



GAMME PRO 800



DES SOLUTIONS SOUPLES ET MODULABLES POUR OPTIMISER LES SURFACES.



PRO 800

Simple services,
assemblages multiservices,
annexes, montages spéciaux...

**LA LIBERTE DE MODULER EN
FONCTION DES BESOINS.**

Ensemble PRO 800



PRO 800

Tables de dressage, tables
monobloc, brûleurs haute
performance, planchas,
cuiseurs à pâtes, wok,
salamandres ...

**DES IDEES FONCTIONNELLES
POUR DES SOLUTIONS
TRES PROFESSIONNELLES.**



Îlot central.



PRO 800

**UNE GAMME COMPLETE ET
INNOVANTE.**

Ensemble de cuisson en "T"



GAMME PRO 800

LA TABLE MONOBLOC POUR UNE HYGIENE PARFAITE.

Les blocs de cuisson Charvet® peuvent être juxtaposés sous un plan de cuisson unique monobloc réalisé en inox 30/10ème qui permet un entretien et une finition irréprochables.



LA SALAMANDRE POUR GRATINER.

Gaz ou électrique, la salamandre est le complément indispensable d'un ensemble de cuisson. Rapidité de mise en chauffe et puissance de rotissage sont les qualités essentielles.

LA PLANCHA POUR ASSOCIER SIMPLICITE ET EFFICACITE.

Les planchas permettent une cuisson directe, par contact, sur une surface lisse. En fonte ou en acier chromé, de forte épaisseur permettant une répartition homogène de la température et une régulation précise, les qualités des planchas Charvet® (dessus chaudronné, goulotte récolte jus en périphérie, tiroir à graisse) sont sans équivalent.



CUISEUR A PATES.

Température constante et renouvellement permanent de l'eau de cuisson permettent à la fois une grande souplesse d'utilisation et une grande capacité de production.

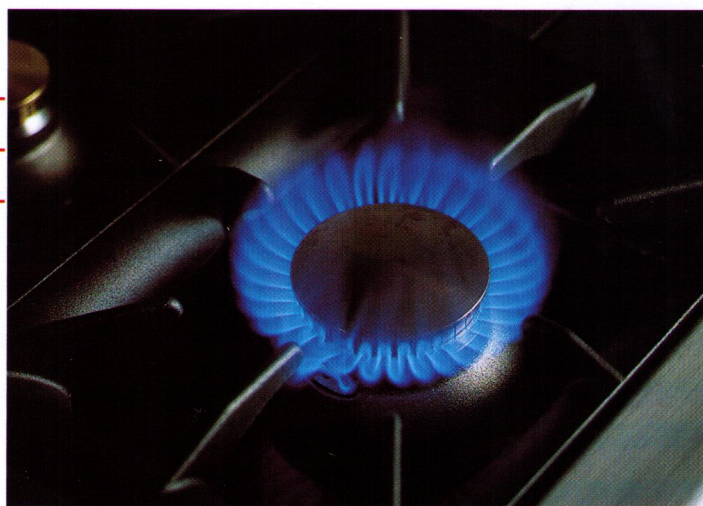


LA TABLETTE DE DRESSAGE POUR UNE MISE EN ASSIETTE SIMPLIFIEE.

Cette tablette, solidaire de la table de cuisson, permet de dresser sur assiette devant le plan de cuisson sur une avancée de 230 mm.

LE BRULEUR HAUTE PERFORMANCE POUR LA RAPIDITE.

Ce brûleur exclusif développé par le laboratoire Charvet® bénéficie d'un rendement thermique exceptionnel. Disponible en 6,5 et 10 kW, il est aussi particulièrement fiable et simple d'entretien.

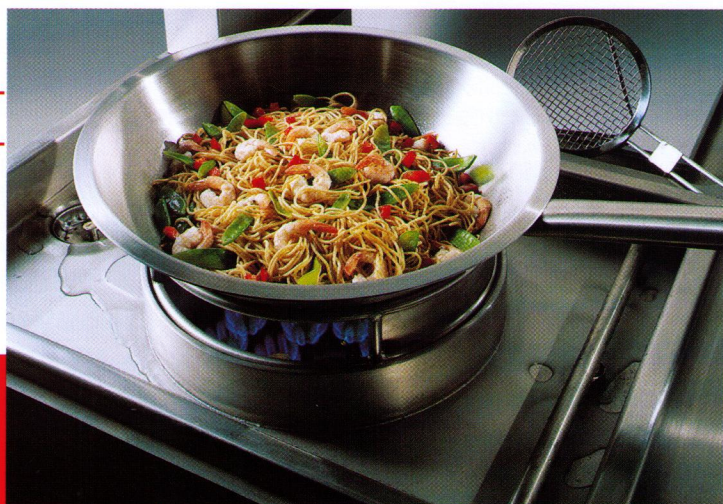


LE GRIL A PIERRES DE LAVE POUR SAISIR RAPIDEMENT.

Le gril gaz à pierres de lave Charvet®, disponible avec barreaux ronds ou en « V » est parfaitement adapté à un usage intensif.

LE WOK POUR L'EXOTISME.

Le wok, ustensile à fond sphérique est efficace lorsqu'il s'agit de saisir et de cuire uniformément sur feu vif. Avec 32 kW de puissance, le module de cuisson Charvet® est réellement performant.



FOURNEUX GAZ SIMPLE SERVICE

L. 850 P. 800 H. 900

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

Soubassements:

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



FOURNEUX ELECTRIQUES

SIMPLE SERVICE

L. 850 P. 800 H. 900

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

Soubassements: (selon modèle).

- four électrique statique, 5 kW
- baie avec options rangement GN 2/1 et porte
- Armoire chaude électrique GN 2/1.



FOURNEAUX GAZ MULTISERVICES

L. 1275 P. 800 H. 900

FOURNEAUX GAZ DOUBLE SERVICE

L. 1700 P. 800 H. 900



ANNEXES GAZ - L. 425 P. 800 H. 900

ANNEXES ELECTRIQUES

L. 425 P. 800 H. 900

- plaques 300 x 300 mm - 2 x 3 kW
- grils rayonnants sous plaque vitrocéramique lisses ou nervurés
- foyers rayonnants sous vitrocéramique 2 x 4 kW
- grils fonte nervurés ou lisses
- grils à barreaux et cuve à eau
- foyers à induction sous vitrocéramique 2 x 3,5 kW ou 2 x 5 kW
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 1/1

Soubassements:

- baie avec options rangement GN1/1 et porte
- Armoire chaude GN 1/1 électrique.

- feux nus (6,5 et 10 kW)
- plaques coup de feu (420 x 600)
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- foyer pour wok 32 kW (L. 500 P. 800 H. 900).

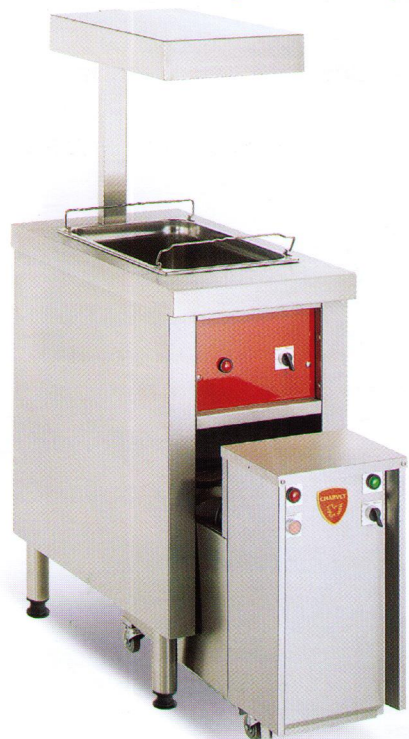
Soubassements:

- baie avec options rangement GN 1/1 et portes
- Armoire chaude électrique GN 1/1.



FRITEUSES GAZ - L. 425 P. 800 H. 900

- 16 litres (25 kg/h)*
 - 16 litres "Haut rendement" à zone froide - Puissance: 16 kW
30 kg frites/h*
 - 28 litres "Haut rendement" à zone froide - Puissance: 27 kW - 60 kg frites/h*
- * frites surgelées 6 x 6 précuites.



ENVIRONNEMENT FRITEUSES

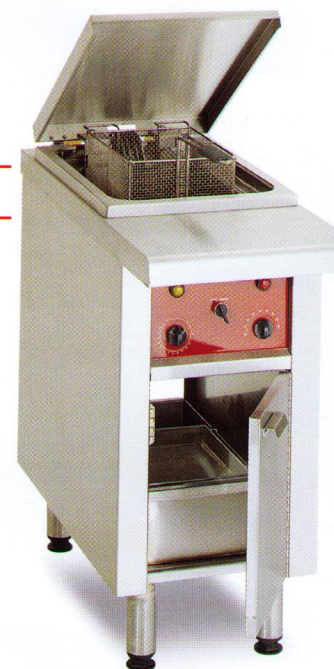
L. 425 P. 800 H. 900

- **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.
- **Bac mobile de filtration.**



FRITEUSES ELECTRIQUES - L. 425 P. 800 H. 900

- 6 litres / 6 kW - 12 kg/h*
- 9 litres / 9 kW - 18 kg/h*
- 14 litres / 12 kW - 22 kg/h*
- 16 litres / 18 kW - "Haut rendement": 40 kg/h*
- 2 x 14 litres / 2 x 12 kW
- 2 x 16 litres / 2 x 18 kW - "Haut rendement": 2 x 40 kg/h*
- Option relevage automatique du panier sur modèles "Haut rendement"



ELEMENTS NEUTRES - L. 425 et 850 P. 800 H. 900

- Dessus inox - 18 / 10, épaisseur 20 / 10^{ème}
- Soubassement: baie libre, étagères, portes rangement GN, armoire chaude électrique
- Réalisation sur mesure, de L. 200 à L. 850 mm
- Filoir sur mesure, dessus et façade de L. 50 à L. 415 mm.

SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

L. 850 et 1275 P. 800 H. 900

✓ fond inox 18/10, épaisseur 10 mm
(bimétal en option)

- 33 dm²/66 litres avec levier de basculement manuel
- 50 dm²/100 litres avec manivelle de basculement
- 50 dm²/100 litres avec vérin électrique de basculement



MARMITES GAZ ET ELECTRIQUES

L. 425 et 850 P. 800 H. 900

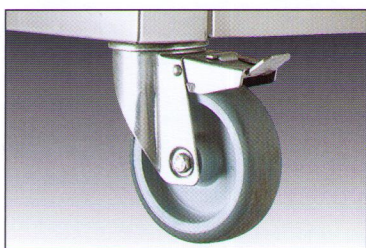
- ✓ cuve chaudronnée inox 18/10, épaisseur: 30/10^{ème}
fond inox 316 L
- ✓ cuve complète et couvercle inox 316 L en option
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série
(sur marmite gaz)..

A chauffe directe:

- 60 litres - Dim: L. 425 P. 800 H. 900
- 100 litres
- 150 litres
- 200 litres (gaz uniquement)

A bain-marie, eau:

- 100 litres
- 150 litres
- ✓ remplissage de la double enveloppe par vanne
double voie
- ✓ remplissage automatique en option.



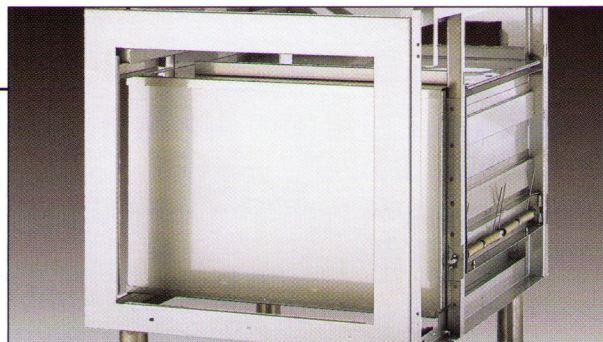
Option roulettes.



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 20/10ème). 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.



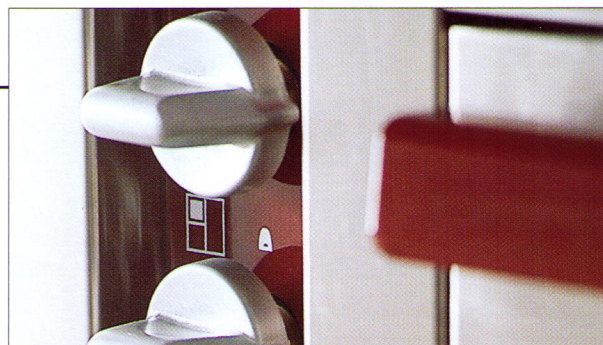
LA PERFORMANCE.

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.



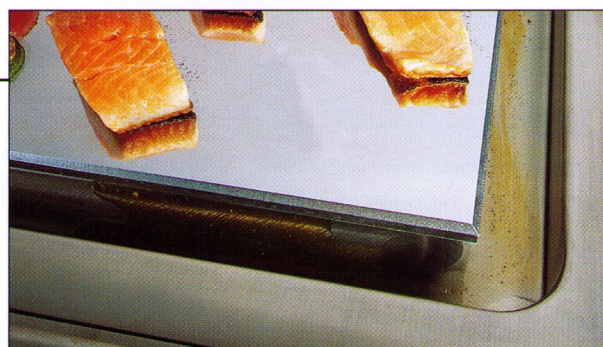
L'ERGONOMIE.

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.



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.