



AEROGAM : SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

SAUTEUSES BASCULANTES GAZ :

- 50 dm² / 100 l. avec vérin électrique de basculement
- 80 dm² / 160 l. avec vérin électrique de basculement
- 55 dm² / 110 l. avec vérin électrique de basculement
- 85 dm² / 170 l. avec vérin électrique de basculement
- 50 dm² / 100 l. avec basculement par manivelle
- 80 dm² / 160 l. avec basculement par manivelle

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm



Caractéristiques sauteuses :

- > Cuve rectangulaire chaudronnée avec fond épaisseur 10 mm (55dm²) et 10 mm (85 dm²) bec verseur intégré à la virole.
- > Allumage du brûleur par train d'étincelles de série.
- > Mélangeur EC/EF.

En option :

- > Fond Bi-métal tous modèles (8+2 mm pour la 55dm²) et (8+2 mm pour la 85dm²).
- > Doseur volumétrique EF/EC pour remplissage automatique (selon version).
- > Relevage automatique des paniers (selon version).
- > Couvercle doublé isolé sur charnières équilibrées.

SAUTEUSES BASCULANTES ÉLECTRIQUES :

- 50 dm² / 100 l. avec vérin électrique de basculement
- 80 dm² / 160 l. avec vérin électrique de basculement
- 55 dm² / 110 l. avec vérin électrique de basculement
- 85 dm² / 170 l. avec vérin électrique de basculement
- 50 dm² / 100 l. avec basculement par manivelle
- 80 dm² / 160 l. avec basculement par manivelle

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm

PLAN NEUTRE : L. 500 - 1000 P. 1000 H. 900

Dessus :

- Plan neutre lisse - Epaisseur 30/10^{ème}
- Avec portes latérales, placard ou tiroir GN2/1 ou GN1/1

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm



Piloter efficacement les matériels de cuisson

Ecran tactile spécifique à un appareil ou commun à un ensemble de cuisson.

- Pilotage des fonctions (température, relevage, basculement, etc...)
- Enregistrement des données de cycles de cuisson, organisation de la maintenance préventive.

GS CONTROL



Hygiène/Nettoyabilité

En cuisine, hygiène et rapidité de nettoyage sont indissociables. Ainsi les appareils AEROGAM sont bâtis sur des corps hauteur 500 mm et des pieds Ø 76 mm hauteur 400 mm (pieds communs à deux appareils).

- Cuves chaudronnées à angles fortement rayonnés
- Polissage soigné
- Formes épurées
- Assemblage bord à bord permettant une étanchéité parfaite
- Capot de commandes émaillé...

Performance

Les appareils CHARVET sont étudiés et développés, pour durer dans le temps. Pour cela CHARVET a sélectionné deux critères de solidité pour contribuer à cette longévité :

- > La qualité des matériaux finement sélectionnés : Dessus inox 18-10 AISI 304 L d'épaisseur 30/10^{ème}.
- > La rigidité de la structure porteuse : Chaque appareil de cuisson est bâti sur un châssis porteur en acier inoxydable 18-10, entièrement soudé et construit à l'équerre pour un assemblage parfait.



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



GAMME AEROGAM



Hygiène et performance

en cuisine collective.

- Deux objectifs : nettoyabilité et hygiène
- Une Gamme complète et technologique sur pieds ou suspendue



Document non contractuel : Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis. Conception graphique : Wambée 06 28 34 79 53



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

Dessus :

- Feux nus (10 ou 15 kW)
- Plaque coup de feu (495 x 700 ou 980 x 600)
- Grils en fonte, nervurés ou lisses
- Plancha fonte ou en acier chromé
- Grils chrome dur, lisses, nervurés ou panachés.
- Grils à pierres barreaux en |V| ou en |O|
- Brûleur à paëlla

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm

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

Dessus :

- Plaque 300 x 300 (4 x 3 kW) et 400 x 400 (4 x 5 kW)
- Foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (4 x 4 kW)
- Foyers inductions 4 x 5 kW
- Plaque coup de feu 4 zones de chauffe 800 x 680 mm - 16 kW
- Grils fonte nervurés ou lisses - 13.2 kW
- Grils en acier chrome dur, nervurés, lisses ou panachés
- Plancha 4 zones de chauffe 800 x 680 mm - 16 kW
- Bain marie à eau GN 2/1 - 3 kW
- Eléments neutres

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm

ANNEXES - L. 500 P. 1000 H. 900

Dessus :

- Feux nus (2 x 10 ou 1 x 15 kW)
- Plaque coup de feu (495 x 700) - 10.5 kW
- Braisière fixe (gaz ou électrique)
- Grils fonte nervurés ou lisses (gaz ou électrique)
- Grils en acier chrome dur, nervurés, lisses ou panachés (gaz ou électrique).
- Grils à pierres barreaux en |V| ou en |O|
- Plaques électriques 2 x (400 x 400) / 2 x (300 x 300)
- 2 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique 2 x 4 kW
- 2 foyers inductions sous plaque vitrocéramique 2 x 3.5 kW ou 2 x 5 kW
- Bain marie à eau GN 1/1
- Cuiseurs à pâtes - option : relevage automatique des paniers
- Eléments neutres

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm



FRITEUSES ÉLECTRIQUES - L. 500 P. 1000 H. 900

- 14 litres - 12 kw (26 kg/h)*
- 16 litres à haut rendement - 18 kw (40 kg/h)*
- 30 litres à haut rendement - 25 kw (80 kg/h)*

* Frites surgelées précuites 6 x 6

Relevage automatique des paniers - en option

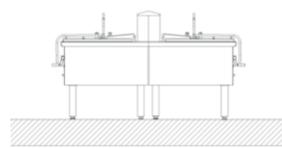
- Chariot de filtration 40 et 100 l

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm

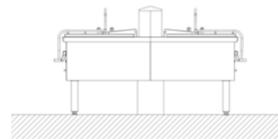


Ensemble central suspendu sur MUR INOXTECHNIQUE largeur 250 mm - (fabrication CHARVET).

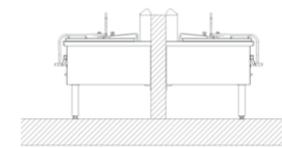
Autres exemples d'implantation :



Installation dos à dos sur pietements.



Installation dos à dos sur piètements + socle inox ou maçonné



Installation dos à dos sur piètements + mur inox ou maçonné

**MARMITES BASCULANTES GAZ
L. 1500 P. 1000 H. 900**

Cuve cylindrique :

- 150 litres à chauffe directe (puissance 25.6 kW) basculement par manivelle ou par vérin
- 150 litres à bain-marie à eau ou huile (puissance 27.9 kW) basculement par manivelle ou par vérin
- 250 litres à chauffe directe (puissance 38.4 kW) basculement par manivelle ou par vérin
- 250 litres à bain-marie à eau ou huile (puissance 43 kW) basculement par manivelle ou par vérin

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm



Caractéristiques marmites :

- > Cuve cylindrique chaudronnée à panache en inox 316 L (angles horizontaux arrondis, fond bombé et penté)
- > Grille de retenue amovible en AISI 304
- > Crépine amovible en AISI 304
- > Robinet de vidange chromé en façade (déporté 45° à droite) avec poignée rabattable
- > Allumage du brûleur par train d'étincelles de série
- > Couvercle équilibré toutes positions
- > Poignée de manœuvre en tube inox AISI 304
- > Remplissage automatique de la double enveloppe
- > Mélangeur EC/EF orientable 360°

**MARMITES BASCULANTES ÉLECTRIQUES
L. 1500 P. 1000 H. 900**

Cuve cylindrique :

- 150 litres à bain-marie à eau ou huile (puissance 18 kW) basculement par manivelle ou par vérin
- 250 litres à bain-marie à eau ou huile (puissance 27 kW) basculement par manivelle ou par vérin

> Eléments de hauteur 500 mm / pietements 400 mm

