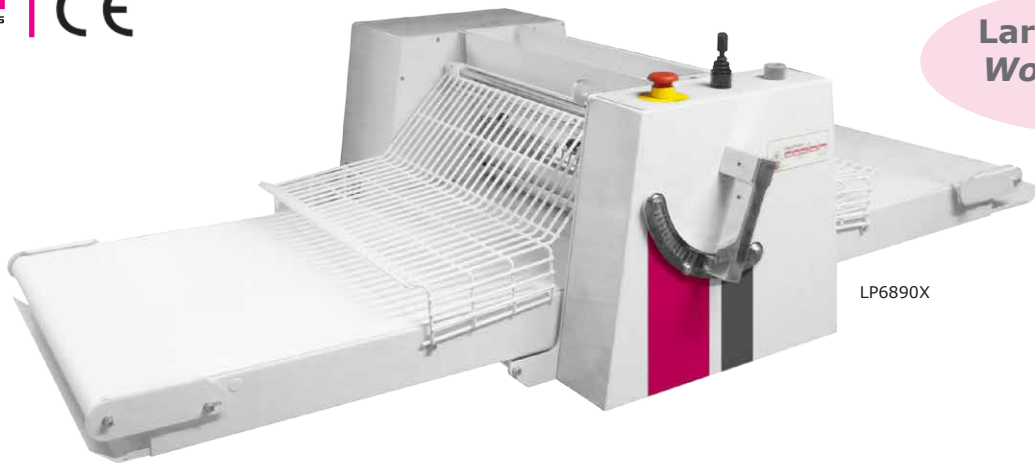
	LP5890X	LP5893XL
Dimensions / Dimensions		
A mm	890	890
B mm (avec goulottes / with recovery chute)	2050	2450
B* mm (sans goulottes / without recovery chute)	1650	2050
C mm	400	400
D mm	545	545
E mm	810	1005
Poids / Weight		
Kg	110	125
Poids du pâton réfrigéré / Dough piece weight		
(max) Kg	8	8
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.37	0.37
Voltage / Voltage		
	TRI - 230/400V - 50/60 Hz	



LAMINOIRS A TAPIS A POSER SUR TABLE

TABLE TOP DOUGH SHEETERS WITH BELTS

caplain
machines



Larg. de travail
Working width
600 mm

LP6890X - Tables courtes LP6893XL - Tables longues

Machine à poser sur table
Largeur utile de travail : 600 mm
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 35 mm
Cylindres : Ø 60 mm

Racleurs supérieurs et inférieurs démontables
Inversion de laminage par joystick
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Bac à farine
Tables relevables
Goulottes de récupération sur glissières

OPTIONS

- Voltage : MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rouleau à pâtisserie
- Pédale d'inversion de sens de laminage

LP6890X - Short tables LP6893XL - Large tables

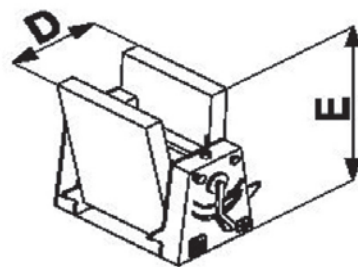
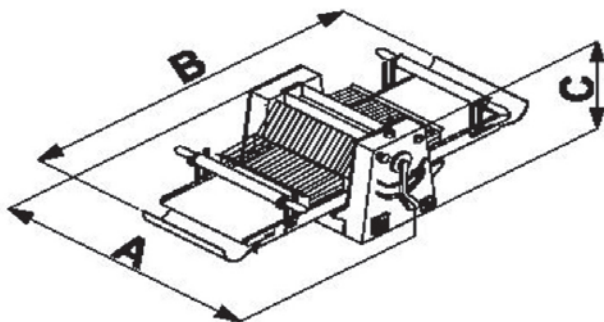
Table top machine
Working width: 600 mm
Dough piece weight: 8 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 35 mm
Cylinders: Ø 60 mm

Upper and lower removable scrapers
Rolling reverser by joystick
Rolling belts by differential mechanism
Flour box
Lifting tables
Recovery chute on each table

OPTIONS

- Voltage: MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rolling pin
- Foot control pedal



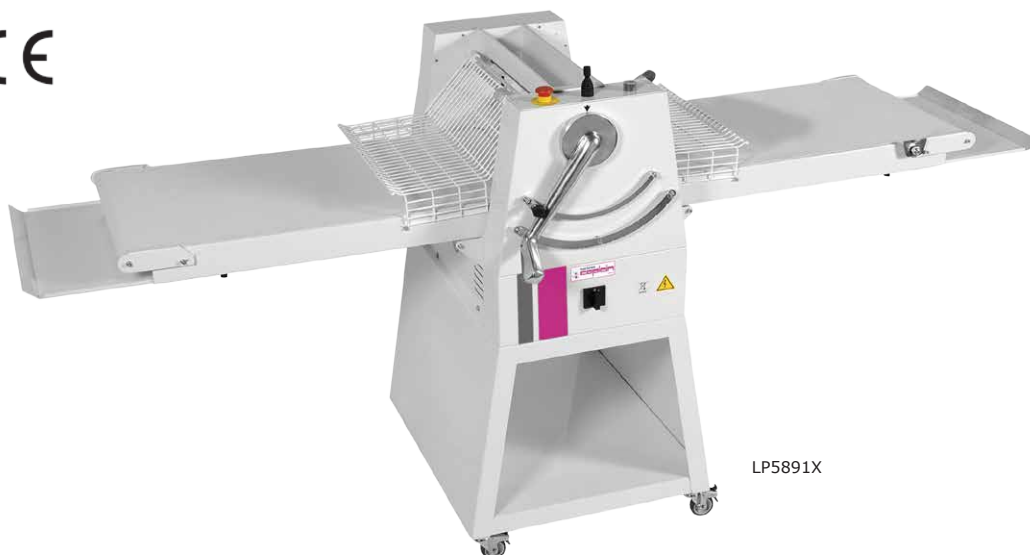
Dimensions / Dimensions

	LP6890X	LP6893XL
A mm	980	980
B mm (avec goulottes / with recovery chute)	2050	2450
B* mm (sans goulottes / without recovery chute)	1650	2050
C mm	400	400
D mm	545	545
E mm	810	1005
Poids / Weight		
Kg	120	135
Poids du pâton réfrigéré / Dough piece weight		
(max) Kg	8	8
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.37	0.37
Voltage / Voltage		
	TRI - 230/400V - 50/60 Hz	



LAMINOIRS A TAPIS SUR SOCLE DOUGH SHEETERS WITH BELTS ON SUPPORT

caplain
machines



LP5891X

LP5891X - Tables courtes LP5896XL - Tables longues

Machine sur socle à roulettes
Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 35 mm
Cylindres : Ø 60 mm

Racleurs supérieurs et inférieurs démontables
Inversion de laminage par joystick
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Bac à farine
Tables relevables
Goulottes de récupération sur glissières

OPTIONS

- Pédale d'inversion de sens de laminage
- 2 vitesses
- Voltage : MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rouleau à pâtisserie

LP5891X - Short tables LP5896XL - Large tables

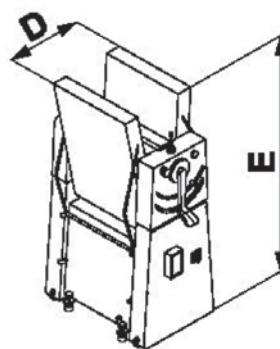
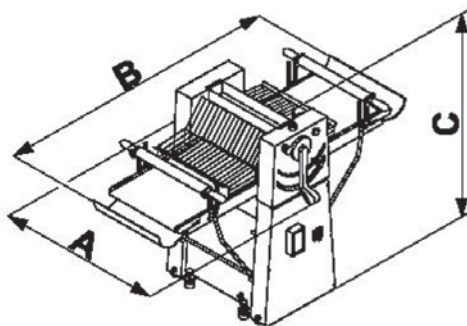
Machine on rolling support
Working width: 500 mm
Dough piece weight: 8 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 35 mm
Cylinders: Ø 60 mm

Upper and lower removable scrapers
Rolling reverser by joystick
Rolling belts by differential mechanism
Flour box
Lifting tables
Recovery chute on each table

OPTIONS

- Foot control pedal
- 2 speeds
- Voltage : MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz
- Rolling pin



Dimensions / Dimensions

	LP5891X	LP5896XL
A mm	890	890
B mm (avec goulottes / with recovery chute)	2050	2450
B* mm (sans goulottes / without recovery chute)	1650	2050
C mm	1210	1210
D mm	545	545
E mm	1630	1830
Poids / Weight		
Kg	155	165
Poids du pâton réfrigéré / Dough piece weight		
(max) Kg	8	8
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.37	0.37
Voltage / Voltage		
	TRI - 230/400V - 50/60 Hz	



LAMINOIRS A TAPIS - 2 VITESSES

DOUGH SHEETERS WITH BELTS - 2 SPEEDS

caplain
machines



LP5000XL

LP5000X - Tables courtes LP5000XL - Tables longues

Largeur utile de travail : 600 mm
Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 40 mm
Cylindres : Ø 72 mm

Inversion de laminage par pédale ou par joystick
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Rouleaux à pâtisserie en PVC alimentaire
Bac à farine
Bac de récupération de farine
Tables démontables et relevables
Goulottes de récupération sur glissières
Racleurs inférieurs et supérieurs démontables
4 roulettes fixes

OPTIONS

- **UNIQUEMENT pour LP5000XL** : Découpe automatique à croissants DAC600 (autres découpoirs, nous consulter)
- Corps de machine en inox

LP5000X - Short tables LP5000XL - Large tables

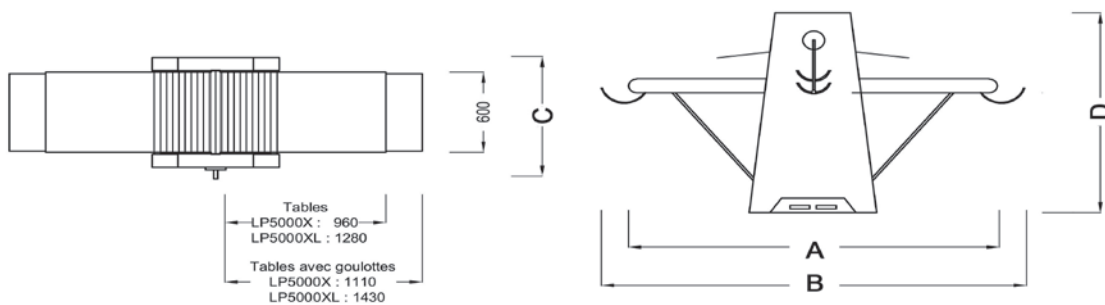
Working width : 600 mm
Dough piece weight: 12 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 40 mm
Cylinders: Ø 72 mm

Rolling reverser by joystick or pedal
Rolling belts by differential mechanism
Plastic (ABS) roller pins
Flour box
Recovery flour tray
Lifting and removable tables
Recovery chute on each table
Lower and upper removable scrapers
4 fixed castors

OPTIONS

- **ON LP5000XL ONLY**: DAC600 Automatic croissant cutter (other cutters, please consult us)
- Stainless steel body



Dimensions / Dimensions

	LP5000X	LP5000XL
A mm (A1mm)	2050 (+340)	2750 (+340)
B mm	2350	3050
C mm	1020	1020
D mm	1300	1300

Poids / Weight

kg	225	240
----	-----	-----

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg	12
----------	----

Puissance moteur / Motor power

1ère vitesse / 1st speed (kW)	0.75
2ème vitesse / 2nd speed (kW)	1.1

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60 Hz / TRI - 230V - 50/60 Hz



LAMINOIR A TAPIS - VARIATEUR DE VITESSE DOUGH SHEETER WITH BELTS - MULTI SPEED SYSTEM

captain
machines



LP5000XXL - Tables extra-longues

Largeur utile de travail : 600 mm

Poids du pâton réfrigéré : 12 kg maximum

Abaisse des cylindres : de 1 à 32 mm
Cylindres : Ø 72 mm

Inversion de laminage par pédale ou par joystick
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Rouleaux à pâtisserie en PVC alimentaire
Bac à farine
Bac de récupération de farine
Tables démontables et relevables
Goulottes de récupération sur glissières
Racleurs inférieurs et supérieurs démontables
4 roulettes fixes

OPTIONS

- Découpe automatique à croissants DAC600 (autres découpoirs, nous consulter)
- Corps de machine en inox

LP5000XXL - Extra-large tables

Working width : 600 mm

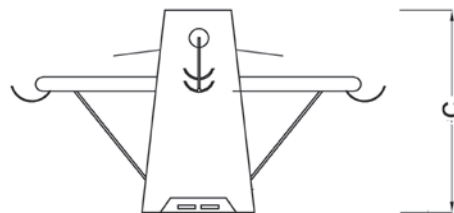
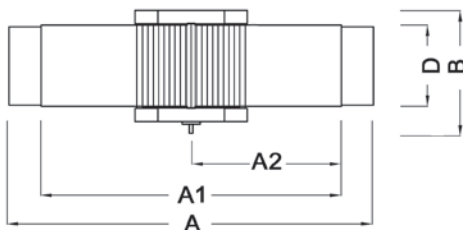
Dough piece weight: 12 kg maximum

Lowering of cylinders: from 1 to 32 mm
Cylinders: Ø 72 mm

Rolling reverser by joystick or pedal
Rolling belts by differential mechanism
Plastic (ABS) roller pins
Flour box
Recovery flour tray
Lifting and removable tables
Recovery chute on each table
Lower and upper removable scrapers
4 fixed castors

OPTIONS

- DAC600 Automatic croissant cutter (other cutters, please consult us)
- Stainless steel body



Dimensions / Dimensions

A mm	3030
A1 mm	3370
B mm	3050
C mm	1020
D mm	1300

Poids / Weight

kg 258

Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight

(max) Kg 12

Puissance moteur / Motor power

0.75

Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60 Hz



captain
machines



LAMINOIR A TAPIS INOX - VARIATEUR DE VITESSE STAINLESS STEEL DOUGH SHEETER WITH BELTS - MULTI SPEED SYSTEM



LP5000XL-FINOX

LP5000X-FINOX- Tables courtes
LP5000XL-FINOX - Tables longues
LP5000XXL-FINOX - Tables extra-longues

Largeur utile de travail : 600 mm
Abaisse des cylindres de 0.5 à 40 mm
Cylindres inox : Ø 59 mm

Corps de machine en inox

Variateur de vitesse (20 vit. présélectionnées)
Inversion de laminage par pédale ou par levier
Tapis entraînés par un mécanisme différentiel
Rouleaux à pâtisserie en PVC alimentaire
Bac à farine
Bac de récupération de farine
Tables en inox démontables et relevables
Goulottes de récupération sur glissières
Grilles de protection en inox
Raclers inférieurs et supérieurs démontables en inox
4 roulettes

OPTION

UNIQUEMENT pour LP5000XL-F et LP5000XXL-F :
découpe automatique de croissants DAC600F

LP5000X-FINOX - Short tables
LP5000XL-FINOX - Large tables
LP5000XXL-FINOX - Extra-large tables

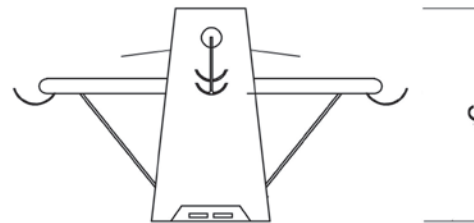
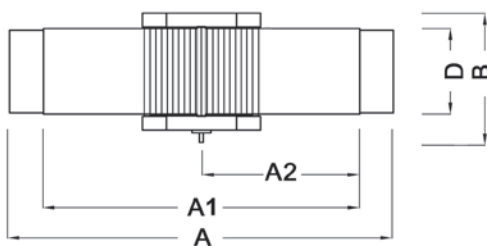
Working width : 600 mm
Lowering of cylinders from 0.5 to 40 mm
Stainless steel cylinders : Ø 59 mm

Stainless steel body

Multi speed system (20 preselected speeds)
Rolling reverser by lever or pedal
Rolling belts by differential mechanism
Plastic (ABS) roller pins
Flour box
Recovery flour tray
Stainless steel lifting and removable tables
Recovery chute on each table
Stainless steel lower and upper removable scrapers
Stainless steel grids
4 fixed castors

OPTION

On LP5000XL-F and LP5000XXL-F **ONLY**: automatic
croissant cutter DAC600F



	LP5000X-FINOX	LP5000XL-FINOX	LP5000XXL-FINOX
Dimensions / Dimensions			
A mm	2300	2700	3300
A1 mm	2000	2400	3000
A2 mm	960	1160	1460
B mm	1020	1020	1020
C mm	1160	1160	1160
D mm	600	600	600
Poids / Weight			
kg	240	256	265
Poids pâton réfrigéré / Dough piece weight			
kg		9	
Puissance moteur / Motor power			
		0.75 kW	
Voltage / Voltage			

TRI - 380V- 50/60Hz
MONO - 220V - 50/60Hz



DECOUPOIR A CROISSANTS CROISSANT CUTTER

caplain
machines



DAC600 - DAC600F

Découpoir adaptable uniquement sur les modèles de laminoirs CAPLAIN suivants: LP5000XL, LP5000XXL et LP5000XXL-F

Découpoir à croissants standard
Système à poser sur la table du laminoir
Découpoir relevable

Largeur utile : 600 mm

Épaisseur de la pâte : de 2 à 5 mm

OPTIONS

- Rouleaux pains au chocolat
- Autres découpoirs, nous consulter

DAC600 - DAC600F

Croissant cutter only for the CAPLAIN dough sheeter models: LP5000XL, LP5000XXL and LP5000XXL-F

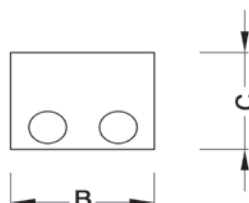
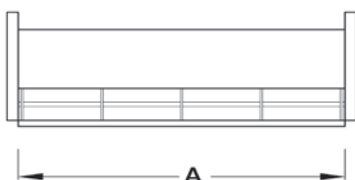
*Standard croissant cutter
To put on the dough sheeter table
Lifting croissant cutter*

Working width: 600 mm

Dough thickness: from 2 to 5 mm

OPTIONS

- *Chocolate loaf cutters*
- *Other cutters, please consult us*



Dimensions / Dimensions	DAC600	DAC600F
A mm	660	670
B mm	290	295
C mm	230	240
Poids / Weight		
kg	20	16



ROULEUSE A CROISSANTS CROISSANT ROLLER

captain
machines



LP7100D

A poser sur table
Bâti inox

Chargement et déchargement en façade
Production : 800 pcs/h.

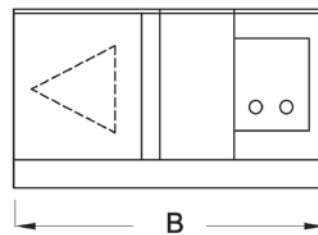
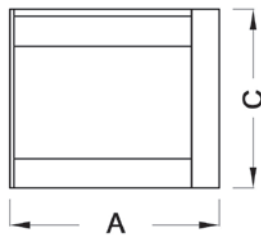
Largeur de travail (maxi) : 200 mm
Epaisseur de pâte: de 3 à 5 mm

LP7100D

*Table top machine
Stainless steel body*

*Loading and unloading on the front side
Production: 800 pcs/h.*

Working width (max): 200 mm
Dough thickness: from 3 to 5 mm



Dimensions / Dimensions

A mm	310
B mm	460
C mm	260

Poids / Weight

kg	23
----	----

Puissance moteur / Motor power

kW	0.25
----	------

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50 Hz
TRI - 400V - 60 Hz



BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - **MULTI SPEED SYSTEM**

caplain
machines



Fourni avec :
Supplied with:



BT05CS

Capacité de cuve : 4.8 litres

Cuve inox démontable
Variateur de vitesse électromécanique
Commandes coté droit
Mouvement du planétaire : de 40 à 260 tr/min
Mouvement de l'outil : de 131 à 852 tr/min

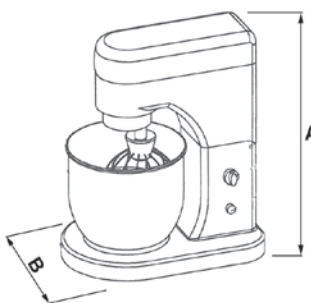
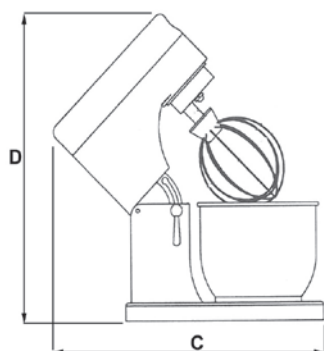
Tête relevable
Protection plexi

BT05CS

Bowl capacity: 4.8 litres

Stainless steel removable bowl
Multi speed system
Control panel on the right side
Planetary mixing action: from 40 to 260 r/min
Tool mixing action: from 131 to 852 r/min

Lifting head
Plastic safety protection



Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 4.8

Dimensions / Dimensions

A mm 400

B mm 230

C mm 350

D mm 460

Poids / Weight

Kg 14

Capacité de farine mini - maxi / Mini - Max. flour capacity

g 200 - 500

Puissance du moteur / Motor power

kW 0.300

Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60 Hz



BATTEURS MELANGEURS - BOITE DE VITESSE MECANIQUE PLANETARY MIXERS - MECHANICAL GEAR BOX

captain
machines



POUR
COLLECTIVITES, CUISINES,
RESTAURANTS
FOR
CATERING, KITCHENS,
RESTAURANTS

Fourni avec :
Supplied with:



BT10C - Capacité de cuve : 10 litres
BT20C - Capacité de cuve : 20 litres

BT10C - Bowl capacity: 10 litres
BT20C - Bowl capacity: 20 litres

COLLECTIVITES, CUISINES, RESTAURANTS

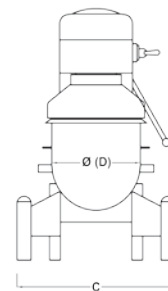
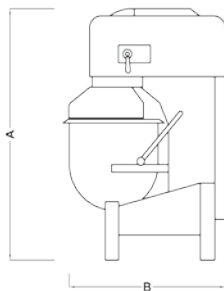
Commandes électromécaniques
Boîte de vitesse mécanique
3 vitesses synchronisées
Minuterie

Corps de machine en fonte
Pieds surélevés
Levage de cuve par levier
Blocage de cuve renforcé
Protection en plexi rotative
Bec verseur

CATERING, KITCHENS, RESTAURANTS

Electromechanical control panel
Mechanical gear box
3 synchronized speeds
Timer

Body of machine in cast iron
Raised feet
Bowl lifting by lever
Strengthened bowl locking
Rotative PVC protection
Spout



	BT10C	BT20C
Capacité de la cuve / Bowl capacity		
Litres	10	20
Dimensions / Dimensions		
A mm	800	980
B mm	470	580
C mm	455	565
D mm	245	320
Poids / Weight		
Kg	80	126
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.6	1.1
Voltage / Voltage		
	MONO - 230V - 50Hz	MONO - 230V - 50Hz MONO - 230V - 60Hz



BATTEURS MELANGEURS - BOITE DE VITESSE MECANIQUE

PLANETARY MIXERS - MECHANICAL GEAR BOX

captain
machines



Fourni avec :
Supplied with:



POUR
COLLECTIVITES, CUISINES,
RESTAURANTS
FOR
CATERING, KITCHENS,
RESTAURANTS

BT30C - Capacité de cuve : 30 litres
BT40C - Capacité de cuve : 40 litres

COLLECTIVITES, CUISINES, RESTAURANTS

Commandes électromécaniques
Boite de vitesse mécanique
3 vitesses synchronisées
Minuterie

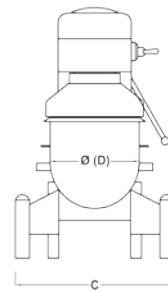
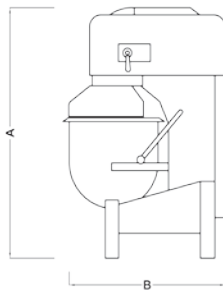
Corps de machine en fonte
Cuve renforcée
Pieds surélevés
Levage de cuve par levier
Blocage de cuve renforcé
Protection en plexi rotative
Bec verseur

BT30C - Bowl capacity: 30 litres
BT40C - Bowl capacity: 40 litres

CATERING, KITCHENS, RESTAURANTS

Electromechanical control panel
Mechanical gear box
3 synchronized speeds
Timer

Body of machine in cast iron
Raised feet
Strengthened bowl
Bowl lifting by lever
Strengthened bowl locking
Rotative PVC protection
Spout



	BT30C	BT40C
Capacité de la cuve / Bowl capacity		
Litres	30	40
Dimensions / Dimensions		
A mm	1220	1400
B mm	670	680
C mm	660	730
D mm	370	400
Poids / Weight		
Kg	188	202
Puissance du moteur / Motor power		
kW	1.1	1.5
Voltage / Voltage		
	MONO - 220V - 50Hz	TRI - 400V - 50Hz TRI - 400V - 60Hz



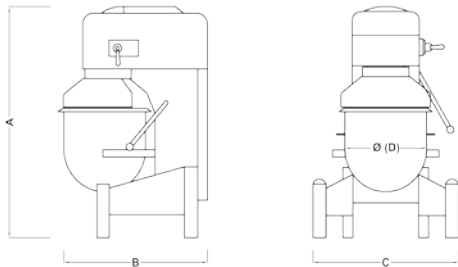
BATTEUR MELANGEUR - BOITE DE VITESSE MECANIQUE PLANETARY MIXER - MECHANICAL GEAR BOX

captain
machines



POUR
COLLECTIVITES, CUISINES,
RESTAURANTS
FOR
CATERING, KITCHENS,
RESTAURANTS

Fourni avec :
Supplied with:



BT60C - Capacité de cuve : 60 litres

COLLECTIVITES, CUISINES, RESTAURANTS

Levage de cuve MOTORISE

Commandes électromécaniques
Boîte de vitesse mécanique
3 vitesses synchronisées
Minuterie

Corps de machine en fonte
Cuve renforcée
Pieds surélevés

Blocage de cuve renforcé
Grille de protection rotative en inox
Bec verseur

OPTION

- Chariot de cuve

BT60C - Bowl capacity: 60 litres

CATERING, KITCHENS, RESTAURANTS

MOTORIZED bowl lifting

Electromechanical control panel
Mechanical gear box
3 synchronized speeds
Timer

Body of machine in cast iron
Strengthened bowl
Raised feet

Strengthened bowl locking
Rotative stainless steel protection grid
Spout

OPTION

- Bowl trolley

Capacité de la cuve / Bowl capacity	
Litres	60
Dimensions / Dimensions	
A mm	1600
B mm	930
C mm	860
D mm	460
Poids / Weight	
Kg	395
Puissance du moteur / Motor power	
kW	2.3
Voltage / Voltage	
TRI - 400V - 50Hz	



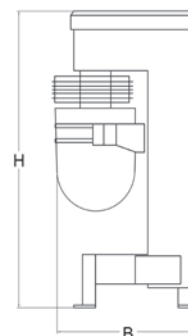
BATTEUR MELANGEUR - GRANDE CAPACITE - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - LARGE CAPACITY - MULTI SPEED SYSTEM

captain
machines



POUR
COLLECTIVITES, CUISINES,
RESTAURANTS
FOR
CATERING, KITCHENS,
RESTAURANTS

Fourni avec :
Supplied with:



BT80S

Capacité de cuve : 80 litres

LEVAGE DE CUVE MOTORISE

Tableau de commande digital
Variateur de vitesse
Minuterie

Cuve inox amovible à roulettes
Blocage de cuve

Grille de sécurité inox
Mise à niveau réglable sur l'un des pieds

OPTIONS

- Outils renforcés
- Racleur de cuve
- Equipement de réduction 60 litres
- Protection en plexi

BT80S

Bowl capacity: 80 liters

MOTORIZED BOWL LIFTER

Digital control panel
Multi speed system
Timer

Stainless steel removable bowl with castors
Bowl locking

Stainless steel safety grid
Adjustable foot

OPTIONS

- Reinforced tools
- Bowl scraper
- 60 liter additional equipment
- Plastic safety cover

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres / Liters 80

Dimensions / Dimensions

A mm 1100

B mm 800

H mm 1750

Ø cuve/bowl mm 485

Poids / Weight

Kg 300

Puissance moteur / Motor power

kW 3

Voltage / Voltage

TRI - 400 V - 50/60 Hz



BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

caplain
machines



CUISINE ET FOURNIL CATERING AND BAKERY

Fourni avec :
Supplied with:



BT10F - Capacité de cuve : 10 litres

Variateur de vitesse, 20 vitesses présélectionnées
Minuterie

Cuve et outils inox
Crochet monobloc
Blocage de cuve
Pieds en inox peints

Levage de cuve par levier
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille

OPTIONS

- Support
- Corps de machine en inox

BT10F - Bowl capacity: 10 litres

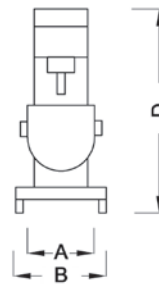
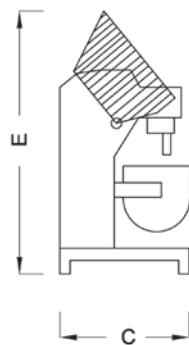
Multi speed system, pre-selected 20 speeds
Timer

Stainless steel bowl and tools
Hook in single piece
Bowl locking
Stainless steel painted feet

Bowl lifting by lever
Raising safety grid
Spout on grid

OPTIONS

- Support
- Stainless steel body



Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 10

Dimensions / Dimensions

A mm 275
B mm 420
C mm 580
D mm 840
E mm 1070

Poids / Weight

Kg 66

Puissance du moteur / Motor power

kW 0.37

Voltage / Voltage

MONO - 230 V - 50/60Hz



BATTEURS MELANGEURS - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXERS - MULTI SPEED SYSTEM

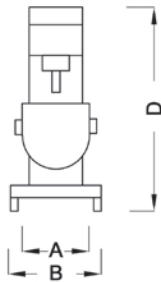
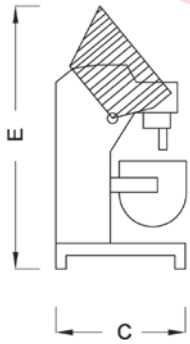
caplain
machines



Fourni avec :
Supplied with:



CUISINE ET FOURNIL
CATERING AND BAKERY



BT20F



BT20FH-INOX

Pieds surélevés
Raised feet

BT20F - Capacité de cuve : 20 litres

Variateur de vitesse, 20 vitesses présélectionnées
Minuterie

Cuve inox renforcée et outils inox
Crochet monobloc
Blocage de cuve
Levage de cuve par levier
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Pieds en inox peints

Modèle **BT20FH** pieds surélevés

OPTIONS

- Support
- Equipement de réduction 10 litres
- Grille de protection amovible
- Corps de machine en inox

BT20F - Bowl capacity: 20 litres

Multi speed system, pre-selected 20 speeds
Timer

Stainless steel strengthened bowl and stainless steel tools
Hook in single piece
Bowl locking
Bowl lifting by lever
Raising safety grid
Spout on grid
Stainless steel painted feet

BT20FH model with raised feet

OPTIONS

- Support
- 10 litre additional equipment
- Removable protection grid
- Stainless steel body

	BT20F	BT20FH
Capacité de la cuve / Bowl capacity		
Litres	20	20
Dimensions / Dimensions		
A mm	380	380
B mm	480	480
C mm	680	680
D mm	1070	1500
E mm	1250	1680
Poids / Weight		
Kg	106	125
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.75	0.75
Voltage / Voltage		
	MONO - 230V - 50/60Hz	MONO - 230V - 50/60Hz TRI - 400V - 50/60Hz

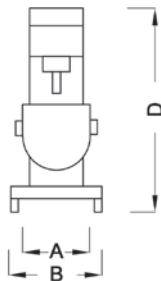
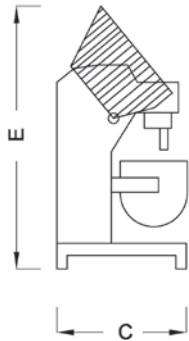


BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

caplain
machines



**CUISINE ET FOURNIL
CATERING AND BAKERY**



Fourni avec :
Supplied with:



BT40F - Capacité de cuve : 40 litres

Variateur de vitesse, 20 vitesses présélectionnées
Minuterie

Cuve inox renforcée et outils inox
Crochet monobloc
Blocage de cuve
Levage de cuve par levier
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Pieds en inox peints
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Roulettes fixes

OPTIONS

- Equipement de réduction 20 litres
- Chariot de cuve
- Levage de cuve motorisé
- Grille de protection amovible
- Corps de machine en inox

BT40F - Bowl capacity: 40 litres

Multi speed system, , pre-selected 20 speeds
Timer

Stainless steel strengthened bowl and stainless steel tools
Hook in single piece
Bowl locking
Bowl lifting by lever
Raising safety grid
Spout on grid
Stainless steel painted feet
Adjustable level, anti-vibration pads
Fixed castors

OPTIONS

- 20 litre additional equipment
- Trolley for bowl
- Motorized bowl lifting
- Removable protection grid
- Stainless steel body

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 40

Dimensions / Dimensions

A mm 400
B mm 600
C mm 910
D mm 1340
E mm 1670

Poids / Weight

Kg 200

Puissance du moteur / Motor power

kW 1.5

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz

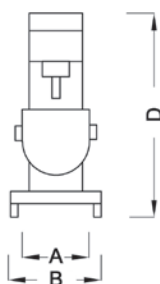
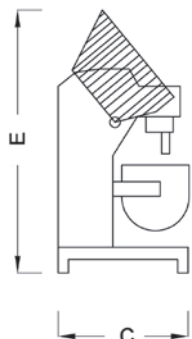


BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

caplain
machines



CUISINE ET FOURNIL
CATERING AND BAKERY



Fourni avec :
Supplied with:



BT60F - Capacité de cuve : 60 litres

Variateur de vitesse, 20 vitesses présélectionnées
Minuterie

Cuve inox renforcée et outils inox
Crochet monobloc
Blocage de cuve
Lever de levage de cuve
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Pieds en inox peints
Roulettes fixes

OPTIONS

- Equipement de réduction 20 litres et 40 litres
- Chariot de cuve
- Levage de cuve motorisé
- Grille de protection amovible
- Corps de machine en inox
- Racleur de cuve

BT60F - Bowl capacity: 60 litres

Multi speed system, pre-selected 20 speeds
Timer

Stainless steel strengthened bowl and stainless steel tools
Hook in single piece
Bowl locking
Bowl lifting by lever
Raising safety grid
Spout on grid
Adjustable level, anti-vibration pads
Stainless steel painted feet
Fixed castors

OPTIONS

- 20 litre and 40 litre additional equipment
- Trolley for bowl
- Motorized bowl lifting
- Removable protection grid
- Stainless steel body
- Bowl scraper

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 60

Dimensions / Dimensions

A mm 450
B mm 630
C mm 920
D mm 1440
E mm 1700

Poids / Weight

Kg 213

Puissance du moteur / Motor power

kW 2.2

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



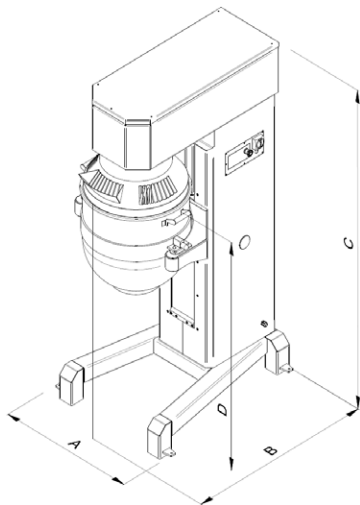
BATTEURS MELANGEURS - GRANDE CAPACITE - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXERS - LARGE CAPACITY - MULTI SPEED SYSTEM

caplain
machines



MULTI-ACTIVITÉS ALL PURPOSE

Fourni avec :
Supplied with:



BTA140FH

BTAXFH

Variateur de vitesse
Tableau de commande digital
Minuterie

Levage de cuve motorisé
Cuve inox renforcée et outils inox
Blocage de cuve
Grille de sécurité rotative
Bec verseur sur grille
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Pieds en inox peints
Roulettes fixes

OPTIONS

- Equipements de réduction
- Racleur de cuve
- Chariot de cuve
- Elévateur de cuve
- Corps de machine en inox
- Tableau de commande tactile programmable

BTAXFH

Multi speed system
Digital control panel
Timer

Motorised bowl lifting
Stainless steel strengthened bowl and stainless steel tools
Locking bowl
Rotary safety grid
Spout on grid
Adjustable level, anti-vibration pads
Stainless steel painted feet
Fixed castors

OPTIONS

- Additional equipments
- Bowl scraper
- Trolley for bowl
- Bowl lifter
- Stainless steel body
- Programmable touch screen control panel

	BTA80FH	BTA100FH	BTA120FH	BTA140FH
--	---------	----------	----------	----------

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres	80	100	120	140
--------	----	-----	-----	-----

Dimensions / Dimensions

A mm	920	920	920	920
B mm	1250	1250	1250	1250
C mm	2085	2085	2085	2085
D mm	1490	1490	1490	1490

Poids / Weight

Kg	607	612	631	635
----	-----	-----	-----	-----

Puissance moteur / Motor power

kW	3	3	4	4
----	---	---	---	---

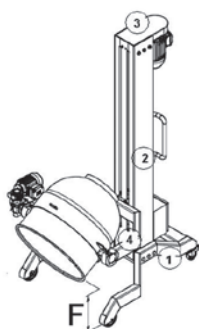
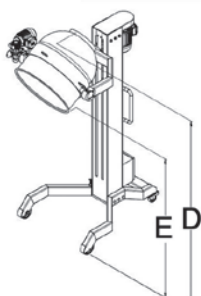
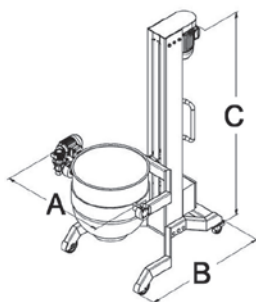
Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



ELEVATEUR DE CUVE POUR BATTEURS GRANDE CAPACITE BTAXFH MOTORIZED BOWL LIFTER FOR LARGE CAPACITY PLANETARY MIXERS BTAXFH

caplain
machines



ELEV-CUVE

Elévateur de cuve **UNIQUEMENT** pour les batteurs modèles BTA80FH, BTA100FH, BTA120FH et BTA140FH

Sur roulettes
Commandes électromécaniques

Cuve et chariot non fournis

ELEV-CUVE

Motorized bowl lifter **ONLY** for planetary mixer models BTA80FH, BTA100FH, BTA120FH and BTA140FH

With castors
Electromechanical control panel

Bowl and trolley not supplied

Capacité maxi de levage / Max. capacity of lifting

Kg 180

Dimensions / Dimensions

A mm 1015

B mm 1045

C mm 2020

D mm (cuve à 90° / Bowl tilted to 90°) - (cuve à 120° / Bowl tilted to 120°) 2172 - 2155

E mm (cuve à 90° / Bowl tilted to 90°) - (cuve à 120° / Bowl tilted to 120°) 1510 - 1455

F mm (cuve à 90° / Bowl tilted to 90°) - (cuve à 120° / Bowl tilted to 120°) 375 - 260

Poids / Weight

Kg 200

Puissance du moteur / Motor power

kW 1.8

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

captain
machines

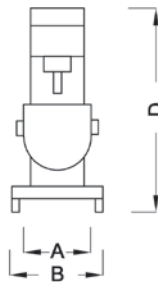
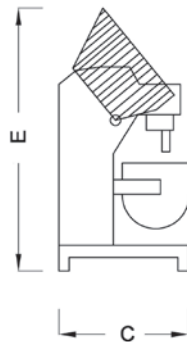


**NOUVEAUTE
NEW**

Fourni avec :
Supplied with:



**MULTI-ACTIVITÉS
ALL PURPOSE**



BT20PM - Capacité de cuve : 20 litres

Variateur de vitesse
Panneau de commande avec potentiometre (BT20PM)
Minuterie

Cuve inox renforcée
Levage de cuve par levier
Vérin de compensation pour freiner l'abaisse de cuve
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Roulettes fixes

Sécurité présence de cuve
Entrainement en prise directe sur le planétaire
Courroies crantées

OPTIONS

- Equipement de réduction 10 litres
- Platine digitale (BT20EM) 20 vitesses

BT20PM - Bowl capacity: 20 litres

Multi speed system
Control panel with potentiometer (BT20PM)
Timer

Stainless steel strengthened bowl
Bowl lifting by lever
Compensation cylinder for slowing down the lowering of the bowl
Raising safety grid
Spout on grid
Adjustable level, anti-vibration pads
Fixed castors

Bowl presence safety detector
Driven by belts directly attached to the planetary
Notched belts

OPTIONS

- 10 litre additional equipment
- 20 speeds digital control panel (BT20EM)

	BT20PM-TRI	BT20PM-MONO
Panneau de commande / Control panel	Potentiometre / Potentiometer	Potentiometre / Potentiometer
Capacité de la cuve / Bowl capacity	20	20
Dimensions / Dimensions		
A mm (Diam. cuve / Bowl diam.)	330	
B mm	465	
C mm	730	
D mm	1265	
E mm	1490	
Poids / Weight		
Kg	106	
Puissance du moteur / Motor power		
kW	0.75	
Voltage / Voltage	TRI - 400V - 50/60Hz	MONO - 230V - 50/60Hz



BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

caplain
machines

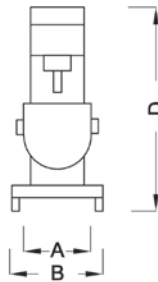
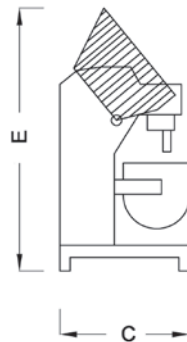


**NOUVEAUTE
NEW**

Fourni avec :
Supplied with:



**MULTI-ACTIVITÉS
ALL PURPOSE**



BT40PM - Capacité de cuve : 40 litres

Variateur de vitesse
Panneau de commande avec potentiometre (BT40PM)
Minuterie

Cuve inox renforcée
Levage de cuve par levier
Vérin de compensation pour freiner l'abaisse de cuve
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Roulettes fixes

Sécurité présence de cuve
Entrainement en prise directe sur le planétaire
Courroies crantées

OPTIONS

- Equipement de réduction 20 litres
- Chariot de cuve
- Platine digitale 20 vitesses
- Levage de cuve motorisé avec platine electronique uniquement

BT40PM - Bowl capacity: 40 litres

Multi speed system
Control panel with potentiometer (BT40PM)
Timer

Stainless steel strengthened bowl
Bowl lifting by lever
Compensation cylinder for slowing down the lowering of the bowl
Raising safety grid
Spout on grid
Adjustable level, anti-vibration pads
Fixed castors

Bowl presence safety detector
Driven by belts directly attached to the planetary
Notched belts

OPTIONS

- 20 litre additional equipment
- Trolley for bowl
- 20 speeds digital control panel
- Motorized bowl lifting with electronical control panel only

Panneau de commande / Control panel

Potentiometre / Potentiometer

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 40

Dimensions / Dimensions

A mm (Diam. cuve / Bowl diam.) 400
B mm 635
C mm 900
D mm 1470
E mm 1710

Poids / Weight

Kg 211

Puissance du moteur / Motor power

kW 2.2

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



BATTEUR MELANGEUR - VARIATEUR DE VITESSE PLANETARY MIXER - MULTI SPEED SYSTEM

captain
machines

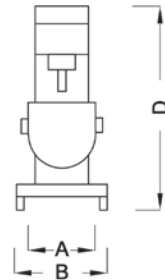
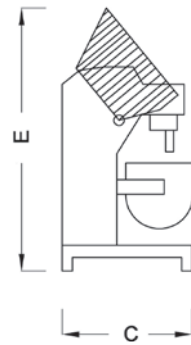


**NOUVEAUTE
NEW**

Fourni avec :
Supplied with:



**MULTI-ACTIVITÉS
ALL PURPOSE**



BT60PM - Capacité de cuve : 60 litres

Variateur de vitesse
Panneau de commande avec potentiometre (BT60PM)
ou platine électronique 20 vitesses (BT60EM)
Minuterie

Cuve inox renforcée
Levage de cuve par levier
Vérin de compensation pour freiner l'abaisse de cuve
Grille de sécurité relevable
Bec verseur sur grille
Mise à niveau réglable, patins anti-vibrations
Roulettes fixes

Sécurité présence de cuve
Entrainement en prise directe sur le planétaire
Courroies crantées

OPTIONS

- Equipement de réduction 20 litres et 40 litres
- Chariot de cuve
- Platine digitale 20 vitesses
- Levage de cuve motorisé avec platine électronique uniquement

BT60PM - Bowl capacity: 60 litres

Multi speed system
Control panel with potentiometer (BT60PM)
Timer

Stainless steel strengthened bowl
Bowl lifting by lever
Compensation cylinder for slowing down the lowering of the bowl
Raising safety grid
Spout on grid
Adjustable level, anti-vibration pads
Fixed castors

Bowl presence safety detector
Driven by belts directly attached to the planetary
Notched belts

OPTIONS

- 20 litre and 40 litre additional equipment
- Trolley for bowl
- 20 speeds digital control panel
- Motorized bowl lifting with electronical control panel only

Panneau de commande / Control panel

Potentiomètre / Potentiometer

Capacité de la cuve / Bowl capacity

Litres 60

Dimensions / Dimensions

A mm (Diam. cuve / Bowl diam.) 450
B mm 720
C mm 930
D mm 1645
E mm 1980

Poids / Weight

Kg 244

Puissance du moteur / Motor power

kW 3

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



PETRINS SPIRALE - TETE FIXE - 2 VITESSES

SPIRAL KNEADERS - FIXED HEAD - 2 SPEEDS

captain
machines



PE_xMC-TF

2 vitesses
Cuve inox
Tête fixe
Outil inox
Grille de protection inox relevable
Pieds réglables

Minuterie
Tableau de commande électromécanique
Transmission par chaînes

OPTIONS

- Roulettes à frein (sauf sur PE60MC-TF)
- 1 vitesse : capacité 5, 8 ou 12 kg, nous consulter

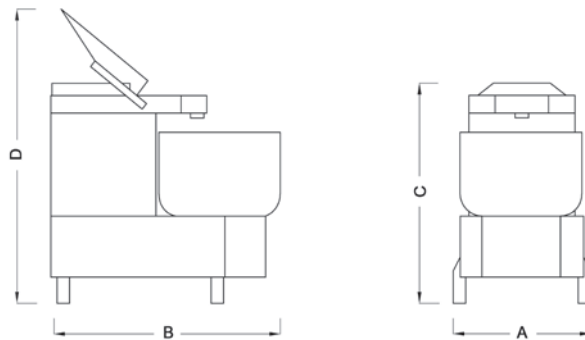
PE_xMC-TF

2 speeds
Stainless steel bowl
Fixed head
Stainless steel raising safety grid
Stainless steel tool
Adjustable feet

Timer
Electromechanical control panel
Chain transmission

OPTIONS

- Castors with brake (except for PE60MC-TF)
- 1 speed: capacity 5, 8 or 12 kg, please consult us



PE18MC-TF PE25MC-TF PE38MC-TF PE44MC-TF PE60MC-TF

Dimensions / Dimensions	PE18MC-TF	PE25MC-TF	PE38MC-TF	PE44MC-TF	PE60MC-TF
A mm	410	430	480	550	585
B mm	715	770	820	878	1050
C mm	820	900	900	900	1210
C' mm (avec roulettes / with castors)	875	955	955	955	
D mm	1040	1150	1230	1240	1680
Poids / Weight					
Kg	70	95	110	120	226
Capacités / Capacities					
Cuve / Bowl (L)	20	33	40	50	75
Farine / Flour (kg)	12	17	25	30	40
Pâte / Dough (kg)	18*	25 *	38*	44*	60*
Nombre de vitesses / Number of speeds	2	2	2	2	2
Puissance moteur / Motor power					
1ère vitesse / 1st speed (kW)	0.6	1	1.5	1.5	2.6
2ème vitesse / 2nd speed (kW)	0.8	1.4	2.2	2.2	3.4
Voltage / Voltage	TRI - 400V - 50/60Hz				

*avec hydratation à 60% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With 60% hydration and subject to the respect of the mentioned using



PETRINS SPIRALE - TETE RELEVABLE - 2 VITESSES

SPIRAL KNEADERS - LIFTABLE HEAD - 2 SPEEDS

caplain
machines



**NOUVEAUTE
NEW
60KG**

PE_xMC-TR

- 2 vitesses
- Cuve inox
- Tête relevable
- Cuve amovible (sauf sur PE60MC-TR)
- Outil inox
- Grille de protection inox relevable
- Pieds réglables

- Minuterie
- Tableau de commande électromécanique
- Transmission par chaînes

OPTION

- Roulettes à frein (sauf sur PE60MC-TR)

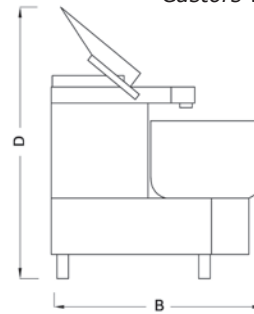
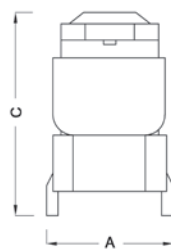
PE_xMC-TR

- 2 speeds
- Stainless steel bowl
- Liftable head
- Removable bowl (except for PE60MC-TR)
- Stainless steel raising safety grid
- Stainless steel tool
- Adjustable feet

- Timer
- Electromechanical control panel
- Chain transmission

OPTION

- Castors with brake (except for PE60MC-TR)



NOUVEAU - NEW

	PE18MC-TR	PE25MC-TR	PE38MC-TR	PE44MC-TR	PE60MC-TR
Dimensions / Dimensions					
A mm	410	430	480	550	585
B mm	715	770	820	878	1050
C mm	820	900	900	900	1210
C' mm (avec roulettes / with castors)	875	955	955	955	-
D mm	1040	1150	1230	1240	1680
Poids / Weight					
Kg	70	95	110	120	226
Capacités / Capacities					
Cuve / Bowl (L)	20	33	40	50	75
Farine / Flour (kg)	12*	17*	25*	30*	40
Pâte / Dough (kg)	18*	25 *	38*	44*	60*
Nombre de vitesses / Number of speeds					
	2	2	2	2	2
Puissance moteur / Motor power					
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	0.6	1	1.5	1.5	2.6
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	0.8	1.4	2.2	2.2	3.4
Voltage / Voltage					
TRI - 400V - 50/60Hz					

*avec hydratation à 60% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With 60% hydration and subject to the respect of the mentioned using



PETRINS SPIRALE - ELECTROMECHANIQUE - 2 VITESSES

SPIRAL KNEADERS - ELECTROMECHANICAL - 2 SPEEDS

caplain
machines



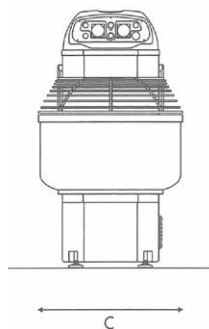
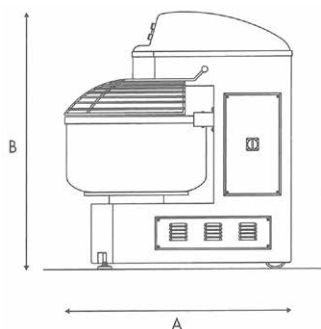
PEB80MS

PEBxMS

- 2 vitesses
- 2 moteurs indépendants (cuve et outil)
- Cuve et outil inox
- Grille de protection inox relevable
- 2 minuteries
- Passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse
- Tableau de commande électromécanique
- Transmission par courroies
- Pieds avant réglables
- Marche arrière
- Possibilité de rotation de la cuve par impulsion

PEBxMS

- 2 speeds
- 2 independent motors (bowl and tool)
- Stainless steel bowl and tool
- Stainless steel raising safety grid
- 2 timers
- Automatic change of operating speeds
- Electromechanic control panel
- Belt transmission
- Front feet adjustable
- Bowl reverser switch
- Possibility to rotate bowl by pulse



	PEB80MS	PEB100MS	PEB130MS	PEB160MS	PEB200MS	PEB250MS
Dimensions / Dimensions						
A mm	1305	1305	1355	1440	1490	1580
B mm	1460	1460	1460	1560	1560	1560
C mm	730	730	830	930	930	1030
D mm	830	850	870	870	910	950
Poids / Weight						
Kg	510	520	580	790	830	870
Capacités / Capacities						
Cuve (L)	130	160	200	250	290	390
Farine (Kg)	53	66	86	106	133	166
Pâte (Kg)	80	100	130	160	200	250
Puissance moteur outil / Tool motor power						
1ère vitesse (Kw)	3	3	3	4.5	6.5	6.5
2ème vitesse (kW)	5.2	5.2	5.2	7.8	11	11
Puissance moteur cuve / Bowl motor power						
(Kw)	0.75	0.75	0.75	1.1	1.1	1.1
Voltage / Voltage						
TRI - 380V - 50/60 Hz						

*avec hydratation à 50% / With 50% hydration



PETRINS SPIRALE UNIVERSELS - PROGRAMMABLES UNIVERSAL SPIRAL KNEADERS - PROGRAMMABLE

caplain
machines



PE60FE

PEXFE

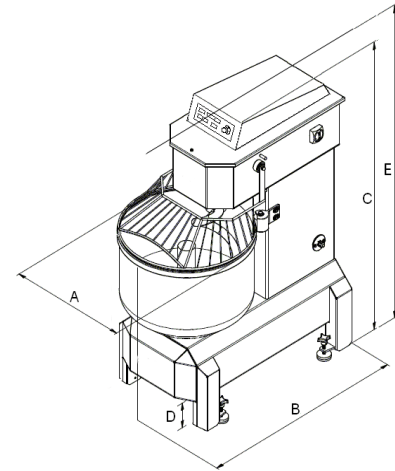
2 vitesses
Minuterie
Bouchon de cuve
Cuve inox entraînée
Outil spiral inox

9 programmes
Tableau de commande digital
Commandes automatiques ou manuelles

Grille de protection inox relevable
Galets anti-déformation de cuve
Sur roulettes
Patins anti-vibrations
Vérins de mise à niveau

OPTIONS

- Corps de machine en inox
- Marche arrière
- Commandes électromécaniques
- Doseur d'eau
- Couvercle de protection en polyéthylène



PEXFE

2 speeds
Timer
Bowl tap
Drawn stainless steel bowl
Stainless steel spiral tool

9 programs
Digital control panel
Manual or automatic control

Stainless steel raising safety grid
Anti-strain travelling wheels for bowl
Castors
Anti-vibration pads
Adjustable level

OPTIONS

- Stainless steel body
- Bowl reverser switch
- Electromechanical control panel
- Water measurer
- Protection cover in polyethylene

	PE25FE	PE60FE
Dimensions / Dimensions		
A mm	475	570
B mm	740	1045
C mm	1082	1263
D mm	100	100
E mm (grille ouverte / grid opened)	1350	1600
Poids / Weight		
Kg	188	340
Capacités / Capacities		
Cuve / Bowl (L)	30	75
Coulage / Pouring (L)	9	22
Farine / Flour (kg)	De 1* à 15*	De 1* à 35*
Pâte / Dough (kg)	De 2* à 25*	De 2* à 60*
Nombre de moteurs / Number of motors		
	1	2
Puissance spirale / Power of spiral motor		
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	1.1	1.5
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	1.8	2.5
Puissance cuve / Power of bowl motor		
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	1.1	0.4
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	1.8	0.7
Voltage / Voltage		
	TRI - 400V - 50/60Hz	

*avec hydratation à plus de 70% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With more than 70% hydration and subject to the respect of the mentioned using



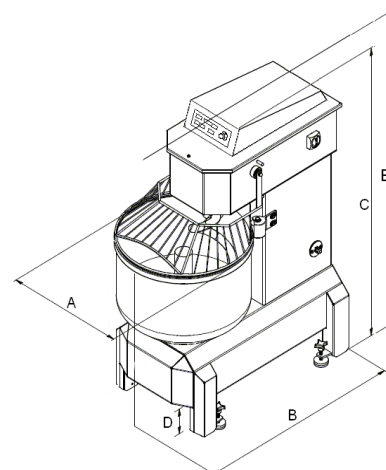
PETRINS SPIRALE UNIVERSELS - PROGRAMMABLES

UNIVERSAL SPIRAL KNEADERS - PROGRAMMABLE

caplain
machines



PE120FE



PEXFE

2 vitesses
2 moteurs
Cuve et outil synchronisés
Minuterie
Bouchon de cuve
Cuve inox entraînée
Outil spiral inox

9 programmes
Tableau de commande digital
Commandes automatiques ou manuelles

Grille de protection inox relevable
Galets anti-déformation de cuve
Sur roulettes
Patins anti-vibrations
Vérins de mise à niveau

OPTIONS

- Corps de machine en inox
- Marche arrière
- Commandes électromécaniques
- Doseur d'eau
- Couvercle de protection en polyéthylène

PEXFE

2 speeds
2 motors
Synchronized tool and bowl
Timer
Bowl tap
Drawn stainless steel bowl
Stainless steel spiral tool

9 programs
Digital control panel
Manual or automatic control

Stainless steel raising safety grid
Anti-strain travelling wheels for bowl
Castors
Anti-vibration pads
Adjustable level

OPTIONS

- Stainless steel body
- Bowl reverser switch
- Electromechanical control panel
- Water measurer
- Protection cover in polyethylene

	PE80FE	PE120FE	PE180FE	PE240FE
Dimensions / Dimensions				
A mm	675	786	870	990
B mm	1200	1485	1567	1670
C mm	1450	1510	1510	1560
D mm	100	100	100	100
E mm (grille ouverte / grid opened)	1800	2150	2150	2160
Poids / Weight				
Kg	478	723	730	754
Capacités / Capacities				
Cuve / Bowl (L)	113	187	229	297
Coulage / Pouring (L)	30	40	80	90
Farine / Flour (kg)	De 1* à 50*	De 2* à 80*	De 5* à 100*	De 7.5* à 150*
Pâte / Dough (kg)	De 2* à 80*	De 4.5* à 120*	De 7.5* à 175*	De 11* à 240*
Nombre de moteurs / Number of motors				
	2	2	2	2
Puissance spirale / Power of spiral motor				
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	3.3	5.5	5.5	5.5
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	5.5	8	8	8
Puissance cuve / Power of bowl motor				
1ère vitesse / 1st speed (Kw)	0.7	1.1	1.1	1.1
2ème vitesse / 2nd speed (Kw)	1.1	1.8	1.8	1.8
Voltage / Voltage				
	TRI - 400V - 50/60Hz			

*avec hydratation à plus de 70% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With more than 70% hydration and subject to the respect of the mentioned using



captain
machines

PETRINS UNIVERSEL BASCULANTS TILTING UNIVERSAL KNEADERS



PE_xFE-BASCUL

Ensemble composé d'un pétrin modèle PE80FE, PE120FE, PE180FE ou PE240FE et d'un levier hydraulique basculant

Châssis en acier et carbone
Garde corps de protection

3 hauteurs d'élévation : 234 cm, 254 cm ou 274 cm
Montée et descente par vérin hydraulique
Valve de sécurité pour la descente en cas de chute de pression

PE_xFE-BASCUL

Set including PE80FE, PE120FE, PE180FE or PE240FE kneader and an hydraulic lifter

Structure in carbon steel
Safety bar against accidents

3 heights of rise: 234 cm, 254 cm or 274 cm
Hydraulic cylinder for lifting and lowering
Safety valve for lowering in case of pressure failure

Puissance du système hydraulique / Hydraulic system power

kW 1.5 1.5 1.5

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz

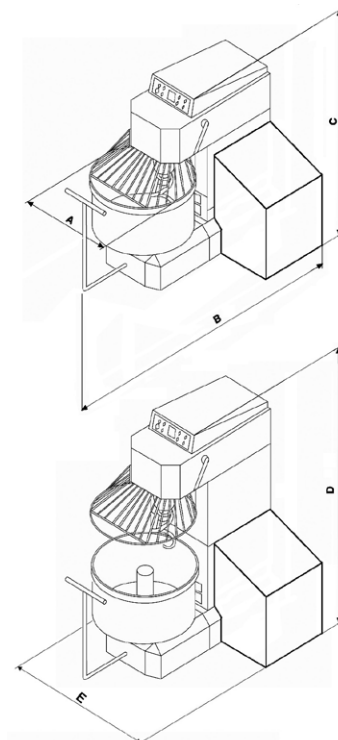


PETRINS SPIRALE UNIVERSELS - A CUVE AMOVIBLE UNIVERSAL SPIRAL KNEADERS - WITH REMOVABLE BOWL

caplain
machines



PE240FE-CA



PE_xFE-CA

- 2 vitesses
- 2 moteurs
- Montée et descente de la tête par vérin hydraulique
- Cuve et outil synchronisés
- Cuve inox entraînée amovible
- Outil inox
- Grille de protection inox relevable
- Galets anti-déformation de cuve

- Minuterie
- 9 programmes
- Tableau de commande digital
- Commandes automatiques ou manuelles

OPTIONS

- Corps de machine en inox
- Marche arrière
- Bouchon de cuve
- Elévateur de cuve
- Doseur d'eau
- Cuve supplémentaire

PE_xFE-CA

- 2 speeds
- 2 motors
- Hydraulic cylinder for head lifting and lowering
- Synchronized tool and bowl
- Drawn removable stainless steel bowl
- Stainless steel tool
- Stainless steel raising safety grid
- Anti-strain travelling wheels for bowl

- Timer
- 9 programs
- Digital control panel
- Manual or automatic control

OPTIONS

- Stainless steel body
- Bowl reverser switch
- Bowl tap
- Bowl lifter
- Water measurer
- Additional bowl

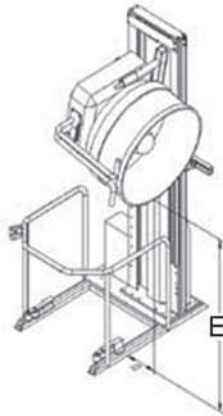
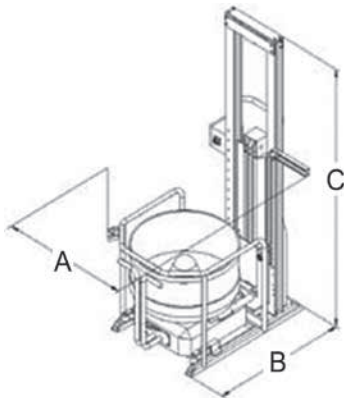
	PE120FE-CA	PE180FE-CA	PE240FE-CA
Dimensions / Dimensions			
A mm	785	880	970
B mm	1660	1760	1820
C mm	1425	1425	1475
D mm	1900	2000	2090
E mm	1245	1330	1380
Poids / Weight			
Kg	830	855	870
Capacités / Capacities			
Cuve / Bowl (L)	187	250	330
Coulage / Pouring (L)	40	75	90
Farine / Flour (kg)	De 2* à 80*	De 5* à 100*	De 7.5* à 150*
Pâte / Dough (kg)	De 4.5* à 120 *	De 7.5* à 175*	De 11* à 240 *
Puissance spirale / Power of spiral motor			
1ère vitesse / 1st speed (kW)	5.5	5.5	5.5
2ème vitesse / 2nd speed (kW)	8	8	8
Puissance cuve / Power of bowl motor (kW)			
1ère vitesse / 1st speed (kW)	1.1	1.1	1.1
2ème vitesse / 2nd speed (kW)	1.8	1.8	1.8
Voltage / Voltage			
TRI - 400V - 50/60Hz			

*avec hydratation à plus de 70% et sous réserve du respect de l'utilisation mentionnée / With more than 70% hydration and subject to the respect of the mentioned using



ELEVATEUR DE CUVE POUR PETRINS UNIVERSELS A CUVE AMOVIBLE BOWL LIFTER FOR UNIVERSAL KNEADERS WITH REMOVABLE BOWL

captain
machines



ELEV1800

ELEVx

Fonctionne uniquement avec les cuves de pétrins modèle PExFE-CA

Châssis en acier et carbone
Garde corps de protection en inox

3 hauteurs d'élévation
Montée et descente par vérin hydraulique
Valve de sécurité pour la descente en cas de chute de pression

Panneau de commande électromécanique

ELEVx

To be used only with the removable bowls of kneaders model PExFE-CA

Structure in carbon steel
Stainless steel safety bar against accidents

3 heights of rise
Hydraulic cylinder for lifting and lowering
Safety valve for lowering in case of pressure failure

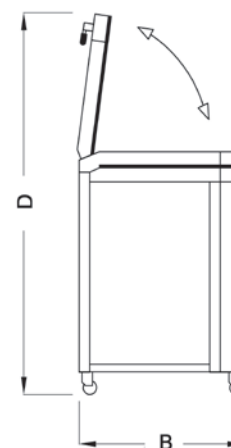
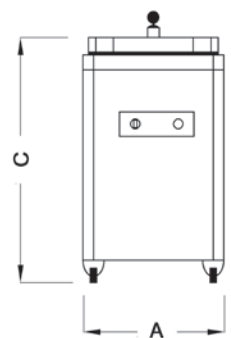
Electromechanical control panel

	ELEV1400	ELEV1600	ELEV1800
Dimensions / Dimensions			
A mm	1520	1520	1520
B mm	1625	1625	1625
C mm	2920	2920	2920
D mm	200	200	200
E mm	1400	1600	1800
Poids / Weight			
Kg	880	880	880
Puissance du système hydraulique / Hydraulic system power			
kW	1.5	1.5	1.5
Voltage / Voltage			
	TRI - 400V - 50/60Hz		



DIVISEUSES HYDRAULIQUES HYDRAULIC DOUGH DIVIDERS

caplain
machines



DVC20V - Cuve carrée DVR20V - Cuve ronde

20 divisions

Vérin hydraulique
Couteaux inox
Montée automatique des couteaux

4 roulettes mobiles dont 2 avec frein

OPTION

- Grilles de subdivisions sur modèle DVC20V uniquement

DVC20V - Square vat DVR20V - Round vat

20 divisions

Hydraulic jack
Stainless steel knives
Automatic knives lifting

4 castors (2 with brake)

OPTION

- Subdivision grids for DVC20V only

	DVR20V	DVC20V
Cuve / Vat	Ronde / Round	Carrée / Square
Dimensions / Dimensions		
A mm	650	650
B mm	650	650
C mm	1250	1250
D mm	1770	1770
Poids / Weight		
Kg	200	200
Capacité de pâte / Dough capacity		
(mini / maxi) Kg	3 / 16	3 / 16
Poids des pâtons / Dough piece weight		
(mini / max) Gr	De 150* à 800*	De 150* à 800*
Puissance / Power		
kW	2.2	2.2
Voltage / Voltage		
	TRI - 400V - 50/60Hz +N+T	

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%

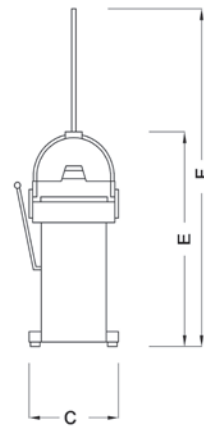
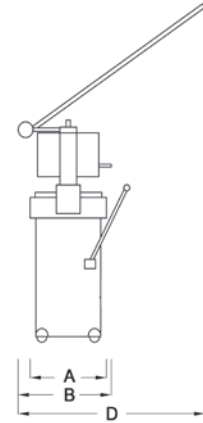


DIVISEUSES BOULEUSES SEMI-AUTOMATIQUES SEMI-AUTOMATIC BUN DIVIDER AND ROUNDERS

captain
machines



**De 15 à 54
divisions
From 15 to 54
divisions**



DEx

Modèle semi-automatique

Couteaux inox
Table de boulage en plastique alimentaire
Plateaux en plastique alimentaire
Taloches anti-adhésives

2 roulettes fixes
Tête relevable pour nettoyage

Fourni avec 3 plateaux PVC

OPTION

- Tête interchangeable

DEx

Semi-automatic model

Stainless steel knives
Plastic (POM-C) moulding plate
Plastic (ABS) plates
Anti-adhesive hawks

2 fixed castors
Liftable head for cleaning

Supplied with 3 PVC plates

OPTION

- Exchangeable head

**Tête interchangeable de série
Exchangeable head only**

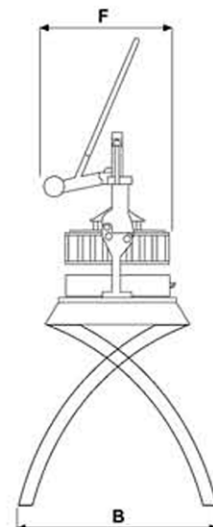
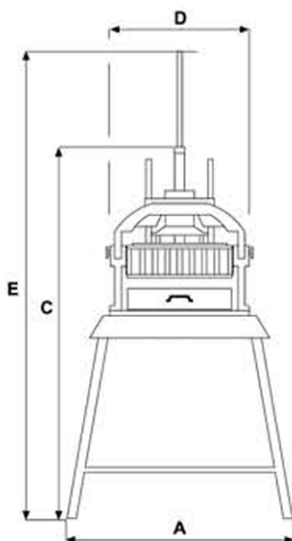
	DE15	DE22	DE30	DE36	DE54
Nombre de divisions / Number of piece	15	22	30	36	54
Dimensions / Dimensions					
A mm	500	500	500	500	500
B mm	610	610	610	610	610
C mm	620	620	620	620	620
D mm	660	660	660	660	660
E mm	1400	1400	1400	1400	1400
F mm	2100	2100	2100	2100	2100
Poids / Weight					
Kg	285	285	285	285	285
Capacité de pâte / Dough capacity					
Gr	De 900 à 3000			810 à 2000	
Poids des pâtons / Dough piece weight					
(mini / max) Gr	60*/200*	41*/135*	30*/100*	25*/83*	15*/37*
Puissance / Power					
kW	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55
Voltage / Voltage	TRI - 400V - 50/60Hz				

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%



DIVISEUSES MANUELLES MANUAL DOUGH DIVIDERS

captain
machines



ICxF - OCxF

Machine à poser sur table
Commande manuelle
Actionnement par levier

Cuvette inox extractible
Couteaux inox

OPTION
- Support

ICxF - OCxF

Table top machine
Manual control
Lever operated

Detachable stainless steel pan
Stainless steel knives

OPTION
- Support

Modèles / Models	OC15F	OC30F	IC08F	IC15F	IC20F	IC30F
Dimensions / Dimensions						
A mm	600	600	700	700	700	700
B mm	650	650	650	650	650	650
C mm	1230	1230	1340	1340	1340	1340
D/F mm	630	630	630	630	630	630
E mm	1730	1730	1820	1820	1820	1820
Poids / Weight						
Kg	100	100	100	100	100	100
Poids du support / Support weight	15	15	15	15	15	15
Nombre de pâtons / Number of pieces	15	30	8	15	20	30
Capacité de pâte / Dough capacity						
(mini) Gr	750	750	900	900	900	900
(max) Gr	3000	3000	8000	8000	8000	8000
Poids des pâtons / Dough piece weight						
(mini) Gr	50*	25*	112*	60*	45*	30*
(max) Gr	200*	100*	1000*	533*	400*	266*

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%

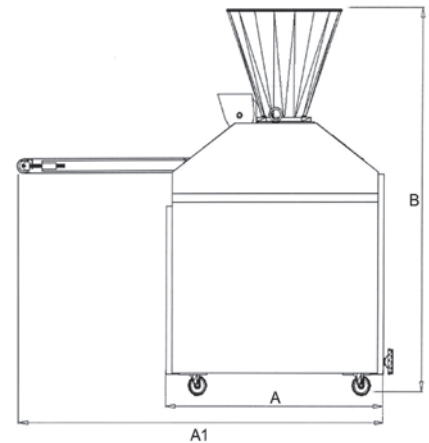


PESEUSE VOLUMETRIQUE VOLUMETRIC DOUGH DIVIDER

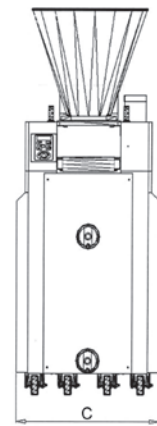
captain
machines



PV-E
avec OPTION trémie 140 kg
with 140 kg hopper OPTION



A1



C

PV-E

Corps de machine inox
2 moteurs indépendants
Trémie inox : 70 Kg
Production horaire : de 1100 à 2000 pcs

Commandes automatiques ou manuelles
Compteur de pièces avec arrêt automatique
Indicateur niveau d'huile
Grille de sécurité de trémie en inox
Roulettes

OPTIONS

- Trémie de 140 kg
- Traitement téflon de la trémie

PV-E

*Stainless steel body
2 independent motors
Stainless steel hopper: 70 Kg
Hourly production: from 1100 to 2000 pcs*

*Automatic or manual control
Digital piece counter with automatic stop
Oil level indicator
Stainless steel safety grid on hopper
Castors*

OPTIONS

- Hopper: 140 kg
- Hopper teflon treatment

Dimensions / Dimensions

A mm	950
A1 mm	1400
B mm	1575
C mm	620

Poids / Weight

Kg	500
----	-----

Capacité de trémie / Hopper capacity

Kg de pâte / of dough	70
-----------------------	----

Poids des pâtons / Dough weight piece

(mini / max) Gr	De 50 à 1000 *
-----------------	----------------

Puissance / Power (modèle manuel / manual model)

kW	1.5
----	-----

Puissance / Power (modèle automatique / automatic model)

kW	1.75
----	------

Voltage / Voltage

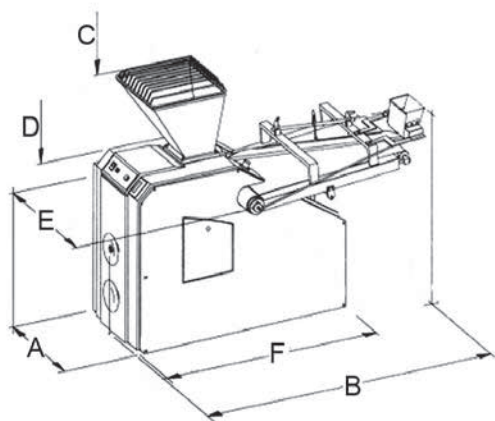
TRI - 400V - 50/60Hz

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%



PESEUSES BOULEUSES VOLUMETRIQUES VOLUMETRIC DOUGH DIVIDERS AND ROUNDERS

captain
machines



PBxA

Corps de machine inox
2 moteurs indépendants
Trémie inox : 40 Kg
Production horaire : de 1080 à 3000 pcs

Commandes automatiques ou manuelles
Compteur de pièces avec arrêt automatique
Indicateur niveau d'huile
Grille de sécurité de trémie en inox
Roulettes

OPTIONS

- Variateur de vitesse
- Trémie de 80,100 ou 150 kg
- Réglage du poids des pâtons motorisé

Modèle 2 pistons, nous consulter

PBxA

Stainless steel body
2 independent motors
Stainless steel hopper: 40 Kg
Hourly production: from 1080 to 3000 pcs

Automatic or manual control
Digital piece counter with automatic stop
Oil level indicator
Stainless steel safety grid on hopper
Castors

OPTIONS

- Electronic speed variator
- Hopper: 80, 100 or 150 kg
- Motorized dough piece weight adjustment

2 piston model, please consult us

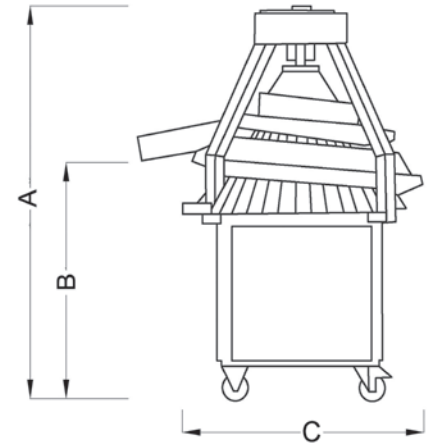
	PB90A	PB110A	PB120A	PB140A	PB180A
Ø du piston / Ø of the piston					
mm	90	110	120	140	180
Dimensions / Dimensions					
A mm	655	655	655	655	655
B mm	1975	1975	1975	1975	1975
C mm	1551	1551	1551	1551	1551
D mm	1007	1007	1007	1007	1007
E mm	800	800	800	800	800
F mm	1335	1335	1335	1335	1335
Poids / Weight					
Kg	550	550	550	550	550
Capacité de trémie / Hopper capacity					
Kg de pâte / of dough	40	40	40	40	40
Poids des pâtons / Dough weight piece					
(mini / max) Gr	30*/450*	60*/600*	100*/1000*	150*/1400*	300*/2500*
Puissance / Power					
kW			1.75		
Voltage / Voltage					
			TRI - 400V - 50Hz		

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolérance, ± 10%



BOULEUSE CONIQUE CONICAL ROUNDER

captain
machines



BC-E

Production horaire : max. 2000 pièces

Rampe de boulage réglable
Corps en acier et aluminium
Système de farinage incorporé
4 roulettes dont 2 avec frein

OPTIONS

- Cône en téflon
- Injection d'air chaud et froid
- Variateur pour réglage de vitesse du cône

BC-E

Hourly production: max. 2000 pieces

Adjustable spiral channels
Steel and aluminium body
Flour duster incorporated
4 castors (2 with brake)

OPTIONS

- Teflon coated cone
- Hot and cold air blower
- Multi speed system for the cone regulation

Dimensions / Dimensions

A mm	1490
B mm	940
C mm	915

Poids / Weight

Kg	205
----	-----

Production horaire / hourly production

pièces / pieces	2000
-----------------	------

Poids des pâtons / Dough piece weight

(mini / maxi) Gr	100* / 1200*
-------------------	--------------

Puissance / Power

kW	0.55
----	------

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolerance, ± 10%



GROUPE AUTOMATIQUE AUTOMATIC BREAD LINE

captain
machines



Principe de fonctionnement :

La pâte est divisée en pâtons dans la peseuse volumétrique (PV-E).

Les pâtons sont mis en forme de boule, grâce à la bouleuse conique (BC-E) puis, sont acheminés dans la balancelle.

L'alimentation de la balancelle est automatique. Les pâtons suivent alors le processus de repos et sont transférés automatiquement vers la façonneuse (FH-E).

Les pâtons façonnés sont prêts à être stockés ou cuits.

Cette solution offre un gain de temps important, d'espace et augmente la productivité.

De très nombreuses possibilités, nous consulter.

Operating principle:

The dough is divided in pieces in the volumetric divider (PV-E).

The dough pieces are moulded by a conical rounder (BC-E) and transferred towards the intermediate proofer automatically.

The dough pieces rest a while in the intermediate proofer and are then transferred towards the dough moulder (FH-E).

The moulded dough pieces are ready to be stocked or baked.

This solution permits to save a lot of time, of space and increases the productivity.

Numerous possibilities, please consult us.



FACONNEUSE A BAGUETTES DOUGH MOULDER

captain
machines



FB08F-INOX

A poser sur table
3 cylindres :

- 1 cylindre de pré-laminage
- 2 cylindres de laminage

Châssis rigide indéformable
Tapis indéformables, qualité « whooltop »

OPTION

- Support à roulettes

FB08F-INOX

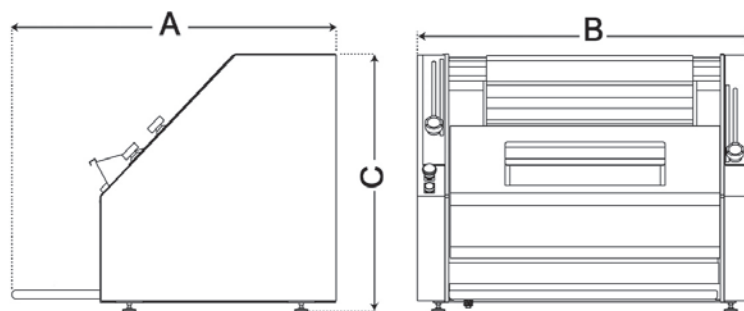
Table top model
3 cylindres:

- 1 roller for preliminary sheeting
- 2 rollers for sheeting

Undeformable stiff frame
Undeformable belts, « whooltop » quality

OPTION

- Rolling support



Dimensions / Dimensions

A mm	630 + 200
B mm	960
C mm	700

Largeur de travail / Working width

mm	792
----	-----

Poids / Weight

Kg	210
----	-----

Poids des pâtons / Dough piece weight

Gr	De 50 à 1200
----	--------------

Production horaire / hourly production

pièces / pieces	1200
-----------------	------

Puissance / Power

kW	1.1
----	-----

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



FAÇONNEUSES A PETITS PAINS FINGER BREAD MOULDERS

captain
machines



FB050D



FB051D

FB050D - FB051D

Conçues pour façonner toutes sortes de petits pains, brioches, sandwichs, pains individuels...

A poser sur table
Corps de machine en inox
Production horaire: env. 2500 pièces

Chargement des pâtons par trémie inox
Tapis de réception feutre

OPTION

- Support à roulettes

FB050D - FB051D

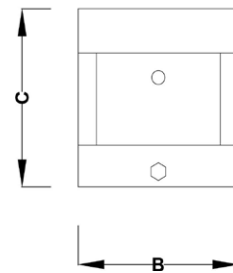
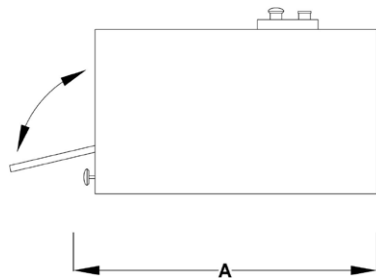
Especially designed for making all kind of small loaves, rolls, brioches, finger rolls...

*Table top machine
Stainless steel body
Hourly production: around 2500 pieces*

*Dough piece feeding by stainless steel hopper
Outgoing belt in felt*

OPTION

- Rolling support



	FB050D	FB051D
Dimensions / Dimensions		
A mm	650	670
B mm	310	410
C mm	360	380
Poids / Weight		
Kg	33	38
Poids des pâtons / Dough piece weight		
Gr	De 10 à 100	De 10 à 250
Largeur maximum du pâton / Maximum width of dough piece		
mm	160	250
Puissance / Power		
kW	0.25	0.50
Voltage / Voltage		
	TRI - 400V - 50/60Hz	



REFROIDISSEURS D'EAU WATER COOLERS

captain
machines



REA300F



REA100F



REA200F

REAxF

Capacité de refroidissement : environ 6°C/heure
Température de l'eau en sortie : 2°C
Cuve inox

Gaz réfrigérant : R404A
Serpentin intérieur inox
Cuve fermée et sous pression du réseau d'eau
Valve pour la purge d'air

Isolation polyuréthane
Revêtement inox

REAxF

*Refrigerating capacity: around 6°C/hour
Outgoing water temperature: 2°C
Stainless steel vat*

*Cooling gas: R404A
Stainless steel coil
Closed vat and under pressure of the water system
Bleed air valve*

*Polyurethane insulation
Stainless steel body*

	REA100F	REA200F	REA300F	REA400F
Capacité de la cuve / Vat capacity				
Litres	100	200	300	400
Nombre de cuves / Number of vats				
	1	2	3	4
Dimensions / Dimensions				
Largeur / Width mm	500	1055	1610	2210
Profondeur / Depth mm	570	570	570	570
Hauteur / Height mm	1350	1350	1350	1350
Poids / Weight				
Kg	80	160	240	320
Puissance / Power				
kW	0.37	0.75	1.13	1.5
Voltage / Voltage				
	MONO - 230V - 50/60Hz			



DOSEUR D'EAU WATER MEASURER

captain
machines



DOSEUR-F

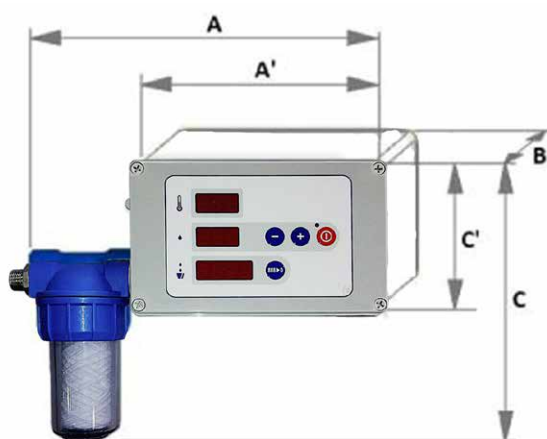
Affichage de la température de l'eau de coulage (°C)

Filtre en coton
Volume d'eau de : 0.1 à 99.9 litres
Unité de dosage : Litre (l)
Pression d'utilisation : de 0.25 à 5 bar
Entrée d'eau : 1/2"
Précision de dosage : +/- 2 litres/minute
Débit nominal : de 2 l/min. à 45 l/min.

DOSEUR-F

Flow temperature display (°C)

Cotton filter
Water volume: from 0.1 to 99.9 liters
Dosing unit: Litre (l)
Using pressure: from 0.25 to 5 bar
Water inlet: 1/2"
Dosing precision: +/- 2 liters/minute
Nominal flow rate: from 2 l/min. to 45 l/min.



Dimensions / Dimensions

A mm	380
A' mm	230
B mm	130
C mm	260
C' mm	140

Poids / Weight

Kg	3.7
----	-----

Puissance / Power

kW	0.03
----	------

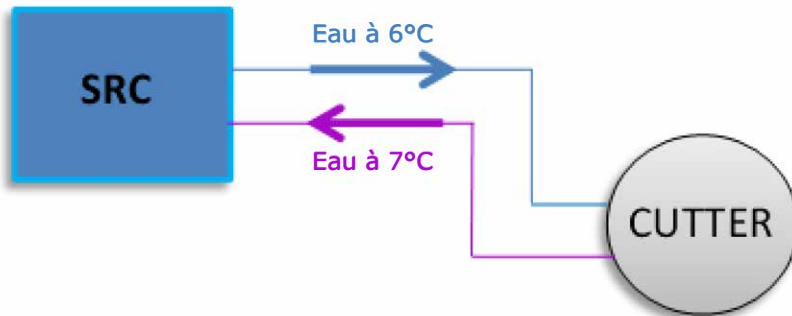
Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60Hz



SYSTEME DE REFROIDISSEMENT EN CIRCUIT FERME COOLING SYSTEM WITH CLOSED CIRCUIT

captain
machines



SCR100V

SRCx

Pour le refroidissement de cutter avec cuve double paroi

Circulation en circuit fermé

Température constante de circulation d'eau : environ 6°C

Existe en différentes versions:

- Système horizontal (SRC100H) à fixations murales
- Système verticale modulaire et mobile (SRCxV)
- Système compact mobile (SRCC)

Economie d'eau

Diminution du temps du cycle de refroidissement

SRCx

For the cooling of a cutter with double-walled bowl

Closed circuit water flow

Constant temperature (~ 6 °C) of the water flow

Exists in different versions:

- *Wall mount horizontal system (SRC100H)*
- *Modular and mobile vertical system (SRCxV)*
- *Compact mobile system (SRCC)*

Water consumption economy

Decrease of the cooling cycle time

	SRC100H	SRC100V	SRC200V	SRCC
Système / System	Horizontal	Vertical	Vertical	Compact
Capacité de la cuve du système / Bowl system capacity				
Litres	100	100	200	10
Dimensions / Dimensions				
Largeur mm	1350	500	1055	650
Profondeur mm	500	570	570	550
Hauteur mm	700	1500	1500	360
Poids (cuve pleine) / Weight (full bowl)				
Kg	160	180	360	75
Puissance / Power				
kW	0.97	0.97	1.3	1.2
Voltage / Voltage	MONO - 230V - 50/60Hz			

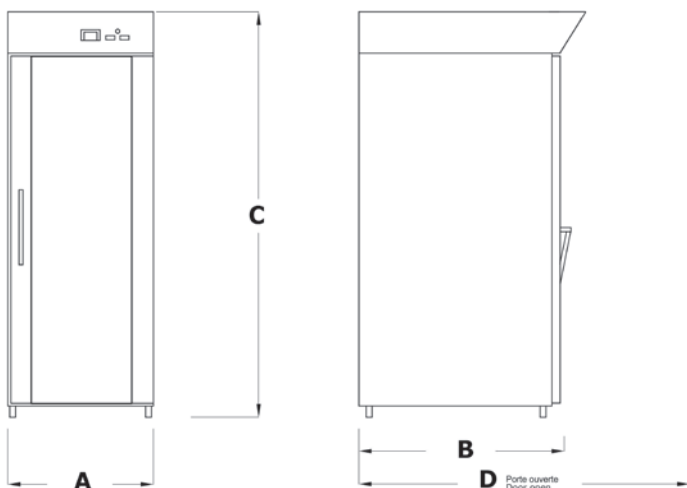


ETUVE VITREE A GLISSIERES PROVER WITH GLASS DOOR FOR TRAYS

captain
machines



NOUVELLE VERSION
NEW VERSION



AFS16E

16 niveaux
Pour plaques 400x600 mm
Intérieur et extérieur inox
Porte vitrée
Crémaillères inox , pas de 85 mm

Température : jusqu'à 60°C

L'humidification de la chambre est générée par l'apport manuel d'eau dans un bac amovible qui est ensuite chauffé par une résistance indépendante

Commandes électromécaniques

Roulettes

OPTIONS

- Plaques
- Grilles

AFS16E

16 levels
For 400x600 mm trays
Stainless steel interior and exterior
Glass door
Stainless steel racks adjustable every 85 mm

Temperature: up to 60°C

The humidification of chamber is generated by the manual water input in a removable vat which is then heated by an independent resistance

Electromechanical control panel

Castors

OPTIONS

- Trays
- Grids

Dimensions / Dimensions

A mm	530
B mm	830
C mm	1860
D mm	1360

Poids / Weight

Kg	99
----	----

Puissance / Power

kW	2
----	---

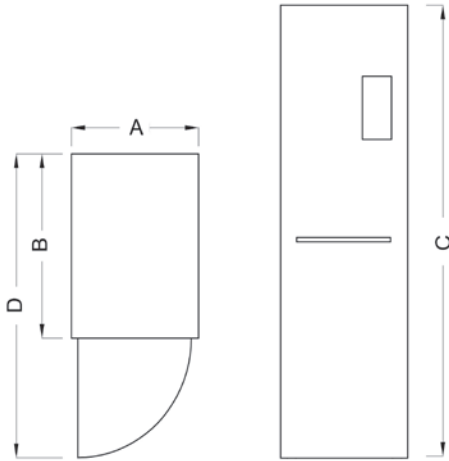
Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60Hz



ARMOIRES DE FERMENTATION POUR CHARIOT RETARDER PROVER CABINETS FOR TROLLEY

captain
machines



AFCHxH

1 compartiment pour 1 chariot haut. **1730 mm max.**

Panneaux mousse polyuréthane (42kg/m³), épaisseur 60 mm, laqué blanc
Intérieur inox
Groupe frigorifique tropicalisé
Cache groupe démontable pour accès à la plateforme
Joint de porte facilement démontable
Poignée de préhension et protection façade en tube inox

Tableau de commande électronique
Retour en froid en standard
Sur patins glissants

OPTIONS

- Sonde hygrométrie électronique
- Inox extérieur
- Compresseur à distance
- Chariot
- Hublot vitré
- Hygrométrie mécanique sur modèle AFCH64-H

AFCHxH

1 compartment for 1 trolley height **1730 mm max.**

Polyurethane foam panels (42kg/m³), thickness: 60 mm
Food grade lacquered steel skin
Stainless steel inner
Tropicalized refrigerating unit
Removable power unit hood for platform access
Easily removable door gasket
Stainless steel handle with door protection

Electronic control panel, with real-time programmer
Cooling phase as standard
On gliders

OPTIONS

- Electronic humidity probe
- Stainless steel exterior
- Condensate pan
- Trolley
- Window for each door
- Mechanical hygrometry on AFCH64-H model

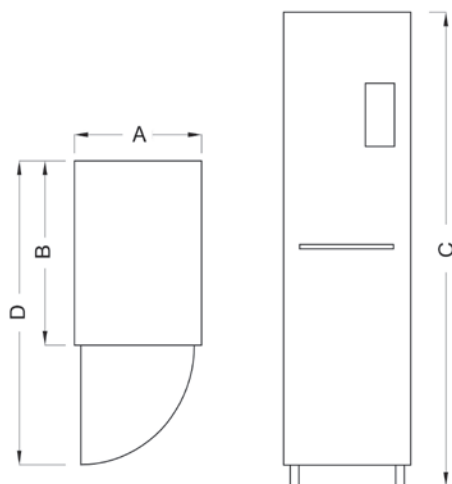
	AFCH64-H	AFCH48-H	AFCH68-H
Chariot / Trolley			
mm	400x600	400x800	600x800
Dimensions / Dimensions			
A mm	660	660	870
B mm	998	1238	1238
C mm	2190	2230	2230
D mm	1500	1740	1950
Puissance / Power			
Moteur / Motor Kw	1.6	1.6	2.2
Compresseur / Compressor CV	1/3	1/3	1/2

MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz



ARMOIRES DE FERMENTATION A GRILLES RETARDER PROVER CABINETS FOR GRIDS

caplain
machines



Avec OPTION roulettes
With castors OPTION

AFGRxH

1 compartiment de 27 niveaux de 60 mm réglables

Panneaux mousse polyuréthane (42kg/m³), épaisseur 60 mm, laqué blanc, intérieur inox
Intérieur inox
Crémaillères en inox, pas de 15 mm
Groupe frigorifique tropicalisé
Joint de porte facilement démontable

Tableau de commande électronique
Retour en froid en standard
Sur pieds réglables de 150 mm

OPTIONS

- Sonde hygrométrie électronique
- Inox extérieur
- Compresseur à distance
- Paire supplémentaire de glissières inox
- Hublot vitré
- Hygrométrie mécanique sur modèle AFGR64-H
- Grilles
- Roulettes

AFGRxH

1 compartment of 27 levels, spacing of 60 mm adjustable

Polyurethane foam panels (42kg/m³), thickness: 60 mm
Food grade lacquered steel skin
Stainless steel inner
Stainless steel rack rail guides adjustable every 15 mm
Tropicalized refrigerating unit
Easily removable door gasket

Electronic control panel, with real-time programmer
Cooling phase as standard
On adjustable feet of 150 mm

OPTIONS

- Electronic humidity probe
- Stainless steel exterior
- Condensate pan
- Pair of stainless steel rack rails
- Window for each door
- Mechanical hygrometry on AFGR64-H model
- Grids
- Castors

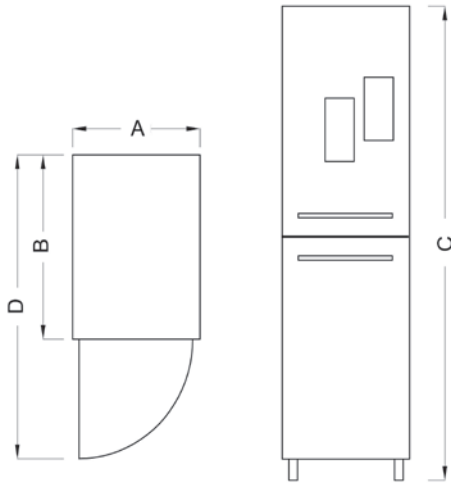
	AFGR64-H	AFGR48-H	AFGR68-H
Grilles / Trays			
mm	400x600	400x800	600x800
Dimensions / Dimensions			
A mm	660	660	870
B mm	998	1238	1238
C mm	2330	2376	2376
D mm	1500	1740	1950
Puissance / Power			
Moteur / Motor Kw	1.6	1.6	2.3
Compresseur / Compressor CV	1/3	1/3	1/2
Voltage / Voltage			

MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz



ARMOIRES DE FERMENTATION - 2 COMPARTIMENTS A GRILLES RETARDER PROVER CABINETS - 2 COMPARTMENTS FOR GRIDS

caplain
machines



AF2CxH

2 compartiments indépendants
2x12 niveaux espacés de 60 mm réglables tous les 15 mm

Panneaux mousse polyuréthane (42kg/m³), ép. 60 mm, laqué blanc
Intérieur inox
Crémaillère en inox, pas de 15 mm
Groupe frigorifique tropicalisé
Cache groupe démontable pour accès à la plateforme

Joint de porte facilement démontable
Poignée de préhension et protection façade en tube inox
Tableau de commande électronique
Retour en froid en standard
Sur pieds réglables de 150 mm

OPTIONS

- Sonde hygrométrie électronique
- Inox extérieur
- Compresseur à distance
- Paire supplémentaire de glissières inox
- Hublot vitré
- Hygrométrie mécanique sur modèle AF2C64-H
- Grilles

AF2CxH

2 independent compartments
2x12 levels spaced by 60 mm adjustable every 15 mm
Polyurethane foam panels (42kg/m³), thickness: 60 mm
Food grade lacquered steel skin
Stainless steel inner
Stainless steel rack rail guides adjustable every 15 mm
Tropicalized refrigerating unit

Removable power unit hood for platform access
Easily removable door gasket
Stainless steel handle with door protection
Electronic control panel, with real-time programmer
Cooling phase as standard
On adjustable feet of 150 mm

OPTIONS

- Electronic humidity probe
- Stainless steel exterior
- Condensate pan
- Pair of stainless steel rack rails
- Window for each door
- Mechanical hygrometry on AF2C64-H model
- Grids

AF2C64-H AF2C48-H AF2C68-H

Grilles / Trays			
mm	400x600	400x800	600x800
Dimensions / Dimensions			
A mm	660	660	870
B mm	1008	1238	1238
C mm	2390	2390	2390
D mm	1500	1740	1950
Puissance / Power			
Moteur / Motor Kw	2.7	2.7	3.9
Compresseur / Compressor CV	1/2	1/2	1/2
Voltage / Voltage			

MONO - 230V - 50Hz
MONO - 230V - 60Hz



CHAMBRES DE FERMENTATION POUR CHARIOTS RETARDER PROVER CABINETS FOR TROLLEYS

caplain
machines



CF-H

De nombreux modèles de 1 à 16 chariots
Panneaux mousse polyuréthane (45kg/m³), Ep. 60 mm,
Intérieur inox, extérieur laqué blanc
Éclairage intérieur
Tableau de commande électronique
Hygrométrie réglée par sonde électronique

OPTIONS

- Sol strié en résine isolante résistante et antidérapante
- Porte supplémentaire
- Hublot vitré
- Extérieur et plafond inox

De nombreuses combinaisons, nous consulter pour plus d'informations

CF-H

*Many models from 1 to 16 trolleys
Polyurethane foam panels (45kg/m³), thickness 60 mm
Stainless steel skin inside the room, food grade
Lacquered steel skin outside
Lighting inside the room
Electronic control panel
Electronic humidity probe*

OPTIONS

- *Striated and anti-skid ground made of resistant insulating resin*
- *Additional door*
- *Window for door*
- *Stainless steel exterior and ceiling*

Many combinations, please consult us for more information



SURGELATEURS - CONSERVATEURS DEEP FREEZERS - STORAGE CABINETS

captain
machines



CS-H

Version MODULABLE ou EVOLUTIF

Dimensions des plaques : 400x600 ou 600x800 mm

Panneaux mousse polyuréthane (43kg/m³) crochetales, démontables ép. 100 mm
Tôle revêtement laquée blanc (inox en option)
Tableau de commande électronique
Sonde thermo-Sensor programmable pour arrêt de la surgélation
Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture des portes et portillons
Alarme sonore en cas d'ouverture de porte prolongée ou de remontée de température
Cordons chauffants anti-givre
Compartment conservation : -20°C
Compartment surgélation : -35°C / -20°C
Fluide réfrigérant R404
Echelles et glissières inox réglables, pas de 15 mm, larg. 30 mm
Pieds inox réglables, ht : 150 mm

Meubles livrés démontés avec groupe à distance (5 m)
Groupe frigorifique tropicalisé
Ferrage à droite de série

Voltage: TRI - 400 V + T - 50 Hz

De très nombreuses combinaisons et options, nous consulter.

CS-H

ADJUSTABLE or UPGRADABLE model

Tray dimensions: 400x600 or 600x800 mm

*Polyurethane foam panels (43 kg/m³) can be hooked and dismantled, thickness: 100 mm
White lacquered metal sheet coating (stainless steel as option)
Electronic control panel
Programmable thermo-sensor probe for the stop of the deep-freezing
Automatical shut off switch of ventilation when doors are opened
Sound alarm in the event of prolonged door opening or rise of temperature
Anti-frost door heating strips
Preserving compartment: -20 °C
Deep-freezing compartment: -35 °C/-20°C
Refrigerant R404
Stainless steel rack rails and levels adjustable every 15 mm, width 30 mm
Stainless steel feet: height 150 mm*

Delivered dismantled with refrigeration unit at distance (5 m)

*Tropicalized refrigeration unit
Right-hand hinges on standard*

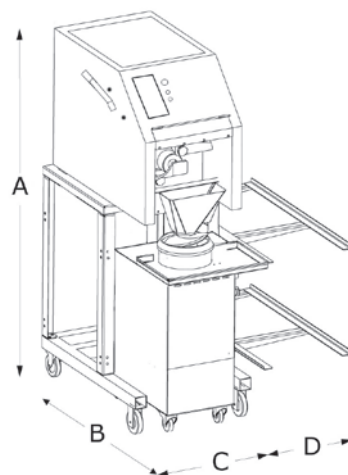
Voltage: TRI - 400 V + T - 50 Hz

Many combinations and options, please consult us.



COMBINÉ DIVISEUSE BOULEUSE POUR PÂTE A PIZZA PIZZA DOUGH DIVIDER AND ROUNDER

caplain
machines



CABOL1200

Combiné automatique pour la division et la mise en forme des pâtons
Production régulière

Production : de 20 à 50 pièces / min.
Poids des pâtons : environ de 30 gr* à 800 gr*
Capacité de cuve : 40 kg de pâte

OPTIONS

- Support de bacs
- Les 2 machines peuvent être vendues séparément

CABOL1200

Combined system for dough division and rounding
Regular production

Production: from 20 to 50 pieces / min
Dough piece weight: around 30 gr* to 800 gr*
Vat capacity: 40 kg of dough

OPTIONS

- Vat support
- Both machines could be sold separately

Dimensions / Dimensions

A mm	1360
B mm	850
C mm	520
D mm (option)	420

Poids / Weight

Kg	140
----	-----

Poids des pâtons / Dough piece weight

(mini / max) Gr	30* / 800*
-----------------	------------

Puissance / Power

kW	1.3
----	-----

Voltage / Voltage

MONO - 230V - 50/60Hz

* tolérance de boulage, ± 10% / * Rounder tolérance, ± 10%



FACONNEUSES A PIZZA PIZZA DOUGH MOULDERS

captain
machines



MOD40M

MOD30M - Ø PIZZA : MAX. 29 CM
MOD40M - Ø PIZZA : MAX. 39 CM

MOD30M - Ø PIZZA: MAX. 29 CM
MOD40M - Ø PIZZA: MAX. 39 CM

Façonneuse verticale
Travail à froid de la pâte
Ecartement des cylindres de 1 à 9 mm

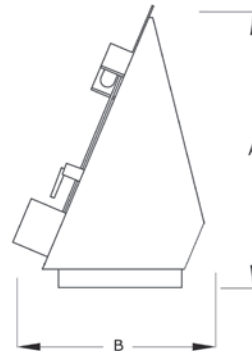
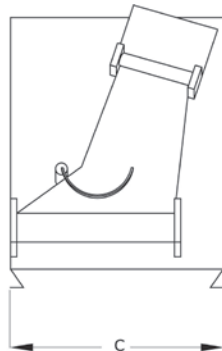
Vertical dough moulder
Cold working of dough
Lowering of cylinders from 1 to 9 mm

4 rouleaux de laminage
Cylindres en plastique alimentaire
Carter inox

4 rollers
PVC rollers
Stainless steel body

Pédale de commande fournie

Supplied with foot pedal control



	MOD30M	MOD40M
Dimensions / Dimensions		
A mm	650	712
B mm	450	450
C mm	420	520
Poids / Weight		
Kg	35	45
Ø des fonds / Ø of the pizza shape (mini/max.) cm		
	14/29	14/39
Puissance / Power		
kW	0.37	0.37
Voltage / Voltage		
	MONO - 230V - 50Hz MONO - 230V - 60Hz	



FOURS A PIZZA - PETITE PRODUCTION

PIZZA OVENS - SMALL PRODUCTION

captain
machines



**NOUVEAUTE
NEW**



FP11E
avec porte pleine inox
with stainless steel door

FP11E FP22E

Energie : électricité
1 ou 2 étages
Dalles réfractaires
Thermomètre
Température : de 50°C à 500°C
Foyer régulé par 2 thermostats

Façade inox
Porte pleine inox ou porte vitrée
Eclairage

OPTION

- Support à roulettes



FP22E
avec option porte vitrée
with glass door option

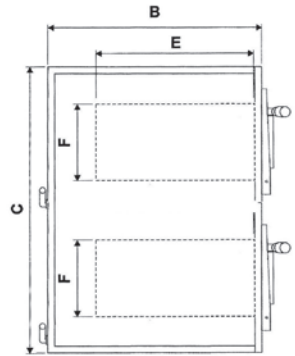
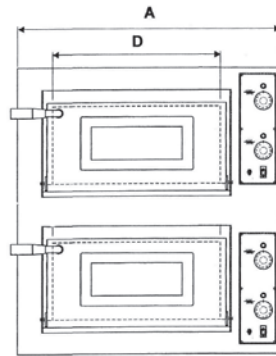
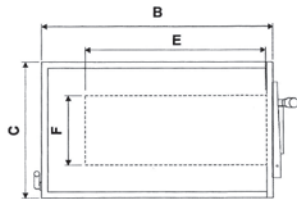
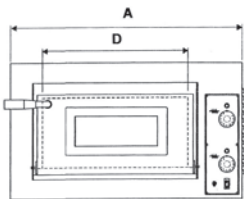
FP11E FP22E

Energy: electricity
1 or 2 decks
Refractory floor plates
Thermometer
Temperature: from 50°C to 500°C
Cooking chamber regulated by 2 thermostats

Stainless steel front side
Stainless steel door or glass door
Lighting

OPTION

- Support with castors



	FP11E	FP22E
Nombre d'étage / Number of level	1	2
Dimensions / Dimensions		
A mm	555	555
B mm	460	460
C mm	290	535
Dimensions internes / Inner size		
D mm	405	405
E mm	405	405
F mm	110	110
Poids / Weight		
Kg	26	46
Nombre de pizza Ø30 cm / Pizza unit Ø30 cm	1	2
Puissance / Power		
kW	2.2	4.4
Voltage / Voltage		

MONO - 230V - 50Hz



FOURS A PIZZA - 1 étage

PIZZA OVENS - 1 deck

captain
machines



FP901PE

FPx01PE

Energie : électricité
1 étage
Dalles réfractaires
Thermomètre
Température : de 50°C à 450°C
Foyer régulé par 2 thermostats

Façade inox
Porte vitrée
Eclairage

OPTIONS

- Support simple
- Hotte

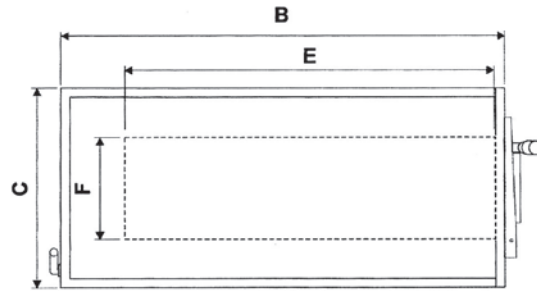
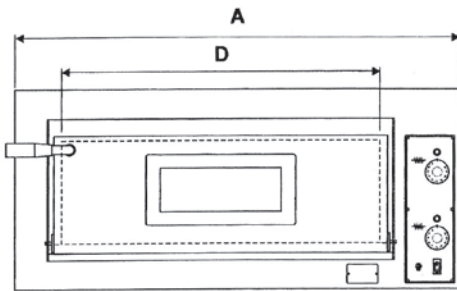
FPx01PE

Energy: electricity
1 deck
Refractory floor plates
Thermometer
Temperature: from 50°C to 450°C
Cooking chamber regulated by 2 thermostats

Stainless steel front side
Glass door
Lighting

OPTIONS

- Support
- Hood



	FP601PE	FP901PE	FP901L-PE
Nombre d'étage / Number of level	1	1	1
Dimensions / Dimensions			
A (mm)	990	990	1340
B (mm)	920	1270	920
C (mm)	380	380	380
Support LxPxH (mm) - (kg)	920x820x1012 - 30	980x1100x1012 - 31	1300x820x1012 - 31
Hotte-Hood LxPxH (mm) - (kg)	990x880x150 - 10	990x1230x150 - 13	1340x880x150 - 13
Dimensions internes / Inner size			
D (mm)	700	700	1050
E (mm)	700	1050	700
F (mm)	150	150	150
Poids / Weight			
Kg	74	97	97
Nombre de pizza Ø30 cm / Pizza unit Ø30 cm	4	6	6
Puissance / Power			
kW	5.6	9.3	9.9
Voltage / Voltage	TRI -380 V - 50/60 Hz + T + N		



FOURS A PIZZA - 2 étages PIZZA OVENS - 2 decks

captain
machines



FP602PE
avec option Hotte
with hood option

FPx02PE

Energie : électricité
2 étages indépendants
Dalles réfractaires
Thermomètre
Température : de 50°C à 450°C
Chaque foyer est régulé par 2 thermostats

Façade inox
Porte vitrée
Eclairage

OPTIONS

- Support
- Hotte

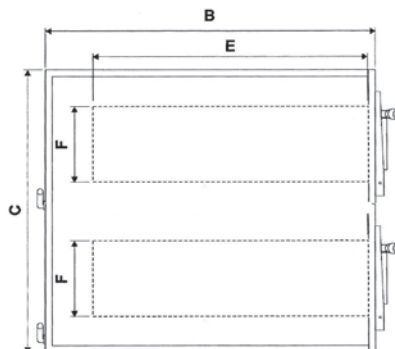
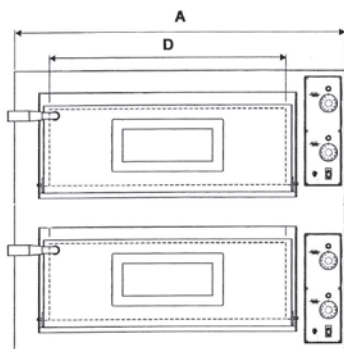
FPx02PE




Energy: electricity
2 independant decks
Refractory floor plates
Thermometer
Temperature: from 50°C to 450°C
Each cooking chamber is regulated by 2 thermostats

Stainless steel front side
Glass door
Lighting

OPTIONS

- Support
- Hood



	FP602PE	FP902PE	FP902LPE
Nombre d'étage / Number of level	2	2	2
Dimensions / Dimensions			
A (mm)	990	990	1340
B (mm)	920	1270	920
C (mm)	680	680	680
Support LxPxH (mm) - (kg)	920x820x812 - 28	980x1100x812 - 30	1300x820x812 - 30
Hotte-Hood LxPxH (mm) - (kg)	990x880x150 - 10	990x1230x150 - 13	1340x880x150 - 13
Dimensions internes / Inner size			
D (mm)	700	700	1050
E (mm)	700	1050	700
F (mm)	150	150	150
Poids / Weight			
Kg	149	175	177
Nombre de pizza Ø30 cm / Pizza unit Ø30 cm	8  x2	12  x2	12  x2
Puissance / Power			
kW	11.2	18.6	19.8
Voltage / Voltage	TRI -380 V - 50/60 Hz + T + N		



FOUR VENTILE ELECTRIQUE- 4 NIVEAUX ELECTRIC CONVECTION OVEN - 4 LEVELS

captain
machines



GAMME STANDARD



OPTION : support avec glissières
OPTION : support with slides



FC464I

Energie : électricité

4 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 80 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Monobloc
Porte vitrée

Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
2 turbines de chauffage
Pieds réglables en hauteur

OPTION

- Support à glissières

FC464I

Energy : electricity

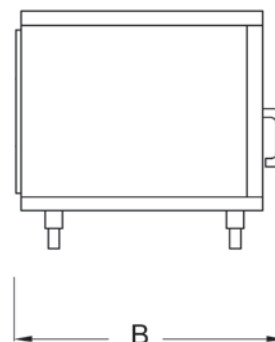
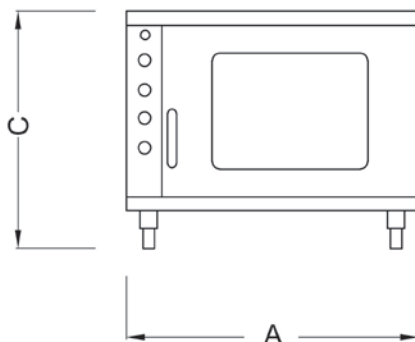
4 levels - 400 X 600 mm
Step between trays: 80 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Monobloc
Glass door

Lighting
Timer
General switch
Steam generator
2 heating turbine
Adjustable feet height

OPTION

- Support with slides



Dimensions / Dimensions

A mm	940
B mm	830
C mm	565
Support / Support (LxPxH) mm	940x830x880 - 30 Kg

Poids / Weight

Kg 72

Puissance / Power

kW 6.3

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz +N



FOUR VENTILE ELECTRIQUE - 6 NIVEAUX ELECTRIC CONVECTION OVEN - 6 LEVELS

caplain
machines



GAMME STANDARD



OPTION : support avec glissières
OPTION: support with slides



FC664I

Energie : électricité

6 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 80 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Monobloc
Porte vitrée

Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
2 turbines de chauffage
Pieds réglables en hauteur

OPTION

- Support à glissières

FC664I

Energy : electricity

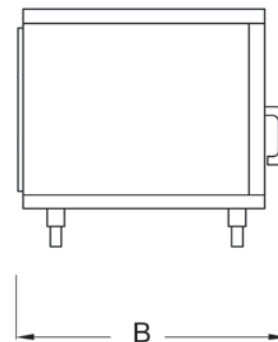
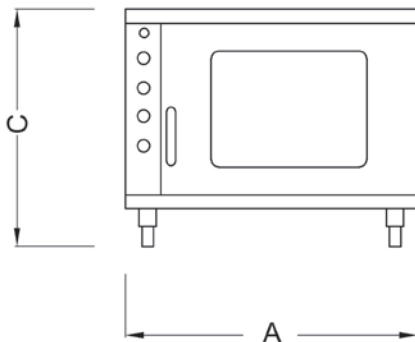
6 levels - 400 X 600 mm
Step between trays: 80 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Monobloc
Glass door

Lighting
Timer
General switch
Steam generator
2 heating turbine
Adjustable feet height

OPTION

- Support with slides



Dimensions / Dimensions

A mm	940
B mm	830
C mm	725
Support / Support (LxPxH) mm	940x830x880 - 30 kg

Poids / Weight

Kg 80

Puissance / Power

kW 9.3

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz +N



FOUR VENTILE ELECTRIQUE - 10 NIVEAUX

ELECTRIC CONVECTION OVEN - 10 LEVELS

captain
machines



GAMME STANDARD



OPTION : support avec glissières
OPTION: support with slides



FC1064I

Energie : électricité

10 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 80 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Monobloc
Porte vitrée

Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
3 turbines de chauffage
Pieds réglables en hauteur

OPTION

- Support à glissières

FC1064I

Energy : electricity

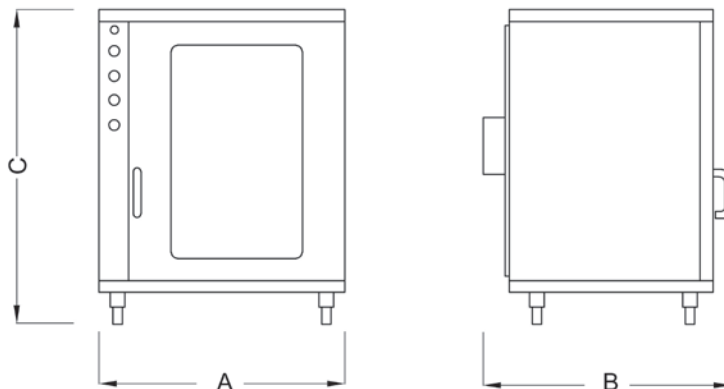
10 levels - 400 X 600 mm
Step between trays: 80 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Monobloc
Glass door

Lighting
Timer
General switch
Steam generator
3 heating turbine
Adjustable feet height

OPTION

- Support with slides



Dimensions / Dimensions

A mm	940
B mm	830
C mm	985
Support / Support (LxPxH) mm	940x830x730 - 27 Kg

Poids / Weight

Kg 95

Puissance / Power

kW 14

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz +N



FOUR VENTILE ELECTRIQUE - 5 NIVEAUX ELECTRIC CONVECTION OVEN - 5 LEVELS

captain
machines



GAMME SPECIALE
MACARONS



OPTION : support avec glissières
OPTION: support with slides



OPTION : Etuve vitrée
OPTION: Prover with glass doors

Idéal pour la cuisson
des macarons
Ideal for macaron
cooking



FC500E-M - FC500E-E - FC500E-P

Energie : électricité

5 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 80 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Porte vitrée
Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
1 turbine de chauffage

Régulation de la vitesse de la turbine (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Fonction refroidissement rapide (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Existe en différentes versions:

- Commandes électromécaniques (mod. M)
- Commandes électroniques (mod. E)
- Commandes programmables (90 prog/ 10 phases) avec écran LCD (mod. P)

OPTIONS

- Hotte motorisée
- Support à glissières
- Etuve vitrée (de 30 à 90°C)
- Etuve avec portes inox (de 30 à 90°C)

FC500E-M - FC500E-E - FC500E-P

Energy : electricity

5 levels - 400 X 600 mm
Step between trays: 80 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Glass door
Lighting
Timer
General switch
Steam generator
1 heating turbine

Fan speed regulation (on FCxE-E & FCxE-P models)

Fast cold down function (on FCxE-E & FCxE-P models)

Exists in different versions:

- Electromechanical control panel (mod. M)
- Electronical control panel (mod. E)
- Programmable (90 prog/10 phases) with LCD display control panel (Mod.P)

OPTIONS

- Motorized hood
- Support with slides
- Prover with glass doors (from 30 to 90°C)
- Prover with stainless steel doors (from 30 to 90°C)

	FC500E-M	FC500E-E	FC500E-P
Commandes / Control panel	Electromécanique / Electromechanical	Electronique / Electronical	Programmable LCD / Programmable LCD
Dimensions / Dimensions			
Largeur / width mm	995	995	995
Profondeur / Depth mm	975	975	975
Hauteur / Height mm	777	777	777
Support / Support (LxPxH) mm	7 plaques/trays - 995x810x880 - 31 Kg		
Etuve vitrée / Prover with glass doors (LxPxH) mm	10 plaques/trays - 1.4 KW - 230V - 1030x1110x860 - 68 Kg		
Etuve inox / Prover with stainless steel doors (LxPxH) mm	10 plaques/trays - 1.4 KW - 230V - 1030x1110x860 - 75 Kg		
Poids / Weight			
Kg	110	110	110
Puissance / Power			
kW	7.9	7.9	7.9
Voltage / Voltage	TRI - 400V - 50/60Hz +N		



FOUR VENTILE ELECTRIQUE- 10 NIVEAUX ELECTRIC CONVECTION OVEN - 10 LEVELS

captain
machines



GAMME SPECIALE
MACARONS



OPTION : support avec glissières
OPTION: support with slides



OPTION : Etuve vitrée
OPTION: Prover with glass doors

Idéal pour la cuisson
des macarons
Ideal for macaron
cooking



FC1000E-M - FC1000E-E - FC1000E-P

Energie : électricité

10 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 80 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Porte vitrée
Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
2 turbines de chauffage

Régulation de la vitesse de la turbine (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Fonction refroidissement rapide (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Existe en différentes versions:

- Commandes électromécaniques (mod. M)
- Commandes électroniques (mod. E)
- Commandes programmables (90 prog/ 10 phases) avec écran LCD (mod. P)

OPTIONS

- Hotte motorisée
- Support à glissières
- Etuve vitrée (de 30 à 90°C)
- Etuve avec portes inox (de 30 à 90°C)

FC1000E-M - FC1000E-E - FC1000E-P

Energy : electricity

10 levels - 400 X 600 mm
Step between trays: 80 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Glass door
Lighting
Timer
General switch
Steam generator
2 heating turbine

Fan speed regulation (on FCxE-E & FCxE-P models)

Fast cold down function (on FCxE-E & FCxE-P models)

Exists in different versions:

- Electromechanical control panel (mod. M)
- Electronical control panel (mod. E)
- Programmable (90 prog/10 phases) with LCD display control panel (Mod.P)

OPTIONS

- Motorized hood
- Support with slides
- Prover with glass doors (from 30 to 90°C)
- Prover with stainless steel doors (from 30 to 90°C)

FC1000E-M

FC1000E-E

FC1000E-P

Commandes / Control panel

Electromécanique /
Electromechanical

Electronique /
Electronical

Programmable LCD /
Programmable LCD

Dimensions / Dimensions

Largeur / width mm	995	995	995
Profondeur / Depth mm	975	975	975
Hauteur / Height mm	1177	1177	1177
Support / Support (LxPxH) mm	5 plaques/trays - 995x810x730 - 28 Kg		
Etuve vitrée / Prover with glass doors (LxPxH) mm	10 plaques/trays - 1.4 KW - 230V - 1030x1110x860 - 68 Kg		
Etuve inox / Prover with stainless steel doors (LxPxH) mm	10 plaques/trays - 1.4 KW - 230V - 1030x1110x860 - 75 Kg		

Poids / Weight

Kg 162 162 162

Puissance / Power

kW 15.8 15.8 15.8

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz +N



FOUR VENTILE ELECTRIQUE - CHARIOT 16 NIVEAUX ELECTRIC CONVECTION OVEN - 16 LEVELS TROLLEY

captain
machines



OPTION : Chariot 16 niveaux
OPTION: 16 level trolley

**GAMME SPECIALE
MACARONS**

**Idéal pour la cuisson
des macarons
Ideal for macaron
cooking**



FC1600E-M - FC1600E-E - FC1600E-P

Energie : électricité

Pour chariot 16 niveaux - 400 X 600 mm
Pas de 88 mm
Température max. : 270°C

Construction inox
Porte vitrée
Hotte motorisée
Eclairage
Minuterie
Interrupteur général
Humidificateur
3 turbines de chauffage

Régulation de la vitesse de la turbine (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Fonction refroidissement rapide (sur modèles FCxE-E et FCxE-P)

Existe en différentes versions:

- Commandes électromécaniques (mod. M)
- Commandes électroniques (mod. E)
- Commandes programmables (90 prog/ 10 phases) avec écran LCD (mod. P)

OPTION

- Chariot 16 niveaux - 400 X 600 mm - Pas de 88 mm

FC1600E-M - FC1600E-E - FC1600E-P

Energy : electricity

For 16 level trolley - 400 X 600 mm
Step between trays: 88 mm
Max. temperature: 270°C

Stainless steel body
Glass door
Motorized hood
Lighting
Timer
General switch
Steam generator
3 heating turbine

Fan speed regulation (on FCxE-E & FCxE-P models)

Fast cold down function (on FCxE-E & FCxE-P models)

Exists in different versions:

- Electromechanical control panel (mod. M)
- Electronical control panel (mod. E)
- Programmable (90 prog/10 phases) with LCD display control panel (Mod.P)

OPTION

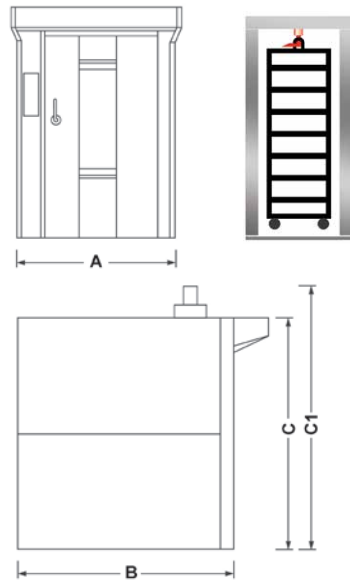
- 16 level trolley - 400 X 600 mm - Step between trays: 88 mm

	FC1600E-M	FC1600E-E	FC1600E-P
Commandes / Control panel	Electromécanique / Electromechanical	Electronique / Electronical	Programmable LCD / Programmable LCD
Dimensions / Dimensions			
Largeur / width mm	925	925	925
Profondeur / Depth mm	1695	1695	1695
Hauteur / Height mm	2150	2150	2150
Poids / Weight			
Kg	415	415	415
Puissance / Power			
kW	7.9	7.9	7.9
Voltage / Voltage			
	TRI - 400V - 50/60Hz +N		



FOUR ROTATIF POUR 1 CHARIOT 600x400 mm - ROTATION DU CHARIOT PAR CROCHET ROTARY RACK OVEN FOR ONE 600x400 mm TROLLEY - TROLLEY ROTATION BY HOOK

caplain
machines



FRP64-RE

Energie : électrique

- Tableau de commande digital
- Affichage digital de la température
- Minuterie
- Générateur de vapeur
- Hotte dynamique intégrée
- Economiseur d'énergie pour le modèle électrique
- Fixation du chariot par crochet**
- Pour 1 chariot 16 plaques 400x600 mm
- Moteur de rotation du chariot indépendant
- Thermostat de sécurité
- Vannes de détente
- Isolation laine de verre
- Façade inox
- Porte avec large hublot

- Livré démonté
- Livré sans brûleur

OPTIONS

- Montage du four
- Chariots
- Grilles
- Filets
- Plaques

FRP64-RE

Energy : electricity

- Digital control panel
- Digital display for temperature
- Timer
- Steam generator
- Incorporated hood
- Energy saver for electrical model
- Trolley fixing by hook system**
- For 1 trolley, 16 trays 400x600 mm
- Independent trolley motor
- Safety thermostat
- Expansion valves
- Glass wool insulation
- Stainless steel front side
- Door with wide window

- Supplied not assembled
- Supplied without burner

OPTIONS

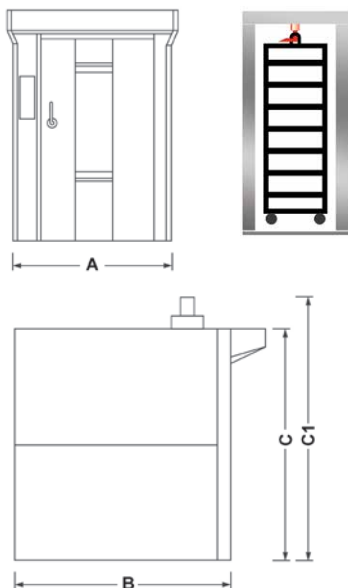
- Assembling
- Trolleys
- Grids
- Trays
- Baking trays

Energie / Energy	
	Electricité / Electricity
Dimensions / Dimensions	
A mm	1190
B mm	1600
C mm	2100
C1 mm	2260
Surface de cuisson / Baking surface	
m ²	3.84
Poids / Weight	
Kg	960
Puissance totale à installer / Total power to install	
Electrique / Electricity	36 kW
Voltage / Voltage	
	TRI - 400V - 50/60Hz + N



FOURS ROTATIFS POUR 1 CHARIOT 600x800 mm - ROTATION DU CHARIOT PAR CROCHET ROTARY RACK OVENS FOR ONE 600x800 mm TROLLEY - TROLLEY ROTATION BY HOOK

caplain
machines



FRP68

Energie : électrique, gaz ou fuel

Tableau de commande digital
Affichage digital de la température
Minuterie
Générateur de vapeur
Hotte dynamique intégrée
Economiseur d'énergie pour le modèle électrique
Fixation du chariot par crochet
Moteur de rotation du chariot indépendant
Thermostat de sécurité
Vannes de détente
Isolation laine de verre
Façade inox
Porte avec large hublot

Livré démonté
Livré sans brûleur

OPTIONS

- Montage du four
- Brûleur fuel ou gaz
- Chariots
- Grilles - Filets - Plaques

FRP68

Energy : electricity, gas or gasoil

Digital control panel
Digital display for temperature
Timer
Steam generator
Incorporated hood
Energy saver for electrical model
Trolley fixing by hook system
Independent trolley motor
Safety thermostat
Expansion valves
Glass wool insulation
Stainless steel front side
Door with with wide window

Supplied not assembled
Supplied without burner

OPTIONS

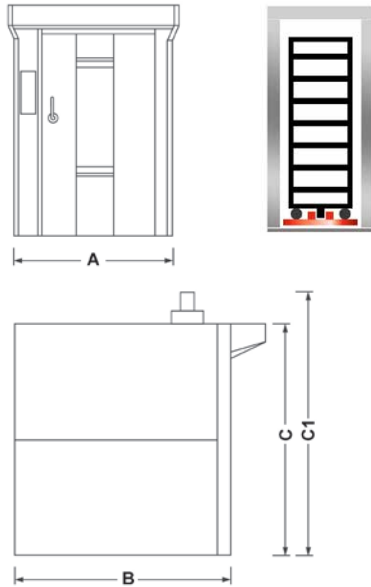
- Assembling
- Gasoil or gas burner
- Trolleys
- Grids - Trays - Baking trays

	FRP68-RE	FRP68-RSB-G	FRP68-RSB-F
Energie / Energy			
	Electricité/Electricity	Gaz / Gas	Fuel / Gasoil
Dimensions / Dimensions			
A mm	1360	1460	1460
B mm	1960	2230	2230
C mm	2200	2300	2300
C1 mm	2430	2650	2650
Poids / Weight			
Kg	1200	1250	1250
Puissance totale à installer / Total power to install			
Electrique / Electricity	48 kW	3.5	3.5
Thermique / Thermal	-	63700 Kcal/h	63700 Kcal/h
	-	74 kW/h	74 kW/h
	-	252700 BTU/h	252700 BTU/h
	-	266400 Kj/h	266400 Kj/h
Consommation théorique / Theoretical consumption			
GPL (37mBar)	-	5.8 Kg/h - 2.9 Kg/h	-
Gaz méthane / Methane gas	-	7.1 m3/h - 3.5 m3/h	-
Fuel / Gasoil	-	-	8 L/h - 4 L/h
Voltage / Voltage			
	TRI - 400V - 50/60Hz + N	MONO - 230V - 50/60Hz	



FOURS ROTATIFS POUR 1 CHARIOT 600x800 mm - ROTATION DU CHARIOT PAR PLATEFORME ROTARY RACK OVENS FOR ONE 600x800 mm TROLLEY - PLATFORM FOR TROLLEY LOADING

caplain
machines



FRP68-PE

Energie : électrique, gaz ou fuel

Tableau de commande digital
Affichage digital de la température
Minuterie
Générateur de vapeur
Hotte dynamique intégrée
Economiseur d'énergie pour le modèle électrique
Rotation du chariot par plateforme
Thermostat de sécurité
Vannes de détente
Isolation laine de verre
Façade inox
Porte avec large hublot

Livré démonté
Livré sans brûleur

OPTIONS

- Montage du four
- Brûleur fuel ou gaz
- Chariots
- Grilles - Filets - Plaques

FRP68-PE

Energy : electricity, gas or gasoil

Digital control panel
Digital display for temperature
Timer
Steam generator
Incorporated hood
Energy saver for electrical model
Platform for trolley loading
Safety thermostat
Expansion valves
Glass wool insulation
Stainless steel front side
Door with with wide window

Supplied not assembled
Supplied without burner

OPTIONS

- Assembling
- Gasoil or gas burner
- Trolleys
- Grids - Trays - Baking trays

	FRP68-PE	FRP68-PESB-G	FRP68-PESB-F
Energie / Energy			
	Electricité/Electricity	Gaz / Gas	Fuel / Gasoil
Dimensions / Dimensions			
A mm	1460	1460	1460
B mm	2110	2110	2110
C mm	2300	2300	2300
C1 mm	2530	2530	2530
Poids / Weight			
Kg	1450	1510	1510
Puissance totale à installer / Total power to install			
Electrique / Electricity	48 kW	3.5	3.5
Thermique / Thermal	-	73100 Kcal/h	73100 Kcal/h
	-	85 kW/h	85 kW/h
	-	290200 BTU/h	290200 BTU/h
	-	306000 Kj/h	306000 Kj/h
Consommation théorique / Theoretical consumption			
GPL (37mBar)	-	6.6 Kg/h - 3.3 Kg/h	-
Gaz méthane / Methane gas	-	8.1 m3/h - 4.1 m3/h	-
Fuel / Gasoil	-	-	9.1 L/h - 4.6 L/h
Voltage / Voltage			
	TRI - 400V - 50/60Hz + N	MONO - 230V - 50/60Hz	



FOURS A SOLE MODULAIRES MODULAR DECK OVENS

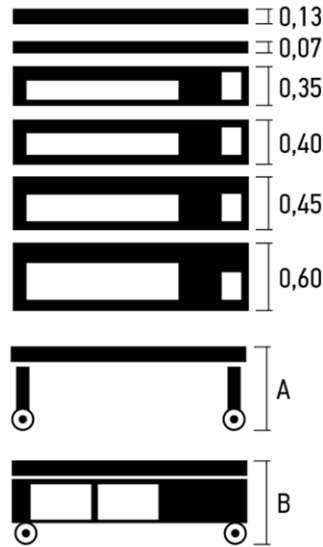
captain
machines



Digital ou
programmable

Digital or
programmable

Nbre d'étages Nber of levels	A (mm)	B (mm)
1	900	860
2	660	860
3	580	630
4	280	630



Modèle 3 niveaux, 2 plaques par niveau avec OPTION étuve
3 decks, 2 trays per deck model with proofer OPTION

FSMR

1 à 4 étages

Energie : électricité

4 hauteurs de bouche : 16, 21, 26 ou 31 cm

Capacité par sole : de 1 à 8 plaques 600 x 400 mm

Système d'économie d'énergie

Thermostat indépendant pour la sole, la voûte et l'avant de la chambre

Tableau de commande LCD ou digital

Dalles réfractaires

Portes vitrées

Lumière

1 oura par étage

OPTIONS

- Générateur de vapeur
- Etuve
- Hotte
- Support

FSMR

1 to 4 decks

Energy: electricity

4 crown deck heights: 16, 21, 26 or 31 cm

Deck capacity: from 1 to 8 trays - 600 x 400 mm

Energy saving system

Independent temperature control for the floor, the ceiling and the door

LCD or digital control panel

Refractory floor plates

Glass doors

Lighting

1 inlet per level

OPTIONS

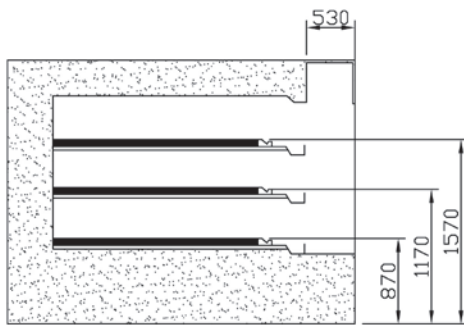
- Steam generator
- Prover
- Canopy
- Support

Dimensions intérieures Inner dimensions		Nombre de plaques Number of trays		Dimensions extérieures Exterior dimensions			Poids Weight (Kg)	Puissance électrique Electric power			OPTION Puissance générateur de vapeur Steam generator power	
Larg./ Width (mm)	Prof. / Depth (mm)	400x600	600x800	Larg./ Width (mm)	Profondeur / Depth (mm)			à installer to install (kW)	Eco Eco (kW)	Conso . Consum. (kW/h)	à installer to install (kW)	Conso . Consum. (kW/h)
470	750	■	-	910	1050	1130	130	3.36	2.12	1.27	1.2	0.7
	1200	■	-	910	1500	1580	170	4.80	2.88	1.72	1.2	0.7
620	800	■	■	1060	1100	1180	150	4.34	2.64	1.58	1.2	0.7
	1650	■	■	1060	1950	2030	170	8.86	5.09	4.85	1.2	0.7
940	750	■	■	1380	1050	1130	180	5.04	3.00	1.80	1.2	0.7
	1200	■	■	1380	1500	1580	240	7.2	4.11	2.46	1.2	0.7
1250	800	■	■	1690	1100	1180	170	6.16	3.78	2.26	1.8	1.1
	1650	■	■	1690	1950	2030	210	12.32	6.94	4.16	1.8	1.1
1420	750	■	■	1860	1050	1130	230	6.72	3.87	2.32	1.8	1.1
	1200	■	■	1860	1500	1580	290	9.60	5.34	3.2	1.8	1.1

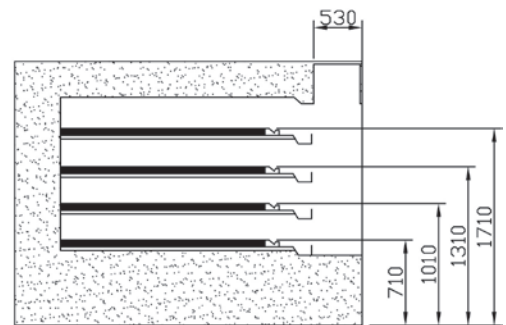


FOURS A SOLE ELECTRIQUES ELECTRIC DECK OVENS

captain
machines



3 Chambres / 3 Decks



4 Chambres / 4 Decks

FSR-E

Energie : électricité

3 ou 4 chambres de cuisson
1 à 3 portes par chambre
Surface de cuisson pour 3 chambres : de 2.5 m² à 14 m²
Surface de cuisson pour 4 chambres : de 3.3 m² à 18 m²
2 hauteurs de chambre : 21 cm ou 26 cm

Tableau de commande électronique indépendant pour chaque chambre
Système d'économie d'énergie
Système d'alarme
Isolation : laine de verre
Plaques réfractaires ép. 25 mm

Eclairage des chambres par lampes à iode 12 V
Générateur de vapeur indépendant pour chaque chambre

Voltage : TRI - 400V - 50/60Hz +N+T

De nombreuses combinaisons et options, nous consulter pour plus d'informations.

FSR-E

Energy : electricity

3 or 4 baking chambers
From 1 to 3 doors by chamber
Baking surface for 3 chamber oven: from 2.5 m² to 14 m²
Baking surface for 4 chamber oven: from 3.3 m² to 18 m²
2 deck heights : 21 cm or 26 cm

Independent electronic control panel for each chamber
Energy saving system
Alarm system
Rockwool insulation
Refractory trays, thickness: 25 mm

Baking chamber lit up by 12 V iodine lamp
Steam generator independent for each chamber

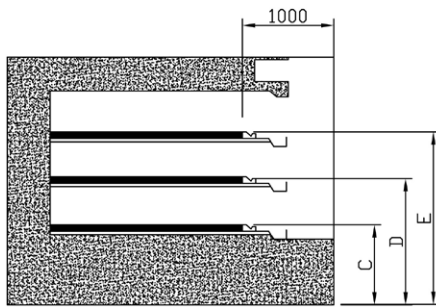
Voltage : TRI - 400V - 50/60Hz +N+T

Many combinations and options, please consult us for more information.

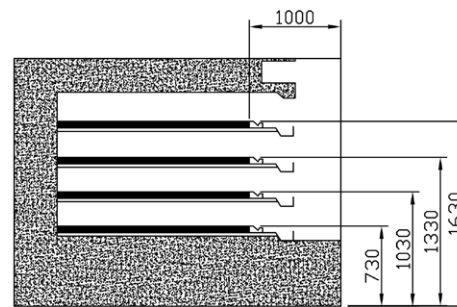


FOURS A SOLE A TUBES ANNULAIRES FIXED DECK OVENS WITH STEAM TUBES

caplain
machines



3 Chambres / 3 Decks



4 Chambres / 4 Decks

FSR/TA

3 ou 4 chambres de cuisson
De 2 à 4 portes par chambre

3 hauteurs de chambre : 23 ou 26 ou 29 cm
Surface de cuisson pour 3 chambres : de 5 m² à 21 m²
Surface de cuisson pour 4 chambres : de 6.5 m² à 27 m²

**Chauffage : - gaz ou fuel ou bois
- alterné gaz/bois ou fuel/bois**

Tableau de commande digital
Tubes annulaires Ø 27x4mm (800kg /cm²)
Plaques réfractaires : ep. 25 mm
Largeur de porte : 615 mm

Eclairage des chambres par lampes à iode 12 V
Générateur de vapeur indépendant pour chaque chambre

OPTIONS

- Largeur de portes: 750 mm
- Brûleur gaz
- Brûleur fuel
- Elevateur-enfourneur

FSR/TA

3 or 4 baking chambers
From 2 to 4 doors per deck

3 chamber heights : 23 or 26 or 29 cm
Baking surface for 3 chamber oven: from 5 m² to 21 m²
Baking surface for 4 chamber oven: from 6.5 m² to 27 m²

**Heating - gas or gasoil or wood
- alternative gas/wood or gasoil/wood working**

Digital control panel
Steam tubes Ø 27x4mm (800kg /cm²)
Refractory trays, thickness: 25 mm
Door width: 615 mm

Baking chamber lit up by 12 V iodine lamp
Steam generator independent for each chamber

OPTIONS

- 750 mm door width
- Gas burner
- Gasoil burner
- Loader-unloader



TRANCHEUSES A PAIN BREAD SLICERS

captain
machines



CP420AP



CP420SP

CP420AP - A poser sur table CP420SP - Sur socle à roulettes

Découpe semi-automatique
Chargement par l'arrière

Couteaux inox
Lever de coupe à droite
Tiroir de réception des miettes
Support pour emballage rapide du pain

OPTIONS

- Couvercle sur CP420AP
- Largeur de coupe 52 cm pour modèle sur socle
- Epaisseur de coupe : 14, 16 ou 18 mm

Existe en version **AUTOMATIQUE**

CP420AP - Table top model CP420SP - On support with castors

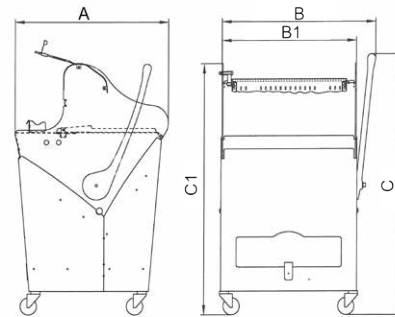
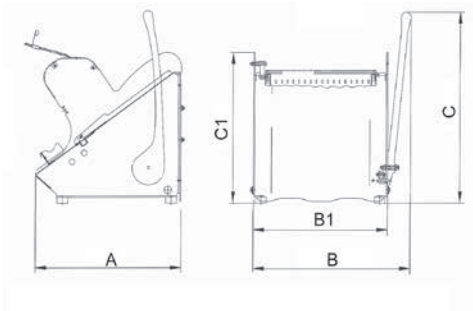
Semi-automatic cutting
Loading on the back side

Stainless steel knives
Cutting lever on the right side
Crumb box
Packaging apparatus

OPTIONS

- Cover on CP420AP
- Cutting width 52 cm for rolling support model
- Slice thickness: 14, 16 or 18 mm

Can be supplied in **AUTOMATIC** version



	CP420AP A Poser / Table top	CP420SP Socle / Support
Dimensions / Dimensions		
A mm	603	751
B mm	651	651
B1 mm	557	557
C mm	752	1215
C1 mm	594	1171
Poids / Weight		
Kg	101	135
Largeur de coupe / Cutting width		
mm	420	420
Epaisseur de coupe / Slice thickness (au choix / choice between)		
mm		11
Hauteur maxi des pains / Max bread height		
mm		160
Puissance / Power		
kW	0.55	0.75
Voltage / Voltage		
	TRI - 400V- 50/60 HZ	



TAMISEUR A FARINE FLOUR SIFTER

captain
machines

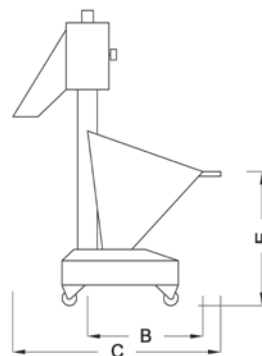
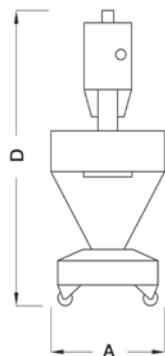


TF50K

Capacité de cuve : 50 kg
Production: 50 kg/mn
Corps en inox
Sur socle à roulettes

TF50K

Vat capacity : 50 kg
Production: 50 kg/min
Stainless steel body
On rolling support



Dimensions / Dimensions

A mm	635
B mm	640
C mm	1120
D mm	1570
E mm	710

Poids / Weight

Kg	88
----	----

Puissance / Power

kW	0.75
----	------

Voltage / Voltage

TRI - 400V - 50/60Hz



EPLUCHEUSE A AMANDES ALMOND PEELER

caplain
machines



PA-361

Les amandes sont déversées dans la trémie après avoir été ébouillantées, elles passent à travers des cylindres spéciaux en caoutchouc et tombent parfaitement pelées dans un bac récupérateur; les épluchures sont automatiquement séparées et acheminées jusqu'au bac latéral par un ventilateur.

Trémie inox
2 bacs récepteurs inox, un pour les épluchures et l'autre pour les fruits pelés
Cylindres en caoutchouc
2 moteurs

Production horaire: 30 kg (en 3 passages)
Degrès d'épluchage: 75 % au 1er passage
92 % au 2ème passage
99 % au 3ème passage

PA-361

Almonds, put into the charging hopper after being scalded in boiling water, run through special rubber cylinders and drop into a proper container, perfectly peeled. Peels are automatically separated and conveyed to the side box by fan.

*Stainless steel hopper
2 stainless steel containers, one for the peels and the other one for the peeled fruits
Rubber cylinders
2 motors*

*Hourly production : 30 kg (in 3 passages)
Degrès d'épluchage: 75 % after the 1st passage
92 % after the 2nd passage
99 % after the 3rd passage*

Dimensions / Dimensions

Hauteur / Height	mm	1380
Profondeur / Length	mm	400
Largeur / Width	mm	730

Poids / Weight

Kg	85
----	----

Puissance / Power

kW	0.38
----	------

Voltage / Voltage

TRI - 230/ 400V - 50/60Hz



RAPE ET COUPE AMANDES ALMOND GRATER AND SLICER

captain
machines



EA-25

Machine à poser sur table
Râpe et coupe les amandes, les noix, les noisettes...

Cuve en inox
Fourni avec 3 disques

OPTION

- Disque supplémentaire

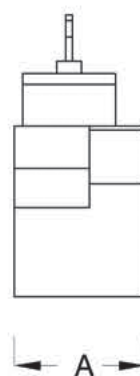
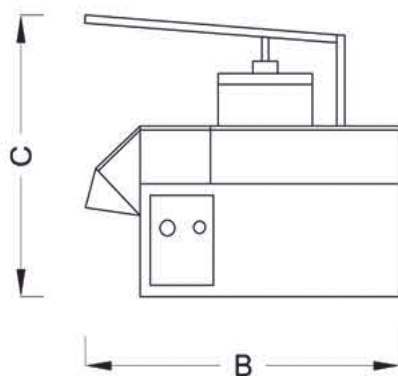
EA-25

Table top machine
Grates and slices the almonds, the nuts, the hazel nuts

Stainless steel vat
Supplied with 3 discs

OPTION

- Additionnal disc



Dimensions / Dimensions

A mm	250
B mm	600
C mm	510

Poids / Weight

Kg	25
----	----

Puissance / Power

kW	0.3
----	-----

Voltage / Voltage

TRI - 230/ 400V - 50/60Hz



BROYEUSE A AMANDES ET A PRALINES - 2 CYLINDRES ALMONDS AND PRALINES GRINDER - 2 CYLINDERS

captain
machines



LP10000

S'utilise avec des fruits concassés

2 cylindres en granit dur Ø 150 x L 300 mm
Ouverture maximum des cylindres : 6 mm

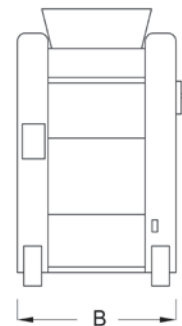
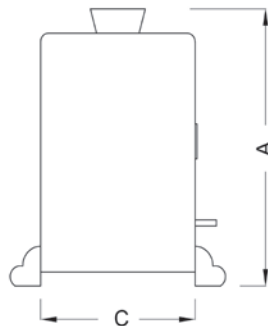
Trémie PVC alimentaire
Bac de récupération inox
Grille de protection
Roulettes

LP10000

Must be used with crushed fruits

2 hard granit cylinders Ø 150 x L 300 mm
Maximum opening of cylinders : 6 mm

PVC vat
Stainless steel collector cup
Safety grid
Castors



Dimensions / Dimensions

A mm	1149
B mm	692
C mm	624

Poids / Weight

Kg	190
----	-----

Puissance / Power

kW	1.5
----	-----

Voltage / Voltage

TRI - 230/ 400V - 50/60Hz



BROYEUSE A AMANDES ET A PRALINES - 3 CYLINDRES ALMONDS AND PRALINES GRINDER - 3 CYLINDERS

captain
machines



LP11000D

S'utilise avec des fruits concassés

3 cylindres en granit dur Ø 130 x L 350 mm
Ouverture maximum des cylindres : 6 mm

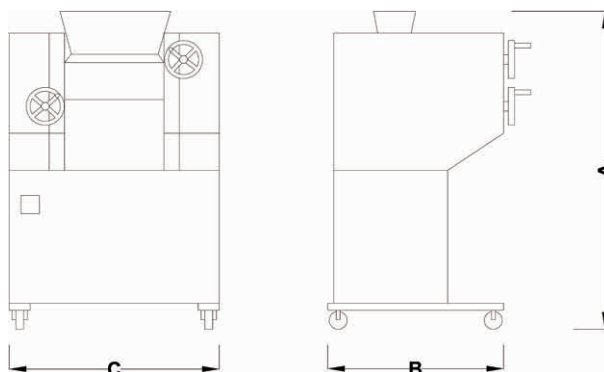
Trémie en inox
Bac de récupération inox
Grille de protection
Roulettes

LP11000D

Must be used with crushed fruits

3 hard granit cylinders Ø 130 x L 350 mm
Maximum opening of cylinders : 6 mm

Stainless steel vat
Stainless steel collector cup
Safety grid
Castors



Dimensions / Dimensions

A mm 1120

B mm 620

C mm 740

Poids / Weight

Kg 180

Puissance / Power

kW 1.5

Voltage / Voltage

TRI - 230/ 400V - 50/60Hz



caplain
machines



1947

Paul CAPLAIN crée la Société MACHINES CAPLAIN et met au point les premiers laminoirs électriques.

Paul Caplain created MACHINES CAPLAIN and develops the very first electric dough sheeter



1954 - Laminoin électrique
1954 - Electric dough sheeter



1969 - Laminoin manuel
1969 - Manual dough sheeter



1979

Lucien PERNET construit l'usine d'Aulnay permettant ainsi le développement d'une gamme de batteurs mélangeurs tout en continuant la production des laminoirs.

Lucien PERNET builds the factory in Aulnay, France allowing the development of a range of mixers while he still carries the manufacturing of dough sheeters



1978 - Usine d'Aulnay-Sous-Bois
1978 - Aulnay-Sous-Bois factory



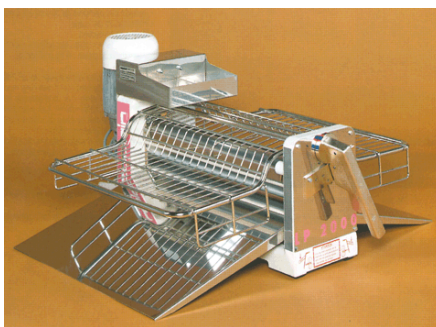
1987

Guy RICHARD, neveu de M. PERNET, donne une orientation internationale à la société et, depuis le centre de GRETZ-MARNE LA VALLEE, exporte dans plus de 42 pays.

Guy RICHARD, Mr PERNET's nephew, drives the company's international expansion and exports to 42 countries from the new GRETZ -MARNE LA VALLEE based headquarter.



1990 - LP1400V



1987 - LP2000A



1992 - Usine de Gretz-Armainvilliers
1992 - Gretz-Armainvilliers factory



2006

Cécile et Marie-Hélène RICHARD, représentent désormais l'avenir de CAPLAIN MACHINES. Avec des exportations dans plus de 85 pays, l'usine s'agrandit et CAPLAIN MACHINES s'installe à Brie-Comte-Robert (77 - Seine & Marne)

Cecile and Marie-Helene RICHARD are now the new face of CAPLAIN MACHINES. With export sales in more than 85 countries, the factory expands and CAPLAIN MACHINES moves in Brie-Comte-Robert (77 - Seine & Marne)



2006 - Usine de Brie-Comte-Robert
2006 - Brie-Comte-Robert factory



Aujourd'hui / Now

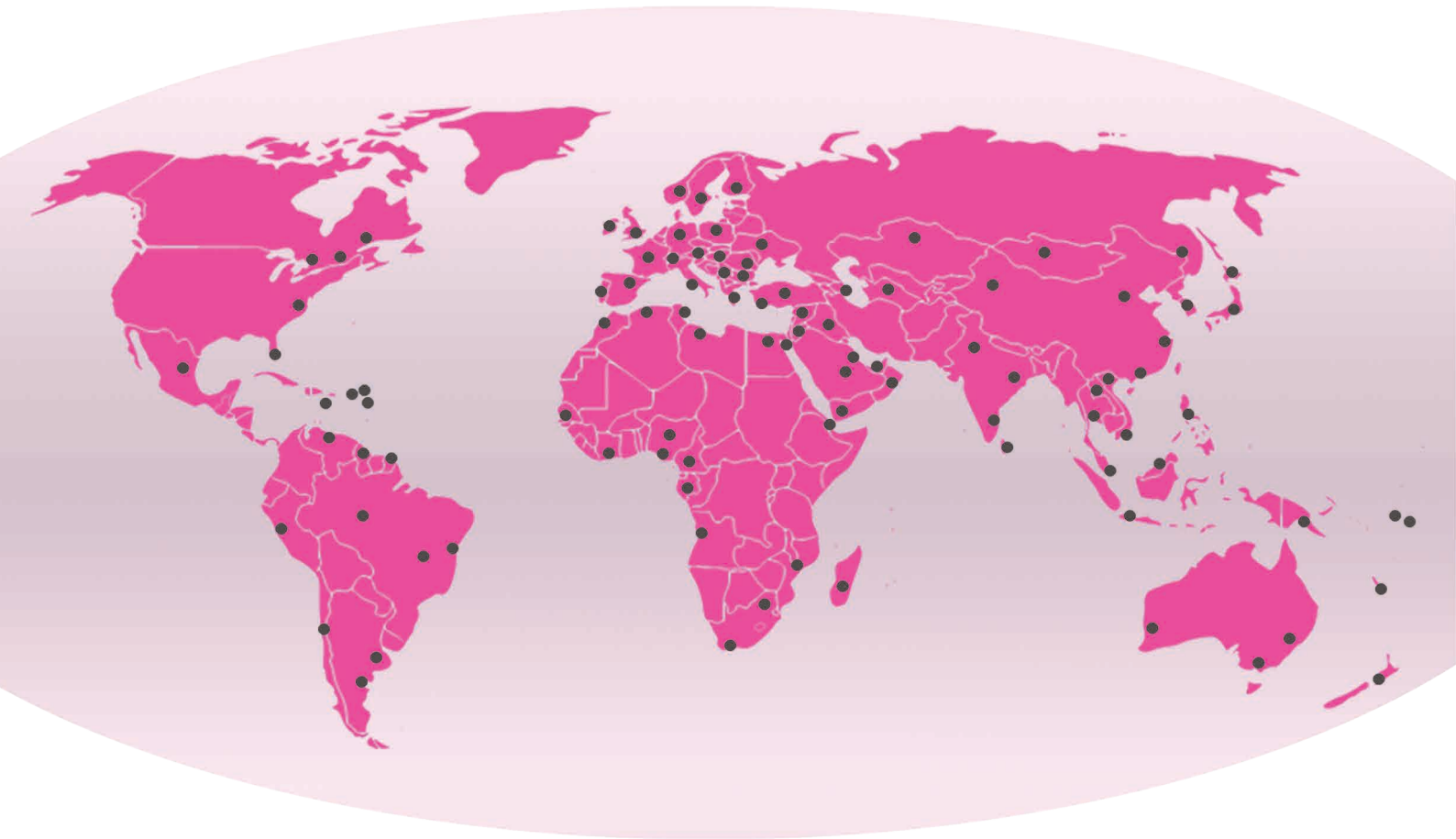
Cécile RICHARD renforce l'implantation de CAPLAIN MACHINES à l'export. La société est désormais présente dans plus de 90 pays

Cécile RICHARD reinforces the establishment of CAPLAIN MACHINES abroad. The company is now present in more than 90 countries.



Les ateliers de fabrication
The manufacture workshop

CAPLAIN INTERNATIONAL



Nous joindre, To contact us,

Service Commercial FRANCE

Tél. +33 1 60 02 19 19 - Fax. + 33 1 60 28 91 42

E-mail. info@caplainmachines.com

Service Commercial INTERNATIONAL - INTERNATIONAL Department

Tél. +33 1 60 02 19 19 - Fax. + 33 1 60 28 91 42

E-mail. export@caplainmachines.com

Service Technique - Technical Department

Tél. +33 1 60 02 20 11 - Fax. + 33 1 60 28 91 42

E-mail. technique@caplainmachines.com

Service Après-Vente - After Sales Department (Spare parts)

Tél. +33 1 60 02 20 11 - Fax. + 33 1 60 28 91 42

E-mail. sav@caplainmachines.com

Accédez aux vues éclatées de nos machines dans la rubrique «Vues Eclatées» sur www.caplainmachines.com

Consult our web site www.caplainmachines.com on «Spare parts views» heading and find all the technical drawings.

caplain machines

ZAC DU TUBOEUF – 999 RUE DU TUBOEUF – BP 99 – 77170 BRIE COMTE ROBERT - FRANCE
TEL. (33) 01 60 02 19 19 – FAX (33) 01 60 28 91 42
<http://www.caplainmachines.com>

E-mails : export@caplainmachines.com - info@caplainmachines.com - sav@caplainmachines.com

R.C. MELUN B 340 195 221 00031 – T.V.A. : FR 78 340 195 221
S.A.S AU CAPITAL DE 100.000 Euro.