



CAPRA

Artigiani dell'acciaio dal 1969

Street food

**Igiene e praticità
sono il segreto del successo**

Catalogo 2025



GRUPPI BISTECCHIERE MODULARI A GAS SERIE BZ7 INOX AISI 304



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere. Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, eccetera, queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane e nello street food.

Caratteristiche:

La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 completa di foro di scolo per residui e scorie, una piastra in ghisa a due facce liscia o rigata, una piastra in pietra liscia naturale oppure un innovativo sistema di cottura con ciottoli di pietra lavica con grigliato INOX 304 possono essere alternati o combinati insieme in un'unica macchina, in questo modo avrai una sola macchina con molteplici sistemi di cottura differenti, mantenendo inalterati i sapori di ogni prodotto. La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è dotata di carrello su ruote.

Capacità: i bruciatori INOX multigas ad alto rendimento da 8 kW, con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica sono sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.

Dimensioni: disponibili in misura 40x65 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Ulteriori
informazioni



Cassetto raccolta



Camino scarica fumi



Grigliato smontabile



GRUPPI BISTECCHIERE MODULARI ELETTRICHE SERIE BZE INOX AISI 304



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere, per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food.

Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane e nello street food.

Caratteristiche:

La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 completa di foro di scolo per residui e scorie, una piastra in ghisa a due facce liscia o rigata, una piastra in pietra liscia naturale oppure un innovativo sistema di cottura con ciottoli di pietra lavica con grigliato INOX 304 possono essere alternati o combinati insieme in un'unica macchina, in questo modo avrai una sola macchina con molteplici sistemi di cottura differenti, mantenendo inalterati i sapori di ogni prodotto. La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è dotata di carrello su ruote.

Capacità: resistenze elettriche specifiche ad alto rendimento da 3000W

Dimensioni: disponibili in misura 40x65 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Bistecchiera con piastra inox



Bistecchiera a pietra lavica con grigliato inox



Ulteriori
informazioni



GRUPPI BISTECCHIERE GAS MONOBLOCCO SERIE BX INOX AISI 304



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere, per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food.

Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane o sui truck food.

Caratteristiche:

La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 di ben 8 mm di spessore, è completa di foro di scolo per residui e scorie, mentre il cassettino di raccolta è estraibile per agevolarne il versamento. La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è disponibile sia per appoggio su banco di lavoro oppure dotata di carrello su ruote.

Capacità: bruciatori INOX multigas ad alto rendimento da 8 e 10 kW con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica sono sorvegliati da sicurezza contro lo spegnimento accidentale.

Dimensioni: disponibili in misura 65x50 cm oppure 130x50 cm



Ulteriori
informazioni



Cassetto raccolta



Carrello con ruote



GRUPPI BISTECCHIERE ELETTRICHE MONOBLOCCO SERIE BXE INOX AISI 304



Queste bistecchiere sono il frutto di una lunga esperienza acquisita nel costruire bistecchiere di ogni genere per gli amanti della tradizionale cucina paesana e dello street food. Sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, ecc. Queste bistecchiere sono particolarmente apprezzate per l'alta produttività nelle feste paesane o sui truck food.

Caratteristiche:

La robusta piastra di cottura in acciaio INOX 304 di ben 8 mm di spessore, è completa di foro di scolo per residui e scorie, mentre il cassetto di raccolta è estraibile per agevolarne il versamento. La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è disponibile sia per appoggio su banco di lavoro oppure dotata di carrello su ruote.

Capacità: resistenze elettriche specifiche ad alto rendimento da 5000W o 10000W

Dimensioni: disponibili in misura 65x50 oppure in misura 130x50 cm



Ulteriori
informazioni



Quadro comandi



Disponibili ruote o piedi regolabili



BISTECCHIERA CON FORNELLO A GAS INOX AISI 304



Queste cucine oltre a coniugare prestazioni e design, sono ideali per uso alimentare nella cottura di carni, pesce, verdure, piadine, sughi, ecc.

Caratteristiche:
dotate di carrello su ruote e coperchio di chiusura completa, sono interamente realizzate in acciaio INOX AISI304 e particolarmente indicate per uso domestico all'aperto.

Dimensioni: ingombro totale 90x60x85h cm - piastra 50x50 cm
Peso 64 Kg



Ulteriori
informazioni



Valvola regolazione gas



Robusta griglia in ghisa



Bruciatore INOX con uniforme
distribuzione fiamma



GRIGLIA AD INFRAROSSI SERIE BZ A GAS INOX AISI 304



Ideali per cotture di carne e pesce, con il sistema infrarossi il calore irradia dall'alto permette di cuocere in modo perfetto e raccogliere il grasso prodotto nelle sottostanti vaschette con acqua. La velocità di cottura e la facilità di pulizia rendono queste griglie ideali per alte produzioni.

Caratteristiche:

Queste griglie sono il meglio oggi disponibile sul mercato per alti volumi di produzione, dotate di graticola di cottura contenitiva dimensione 40x45 cm per girare con un solo movimento il prodotto e con possibilità di applicare uno scaldavivande specifico, sfruttando il calore generato dalla macchina stessa.

La vaschetta con acqua sottostante alla graticola di cottura consente di raccogliere il grasso prodotto e al tempo stesso, con la naturale umidità che si genera con il calore, mantenere il prodotto in cottura morbido e succoso.

La struttura, completamente in acciaio INOX 304, è essere dotata di carrello su ruote smontabile e ripiano di lavoro ribaltabile.

Capacità: bruciatori multigas ad alto rendimento da 9 kW, sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale.

Dimensioni: disponibili in misura utile di cottura 40x45 cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Ulteriori
informazioni



Irradiazione uniforme del calore



Cottura penetrante



Griglia 40x45 cm



PADELLA BASCULANTE A GAS INOX AISI 304



Scenografica padella INOX 304 basculante, applicata sul telaio di supporto specifico con catene oscillanti e lungo manico di presa. Con semplice movimento il grande chef potrà cucinare fantastici piatti e dare quel tocco scenografico in più ad un evento importante

Caratteristiche:

Bruciatore a gas INOX serie FGC di ampie dimensioni, dotato di fiamma pilota, accensione piezoelettrica e sicurezza contro lo spegnimento accidentale, è in grado di riscaldare uniformemente la padella, consentendo una vivace cottura di prodotti come pasta, riso, paella, sughi, ecc.

Capacità: potenza 14 kW

Dimensione: padella Ø80 cm - bruciatore a gas serie FGC Ø68 cm



Ulteriori
informazioni



Valvola regolazioni gas



Spesso 3 mm



Catene ad altezza regolabile



FORNELLI A GAS CARRELLATI SERIE FGD INOX AISI 304



Ideali per uso alimentare nella cottura di pasta, sughi, pesce, verdure e bollitura in grandi quantitativi. Questi fornelli sono particolarmente apprezzati per l'alta produttività nelle feste paesane e catering all'aperto.

Caratteristiche:

I bruciatori INOX multigas ad alto rendimento con fiamma pilota ed accensione piezoelettrica, sono sorvegliati da sicurezze contro lo spegnimento accidentale. La struttura, completamente in acciaio INOX 304 è dotata di carrello su ruote.

Capacità: potenza 8 kW

Dimensioni: disponibili in misura 50x50x85h cm a modulo singolo, doppio modulo o triplo modulo per adattarsi ad ogni esigenza produttiva



Ulteriori
informazioni



Cassetto raccolta



Fornello doppio modulo mod. FGD70040/2



CUOCIPASTA A GAS SERIE CCP INOX AISI 304



Cuocipasta a gas costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304, a vasca singola o doppia con piano di appoggio gocciolatoio e scarico acqua con rubinetto, dotati di vasca stampata anticorrosione con angoli raggiati per una perfetta pulizia.

Caratteristiche:

Bruciatori multigas ad alta potenza con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica, camera di combustione coibentata termicamente e struttura esterna ventilata.

Capacità: 22 Lt e 35 Lt a vasca singola oppure 22+22 Lt e 35+35 Lt a vasca doppia

Dimensioni: disponibile una vasta serie di cestelli INOX in varie misure per ogni esigenza produttiva.



Ulteriori
informazioni



Cuocipasta 35 LT mod. CCP10035



Cestello inox 1/1 22 LT



Valvola regolazione gas



BARBECUE "FELICE" A GAS

INOX AISI 304



Robusto ed affidabile, questo speciale ed innovativo barbecue multiuso, consente di cucinare in modo sano e veloce tutti i tipi di alimenti, pesce, carne, verdure in modo separato, utilizzando contemporaneamente la piastra INOX superiore e la graticola inferiore, sfruttando il potente bruciatore a gas che irradia calore verso l'alto e verso il basso.

Caratteristiche:

Barbecue combinato a gas in acciaio INOX AISI 304, composto da piastra INOX e graticola inferiore con vaschetta di contenimento acqua di vaporizzazione e raccolta grassi. Dotato di bruciatore a gas con termocoppia di sicurezza e regolazione di fiamma.

La vaschetta inferiore di contenimento acqua permette di sfruttare l'evaporazione mantenendo i prodotti in cottura morbidi e, al tempo stesso, raccogliere il grasso che cola evitando fumi e bruciature, mentre i ripiani laterali consentono un comodo appoggio durante la lavorazione.

Completamente smontabile senza alcun attrezzo risulta facilmente sanificabile in ogni sua parte.

Dimensioni: ingombro totale 110x40x34h cm - peso 16 Kg
piastra 50x30 cm - graticola 37x27 cm



Ulteriori
informazioni



FRIGGITRICE TRADIZIONALE A GAS SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrici a gas ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

dotate di potenti bruciatori INOX a gas con e telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio- appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

La friggitrice tradizionale gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capacità: potenze da 8 a 11 kW

Dimensioni: disponibili in capienze da 15, 20 e 25 Lt con ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili



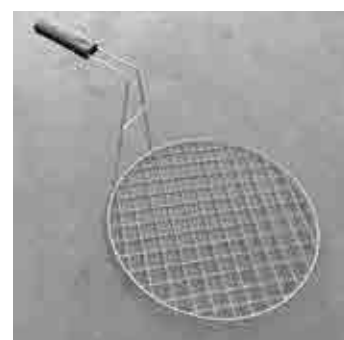
Ulteriori
informazioni



Termostato



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE TRADIZIONALE ELETTRICA SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrici elettriche ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

dotate di potenti resistenze specifiche ad immersione rimovibili e telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

La friggitrice tradizionale elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capacità: potenze da 3000W a 9000W

Dimensioni: disponibili in capienze da 15, 20 e 25 Lt con ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili



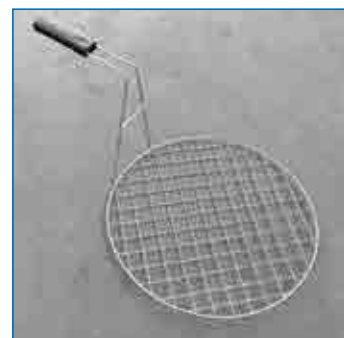
Ulteriori
informazioni



Termostato



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS ROTONDA A GAS SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrice a gas ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera e bruciatore a gas ad alta potenza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni. La friggitrice PLUS rotonda gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: potenze 24 kW

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile, dotata di un potente bruciatore INOX a gas da 24 kW



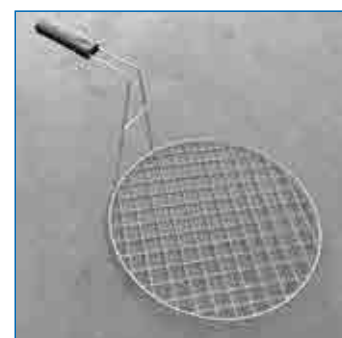
Ulteriori
informazioni



Valvola Termopila



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS ROTONDA ELETTRICA SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrice elettrica ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera e resistenza elettrica specifica ad alta efficienza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.

La friggitrice PLUS rotonda elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: resistenza elettrica 9000W - 400V

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile



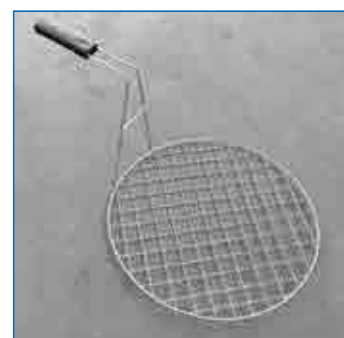
Ulteriori
informazioni



Padella Friggitrice



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS QUADRATA A GAS SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrice a gas ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, bruciatore a gas ad alta potenza, struttura completamente isolata termicamente su ruote e camino posteriore di scarico fumi ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.

Disponibile in capienza 35 Lt con ampia padella D60 cm rimovibile, telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

La friggitrice PLUS quadrata gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Capienza: 35 Lt

Capacità: potente bruciatore INOX a gas da 24 kW

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile



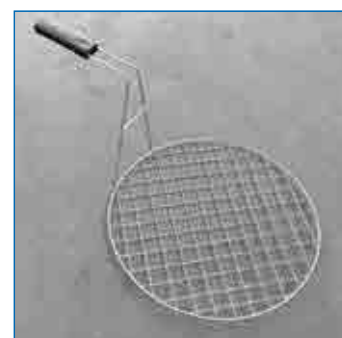
Ulteriori
informazioni



Sportello di ispezione



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS QUADRATA ELETTRICA SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrice elettrica ideale per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, pesce, patate, ecc. Grazie alla sua flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica è particolarmente indicata per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

Accorgimenti tecnici specifici come la padella rialzata con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, struttura completamente isolata termicamente su ruote e resistenza elettrica specifica ad alta efficienza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni.

La friggitrice PLUS quadrata elettrica è dotata di termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici per la frittura di gnocco e prodotti tipici.

Capienza: 35 Lt

Capacità: resistenza elettrica 9000W - 400V

Dimensioni: ampia padella Ø60 cm rimovibile



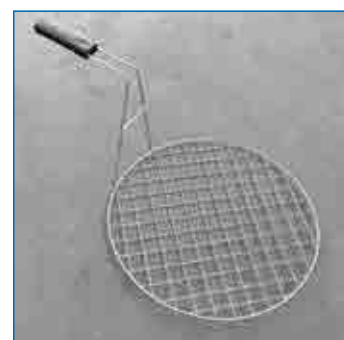
Ulteriori
informazioni



Termostato di regolazione



Cestello patatine inox



Cestello piano gnocco



FRIGGITRICE PLUS RETTANGOLARE A GAS SERIE GF INOX AISI 304



Friggitrici a gas ideali per la frittura sia con olio sia con strutto, sono indicate per la frittura di gnocco, pesce, patate e prodotti di pasticceria. Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali.

Caratteristiche:

Accorgimenti tecnici specifici come la vasca con zona fredda di raccolta farina e reflui, scarico olio con valvola a sfera, bruciatore a gas ad alta potenza, struttura completamente isolata termicamente su ruote e camino posteriore di scarico fumi ne fanno le macchine ideali per le alte produzioni.

La friggitrice PLUS rettangolare gas è dotata di sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico e preciso della temperatura di frittura.

Dotate di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, possono essere accessoriate con vasca gocciolatoio-appoggio laterale e cestelli specifici in varie misure.

Capienza: 35 e 70 Lt

Dimensioni: ampie vasche 50x50 cm e 50x100 cm, dotate di potenti bruciatori INOX a gas



Ulteriori
informazioni



Cestelli frittura



Quadri comandi e regolazione



FRIGGITRICE PLUS RETTANGOLARE ELETTRICA AUTOMATICA INOX AISI 304



Friggitrice elettrica automatica progettata per la frittura sia con olio sia con strutto, è indicata per la frittura di gnocco, polenta, patate, ecc. per l'industria alimentare e per grandi produzioni.

Caratteristiche:

Doppio nastro trasportatore ad immersione completa a velocità regolabile, sistema di ribaltamento completo nastro/resistenze per un facile pulizia e quadro elettrico con termostato sezionatore automatico per una gestione modulare della potenza, ne fanno la macchina ideale per le alte produzioni a flusso continuo.

Dotata di telaio tubolare INOX per appoggio a terra su ruote, può essere accessoriata con nastro di carico automatico.

Capienza: 80 Lt con ampia zona fredda di raccolta scarti

Capacità: dotata di resistenza elettrica 24000W - 400V

Dimensioni: vasca 50x120 cm



Ulteriori
informazioni



Frittura gnocco



Frittura polenta



Nastro trasportatore



CUOCICASTAGNE A GAS SERIE GC INOX AISI 304



Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo e semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali, lo street food e i mercatini natalizi.

Caratteristiche:

Cuocicastagne a gas con struttura interamente INOX 304 e padella di cottura forata specifica in robusto ferro, uniscono la solidità di una macchina forte di un'esperienza e tradizione di 50 anni, alla tecnologia di cottura con moderni bruciatori a gas ad alto rendimento e sistemi di mescolamento automatici.

Telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con coperchio contenitivo scalda castagne, che consente di mantenere in caldo le castagne già cotte durante le successive cotture (solo per versione Ø50 e Ø60 cm) e motore mescolatore per garantire un'uniformità di cottura sempre perfetta (solo per versione Ø60 cm).

Capienza: 1.5, 3 e 5 Kg per ogni cottura

Capacità: bruciatori INOX a gas con potenze da 8 a 11 kW

Dimensioni: ampie padelle Ø40 - Ø50 - Ø60 cm rimovibili

Il cuocicastagne è disponibile in 3 versioni di controllo e regolazione fiamma:

- **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



Ulteriori
informazioni



Valvola regolazione gas



Motore mescolatore





CUOCICASTAGNE ELETTRICO SERIE GCE INOX AISI 304



Grazie alla loro flessibilità, facilità di utilizzo e semplicità tecnica sono particolarmente indicate per l'uso nelle feste popolari e tradizionali, lo street food e i mercatini natalizi.

Caratteristiche:

Cuocicastagne elettrico con struttura interamente INOX 304 e padella di cottura forata specifica in robusto ferro, uniscono la solidità di una macchina forte di un'esperienza e tradizione di 50 anni, alla tecnologia di cottura con resistenze elettriche ad alto rendimento e sistemi di mescolamento automatici. Macchine perfette per l'utilizzo in pubblico dove NON è consentito l'uso del bruciatore a gas.

Telaio tubolare INOX per appoggio a terra, possono essere accessoriate con coperchio contenitivo scalda castagne, che consente di mantenere in caldo le castagne già cotte durante le successive cotture e motore mescolatore per garantire un'uniformità di cottura sempre perfetta (solo per versione Ø60 cm).

Capienza: 3 e 5 Kg per ogni cottura

Capacità: resistenze elettriche specifiche da 2000W e 3000W - 230V

Dimensioni: ampie padelle Ø50 - Ø60 cm rimovibili



Ulteriori
informazioni



Pala mescolatrice



Motore mescolatore





CARRELLI STREET FOOD A GAS

Un'ampia gamma di carrelli specifici per la preparazione e somministrazione di prodotti tipici e tradizionali, un'**infinita possibilità di personalizzazione in funzione delle esigenze di ogni singolo cliente.**

Dalla semplice vendita di gelati in riva al mare, alla cottura di hamburger ad un festival o una speciale frittura di pesce in una sagra paesana, questi carrelli street food, pratici e robusti, sono sempre all'altezza di fornire al cliente le prestazioni necessarie per un successo.

La gamma si differenzia tra carrelli a spinta e carrelli bike, e a sua volta a macchina singola o macchina doppia. Ogni stazione di lavoro può essere definita in funzione delle esigenze di cottura, frittura o contenimento.

Pratici e caratteristici tendalini e grafiche specifiche completano anche la veste estetica di questi carrelli street food.

Particolare attenzione è dedicata alla personalizzazione tecnica ed estetica che il cliente richiede, con possibilità di realizzare carrelli su misura.



Carrello E-Bike frittura e cottura carne



Carrello a spinta cuoci castagne



Griglia motorizzata gas/carbone per "bombette" pugliesi



Progettazione specifica 3D



Ulteriori
informazioni



Realizzazioni speciali

Cucine da esterno a bordo piscina o in un loft, barbecue design in giardino o macchine specifiche per prodotti ed esigenze particolari, sono ogni giorno una sfida e uno stimolo per mettere la nostra esperienza e competenza tecnica al servizio dei clienti più esigenti.



Ulteriori
informazioni

Sistemi di progettazione CAD 3D, programmi di simulazione e rendering e moderni impianti di saldatura laser, uniti alla mano esperta dei nostri maestri artigiani, saranno in grado di creare vere e proprie opere d'arte.

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

