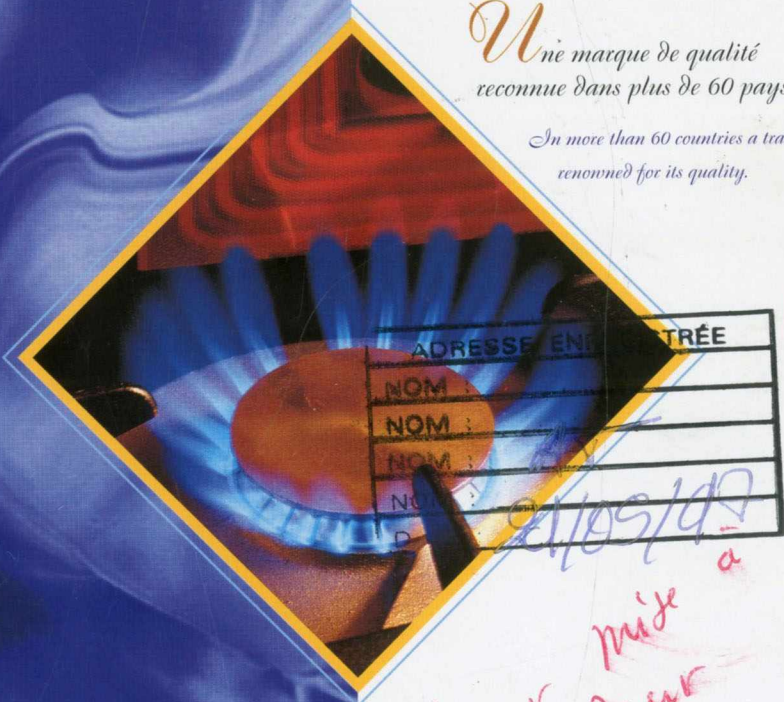


№1 CAPION.
APTECH AGRO -

№2 FERTIL -
APTECH, G. Cuisine

Une marque de qualité
reconnue dans plus de 60 pays.

In more than 60 countries a trade-mark
renowned for its quality.



pour mix a
jour

Mat Agro Alimentaire
+ Gde cuisine





A family firm which has of 40 years of experience in all areas sectors of activity linked to your profession. In Brittany, we have 2 productions sites and a wholesale and trade company for catering business. That is why, we know your business and understand your problems better than anyone. We want to be your partner.

Société familiale ayant 40 années de présence dans tous les lieux et secteurs d'activité en rapport avec votre profession, nous disposons en Bretagne de deux usines de fabrication et d'une entreprise de revente de matériels pour les métiers de bouche. C'est pour cela que nous affirmons, MIEUX QUE QUICONQUE, connaître votre activité et comprendre vos préoccupations. Nous voulons être votre partenaire.

François CAILLAREC.

Une organisation et des moyens

Deux usines ultra-modernes. 31 000 m². 200 personnes. Parc machines outils utilisant la GPAO. Bureaux d'études et laboratoire d'essais-contrôles. Recherche constante de nos ingénieurs dans des nouvelles technologies pour produire des appareils que nous voulons "à la pointe".

AN ORGANIZATION AND GREAT RESOURCES

Two ultra-modern factories. 31 000 m². 200 employees.

Company equipped with data processing apparatus.

Research department. Test and quality control

laboratory. Our engineers are constantly

engaged in new technological research

into products which we want to be

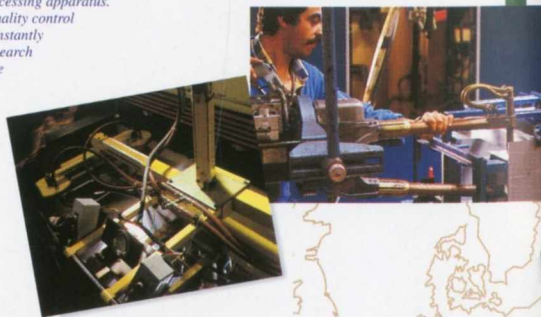
"completely up-to-date".

Heullants



Une antenne à Paris, des centaines d'agents spécialisés en France et à l'étranger.

A branch in Paris, a network of hundreds of specialized dealers all over France and abroad.



CAPIC ouvert sur l'Europe, à une heure d'avion de Paris ou de Londres.

CAPIC is looking out to Europe. CAPIC is at one hour's distance from Paris and London by air.

CAPIC en pleine expansion. Construction sous licence dans plusieurs pays.

CAPIC is developing fast. Our products are also made under licence in several countries.





Hôtels, restaurants, collectivités

Un choix incomparable d'ensembles et de gammes pour réaliser de 10 à 10 000 couverts, des installations complètes et fonctionnelles en PRÉPARATION, CUISSON, REMISE EN TEMPÉRATURE, LAVERIE.

Cafétérias,

Au service de vos clients dans le respect de votre environnement, tous les concepts de présentation, conservation et distribution des repas.

Charcuteries, traiteurs, salaisons

Depuis 1956, nous sommes l'un des constructeurs européens leaders dans les équipements de production de charcuterie et de plats cuisinés. Pour un traitement de quelques kilos à plusieurs tonnes, nos cellules-fumoirs, cuiseurs, etc..., sont réputés pour leurs fiabilités et possibilités.

Industrie, agro-alimentaire

Pour résoudre vos impératifs, nous étudions et réalisons tous les appareils, avec ou sans commande par micro-processeur, de SÉCHAGE, FUMAGE, CUISSON, RÔTISSAGE, PASTEURISATION, en version statique ou en continu pour : viandes, volailles, poissons, légumes, spécialités, etc...

NOUS VOULONS, POUR VOUS,
ÊTRE LES MEILLEURS.

We want to be the best for you.



**HOTELS, RESTAURANTS,
CANTEENS**
The widest range for making
10 to 10 000 meals.
Complete and easy-to-use
installations
for PREPARING, COOKING,
RE-HEATING, WASHING UP.

CAFETERIAS
All varieties of presentation,
conservation and servin
of meals, doing our best
to serve your customers,
while taking into account
their surroundings.

**DELICATESSEN CATERERS,
MEAT INDUSTRIES**
Since 1956, we are one of the
leading European manufacturers
of machinery for ham, sausages,
patés and ready-meals.
From a few kilos to several tons,
our machines are renowned
for their capabilities
and reliability.

FOOD PROCESSING
To meet your requirements,
we study and manufacture
all sort of machines
(with or without
a programmer controlled
by a microprocessor)
for DRYING, SMOKING,
COOKING, ROASTING,
PASTEURIZING,
automatically or manually :
meats, poultry, fish,
vegetables, specialities,
and so on...

QUALIFICATIONS PROFESSIONNELLES :
Nos appareils sont réalisés
selon les normes en vigueur
et nous bénéficions des références
QUALICUISINE. Ils ont également reçus
les prix APRIA et IPA pour l'innovation.

QUALITATIVE GUARANTEES :
Our equipments are made to EEC standards
and we are approved
by Qualicuisine. They received APRIA and IPA
challenge's for the best innovation.





CHALLENGE
QUALITÉ - SOLIDITÉ
INNOVATION
PRIX
THE CHALLENGE
QUALITY STRENGTH
INNOVATION
PRICE

*Être les plus forts,
C'est bien.*

*Vouloir être le meilleur par
la Qualité, la Conception, le Service
a toujours été pour Capic
le plus important.
Nos clients l'apprécient.*

**Being the strongest,
That's good.**

**Wanting to be the best for Quality, Design and Service
has always been the most important thing for Capic.**

Our clients appreciate that.

Du sur mesure ...

From one-off orders ...



à une fabrication
industrielle.

to production line fabrication.



Friteuses

Fryers

Pour tout cuire dans la même huile sans goût ni odeur.

Modèles de grande performance équipés des derniers perfectionnements. Électrique ou gaz de 20 à 1000 portions/heure.

Allow you to cook all products in the same oil without transfer of taste or smell.

High performance models equipped with the latest aids. Electric or gas from 20 to 1000 portions per hour.



Turbofrit



612

815

TURBOFRIT

A20

2045

3085



Friteuse à transfert à une ou plusieurs cuves avec relevage mécanique des paniers - *Transfert Fryer*

Type <i>Type</i>	Capacité Utile <i>Useful Capacity</i> En litres	Puissance <i>Power</i>		Portions <i>Portions</i>
		Elect.	Gaz	
612	13 / 15 L	-	12 Kw	80 / 100
815	13 / 15 L	4-8-12 Kw	-	100 / 130
Turbo	22 / 25 L	20 Kw	31 Kw	200 / 250
A20	27 L	-	20 Kw	120 / 150
2045	35 L	27 Kw	28 Kw	140 / 175
3085	70 L	54 Kw	56 Kw	280 / 350

Filtre capic (35 ou 80 l)

Pour prolonger la durée et réaliser de 20 % à 50 % (ou plus) d'économie sur vos bains de friture. S'adapte à toutes marques.

CAPIC Filter (35 or 80 l).

For savings of 20 % to 50 % (or more) on oil. Fits all makes.



Super Snack

Gamme 700 - 700 Range

Pour toutes restaurations traditionnelles ou rapides, encombrement réduit, rendement maximum.

Tous les éléments sont modulables pour former des ensembles complets de cuisson.

Larg. 40 - Prof. 71 - Haut. 25.

For traditional cookink and fast-food, small space requirement, high output.

All units can be fitted together to make an integrated kitchen. Length 40 cm - Width 71 cm - Height 25 cm.



Gas ou neutres - Gas or non-heated units



Feux
Burners



Coup de feu
Solid top



Snack
Frying top



Grillade
Griddle



Dépose
Stainless steel worktop



Découpe
Cutting surface



Réserve
Storage tank

Electrique - Electric



Plaques
Hotplates



Snack
Frying top



Grillade
Griddle



Friteuse
Fryer



Bain-marie
Bain-marie



Foyer rayonnant
Radiant heater



Rampe infra-rouge
Infra-red heater

Larg. 80 - Width

Soubassements - Base Units

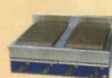
Feux
Open burners



Feux +
Coup de feu
Open burners
+ Solid top



Plaques
électriques
Electric hotplates



Piètement inox
Stainless steel stand



Placard
Cupboard



Four
Oven



Armoire ou Etuve
Cupboard or hot cupboard



Armoire réfrigérée
Refrigerated cupboard



Module compresseur
Compressor

Resto

Gamme 800 - 800 Range

L'EXPÉRIENCE ET LA TRADITION DANS VOTRE CUISINE.

Gamme exceptionnelle pour la restauration.
Multiples possibilités et avantages.

Larg. (voir ci-dessous) - Prof. 80 - Haut. 85/88.

*EXPERIENCE AND TRADITION IN YOUR KITCHEN
An exceptional range for restaurateurs. Many alternatives and lots of advantages.*

Length (see below) - Width 80 cm - Height 85/88 cm.



*Individual Units
(Length 80 cm) on gas or electric oven,
hot cupboard, cupboard, stand or pulsed
air oven.*

Simple Services

(Larg. 80) sur four gaz ou électrique, étuve, placard, piétement ou four air pulsé.

R1



R2



R3



R4



Annexes (Larg. 40) - Half Units (Length 40 cm)

R5



Feux nus
Open burners

R6



Plan de travail
Worktop

R7/R16



Plaque électrique
Foyers rayonnants
Electric hotplate

R8



Bain-marie
Bain-marie

R9



Grillade
Griddle

R10



Friteuse
Fryer

Marmites-Sauteuses (Larg. 80)

Boiling Pans and Bratt Pans (Length 80 cm)

MARMITES
Cuve fixe
de 80 à 150 L
Boiling Pans
Untilting from
80 to 150 L



SAUTEUSES
Cuve
basculante
33 ou 50 dm²
Bratt pans
Tilting tank
0.33 or 0.50 m²



Record (Larg. 110) - Record (Length 110 cm)

4 feux + 1 plaque
coup de feu
Dessous
four et placard
Beneath
Oven and cupboard



Alliance

Gamme 900 - 900 Range

Suspendue ou sur soubassement

Cantilevered or on base units

POUR TOUTES RESTAURATIONS

Une avancée technique incomparable aux normes européennes, gaz, électrique ou mixte. Larg. (voir ci-dessous) - Prof. 90 - Haut. 88/91

FOR ALL RESTAURANTEURS

An incomparable technical advance, to European standards, for gas, electric or mixed heating. Length (see below) - Width 90 cm - Height 88/91 cm.



Individual Units (Length 100 cm)
With or without base units : oven, hot cupboard, cupboard or stand.

Simple Services (Larg. 100)
Avec ou sans soubassement : Four, étuve, placard, piétement.

A1



A2



A3



A4



Additional Units (Length 50 cm) with or without base units : cupboard, stand.

Annexes (Larg. 50) avec ou sans soubassement : Placard, piétement.

A5



Feux nus
Open burners

A6



Plan de travail
Worktop

A8



Bain-marie
Bain-marie

A9



Grillade
Griddle

A16 / A17



Foyer rayonnant
Heating elements

A10 / A20



Friteuse 15 ou 27 L
Fryer 15 or 27 L

TURBOFRIT



Friteuse 22/25 L
Fryer 22/25 L

Marmites-Sauteuses (Larg. 100/125)
Boiling Pans and Bratt Pans (Length 100/125 cm)

MARMITES
Cuve fixe
de 100 à 250 L
Boiling Pans
Tilting from
100 to 250 L



SAUTEUSES
Cuve
basculante
48 ou 60 dm²
Bratt pans
Tilting tank
0.48 or 0.60 m²



Marmites-Sauteuses (Larg. 150/200)
TYPE PILOTE SUSPENDU
Boiling Pans and Bratt Pans (Length 150/200 cm)

MARMITES
Cuve basculante
de 85 à 210 L
SAUTEUSES
Cuve basculante
50 ou 90 dm²



Boiling pans Tilting tank from 85 to 210 L
Bratt pans Tilting tank 0.50 or 0.90 m²

Grande Cuisine

Gamme 1000 - 1000 Range

Eléments pour les collectivités. Fiabilité et solidité exceptionnelles.

Larg. (voir-ci-dessous) - Prof. 100 - Haut. 88/91.

*For use in schools, hospitals and other institutions.
Exceptional strength and reliability. Length (see below) -
Width 100 cm - Height 88/91 cm.*



Simple Services - Individual Units

(Larg. 100) sur four gaz, électrique ou placard.
(Length 100 cm) for use on gas or electric oven or cupboard.

AB1



AB2



AB3



AB4



Annexes - Additional Units

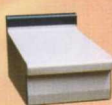
(Larg. 50) sur placard ou soubassement
(Length 50 cm) for use on base unit or stand.

AB5



Feux nus
Open burners

AB6



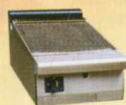
Plan de travail
Worktop

AB8



Bain-marie
Bain-marie

AB9



Grillade
Griddle

TURBOFRIT
AB20



Friteuse 22/25, 27 L
Fryer 22/25, 27 L

Marmites - Boiling Pans



Cuve fixe de 100 à 200 L
Untilting of 100 to 200 L

Sauteuses - Bratt Pans



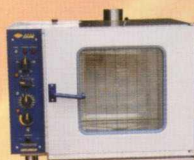
Cuve basculante 48 dm²
Tilting tank of 0.48 m²

Fourmatic Aircuiseur

Gamme complète pour 30 à 1000 rations
Complete range for 30 to 1000 portions



R 50
AC 50



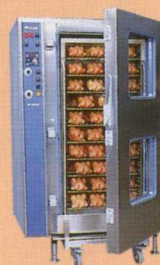
R 150
AC 150



R 220
AC 220



R 240 - R 350
AC 240 - AC 350



FOURMATIC : A convection forcée, dirigée pour décongeler, cuire, rôtir : viandes, volailles, poissons, légumes, plats cuisinés, pâtisseries, etc ...

AIRCUISEUR : A convection forcée. Pour cuissons : SÈCHE, VAPEUR, MIXTE, BASSE TEMPÉRATURE, REMISE EN TEMPÉRATURE.

Forced convection for de-frosting, cooking, roasting : meat, game, fish, prepared dishes, pastisseries, etc ...

The Aircuiseur also has steam production. For cooking : dry, steam or mixed.

Type	Capacité - niveaux	Portions	Chauffage	Production vapeur (AIRCUISEUR)
Type	Capacity - levels	Portions	Heating	Steam production (AIRCUISEUR)
R 50 AC 50	5 GN 1/1 esp. 7,5 cm ou 6 GN 1/1 esp. 6 cm	20 à (to) 60	ELEC : 9,5 Kw	ELEC : 4,5 Kw
R 150 AC 150	8 GN 1/1 esp. 7,5 cm ou 10 GN 1/1 esp. 6 cm	100 à (to) 250	ELEC : 14 Kw	ELEC : 9 Kw
R 220 AC 220	10 GN 2/1 esp. 7,5 cm	150 à (to) 350	ELEC : 24,5 Kw	ELEC : 13,5 Kw
R 240 AC 240	16 GN 1/1 esp. 7,5 cm ou 20 GN 1/1 esp. 6 cm	200 à (to) 350	ELEC : 25 Kw	ELEC : 13,5 Kw
R 350 AC 350	16 GN 2/1 esp. 7,5 cm ou 20 GN 2/1 esp. 6 cm	300 à (to) 500	ELEC : 37 Kw	ELEC : 22,5 Kw
AC 51	6 GN 1/1 esp. 7 cm	20 à (to) 60	GAZ : 9 Kw	GAZ : 9,5 Kw
AC 151	10 GN 1/1 esp. 7 cm	100 à (to) 250	GAZ : 20 Kw	GAZ : 15 Kw
AC 221	10 GN 2/1 esp. 7 cm	150 à (to) 300	GAZ : 30 Kw	GAZ : 15 Kw
AC 241	20 GN 1/1 esp. 6,5 cm	200 à (to) 400	GAZ : 37 Kw	GAZ : 23 Kw

Patis Matic



Sur piétement ou sur étuve

On stand or heated cupboard

Ventilation horizontale à sens alterné pour toutes les cuissons de pâtisserie et de plats cuisinés.

Alternating horizontal ventilation for cooking all pastisseries and prepared dishes.

4 plaques
4 levels



7 plaques
7 levels



Type <i>Type</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>
4 plaques 4 levels	4 x 60 x 40 esp. 8,5 cm	9,5 Kw
7 plaques 7 levels	7 x 60 x 40 esp. 10 cm 10 x 60 x 40 esp. 10 cm	14 Kw
Etuve <i>Heated cupboard</i>	7 x 60 x 80 esp. 7,5 cm	2,1 Kw

Régématic

Four de remise en température

For regeneration



Ventilation horizontale.

Commandes par micro-processeur, programmable en température et durée (sauf Régé 5).

Horizontal ventilation.

Micro-processor controls, programmable for temperature and cooking time (except on Régé 5).

Régé 5



Régé 8



Régé 12



Régé 24



Barquettes <i>Food containers</i> (chaque type de barquette correspond à un nombre de portions).	Capacité en barquettes <i>Containers capacity</i>			
	Régé 5	Régé 8	Régé 12	Régé 24
GN 1/3 6 à/to 8 portions	15	24	36	72
GN 1/4 4 à/to 6 portions	20	32	48	96
GN 1/6 2 à/to 3 portions	30	48	72	144
GN 1/9 1 à/to 2 portions	45	72	108	216
Nbre de repas ±	30/50	60/75	80/120	140/210

Divers appareils de cuisson

Other cooking appliances

Four statique

Electrique ou gaz. 1 niveau 65x53.

Conventional oven

Electric or gas. One level 65x53 cm.



Cuiseur C8

Pour toutes cuissons à vapeur (sans pression),
capacité 6 bacs GN 1/1.

For all cooking with steam (without pressure).

Capacity 6 levels 1/1.



Salamandre murale

Pour dorer, gratiner avec ou sans voûte mobile.

Electrique ou gaz.

Wall-mounted salamander

For browning and crisping, with or without detachable top.

Electric or gas.



Armoires chauffantes

Heated cupboards

LES PLATS TOUJOURS MAINTENUS

A LA BONNE TEMPERATURE

*PLATES AND DISHES ALWAYS KEPT
AT THE RIGHT TEMPERATURE*

Armoire table chaude

Chauffage indépendant de la table et de l'armoire.

Portes coulissantes sur une ou deux faces.

Nombreux modèles et dimensions.

Hot cupboard with heated top

Independent heating of the top and the cupboard.

Sliding doors on one or both sides.

Wide range of models and dimensions.



Armoire chauffante ventilée

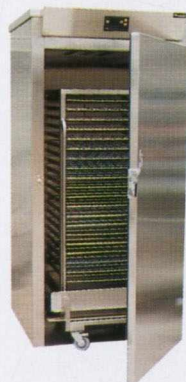
Capacité 20 niveaux ou
un chariot GN 1/1 ou GN 2/1.

Chaleur ventilée avec ou sans humidité.

Upright hot cupboard

Capacity of 20 levels or of one GN 1/1 or GN 2/1 trolley.

Heated, forced ventilation, with or without humidity.



Bambin

Self-service de l'enfance

Self-service for children

Spécialement conçu et dimensionné pour une utilisation sans problème pour les enfants.

La façade est en plexiglass pour exposer leurs dessins.

Carefully chosen dimensions and design to ensure easy use by children.

Their drawings can be displayed on the plexiglass front panel.



Challenge

Le haut de gamme en standard

Top of the range units as standard items

Le self-service des cafétérias commerciales ou scolaires.

Toutes dispositions, dimensions et possibilités pour présenter et servir des préparations chaudes, froides ou réfrigérées.

Self-service for industrial and school canteens. Any layout, dimensions and facilities needed for displaying and serving hot, cold or refrigerated dishes.



Mélodie

Le prestige en comptoir de distribution

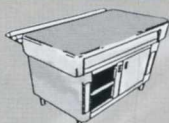
Prestige for self-service counter

Tout est étudié pour présenter, maintenir et servir, dans les meilleures conditions, les aliments et les préparations chaudes, froides ou réfrigérées.

Everything has been done to ensure that all food - hot, cold and refrigerated - is maintained, presented and served in the best of conditions.



Eléments - Units



Elément neutre
Storage unit



Elément chauffant
Heated unit



Elément réfrigéré
Refrigerated unit



Elément bain-marie à eau
Bain-marie unit (water)



Elément bain-marie à air statique
Bain-marie unit (heated air)



Elément bain-marie termoglass
Bain-marie unit (infra-red)



Elément caisse
Cashier's unit

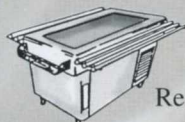


Elément porte-plateaux
tray rack

Présentoirs - Display Cabinets



Présentoir ventilé et réfrigéré
Ventilated and refrigerated



Rectangulaire ou hexagonal
Rectangular or hexagonal



Capicinox

Les éléments inox qui facilitent votre travail et assurent l'hygiène.

Sur demande, nous réalisons tous travaux inox pour cuisines, industries agroalimentaires et divers.

Stainless steel units to ensure good hygiene and simplify your work.

On request we can manufacture in stainless steel any items needed for kitchens, the food industry, etc...



Tables - Tables



Centrale
Free standing



Murale
Against a wall



Suspendue
Cantilevered

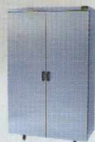
Rangements - Cupboards



Table-armoire
Cupboard with top



Placard mural
Wall cupboard



Armoire
Tall Cupboard



Etagère
Shelving

Plonges- Sink units



Plonge
Sink unit



Caniveaux
Drain unit

Manutention - Storage units



Bac manutention
Wheeled container



Chariot de service
Trolley

Machines à laver

Dish washing machines



Pour bars, hôtels, collectivités et industries

LAVENT MIEUX ET PLUS VITE :

Verres, tasses, vaisselle, couverts, plateaux.

For bars, hotels, institutions and industry

WASH BETTER AND MORE QUICKLY

Glasses, cups, plates and dishes, cutlery and trays.

Bar - Bars



M 100 S à panier rond
with round basket



M 260

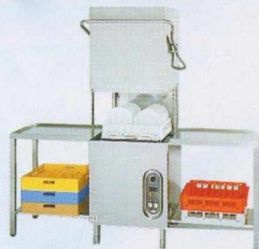
Restauration - Rendements & performances
For restaurants - Efficiency and performance



M 500



M 600



M 1100

Collectivité - Economie et efficacité
For institutions - Economy and effectiveness

M 2200

Lave-
batterie



AT 9

Machine à
avancement
automatique

de 90 à 260
casiers/heure



LAVENT - RINCENT - SECHENT

Les machines CAPIC
sont exceptionnelles.

WASHING - RINSING - DRYING
CAPIC'S machines are exceptional.

Charcuterie Traiteur

Charcuterie
Caterers

Plus de 40 ans d'expérience dans les équipements pour le travail de charcuteries et plats cuisinés.

More than 40 years experience in the manufacture of equipment for working with meat and cooked dishes.



Fourmatic

A air pulsé pour ETUVER, CUIRE, RÔTIR, jambons, saucissons, saucisses, pâtés, plats cuisinés, etc ...

Pulsed air for STEAMING, COOKING AND ROASTING hams, sausages, pates, cooked dishes, etc ...



Fumoir

Pour sécher et fumer à la sciure de bois.

For drying and smoking with sawdust.

Marmites - Boiling Pans

Cuve en aluminium fondu pour toutes cuissons rapides ou délicates de 30 à 500 litres.

With cast aluminium tanks from 30 to 500 litres for all quick or delicate cooking.



Super Combiné

Four et étuve pour cuisson de toutes charcuteries.

Convection and steam oven for cooking all charcuterie.



Agro- Alimentaire

Industrial food production



For cooking/smoking with a capacity of 1 to 10 trollies (1mx1mx2m). Steam, electric or mixed heating. With or without smoke generator and programmable controls.



Direct or bain-marie heating by gas, electricity or steam. Fixed or tilting tanks 100 to 2000 litres. With or without mechanical mixer.



For all products and all through-puts. Gas or electric infra-red radiation for brasing, browning, crisping, pasteurisation.

Tous les équipements de qualité pour décongeler, sécher, étuver, fumer, cuire et rôtir. VIANDES, VOLAILLES, POISSONS, LÉGUMES, SPÉCIALITÉS...

All the quality equipment you need for de-frosting, drying, steaming smoking, cooking and roasting.

Cellules



Cuisson/fumage capacité 1 à 10 chariots (1mx1mx2m). Chauffage vapeur, électrique ou mixte. Avec ou sans générateur de fumée et programmation.

Marmites - Boiling Pans



Chauffage direct ou bain-marie, gaz, électrique, vapeur. Cuve fixe ou basculante de 100 à 2 000 litres. Avec ou sans mélangeur-agitateur.

Tunnels - Longitudinal Ovens



Pour tous produits, tous débits. A rayonnement infrarouge gaz ou électrique pour braisage, dorage, gratinage, pasteurisation.

Ils nous ont choisi

**POUR OBTENIR SATISFACTIONS
ET GARANTIES, VOUS AUSSI,
CONSULTEZ-NOUS.**

THEY HAVE CHOSEN US

*You too, you can contact us if you wish
to obtain satisfaction and security.*

Quelques références
parmi des dizaines
de milliers d'autres.

*A few references
among tens of thousands.*



AEROSPATIALE
AIR FRANCE
BANQUE POPULAIRE
B.N.P.
BOLLORE TECHNOLOGIES
BOUYGUES
CACHAREL
CIT ALCATEL
CIT HONEYWELL BULL
CLUB MED
COLAS
DASSAULT
DAVIGEL
DUMEZ
E.D.F. - G.D.F. - C.C.A.S.
ENTREPRISE INDUSTRIELLE
FINDUS
FLEURY-MICHON
FLO PRESTIGE
FRANCE TELECOM - P.T.T.
GENERALE DES EAUX
GEO
GUERLAIN
HOBART (matériel de cuisine)
I.B.M.
IFREMER
JEUMONT SCHNEIDER
KRONENBOURG
LE NÔTRE
LOCATEL
MICHELIN
NORD AVIATION
OLIDA - CABY
PERNOD - RICARD
PERRIER
PEUGEOT
POTEL ET CHABOT
RACING CLUB
RENAULT
RHÔNE POULENC
ROLAND GARROS
ROUSSEL UCLAF
SAUNIER DUVAL
S.E.I.T.A.
SICLI
S.N.C.F. - T.G.V.
SPIE BATIGNOLE
TATI
THOMSON
U.G.A.P.
UGINE KULHMAN

Sans oublier les Chaînes
Hôtelières et les Centres
de formation, ainsi que
les principales
Administrations Civiles et
Militaires, Françaises
et Etrangères.

Usine principale et siège social.

The main factory and Head Office.



Deuxième usine pour le matériel agro-alimentaire.

Second factory for food processing equipment.



B.P. 613 - 29551 QUIMPER CEDEX 9 - FRANCE

Tél. (33) 98 82 77 00 - Fax (33) 98 52 06 47

★ ★ ★ ★
CAPIC
POUR RÉUSSIR
TO SUCCEED