

XL Concept



LE CHOIX DE LA PERFORMANCE

Matériels polyvalents en cuisine collective



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON



XL Concept

DES SOLUTIONS EFFICACES

pour une production de qualité

Face aux exigences croissantes de la restauration collective, CHARVET a développé XL Concept, une gamme complète d'appareils polyvalents disponibles en énergie gaz, électricité et vapeur. Aujourd'hui plus de 2000 appareils équipent des collectivités de 100 à plus de 10 000 repas/jour en France métropolitaine et dans les DOM-TOM.

DES SOLUTIONS ADAPTÉES À VOS ATTENTES

- Sauteuses polyvalentes et autoclaves p 4
- Sauteuses cylindriques à racleur/mélangeur p 6
- Marmites basculantes et à agitateur p 8
- Cuiseurs automatiques à féculents p 9
- Mini sauteuses - Mini marmites - Éléments de cuisson p 10
- Écran tactile ETC p 11

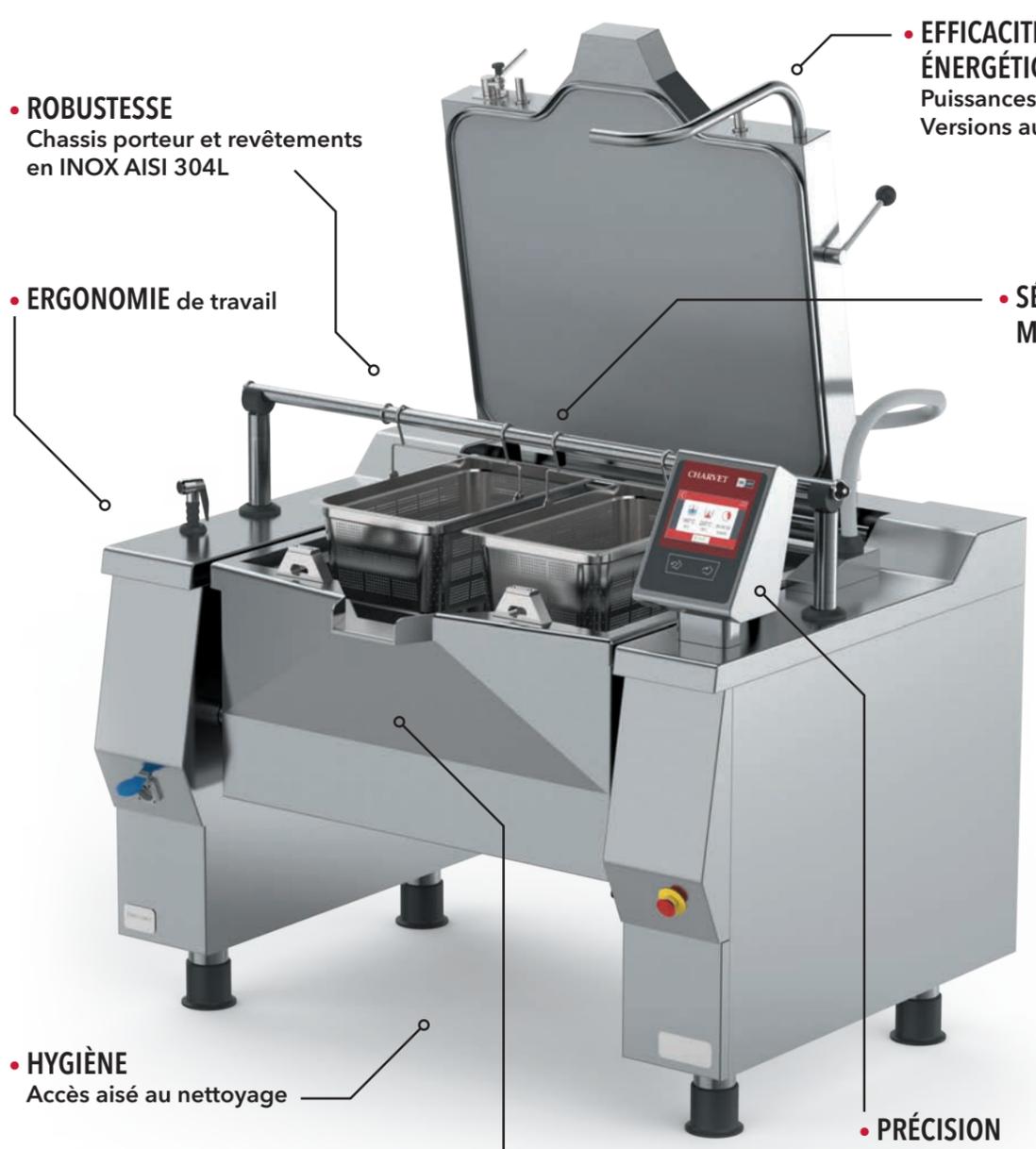
TÉMOIGNAGE

Jean-Philippe M., Chef de Cuisine
au Lycée Argouges à Grenoble

" Notre appareil XL Concept - CBTG 180A permet une réduction considérable des manipulations, une bonne maîtrise des températures et un gain de temps pour faire autre chose pendant que l'appareil tourne..."



Performance et fiabilité

- 
- **ROBUSTESSE**
Chassis porteur et revêtements en INOX AISI 304L
 - **ERGONOMIE** de travail
 - **EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE**
Puissances adaptées
Versions autoclaves
 - **SÉCURITÉS MULTIPLES**
 - **HYGIÈNE**
Accès aisé au nettoyage
 - **QUALITÉ DE CUISSON**
Puissance de chauffe
Épaisseur des cuves
 - **PRÉCISION ET TECHNOLOGIE**
Régulation électronique
Écran tactile ETC

XL Concept à vos côtés

Chaque appareil **XL Concept** fait l'objet d'un accompagnement par notre conseiller culinaire lors de sa mise en service.



Multi fonction par excellence

ADAPTÉES À TOUS TYPES DE CUISSONS

- Braisées et mijotées
- En vrac ou en paniers (selon version)
- Vapeur (version autoclave)
- En eau (fonction marmite)
- Basse température (cuissons de nuit)
- Produits frits

► **Viandes piécées ou mijotées, féculents, légumes verts ou secs, omelettes...**



CUISSON SOUS PRESSION (AUTOCLAVE) À 0,40 BARS

(Selon modèle)

- Gagnez jusqu'à **40% de temps de cuisson**, pour un véritable gain de productivité
- Diminuez de **40% à 60% votre consommation** d'eau et d'énergie
- Préservez la **saveur** des aliments et leurs **apports nutritionnels**
- Limitez la perte de poids des aliments
- Pilotez les cuissons grâce à la sonde à piquer

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

UNE FABRICATION À TOUTE ÉPREUVE !

- Cuve chaudiérée INOX AISI 304L Épaisseur fond 15 mm
- Basculement progressif par vérin électrique
- Régulation au degré près de 50°C à 250°C
- Sondes de fond de cuve et d'ambiance
- Sonde à coeur (version autoclave)
- Sécurités multiples : couvercle, col de cygne, sécurité au basculement...
- Couvercle doublé équilibré avec vérins à gaz
- Doseur volumétrique eau chaude et eau froide
- Départ différé
- Enregistrement pour traçabilité HACCP
- Écran tactile intuitif ETC (voir page 11)
- Raccordement pour optimiseur



OPTIONS : douchette sur enrouleur, PC mono 230 V, PC tri 400 V et sonde à piquer

ACCESSOIRES : pelles à omelette, paniers à frites et paniers à pâtes

28 VERSIONS DISPONIBLES
(en énergie gaz ou électricité)

► Au plus près de vos besoins

Volume total / Utile (l)	130 / 110	175 / 145	220 / 180	260 / 220
Surface (dm ²)	52	69	87	103
Version autoclave (pression en bars)	0,40	0,40	0,35	—
Puissance Gaz (kW)	28	35	42	52,5
Puissance Electricité (kW)	17	20	27	30



• Cuve chaudiérée anti-débordement



• Relevage automatique des paniers (Selon version)



• Grille égouttoir (En dotation)



• Accès aisé pour le nettoyage



Polyvalence exceptionnelle

ADAPTÉES AUX CUISSONS EN GROS VOLUMES

Température de 50 à 220°C

- Véritable sauteuse
- Cuissons saisies et mijotées
- Cuissons homogènes sans surveillance
- Rendu gustatif optimal
- Ergonomie et confort de travail incomparables
- Temps de nettoyage réduits

► Cuissons saisies, rissolées, mijotées, sauces (béchamel, bolognaise...), mélanges à froid, potages, féculents, légumes, légumes secs, confitures, caramel, entremets laitiers...



CUISSON SOUS PRESSION (AUTOCLAVE) À 0,40 BARS

(Selon modèle)

- Gagnez jusqu'à 40% de temps de cuisson, pour un véritable gain de productivité
- Diminuez de 40% à 60% votre consommation d'eau et d'énergie
- Préservez la saveur des aliments et leurs apports nutritionnels
- Limitez la perte de poids des aliments

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve cylindrique chaudronnée INOX AISI 304L
- Fond épaisseur de 12 à 15 mm (selon version)
- Basculement progressif par vérin électrique
- Couvercle inox doublé-équilibré
- Racleur/mélangeur en Inox et Teflon
- Réglage de la rotation de 6 à 14 tours/min
- Programmation du sens et du temps de rotation (+ pauses)
- Régulation de température de 50°C à 220°C au degré près
- Chauffe directe gaz ou électricité
- Doseur volumétrique eau chaude et eau froide
- Départ différé
- Enregistrement pour traçabilité HACCP
- Écran tactile intuitif ETC (voir page 11)
- Raccordement pour optimiseur

26 VERSIONS DISPONIBLES (en énergie gaz ou électricité)



► Au plus près de vos besoins

Volume total / Utile (l)	40 / 30	80 / 70	115 / 90	155 / 130	220 / 180	350 / 310
Surface (dm ²)	14	28	38	38	64	79
Version autoclave (pression en bars)	-	-	-	0,45	0,45	0,45
Puissance Gaz (kW)	-	16	22	22	33	49
Puissance Electricité (kW)	6,5	9,6	13,5	13,5	21	29

► Chauffage de la paroi verticale (disponible sur toutes les versions électriques)

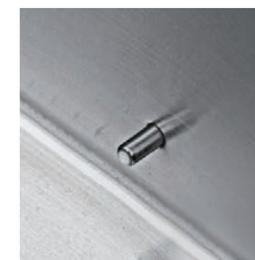
- Applications spécifiques : confitures, confiseries, chocolat, laitages...



• Vanne de vidange (Option - Sauf autoclave)



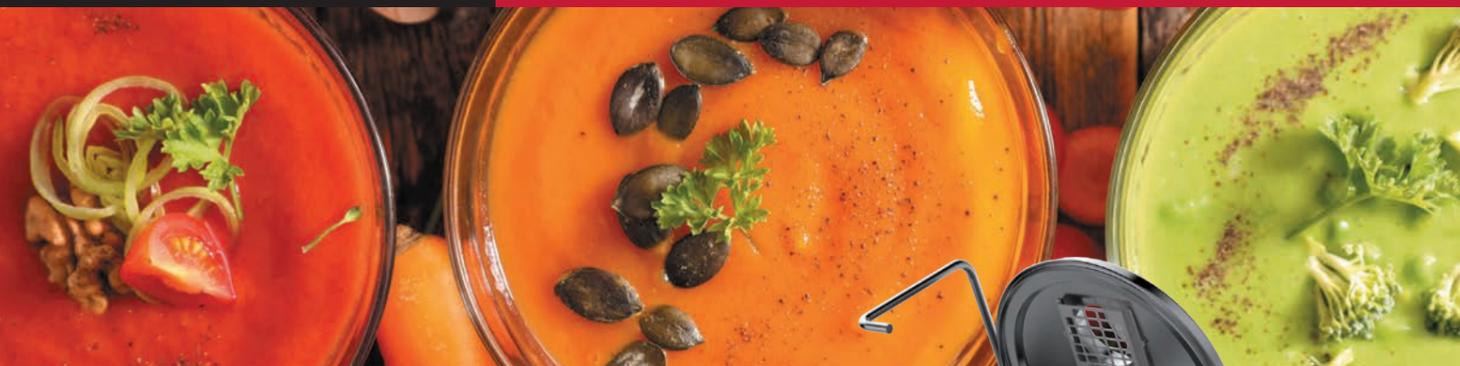
• Mixeur avec racleur latéral (Option)



• Sonde de température



• Grille égouttoir (En dotation)



Volume et homogénéité

MARMITE BAIN-MARIE À EAU

- Cuisson homogène et en gros volumes
- Respect des apports nutritionnels des aliments
- Facilité de nettoyage et ergonomie

► **Cuisson de potages, soupes, sauces, purées, féculents, céréales, entremets laitiers...**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve chaudronnée en INOX AISI 316L épaisseur 30/10
- Bain-marie à remise à niveau automatique
- Basculement progressif par verin électrique
- Couvercle inox doublé et équilibré
- Régulation de température 50-110°C au degré-près
- Mélangeur intégré en inox, amovible sans outils
- Doseur volumétrique eau chaude et eau froide

- Programmation des vitesses et sens de rotation (15 à 40 tour/min)
- Écran tactile intuitif ETC (voir page 11)
- Départ différé



OPTIONS ET ACCESSOIRES :

Trappe à ingrédients, Grille-égouttoir inox, Douchette sur enrouleur, Vanne de vidange, Système de refroidissement de la double enveloppe



36 VERSIONS DISPONIBLES (Avec ou sans agitateur - Energies gaz, électricité ou vapeur)

Volume total / Utile (l)	120 / 105	145 / 130	200 / 180	275 / 250	355 / 320	545 / 500
Puissance Gaz (kW)	25	30	40	48	48	48
Puissance Electricité (kW)	18	24	32	36	36	36
Puissance Vapeur (kg/h)	25	35	45	60	80	100



Production et qualité

MARMITE À CHAUFFE DIRECTE

Équipée d'un panier mécanisé

- Cuissons homogènes en gros volumes
- Cycles de cuisson en continu
- Manipulation réduite des produits
- Facilité de nettoyage

► **Cuisson des pâtes, du riz, des légumes secs ou verts, en poches sous-vide...**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve chaudronnée en INOX AISI 316L
- Structure et panier en INOX AISI 316L
- Remise à niveau automatique de la cuve
- Trop plein pour évacuation de l'amidon
- Relevage automatique du panier en fin de cycle



18 VERSIONS DISPONIBLES
(Energies gaz, électricité ou vapeur)

- Arrêt en position égouttage
- Régulation de température 50-110° C au degré près
- Tableau de commande ergonomique
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP



CHARVET PROCESS LINE

Pour **cuire et refroidir** - Produire en quantité Assurer un résultat de qualité

- Cuiseur automatique à féculents
- Refroidisseur mobile à panier mécanisé
- Chariot de manutention



Complément indispensable

Destiné à toute unité de production, afin d'assurer la préparation de petits volumes, de plats de régimes, de restauration à thème...

MARMITE MOBILE (40 litres)



- Energie électrique
- Puissance 12 KW
- Bain-Marie à huile
- Basculement par manivelle
- Robinetterie EC-EF
- Dimensions L 850 x P 650 x H 930

SAUTEUSE MOBILE 30 dm² (60 litres - GN 2/1)



- Energie électrique
- Puissance 9 KW
- Basculement par manivelle
- Robinetterie EC-EF
- Dimensions L 850 x P 650 x H 930

ÉLÉMENT MOBILE INDUCTION



- 2 zones indépendantes
- 2 x 5 KW
- Dimensions L 1000 x P 1000 x H 835

ÉLÉMENT MOBILE 2 FEUX VIFS



- 2 x 10 KW
- Sur bac à eau chaudronné
- Dimensions L 1000 x P 1000 x H 835

ÉLÉMENT MOBILE PLANCHA



- Acier ou Chrome
- Surface de cuisson 800 x 680
- Disponible en énergie gaz ou électricité
- Dimensions L 1000 x P 1000 x H 835

ÉLÉMENT MOBILE PLANCHA 4 ZONES



- Chrome
- 4 zones de chauffe
- Surface de cuisson 800 x 680
- Energie électrique
- Puissance 20 KW
- Dimensions L 1000 x P 1000 x H 835



Technologie intuitive

UNE INTERFACE INTUITIVE COMMUNE AUX :

- Sauteuses polyvalentes et autoclaves
- Sauteuses cylindriques à racleur/mélangeur
- Marmites basculantes et à agitateur

► *Écran tactile de dernière génération*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Format 7 "
- Pilotage et recherche aisés des fonctionnalités
- Mode « Manuel »
- Multilingue
- Création et application de programmes de cuisson multiphasés
- Enregistrement de recettes : progression technique liée aux consignes de temps et de température
- Connexion USB pour récupération et intégration de données
- Auto-diagnostic
- Commande de doseur volumétrique eau froide et eau chaude (jusqu'à 90°)
- Commande de basculement de la cuve
- Report des alertes
- Programmation des cycles, vitesses et sens de rotation sur marmites et sauteuses cylindriques
- Départ différé de la chauffe
- Paramétrages et mises à jour possibles





XL Concept

Matériels polyvalents en cuisine collective



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE
Tél. : +33(0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

www.charvet.fr



YouTube

