



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 dm<sup>2</sup>.



**PRO 900**

**UNE GAMME COMPLETE  
ET INNOVANTE.**

Groupe friture.

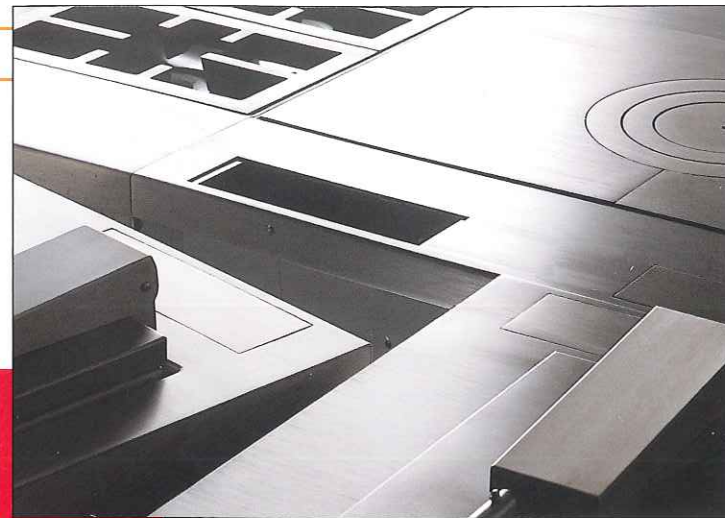


**GAMME PRO 900**



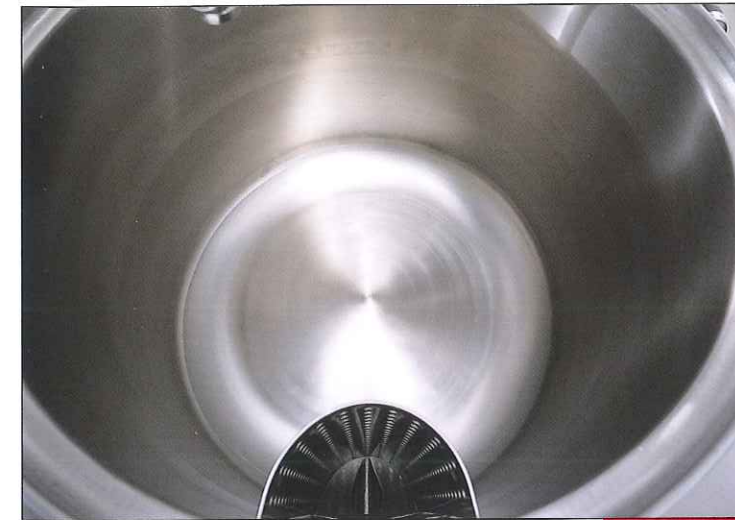
### BORDS RAYONNES. CONTINUITÉ DES DESSUS.

- ◇ Inox 18/10.
- ◇ Épaisseur des dessus 30-10<sup>ème</sup>.
- ◇ 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.



### MARMITES CHAUFFE DIRECTE OU BAIN-MARIE (100, 150 ET 200 LITRES) DES CAPACITÉS DE PRODUCTIONS ADAPTÉES.

- ◇ Cuves cylindriques et rectangulaires.
- ◇ Cuves chaudronnée inox 18-10, épaisseur 30-10<sup>ème</sup>, fond 316 L.
- ◇ Angles rayonnés.
- ◇ Cuve inox 316 L en option.



### 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.

Ensemble friteuse 28 HR  
+ bac de salage.

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

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



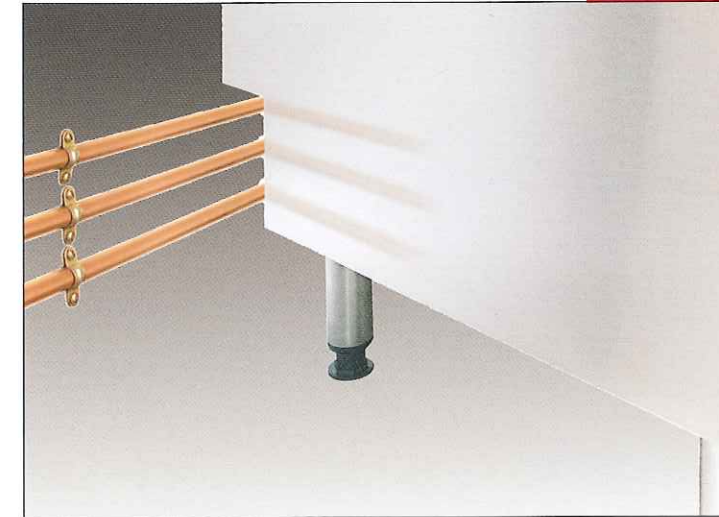
### LES SAUTEUSES 40 A 60 dm<sup>2</sup> POUR UNE PRODUCTION OPTIMISÉE.

- ◇ 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.



### LE PASSAGE DES FLUIDES. UNE INSTALLATION SIMPLIFIÉE.

- ◇ 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<sup>ème</sup>
- ✓ 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.

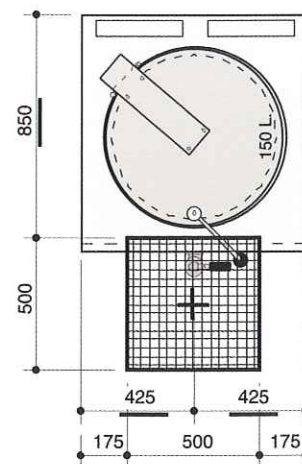
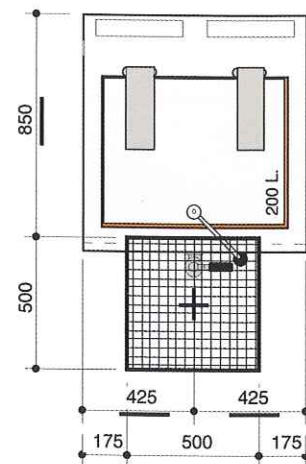
**A bain-marie à eau:**

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

- ✓ cuve 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.
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur modèle gaz).



Angles rayonnés.  
(Rayon de 60 mm.)



**SAUTEUSES GAZ**

L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

- 40 dm<sup>2</sup>/80 litres avec levier de basculement
- 40 dm<sup>2</sup>/80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm<sup>2</sup>/120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm<sup>2</sup>/120 litres avec vérin électrique de basculement.

**SAUTEUSES ELECTRIQUES**

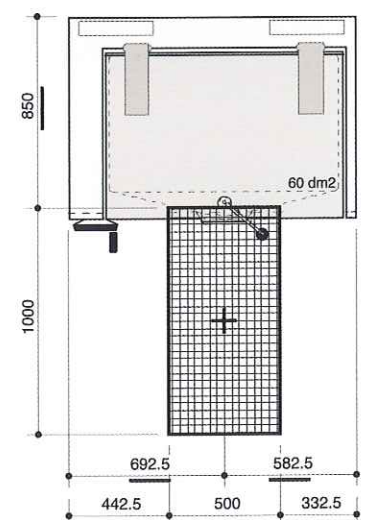
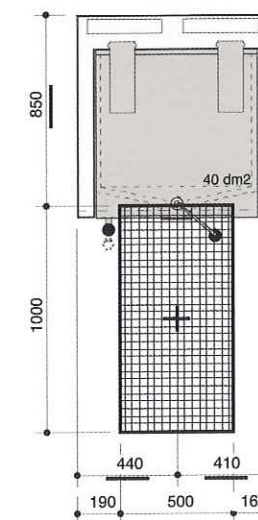
L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

- 40 dm<sup>2</sup>/80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm<sup>2</sup>/120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm<sup>2</sup>/120 litres avec vérin électrique de basculement.

- ✓ cuve chaudière 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).

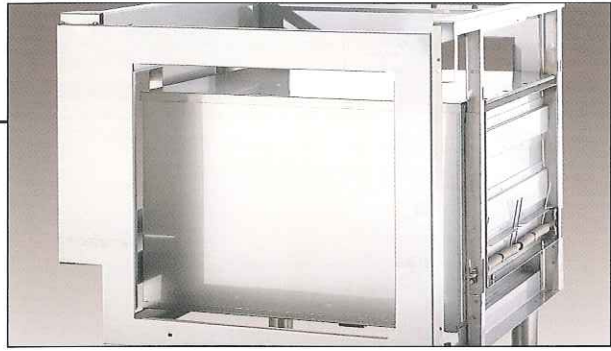




# LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

## 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 30/10<sup>ème</sup>**. 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.

