

LES NOUVEAUTÉS CHARVET 2013

PRO 700 : compact et performante

Fort de son expérience en matériel de restauration commerciale, CHARVET prolonge son offre et présente sa gamme Pro 700,

Le concentré de Charvet en série 700

Une construction tout inox, des dessus d'épaisseur 20/10, un assemblage précis en usine, des puissances importantes,... sont les critères-clés de cette nouvelle gamme.

Dès son lancement, Pro 700 regroupe + de 60 modules disponibles en énergie gaz ou électricité : feux nus 6.5 kW cuvettes amovibles et tiroirs de propreté, plaques coup de feu affleurantes, friteuses à haut rendement, fours gaz et électrique GN2/1, étuve GN1/ et 2/1, planchas, cuiseur à pâtes,...

Pro 700 offre une alternative compacte aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel performant et durable tout en privilégiant l'espace disponible.



PRO
700