



SAUTEUSES BASCULANTES GAZ :

L. 1000 - 1500 P. 1000 H. 900

- Cuve 730 / 1210 x 680 x 250 mm :**
- 50 dm² / 100 l. avec vérin électrique de basculement
 - 80 dm² / 160 l. avec vérin électrique de basculement
 - 50 dm² / 100 l. avec basculement par manivelle
 - 80 dm² / 160 l. avec basculement par manivelle

Caractéristiques sauteuses :

- > Cuves chaudronnées
- > Fond inox AISI 304 L, épaisseur 10 mm
- > Brûleur gaz multi-rampes en acier émaillé

En option :

- > Fond Bi-métal (8+2mm)
- > Couvercle doublé isolé et équilibré



SAUTEUSES BASCULANTES ÉLECTRIQUES :

L. 1000 - 1500 P. 1000 H. 900

- Cuve 730 / 1210 x 680 x 250 mm :**
- 50 dm² / 100 l. avec vérin électrique de basculement
 - 80 dm² / 160 l. avec vérin électrique de basculement
 - 50 dm² / 100 l. avec basculement par manivelle
 - 80 dm² / 160 l. avec basculement par manivelle



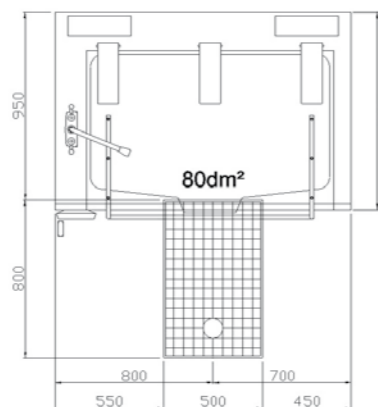
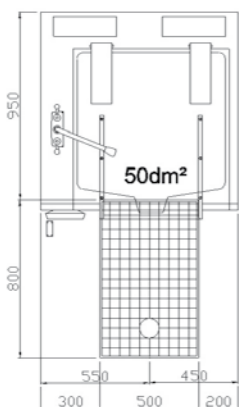
MODULE NEUTRE : L. 500 ou 1000 P. 1000 H. 900

Dessus :

- Plan neutre lisse - Epaisseur 30/10^{ème}

Soubassements :

- Baie + rayon fixe avec option portes latérales
- Baie + rangement gastronorme avec option portes
- Placard avec options portes latérales



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^{ème}. D'autre par 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.



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 et en toute sécurité.



La performance

Chaque matériel signé Charvet est étudié pour assurer, dans le respect de 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'hygiène

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 impeccable.



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 1000



Un maximum
de capacités et d'hygiène
pour les grandes collectivités

- Du volume et de la puissance
- Un objectif : hygiène absolue
- Une gamme complète et innovante



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

GAMME PRO 1000



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 chromés durs, lisses, nervurés ou panachés.
- Brûleur à paëlla

Soubassements selon modèles :

- Four statique gaz (600 x 800 ou GN2/1) 14 kW
- Four statique électrique (600 x 800 ou GN 2/1) 6 kW
- Baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- Étuve électrique GN 2/1



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)
- Foyer inductions 4 x 5 kW
- Plaque coup de feu 4 zones 800 x 680 mm - 16 kW
- Grils fonte nervurés ou lisses
- Grils sur bac à eau
- Grils en acier chrome dur, nervurés, lisses ou panachés
- Plancha 4 zones de chauffe 800 x 680 mm - 16 kW
- Cuiséur à pâtes - option : relevage automatique des paniers
- Bain marie à eau GN 2/1

Soubassements selon modèles :

- Four statique (600 x 800 ou GN 2/1) 6 kW
- Baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- Etuves pour maintien en température (GN 2/1)



ANNEXES - L. 500 P. 1000 H. 900

Dessus :

- 2 Feux nus (2 x 10 ou 1 x 15 kW)
- Plaque coup de feu (495 x 700)
- Plaques électriques 2 x (400 x 400) / 2 x (300 x 300)
- 2 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique 2 x 4 kW
- 2 foyers induction sous plaque vitrocéramique 2 x 3.5 kW ou 2 x 5 kW
- Grils fonte nervurés ou lisses (gaz ou électrique)
- Gril en acier chrome dur, nervurés, lisses ou panachés (gaz ou électrique).
- Grils à pierre de lave gaz à barreau ronds ou en "V"
- Plancha chrome 300 x 500
- Foyer pour wok gaz 32 kW
- Bain marie à eau GN 1/1
- Cuiséurs à pâtes - option : relevage automatique des paniers
- Woks induction
- Éléments neutres



FRITEUSES ÉLECTRIQUES - L. 500 et 1000 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)*
- 2 x 14 litres - 2 x 12 kw (2x26 kg/h)*
- 2 x 16 litres à haut rendement - 2 x 18 kw (2 x 40 kg/h)*

* Frites surgelées précuites 6 x 6

Relevage automatique des paniers - en option selon modèle

FRITEUSES GAZ - L. 500 et 1000 P. 1000 H. 900

- 16 litres - 16 kw (25 kg/h)*
- 16 litres à haut rendement - 16 kw (30 kg/h)*
- 28 litres à haut rendement - 27 kw (60 kg/h)*
- 80 litres - 40 kw (70 kg/h)*

* Frites surgelées précuites 6 x 6

Relevage automatique des paniers - en option selon modèle

MODULE DE FILTRATION - L. 500 P. 1000 H. 900

CHARIOT MOBILE DE FILTRATION 40 et 100 l

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

Dessus :

- Plan neutre lisse avec option bac de salage
- Trémie de silot à frites

Soubassements :

- Rangement neutre
- Rangement filtre à huile mobile
- Chariot avec bacs GN 1/1

Superstructure :

- Rampe de maintien en température



FRITEUSES TRANSFERTS GAZ OU ELECTRIQUES

MARMITES GAZ - L. 500 et 1000 P. 1000 H. 900

Cuve rectangulaire :

- 75 litres à chauffe directe
- 75 litres à bain marie à eau ou huile
- 260 litres à chauffe directe
- 260 litres à bain-marie à eau ou huile

Cuve cylindrique :

- 150 litres à chauffe directe
- 150 litres à bain-marie à eau ou huile
- 200 litres à chauffe directe
- 200 litre à bain-marie à eau ou huile



Caractéristiques marmites :

- > Cuve chaudronnée en inox 18/10 fond 316 L
- > Allumage du brûleur par train d'étincelles de série
- > Remplissage de la double enveloppe par vanne double envoie (sur bain marie à eau)

En option :

- > Couvercle doublé isolé équilibré
- > Remplissage automatique de la double enveloppe
- > Cuve complète et couvercle inox 316 L
- > Robinetterie EC/EF

MARMITES ÉLECTRIQUES - L. 500 et 1000 P. 1000 H. 900

Cuve rectangulaire :

- 75 litres à chauffe directe
- 75 litres à bain marie à eau ou huile
- 150 litres à chauffe directe
- 150 litres à bain-marie à eau ou huile
- 200 litres à chauffe directe
- 200 litres à bain marie à eau ou huile
- 260 litres à bain marie à eau ou huile

