



CAPRA

Artigiani dell'acciaio dal 1969

Agricoltura Bio

**Dotazioni tecniche
applicate alla produttività**

Catalogo 2025



PAIUOLO SEMPLICE A GAS INOX AISI 304



Gruppi paioli semplici in acciaio INOX 304 con bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:

ideale per uso alimentare nella cottura di carni, primi piatti, formaggi, verdure, aceto balsamico ed anche nella preparazione di alimenti per animali.

Capacità da 27 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 14 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.



Ulteriori
informazioni



Versione completa con programmatore automatico

Versioni:

- **GAS:** con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA:** con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA:** con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO:** con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica o digitale per il controllo automatico della temperatura
- **PROGRAMMATORE AUTOMATICO:** con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP



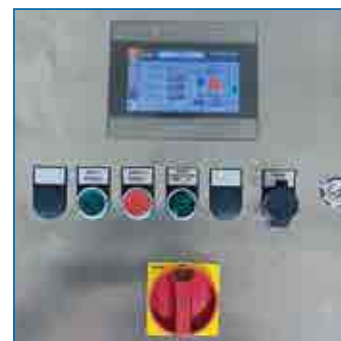
Agitatore



Termostato digitale



Disponibile con paioli in acciaio INOX 304 o in rame



Programmatore automatico



PAIUOLO A BAGNO D'OLIO A GAS INOX AISI 304



Gruppi paioli in acciaio INOX 304 con camera a bagno d'olio e bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:

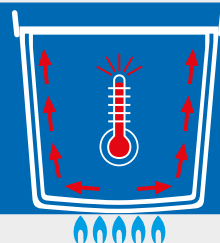
ideale per uso alimentare nella cottura carni suine, formaggi, verdure, confetture, creme, polenta e di tutti i cibi che hanno la necessità di cuocere a lungo e in modo delicato senza bruciare o attaccarsi al fondo.

Capacità da 36 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 14 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.



Ulteriori
informazioni

Vantaggio della doppia camera interna a bagno d'olio: garantisce l'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie evitando che i cibi si attacchino o che si brucino.



Spessore 2,5 cm

I cibi non si attaccano!



Versioni:

- **GAS:** con rubinetto regolazione gas
- **SICUREZZA:** con rubinetto regolazione gas e sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **PILOTA:** con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale e fiamma pilota
- **TERMOSTATO:** con rubinetto gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica o digitale per il controllo automatico della temperatura
- **PROGRAMMATORE AUTOMATICO:** con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP



Termostato con sonda



Valvola di sfiato



Disponibile con paioli in acciaio INOX 304



Versione con programmatore automatico



PAIUOLO A BAGNO D'OLIO ELETTRICO INOX AISI 304



Versione con termostato digitale



Versione completa con programmatore automatico

Gruppi paioli in acciaio INOX 304 con camera a bagno d'olio e riscaldamento elettrico SERIE GR

Caratteristiche:

ideale per uso alimentare nella cottura carni suine, formaggi, verdure, confetture, creme, polenta e di tutti i cibi che hanno la necessità di cuocere a lungo e in modo delicato senza bruciare o attaccarsi al fondo.

Capacità da 55 a 520 Lt e dotati di efficienti resistenze elettriche specifiche con potenze da 3.000 a 20.000 W, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente



Ulteriori
informazioni

Versioni:

- **TERMOSTATO:** con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
- **PROGRAMMATORE AUTOMATICO:** con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP



Mescolatore motorizzato a velocità regolabile



Termostato digitale



Valvola di scarico prodotto (a richiesta)



Programmatore automatico



FORNACETTA SEMPLICE A LEGNA



Gruppi paioli semplici in acciaio INOX 304 con fornace a legna

Caratteristiche:

ideale per uso alimentare nella cottura di carni, primi piatti, formaggi, verdure, aceto balsamico ed anche nella preparazione di alimenti per animali.

Capacità da 27 a 470 Lt e dotati di focolare interno con robusta griglia di appoggio legna, ampia porta frontale di carico con sistema di regolazione aria di combustione e raccolta cenere, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente



Ulteriori
informazioni



Sportello con bocchette di aerazione



Capiente fornace a legna



Combustione a legna



Disponibile con paioli in acciaio inox 304 o in rame



PASTORIZZATORE A FLUSSO CONTINUO A GAS GAS INOX AISI 304



Gruppo pastorizzatore in acciaio a flusso continuo INOX304 con bruciatore a gas SERIE GR

Caratteristiche:

permette una veloce e perfetta pastorizzazione di succhi di frutta e fluidi alimentari in genere.

Interamente costruito in acciaio INOX AISI304, con serpentina interna ad elevato scambio termico e bruciatore a gas ad alta potenza



Capacità: volume acqua di scambio 55 Lt e portata circa 200 Lt/h



Ulteriori
informazioni



Termometro e valvola di regolazione flusso



Serpentina scambiatore termico



Valvola regolazione gas



PENTOLA CON MESCOLATORE serie PNT/M INOX AISI 304



Pentola INOX AISI304 con mescolatore

Caratteristiche:

pentola dotata di coperchio mescolatore con pala in PTFE raschiante a velocità regolabile, fondo ad alto spessore, scarico prodotto laterale. Ideale per alimenti delicati e densi, permette una perfetta cottura senza bruciare e attaccare i cibi.

Capacità disponibili da 17 a 150 Lt



Ulteriori
informazioni



Pale mescolatrici



Coperchio mescolatore

PENTOLE MULTIUSO INOX AISI 304

Queste pentole completano la nostra serie di attrezzature e complementi per la cottura e preparazione di cibi e bevande

Pentola semplice

serie PNT con capienze da 22 a 62 Lt



Pentola con camera ad olio

serie PNO con capienze da 9 a 32 Lt



Scolapasta

cestelli forati in acciaio Inox 304 per pentole



Ulteriori
informazioni

Pentola con resistenza elettrica integrata
serie PNE con capienze di 40 e 50 Lt





AGITATORE A COLONNA INOX AISI 304



Caratteristiche:

Ideale per mescolare alimenti liquidi e semi-solidi, dotati di potenti motoriduttori 230V - 400V e solido piedistallo autoportante con staffe di fissaggio laterali.

Altezza ed inclinazione dell'asta con elica sono variabili per potersi adattare a dimensioni da 40 a 120 cm.

A richiesta vengono costruite eliche specifiche e possono essere dotati di regolatori di velocità inverter.



Ulteriori
informazioni



Pale mescolatrici



Staffa di fissaggio

Complementi attrezzature



Dosatore INOX304 manuale capacità 25 Lt



Torchietto INOX304 Ø 250 - H 300 mm
con sistema di pressatura manuale



Resistenze elettriche specifiche per riscaldamento liquidi alimentari:



Serie REO con potenze da 3.000 a 9.000 W con termostato meccanico integrato 0-90 °C



Serie REL specifiche per latte e liquidi delicati con potenza di 1.500 W e termostato meccanico integrato 0-90 °C



Serie REF specifiche per olio con potenze di 3.500 e 9.000 W con termostato meccanico integrato 50 - 250 °C



Ulteriori
informazioni



Realizzazioni speciali

Grande attenzione e cura viene sempre rivolta alle esigenze del singolo cliente, alle richieste specifiche e alle caratteristiche tecniche che ogni singola macchina, deve avere per soddisfare i più elevati standard di qualità, efficienza e produttività.

Progettazione e realizzazione di macchine prototipo e in singola unità, dal disegno 3D all'esecuzione finale.



Carrelli porta-tortelli



Spennapolli centrifugo



Grigliatrice verdure elettrica a nastro continuo



Zangola carne



Ulteriori
informazioni



Stazione dosaggio e confezionamento mosto d'uva



Dati e caratteristiche sono indicativi. La ditta si riserva di apportare modifiche e migliorie in qualsiasi momento.



CAPRA

100% made in Italy



CAPRA srl

Sede legale: Via L. Ariosto, 2
Sede operativa: Via L. Ariosto, 7-9
42023 Cadelbosco Sopra RE Italy

www.caprainox.com
info@caprainox.com

