

GAMME PRO 1000 

MAXI CAPACITES ET HYGIENE TOTALE POUR LES GRANDES COLLECTIVITES.

 PRO 1000

Des marmites jusqu'à 260 litres,
des sauteuses jusqu'à 80 dm²,
des brûleurs très puissants avec
maxigrilles, des friteuses
transfert double bac avec silo
central...

**DU VOLUME ET DE LA
PUISSANCE.**



 PRO 1000

Des éléments sur pieds ou
suspendus ou même sur
roulettes pour faciliter
l'entretien...

OBJECTIF: HYGIENE ABSOLUE.



 PRO 1000

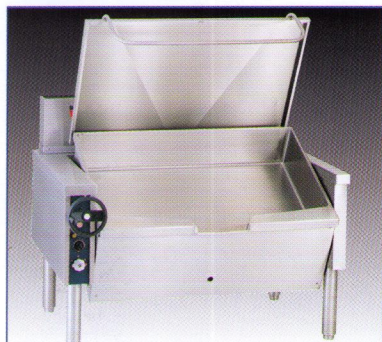
**UNE GAMME COMPLETE ET
INNOVANTE.**



GAMME PRO 1000



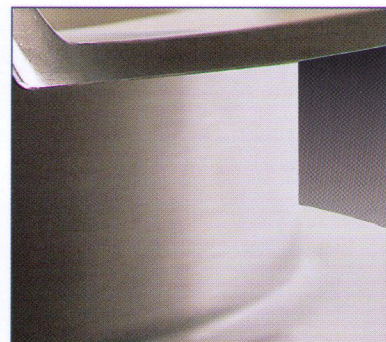
Sauteuses jusqu'à 80 dm².



Aérogam.

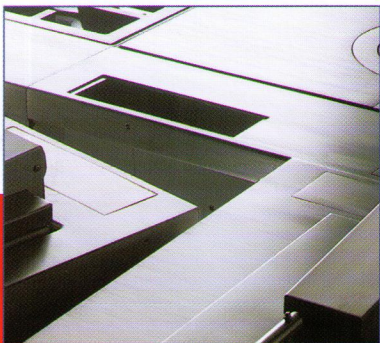


Panache marmite.

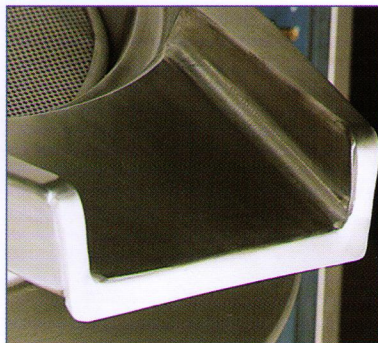




*Bord franc + épaisseur.
Dessus inox 30/10^{ème}.*



Cuve chaudronnée.



Module sur roulettes.



FOURNEAUX GAZ - L. 1000 P. 1000 H. 900

Dessus:

- feux nus (10 ou 15 kW)
- plaques coup de feu (480 x 600 ou 980 x 600)
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- plancha fonte ou acier chromé
- grils chromés durs, lisses, nervurés ou panachés.

Soubassements:

- four statique gaz (600 x 800 ou GN 2/1) 14 kW
- four statique électrique (600 x 800 ou GN 2/1) 6 kW
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- armoire chauffante électrique GN 2/1.



- grils à pierres de lave gaz à barreaux ronds ou en "V"
- gril vitrocéramique électrique lisse ou nervuré
- foyer pour wok gaz (32 kW)
- bain marie à eau GN 1/1
- cuiseur à pâtes
- éléments neutres.



ANNEXES

L. 500 P. 1000 H. 900

- feux nus (2 x 10 ou 1 x 15 kW)
- plaque coup de feu (480 x 600)
- plaques électriques 2 x (400 x 400) / 2 x (300 x 300)
- 2 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (2 x 4 kW)
- 2 foyers induction sous plaque vitrocéramique (2 x 3,5 kW)
- grils fonte nervurés ou lisses (gaz ou électrique)
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés (gaz ou électriques).

FOURNEAUX ELECTRIQUES

L. 1000 P. 1000 H. 900

Dessus:

- plaques 400 x 400 (4 x 5 kW)
- plaques 300 x 300 (4 x 3 kW)
- foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (4 x 4 kW)
- grils en fonte nervurés ou lisses
- grils sous plaque vitrocéramique
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 2/1.

Soubassements:

- four statique électrique (600 x 800 ou GN 2/1) 6 kW
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- armoire chauffante électrique GN 2/1.

FRITEUSES GAZ

L. 500 et 1000 P. 1000 - H. 900

- 16 litres (25 kg/h)*
- 16 litres à haut rendement (30 kg/h)*
- 28 litres à haut rendement (60 kg/h)*
- 80 litres

* frites surgelées précuites 6 x 6



FRITEUSES ELECTRIQUES

L. 500 et 1000 P. 1000 H. 900

- 14 litres
- 16 litres à haut rendement (40 kg/h)*
- 30 litres à haut rendement (80 kg/h)*
- 2 x 14 litres
- 2 x 16 litres à haut rendement (2 x 40 kg/h)*.

ENVIRONNEMENT FRITEUSES:

L. 500 P. 1000 H. 900

Dessus:

- ✓ plan neutre lisse avec option bac de salage
- ✓ trémie de silo à frites.

Soubassement:

- ✓ rangement neutre
- ✓ rangement filtre à huile mobile
- ✓ chariot avec bacs GN 1/1.

Superstructure:

- ✓ rampe de maintien en température.

FRITEUSES TRANSFERTS



MARMITES GAZ

L. 500 P. 1000 H. 900

Cuve rectangulaire:

- 75 litres à chauffe directe
- 75 litres à bain-marie à eau ou huile
- 260 litres à chauffe directe
- 260 litres à bain-marie à eau ou huile

Cuve cylindrique:

- 150 litres à chauffe directe
- 150 litres à bain-marie à eau ou huile
- 200 litres à chauffe directe
- 200 litres à bain-marie à eau ou huile

- ✓ cuve chaudière inox 18/10 fond 316 L
- ✓ allumage du brûleur par train d'étincelles de série
- ✓ 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.



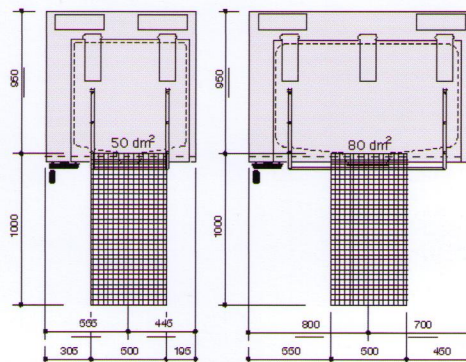
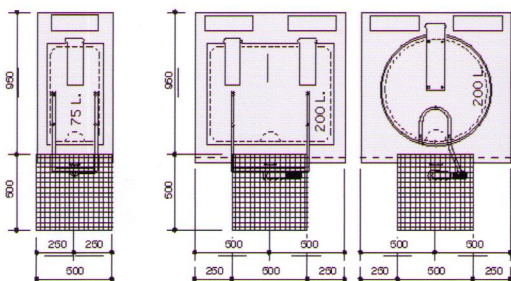
MARMITES ELECTRIQUES

L. 500/1000 P. 1000 H. 900

Cuve rectangulaire:

- 75 litres à chauffe directe
- 75 litres à bain-marie à eau ou huile
- 150 litres à chauffe directe
- 150 litres à bain-marie à eau ou huile
- 200 litres à chauffe directe
- 200 litres à bain-marie à eau ou huile
- 260 litres à bain-marie à eau ou huile.

- ✓ cuve chaudière 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.





SAUTEUSES GAZ

L. 1000 et 1500 P. 1000 H. 900

Cuve: 730 /1210 x 680 x 250 mm

- 50 dm² /100 l. avec vérin électrique de basculement.
- 80 dm² /100 l. avec vérin électrique de basculement.
- 50 dm² /100 l. avec manivelle de basculement manuel.
- 80 dm² /160 l. avec manivelle de basculement manuel.



SAUTEUSES BASCULANTES ELECTRIQUES

L. 1000 et 1500 P. 1000 H. 900

Cuve: 730 /1210 x 680 x 250 mm

- 50 dm² /100 l. avec vérin électrique de basculement.
- 80 dm² /160 l. avec vérin électrique de basculement.
- 50 dm² /100 l. avec manivelle de basculement manuel.
- 80 dm² /160 l. avec manivelle de basculement manuel.



MODULES NEUTRES

L. 500 P. 1000 H. 900

Dessus:

- plan neutre lisse

Soubassement:

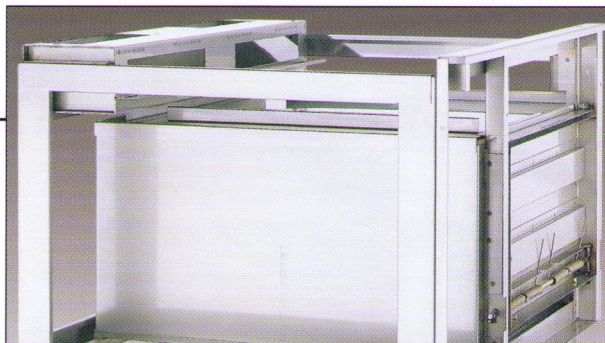
- baie + rayon fixe avec option portes latérales
- baie + rangement gastronomique avec option portes
- placard avec option portes latérales
- châssis sous réchaud (si n ≥ 2 unités assemblées)



LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

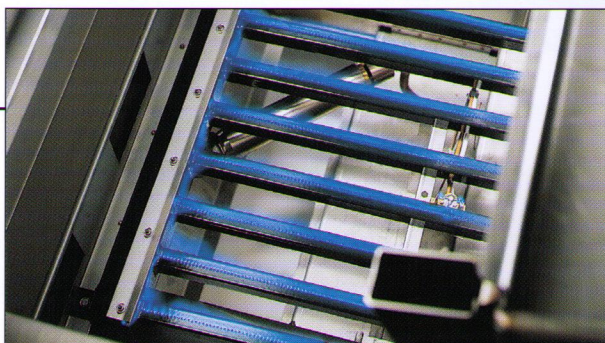
LA ROBUSTESSE.

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 en 20 ou 30/10ème). 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.



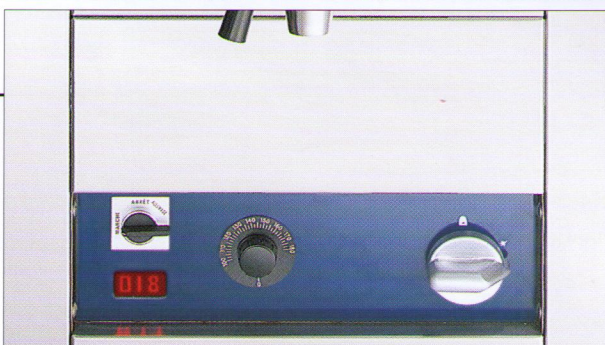
LA PERFORMANCE.

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.



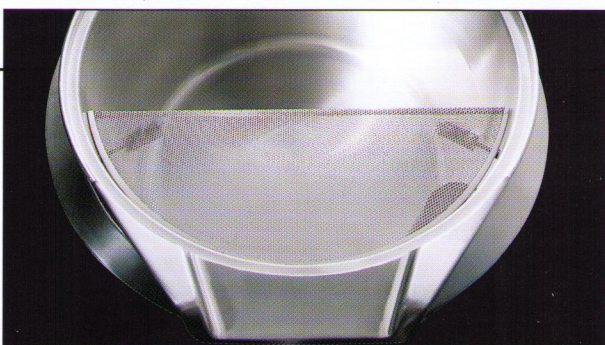
L'ERGONOMIE.

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.