



GAMME PRO 900



CAPACITE ET PUISSANCE: DES PERFORMANCES SPECIALEMENT ETUDIEES POUR LES COLLECTIVITES.



PRO 900

Rapidité de montée en température, gestion des grands volumes, optimisation des temps de cuisson ...

TOUTES LES SOLUTIONS POUR TRAITER LES QUANTITES.



Marmite cuve ronde
150 L



PRO 900

Rampes à gaz super puissantes, friteuses à grand rendement, maxi sauteuses, panaches et angles rayonnés pour l'hygiène. Passage des fluides pour l'entretien ...

DES IDEES PERFORMANTES QUI PERMETTENT D'ASSURER.



Sauteuse gaz de 60 dm².



PRO 900

UNE GAMME COMPLETE ET INNOVANTE.

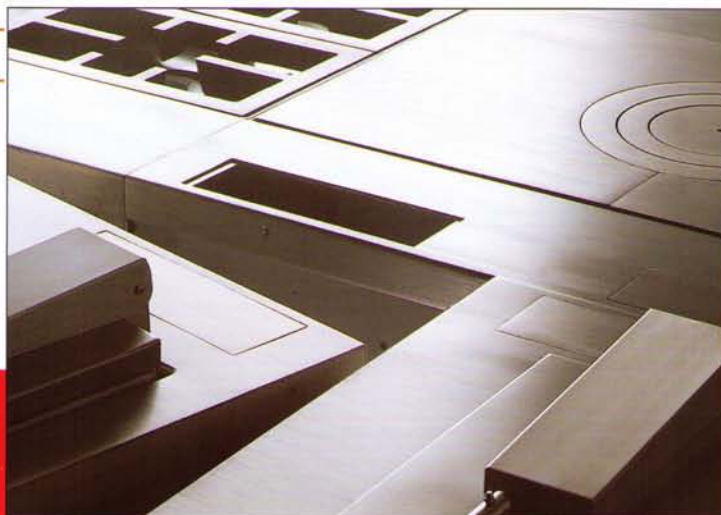


Groupe friturier.

GAMME PRO 900

BORDS RAYONNES. CONTINUITÉ DES DESSUS.

- ◇ Inox 18/10
- ◇ Épaisseur des dessus 30-10^{ème}
- ◇ Bords francs sur les côtés et l'arrière avec retombée de 55 mm permettant une excellente juxtaposition et étanchéité.
- ◇ Hygiène parfaite sur les réalisations de pianos centraux.
- ◇ Aucune vis apparente.



Ensemble friteuse 28 HR
+ bac de salage.

FRITEUSE GAZ HAUTE PERFORMANCE 28 HR POUR UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL

- ◇ Capacité de production élevée, 60 kg de frites 6 x 6 surgelées précuites/h.
- ◇ Zone froide.
- ◇ Système de filtration en option.
- ◇ Environnement : bac de salage, réserve chaude.

LES SAUTEUSES 40 A 60 dm² POUR UNE PRODUCTION OPTIMISEE.

- ◇ Cuve chaudronnée inox 18-10, épaisseur du fond : 10 mm
- ◇ Angles rayonnés.
- ◇ Brûleur multirampes Charvet® assurant une grande homogénéité de cuisson.
- ◇ Basculement manuel ou électrique.



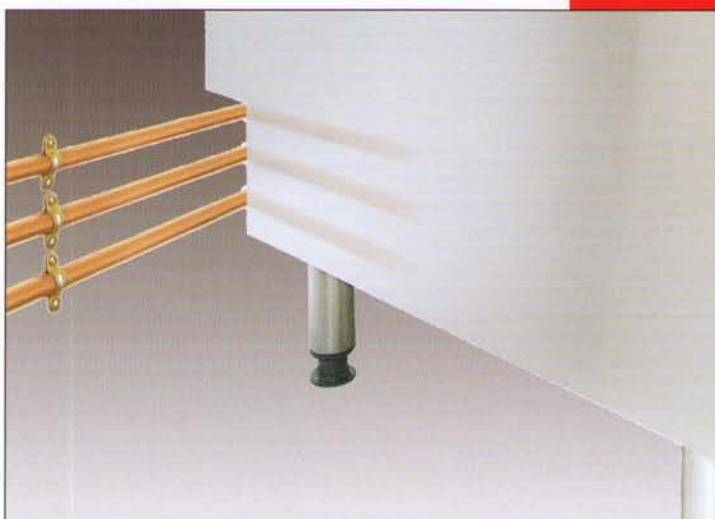


**MARMITES CHAUFFE DIRECTE
OU BAIN-MARIE
(100, 150 ET 200 LITRES).
DES CAPACITES
DE PRODUCTIONS ADAPTEES.**

- ◇ Cuves cylindriques et rectangulaires.
- ◇ Cuves chaudronnée inox 18-10, épaisseur 30-10^{ème}, fond 316 L
- ◇ Angles rayonnés.
- ◇ Cuve inox 316 L en option.

**PANACHE DE MARMITE
SOUDE AU-DESSUS
POUR ENCORE PLUS D'HYGIENE.**

- ◇ Parfaite nettoyabilité.
- ◇ Finition optimale.
- ◇ Étanchéité parfaite.



**LE PASSAGE DES FLUIDES.
UNE INSTALLATION SIMPLIFIEE.**

- ◇ Passage technique à l'arrière de 100 x 160 mm, avec habillage inox démontable.

FOURNEAUX GAZ SIMPLES SERVICES

L. 850 P. 900 H. 900

- feux nus (6,5 et 10 KW)
- plaque coup de feu: 420 x 600 et 840 x 600
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- plancha fonte ou acier chromé
- foyer pour wok.

Soubassements:

- four statique gaz (11kW)
- four statique électrique (5 kW)
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- Armoire chaude électrique GN 2/1.



FOURNEAUX ELECTRIQUES

SIMPLES SERVICES

L. 850 P. 900 H. 900

- plaques fonte 300 x 300 mm (4 x 3 kW)
- foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (4 x 4 kW)
- grils à barreaux sur bac à eau
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 2/1
- plancha fonte ou acier chromé.

Soubassements: selon modèle

- four statique électrique (5 kW)
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- armoire chaude électrique GN 2/1.



ANNEXES GAZ ET ELECTRIQUES

L. 425 P. 900 H. 900

- feux nus (6,5 et 10 kW)
- plaques électriques 300 x 300), 2 x 3 kW
- foyers rayonnants sous vitrocéramique (2 x 4 kW)
- foyers à induction sous vitrocéramique (2 x 3,5 kW ou 2 x 5 kW)
- plaque coup de feu (420 x 600)
- grils en fonte nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- grils à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- grils électriques rayonnants sous plaque vitrocéramique, lisses ou nervurés
- grils électriques à barreaux et cuve à eau
- foyer gaz pour wok - L. 500 x P. 900 x H. 900 - 32 kW
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 1/1

- **Soubassements:** selon modèle
- ✓ baie avec option rangement GN 1/1 et porte
- ✓ armoire chaude électrique GN 1/1.

ANNEXES NEUTRES

L. 425 et 850 P. 900 H. 900

- ✓ **Dessus:** inox 18/10, épaisseur 30/10^{ème}
- ✓ **Soubassements:** baie libre, étagères, portes, rangement GN, armoire chaude électrique
- ✓ réalisation sur mesure de L. 200 à 850 mm
- ✓ filoir sur mesure, dessus et façade de L. 50 à 415 mm.

FRITEUSES GAZ - L. 425 P. 900 H. 900

- 16 litres
- 16 litres "Haut rendement" - 16 kW à zone froide
30 kg frites /h*
- 28 litres "Haut rendement" - 27 kW à zone froide
60 kg frites /h*.

ENVIRONNEMENT FRITEUSES

L. 425 P. 900 H. 900

- ✓ **Dessus:** plan neutre lisse avec option bac de salage
- ✓ trémie de silo à frites.
- ✓ **Soubassements:** rangement neutre
- ✓ Rangement filtre à huile mobile
- ✓ chariot avec bacs GN 1/1.
- ✓ **Superstructure:** rampe de maintien en température.

FRITEUSES ELECTRIQUES

L. 425 ET 850 P. 900 H. 900

- 9 litres - 9 kW - 18 kg frites /h*
- 14 litres - 12 kW - 22 kg frites /h*
- 16 litres - 18 kW - "Haut rendement": 40 kg frites /h*
- 2 x 14 litres - 2 x 12 kW
- 2 x 16 litres - 2 x 18 kW - "Haut rendement":
2 x 40 kg frites /h*
- ✓ option relevage automatique du panier sur modèle
"Haut rendement".
- * frites surgelées précuites 6 x 6



MARMITES GAZ

L. 850 P. 900 H. 900

A chauffe directe:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à eau:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à huile:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.



MARMITES ELECTRIQUES

L. 850 P. 900 H. 900

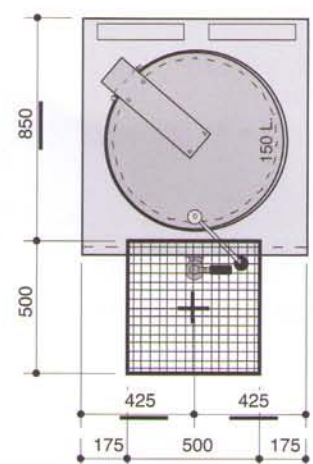
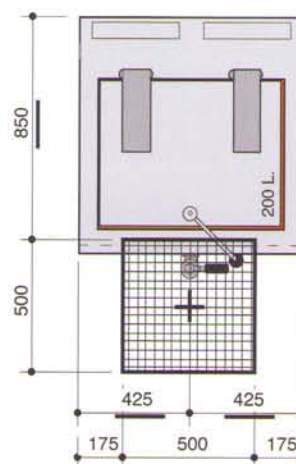
A chauffe directe:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à eau:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique.

- ✓ cuve chaudronnée inox 18/10 fond 316 L
- ✓ remplissage de la double enveloppe par vanne double voie (sur bain-marie à eau)
- ✓ remplissage automatique en option (sur bain-marie à eau).
- ✓ cuve complète et couvercle inox 316 L en option.
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur modèle gaz).



SAUTEUSES GAZ

L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

- 40 dm² /80 litres avec levier de basculement
- 40 dm² /80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm² /120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm² /120 litres avec vérin électrique de basculement.



SAUTEUSES ELECTRIQUES

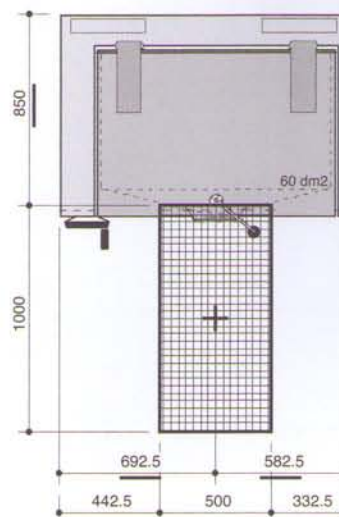
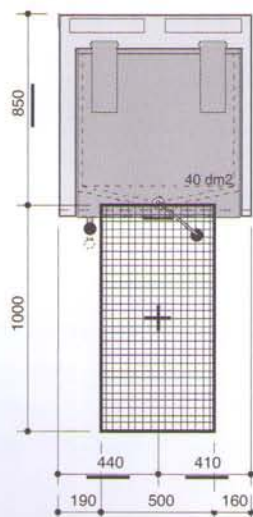
L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

- 40 dm² /80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm² /120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm² /120 litres avec vérin électrique de basculement.

- ✓ cuve chaudiérée inox 18/10
- ✓ fond de cuve épaisseur 10 mm
- ✓ robinet eau chaude/eau froide à gauche en option
- ✓ fond de cuve bimétal (8+2) en option.
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur modèle gaz)..



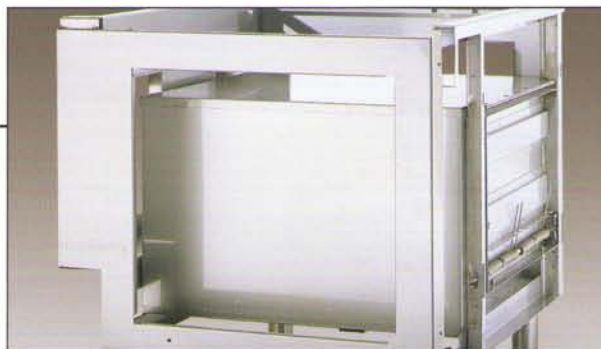
Angles rayonnés.
(Rayon de 15 mm).



LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

LA ROBUSTESSE.

Les équipements Charvet® sont conçus pour durer. Deux critères de solidité assurent leur longévité. D'une part la qualité des matériaux sélectionnés: **dessus inox 18-10 AISI 304 L en épaisseur 20-10^{ème}**. D'autre part la rigidité des structures : chaque module de cuisson possède un châssis porteur monobloc en **acier inox 18-10** entièrement soudé et construit à l'équerre pour un assemblage parfait.



LA PERFORMANCE.

Chaque matériel signé Charvet est étudié pour assurer, dans le respect des normes de sécurité, un bon équilibre entre puissance de chauffe, homogénéité des cuissons et capacité de production. C'est dans cet esprit que sont choisis les éléments de chauffe et composants de régulation. Une performance que vous retrouverez aussi bien dans l'authenticité de conception des plaques coup de feu ou la rapidité de chauffe des brûleurs que dans la régularité de cuisson des sauteuses.



L'ERGONOMIE.

Pour être efficace, un matériel doit être facile à utiliser. Les manettes et les poignées ont été dessinées de manière à simplifier les commandes par des gestes précis, en toute sécurité.



L'HYGIENE.

En cuisine, hygiène et facilité d'entretien sont indissociables. Ainsi, les pièces de tôlerie et de chaudronnerie ont-elles été étudiées et réalisées avec le plus grand soin pour un nettoyage aisé : formes épurées, polissage soigné, étanchéité parfaite, finitions impeccables.



PRO 800

Petites et moyennes collectivités - Traiteurs - Restauration commerciale.



PRO 900

Moyennes et grandes collectivités - 1/2 pension lycées et collèges
Restauration d'entreprise - Restauration commerciale - Traiteurs.



PRO 1000

Grandes collectivités - Hôpitaux - Traiteurs - Cuisines Centrales

+ AÉROGAM

Restauration d'entreprise - Brasseries.

XL
Concept

XL CONCEPT

A partir de 1000 couverts.



1170, rue Principale BP 3, 38850 Charavines. Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75.
Internet: www.charvet.fr - e mail: info@charvet.fr

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON.