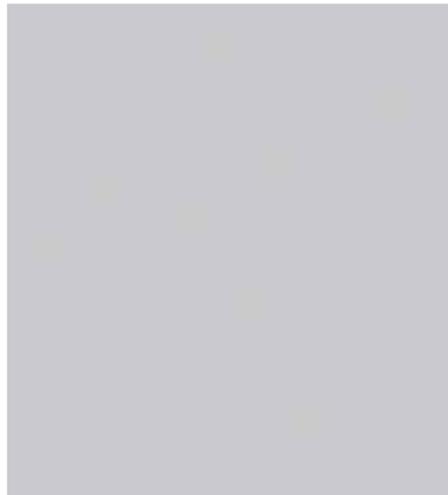


EXTEND CONCEPT LA NOUVELLE ARCHITECTURE CULINAIRE

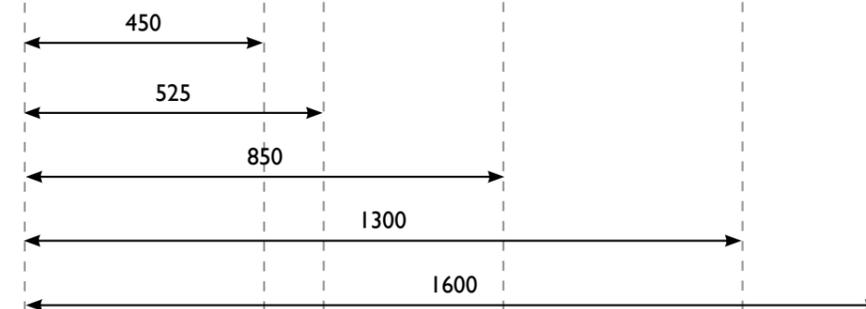


LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

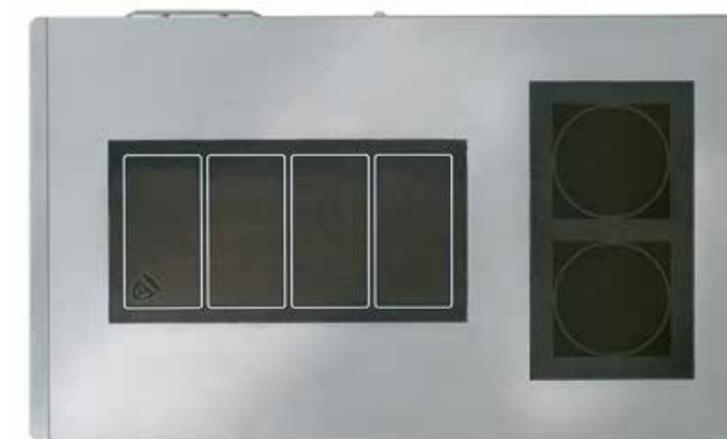


EXTEND Concept

AVEC CHARVET, VOUS ALLEZ ENVISAGER AUTREMENT VOTRE PROJET D'ARCHITECTURE CULINAIRE. SUR LE PRINCIPE DE L'ÎLOT CENTRAL, EXTEND CONCEPT VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ DE COMPOSER LIBREMENT AVEC LES DIFFÉRENTS MODULES ET ÉLÉMENTS QUI VONT STRUCTURER VOTRE ESPACE DE CUISSON. C'EST VOUS QUI CRÉEZ SUR MESURE LE PIANO QUI VOUS RESSEMBLE. IL VOUS SUFFIT DE CHOISIR : CHARVET A TOUT PRÉVU.



I 600



ENSEMBLE INDUCTION

- 1 Induction multizone : 4 x 3,5 kW.
- 1 Induction double foyer : 2 x 5 kW.
- Générateurs déportés.
- Four électrique GN 2/1 traversant (P = 9 kW) ou Etuve GN 2/1 ou Placard traversant GN 2/1.



ENSEMBLE 2 FEUX VIFS + I PLAQUE COUP DE FEU.

- 2 Feux, double couronne 8 kW unitaire : grille fonte 420 x 300 mm.
- Bac à eau inox amovible et alimenté.
- Plaque coup de feu 495 x 700 mm à tampon excentré.
- Brûleur 10,5 kW.
- Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW.
- Brûleur émaillé multirampe ou four électrique traversant 9 kW + étuve GN 2/1 ou placard traversant.

I 300



AUTRES FONCTIONS DISPONIBLES :

Nous consulter.



ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU.

- Plaque coup de feu fonte de 495 x 700 mm à tampon excentré.
- Brûleur 10,5 kW : réfractaire de forte épaisseur.
- Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW. (brûleur émaillé multirampe) ou four électrique traversant 9 kW + étuve GN 1/1 ou placard traversant 1/1 ou baie libre.



ÉLÉMENTS 4 FEUX VIFS.

- 4 Feux, double couronne 8 kW unitaire : grille fonte 420 x 300 mm.
- Bac à eau inox amovible et alimenté.
- Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW. (brûleur émaillé multirampe) ou four électrique traversant 9 kW + étuve GN 1/1 ou placard traversant 1/1 ou baie libre.

850



AUTRES FONCTIONS DISPONIBLES :

Nous consulter.



ÉLÉMENTS PLANCHA.

- Plaque de cuisson contact en acier ou acier chromé 700 x 500 mm épaisseur 20 mm.
- Brûleur multirampe acier émaillé 15,5 kW
- Gorge chaudronnée en périphérie avec ruissellement d'eau et évacuation.
- Thermostat de régulation.
- Four électrique traversant GN 2/1 P.9 kW, étuve 2/1, placard ou baie libre
- **À juxtaposer à un élément possédant une mître.**



ÉLÉMENTS BRÛLEUR À PAELLA.

- Brûleur piloté par 3 commandes indépendantes puissance maximale 24 kW.
- Grille en acier émaillé 600 x 600 mm.
- Allumage électrique.
- Tiroir inox de propreté.
- Four électrique traversant GN 2/1 P.9 kW, étuve 2/1, placard ou baie libre GN 2/1 .



ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU.

- Plaque coup de feu fonte de 495 x 700 mm à tampon excentré.
- Brûleur 10,5 kW : réfractaire de forte épaisseur.
- Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW brûleur émaillé multirampe ou baie libre.
- Four électrique traversant 9 kW, étuve GN 1/1, placard traversant 1/1 ou baie libre.
- **À juxtaposer à un élément possédant une mître.**

525



ÉLÉMENT 2 FEUX NUS

- Brûleurs double couronne à flamme centrale 8 kW.
- Sous grille fonte 420 x 300 mm.
- Bac à eau inox amovible et alimenté
- Sécurité assurée par thermocouple.
- Brûleurs pilotés par robinets ralenti plein feu à rattrapage de jeu.



ÉLÉMENT GRIL PIERRES DE LAVE

- Gril barbecue gaz équipé de barreaux V ou grille fonte ajourée.
- Surface utile 400 x 680 mm.
- Réglable sur crémaillère.
- Brûleur à rampes inox.
- Puissance 13 kW.
- Briquettes réfractaires.



ÉLÉMENT BARBECUE ÉLECTRIQUE

- Gril de surface utile 350 x 550 mm.
- Surface de cuisson en fonte ajourée permettant la chute des graisses dans son bac à eau.
- Ensemble grille/résistance sur charnières pour l'accès aisé au nettoyage.
- Puissance 6 kW.
- Arrivée d'eau réglable par vanne en façade.
- Vidange en soubassement



ÉLÉMENT WOK GAZ.

- Tuyère centrale chaudronnée équipée d'un brûleur de 32 kW (21 têtes) protégé des projections.
- Cuvette périphérique en inox réfractaire avec ruissellement d'eau commandé par vanne en façade (vidange).
- Support amovible pour poêle wok (non fournie).



ÉLÉMENT BAIN-MARIE GN 4/3.

- Cuve inox 20/10° AISI 304.
- Tôle de fond perforée.
- Tube surverse fourni.
- Piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Puissance 2 kW I/230V-N+T.
- Couvercle inox amovible.



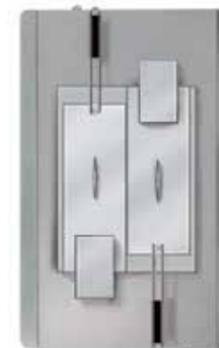
ÉLÉMENT PLANCHA LISSE AU CHROME DUR OU EN FONTE.

- Plaque de cuisson contact 300 x 500 mm (épaisseur 20 mm).
- Gorge périphérique chaudronnée.
- Angles coquillés.
- Ruissellement d'eau et évacuation par bonde de vidange et crépine amovible.



BRAISIÈRE FIXE ÉLECTRIQUE.

- Pour les piéçages, les mijotages, les cuissons en eau, le maintien en température.
- Cuve inox chaudronnée.
- Fond diffuseur, épaisseur 6mm, parois verticales 20/10°.
- Dimensions utiles : 305 x 510 x profondeur 140mm.
- Capacité 15 L.
- Puissance 5,7 kW.
- Cuve amovible à poignées de manutention rétractables vidange et sur verse.



ÉLÉMENT FRITEUSE DOUBLE.

- 2 friteuses indépendantes.
- Capacité unitaire 7 litres/8 kW.
- Production 18 kg/h par friteuse.
- Cuve inox emboutie à zone froide.
- Résistance inox amovible.
- Thermostat de sécurité.
- Vidange + bac et tamis de filtration en soubassement.



ÉLÉMENT NEUTRE.

- Dessus inox 30/10 d'épaisseur.
- Soubassement placard neutre GNI/1 équipé de 2 portes, baie libre ou placard technique.

AUTRES FONCTIONS DISPONIBLES :

Nous consulter.



ÉLÉMENT WOK À INDUCTION.

- Foyer vitrocéramique, diamètre de 290 mm concave destiné à recevoir les poêles wok (non fournies).
- Puissance 5 kW.
- Potentiomètre de réglage de puissance.
- Voyants de fonctionnement.

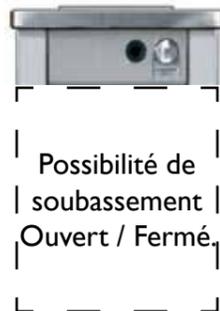


ÉLÉMENT CUISEUR À PÂTES GNI/1.

- Thermoplongeur amovible, puissance 11 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Voyant de mise en marche et thermostat de sécurité.
- Cuve inox AISI 31 6L pentée avec double fond perforé.
- Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible.
- Température constante et renouvellement permanent de l'eau de cuisson.
- Dotation 6 paniers inox avec poignées isolantes.

450 RECHAUD

Réchaud
hauteur
280 mm.



Possibilité de
soubassement
Ouvert / Fermé.



ÉLÉMENT 2 FEUX NUS

- Brûleurs double couronne à flamme centrale 8 kW.
- Sous grille fonte 420 x 300 mm.
- Bac à eau inox amovible et alimenté
- Sécurité assurée par thermocouple.
- Brûleurs pilotés par robinets ralenti plein feu à rattrapage de jeu.



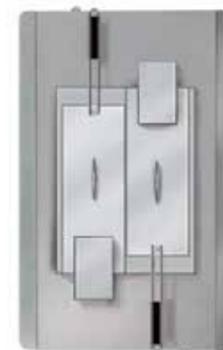
ÉLÉMENT GRIL PIERRES DE LAVE

- Gril barbecue gaz équipé de barreaux V ou grille fonte ajourée.
- Surface utile 400 x 680 mm.
- Réglable sur crémaillère.
- Brûleur à rampes inox.
- Puissance 13 kW.
- Briquettes réfractaires.



ÉLÉMENT BARBECUE ÉLECTRIQUE

- Gril de surface utile 350 x 550 mm.
- Surface de cuisson en fonte ajourée permettant la chute des graisses dans son bac à eau.
- Ensemble grille/résistance sur charnières pour l'accès aisé au nettoyage.
- Puissance 6 kW.
- Arrivée d'eau réglable par vanne en façade.
- Vidange en soubassement



ÉLÉMENT FRITEUSE DOUBLE.

- 2 friteuses indépendantes.
- Capacité unitaire 7 litres/8 kW.
- Production 18 kg/h par friteuse.
- Cuve inox emboutie à zone froide.
- Résistance inox amovible.
- Thermostat de sécurité.
- Vidange + bac et tamis de filtration en soubassement.



ÉLÉMENT NEUTRE.

- Dessus inox 30/10 d'épaisseur.
- Soubassement placard neutre GN1/1 équipé de 2 portes, baie libre ou placard technique.



ÉLÉMENT BAIN-MARIE GN 4/3.

- Cuve inox 20/10° AISI 304.
- Tôle de fond perforée.
- Tube surverse fourni.
- Piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Puissance 2 kW I/230V-N+T.
- Couvercle inox amovible.



ÉLÉMENT WOK À INDUCTION.

- Foyer vitrocéramique, diamètre de 290 mm concave destiné à recevoir les poêles wok (non fournies).
- Puissance 5 kW.
- Potentiomètre de réglage de puissance.
- Voyants de fonctionnement.



ÉLÉMENT PLANCHALISSE AU CHROME DUR OU EN FONTE.

- Plaque de cuisson contact 300 x 500 mm (épaisseur 20 mm).
- Gorge périphérique chaudronnée.
- Angles coquillés.
- Ruissellement d'eau et évacuation par bonde de vidange et crépine amovible.



ÉLÉMENT CUISEUR À PÂTES GN1/1.

- Thermoplongeur amovible, puissance 11 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Voyant de mise en marche et thermostat de sécurité.
- Cuve inox AISI 316L pentée avec double fond perforé.
- Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible.
- Température constante et renouvellement permanent de l'eau de cuisson.
- Dotation 6 paniers inox avec poignées isolantes.

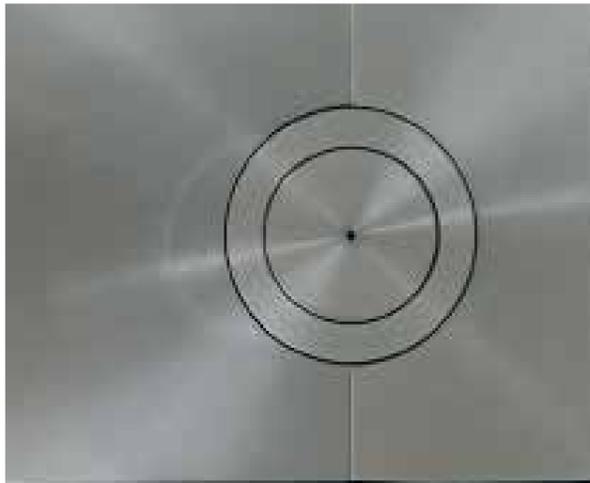
AUTRES FONCTIONS DISPONIBLES :
Nous consulter.



Robustesse



Hygiène



Performance



Qualité



Puissance



Finition

L'architecture culinaire par excellence !

Plus de 80 modules disponible en énergie gaz et électrique.

Une Gamme Modulable, traversante compacte (largeur : 1.00 mètres) et centrale.

Adaptable à toutes situations (piano central ou en épi).

Organisation judicieuse des postes (Surfaces de dépose généreuses).

Confort de travail (commandes à portée de main).

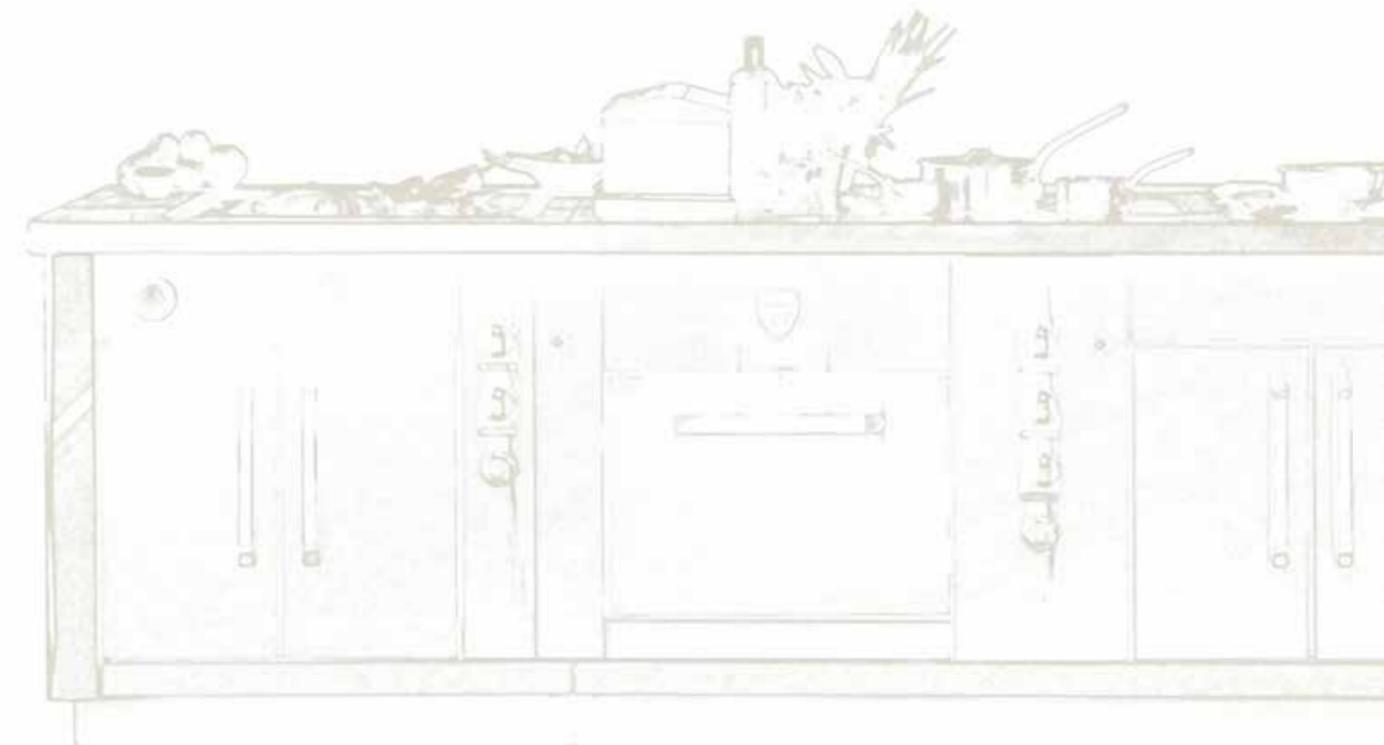
Une véritable alternative entre le piano «sur mesure» et les gammes modulaires Charvet.

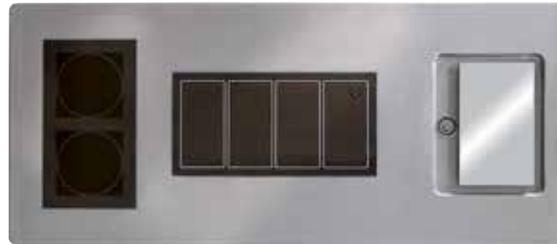
Des dimensions de modules - fonctions allant de 450 mm à 1600 mm.

Assemblage précis à bords francs ou dessus unique (option).

Personnalisation : galeries étagères, prise de courant en façade, robinetterie EC/EF, bac du chef...

**Nous concevons pour vous
le piano qui vous ressemble !**





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON