



PRO 700 : SOUBASSEMENTS POUR RÉCHAUDS

4 soubassements disponibles avec multiples fonctions basses :

- Aménagement gastronomique (angles rayonnés)
- Tiroirs GN 1/6
- Étuve électrique
- Baie ouverte
- Placard avec portes pivotantes



400 mm



600 mm



800 mm

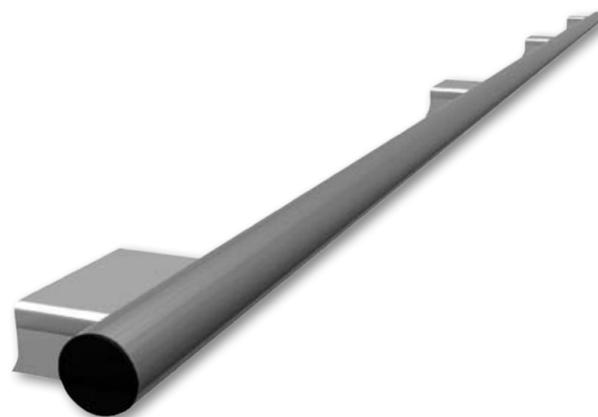


1200 mm



PRO 700 : OPTIONS ET PERSONNALISATION

- Barre d'appui avec support poli miroir / embouts d'extrémité en PVC
- Tablettes de dressage amovibles (petite, moyenne, grande)
- Intégration d'un bac du chef
- Dessus mono-bloc (nous consulter)
- Montage sur roulettes pivotantes avec frein
- Incorporation de tiroirs gastronomes
- Robinetterie mélangeur et col de cygne orientable (360° ou blocage à 180°C.)
- Plinthes inox amovibles



Robustesse

- Construction tout inox
- Dessus épaisseur 20/10 - inox
- Pieds inox ø 60.3 mm hauteur 180/210 mm
- Composants gaz et électriques sélectionnés pour leurs qualités et durabilités
- Organes de commandes montés sur panneaux émaillés sérigraphiés



Performance

- Feux vifs 6.5 kW à veilleuses intégrées et protégées
- Plaque coup de feu affleurante / réfractaire
- Four GN2/1 gaz ou électrique
- Brûleurs multi-rampes en tube d'acier émaillé assurant une parfaite répartition de la température (fours, grils, planchas,...). Longévité garantie



Hygiène

- Assemblage précis bord à bord
- Dossieret arrière largement rayonné
- Cuvettes émaillées et tiroirs de propreté sous feux vifs
- Grilles de feux vifs en acier nickelé
- Habillages verticaux en inox entre les modules
- Aucune vis apparente



Personnalisation

- Possibilité de dessus monobloc (nous consulter)
- Plinthes inox clipsables sur pieds
- Bandeaux émaillés sérigraphiés - autres nuances disponibles sur demande
- Possibilité de piano « en PONT », suspendu, ilot central,...
- Compatibilité avec la plupart des soubassements « réfrigérés » du marché (nous consulter)



1170, rue Principale BP 3, 38850 Charavines France - Tél : 33 (0) 476 066 422 - Fax : 33 (0) 476 557 875
www.charvet.fr - info @charvet.fr

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON



GAMME PRO 700



Le concentré de Charvet en série 700

- Une gamme complète adaptée aux cuisines exigües.
- Compacte
- Performante
- Durable

Document non contractuel - Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis. Conception graphique: Mandarine 06 20 34 79 53 - Février 2013



GAMME PRO 700

PRO 700 : SIMPLES SERVICES SUR FOURS GAZ ET ÉLECTRIQUES

MODULES DE 800 - L. 800 P. 700 H. 900



- Fours statiques GN2/1 gaz et électriques
- Fours air pulsé GNI/1 électrique (Dispo 2013)

PRO 700 : RÉCHAUDS lg 600 mm

MODULES 600 Gaz, Électrique & Neutre - L. 600 P. 700 H. 280



- Grande plaque coup de feu gaz (8 kW)
- Plancha chrome gaz (7 kW) & Elec (5.5kW) 400 x 450 mm
- Plancha acier gaz (7 kW) & Elec (5.5kW) 400 x 450 mm
- 4 plaques électriques 220 x 220 mm (10.4kW)

PRO 700 : RÉCHAUDS lg 400 mm

MODULES 400 GAZ - L. 400 P. 700 H. 280

- 2 feux nus sous grille acier nickelé de 330 x 520 mm (6.5 kW unitaire)
- Plaque coup de feu de 330 x 520 mm (5kW)
- Grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (7 kW)
- Grils chrome nervurés ou lisses 365 x 500 mm (7 kW)
- Grils à pierres volcaniques (8 kW)



PRO 700 : RÉCHAUDS lg 800 mm (H. 280 mm)

MODULES DE 800 GAZ, ÉLECTRIQUE ET NEUTRE - L. 800 P. 700 H. 280

- 4 feux nus sous grille acier nickelé de 330 x 520 mm (6.5 kW unitaire)
- 2 plaques coup de feu de 330 x 520 mm (5 kW unitaire)
- 1 plaque coup de feu + 2 feux nus (6.5 kW unitaire)
- 2 feux nus + 1 plaque coup de feu
- 2 grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (7 kW unitaire)



- 4 plaques électriques 220 x 220 mm (2.6 kW unitaire)
- 4 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramiques (2.1 kW unitaire)
- 2 grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (3.3 kW unitaire)
- 2 grils chrome nervurés ou lisses 365 x 500 mm (3.3 kW unitaire)
- Bain marie à eau GN 2/1 (3 kW)
- Cuiseurs à pâtes (4 kW), dotation 4 paniers carrés GN 1/6
- 2 friteuses 8 litres (7.5 kW unitaire), **réchaud ou sur placard technique**
- 2 friteuses 14 litres (12 kW unitaire), **uniquement sur placard technique**

PRO 700 : CONFIGURATIONS



Ensemble en pont adossé (possibilité de glisser un soubassement réfrigéré)



Ensemble de réchauds + soubassements formant un îlot central



Ensemble de réchauds suspendu sur muret inox ou maçonné

MODULES 400 ÉLECTRIQUE - L. 400 P. 700 H. 280

- 2 plaques électriques 220 x 220 mm (2.6 kW unitaire)
- 2 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (2.1 kW unitaire)
- Grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (3.3 kW)
- Grils chrome nervurés ou lisses 365 x 500 mm (3.3 kW)
- Friteuse 2x7 l. (8 kW unitaire), **uniquement sur placard technique**
- Friteuse 14 l. 12 kW, **uniquement sur placard technique**
- Friteuse 8 l. 7.5 kW, **réchaud ou sur placard technique**
- BM GN 1/1 0,75 kW
- Induction 2x3,5 kW diam. 220 mm

