

ELEMENTS NEUTRES

MODULES DE 200 ; 400 ; 600 ; 800 ; 1000 et 1200 P. 800 H. 900/280



- Elements neutres disponibles en version réchaud ou sur baie ouverte, avec de nombreuses possibilités de soubassements : aménagement ; Baie ouverte ; placard et portes pivotantes ;
- Etuves électriques GN1/I et GN2/I
- Bac du chef.

ACCESSOIRES

MODULES DE 400 ; 800 et 1000 P. 800 H. 900



- Barre d'appui avec support inox
- Montages sur roulettes pivotantes avec freins
- Plinthes inox amovibles
- Galeries étagères murales et centrales
- Elements de finition en extrémité du fourneau.

EXEMPLES DE CONFIGURATIONS



Ensemble mural sur four et placards

Ensemble mural sur soubassement réfrigéré et placard

Ensemble central



Robustesse

- Construction tout inox
- Dessus épaisseur 20/10 - inox
- Pieds inox hauteur 200 mm
- Composants gaz et électriques sélectionnés pour leurs qualités et durabilités
- Organes de commandes montés sur panneaux inox



Performance

- Feux vifs 6.5 kW et 10 kW à veilleuses intégrées et protégées
- Plaque coup de feu affleurante / réfractaire
- Four GN2/I gaz ou électrique
- Maxi four gaz 850 x 650 mm
- Brûleurs multi-rampes en tube d'acier émaillé assurant une parfaite répartition de la température (fours, grils, planchas,...). Longévité garantie



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

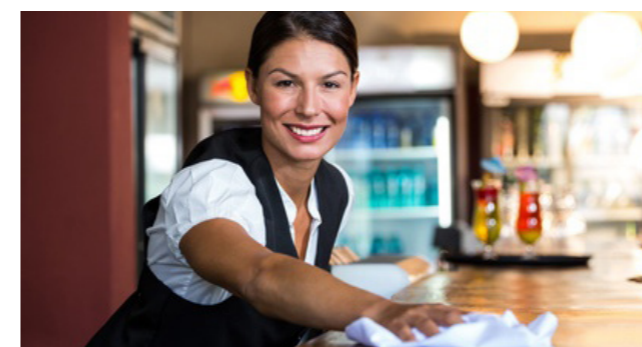


CHARVET One

AU MENU

LA SIMPLICITE ET LA QUALITE

- Equipé des composants Charvet
- Large choix de fonctions
- Facile à installer, à utiliser et à entretenir
- Puissance de cuisson remarquable



Hygiène

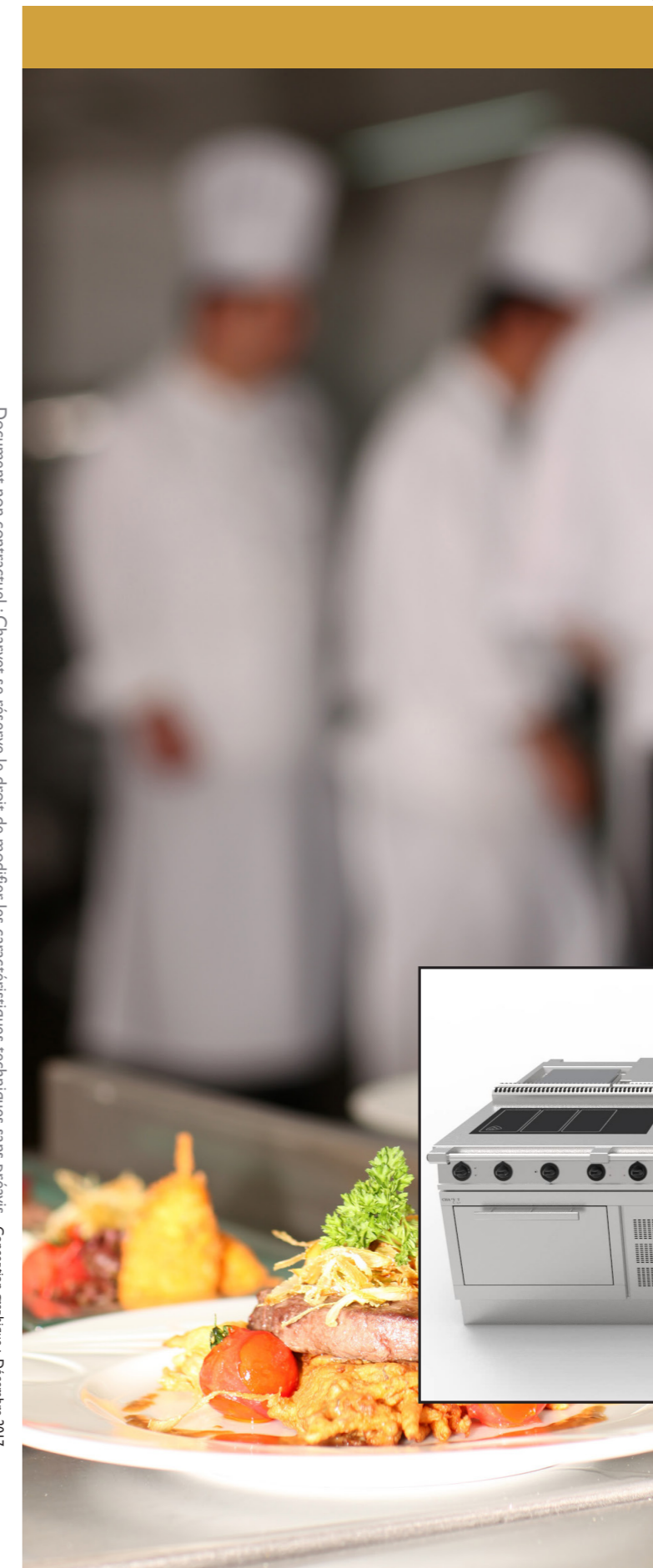
- Assemblage précis bord à bord
- Capot arrière formant dossier
- Cuvettes émaillées sous feux vifs
- Grilles de feux vifs en acier nickelé
- Aucune vis apparentes



Personnalisation

- Barre d'appui inox (option)
- Plinthes inox clipsables sur pieds
- Galeries étagères
- Montage sur roulettes
- Compatibilité pour soubassements réfrigérés du marché (nous consulter)

Document non contractuel : Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis. Conception graphique : Décembre 2017



CHARVET ONE 800

SIMPLES SERVICES SUR FOURS GAZ ET ÉLECTRIQUES

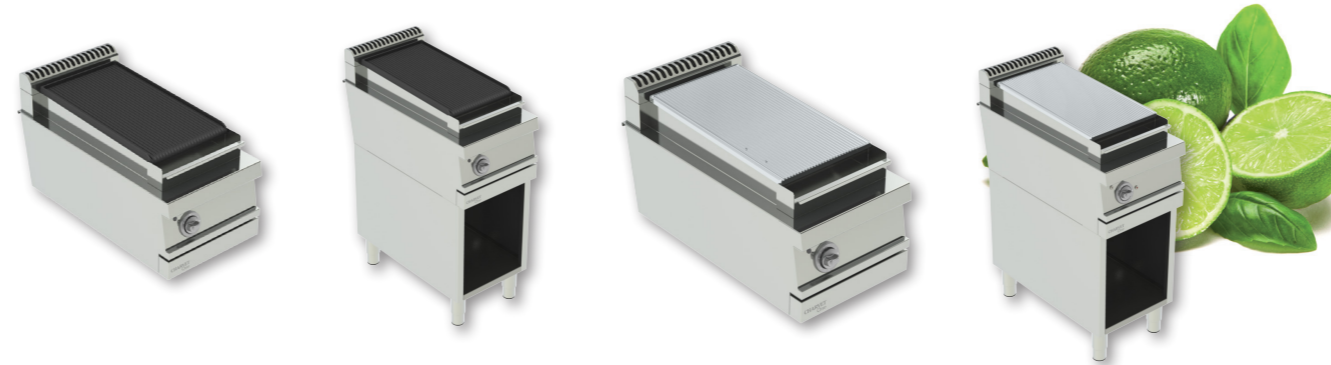
MODULES DE 800 et 1000 P. 800 H. 900



- Fours statiques GN2/1 gaz et électriques
- Existe en version grand modèle gaz 850 x 550 mm sur les modules sur feux.

GRILS FONTE ET CHROME GAZ & ELECTRIQUES

MODULES DE 400 P. 800 H. 900 / 280



- Gril fonte simple ou double nervuré ou lisse dimensions 330 x 580 mm (8kW gaz et 6 kW électrique)
- Gril chrome simple ou double nervuré ou lisse dimensions 330 x 580 mm (8kW gaz et 6 kW électrique).

FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

MODULES DE 400 P. 800 H. 900



- Friteuses gaz versions : 1 x 13l. (11kW) / 2 x 8l. (12 kW) / 1 x 16l. (16 kW) haut rendement sur placard technique uniquement
- Friteuses électriques versions : 2 x 7l. (16kW) / 1 x 14l. (12 kW) / 1 x 16l. (15 kW) sur placard technique uniquement.

FEUX ET PLAQUES COUP DE FEU GAZ

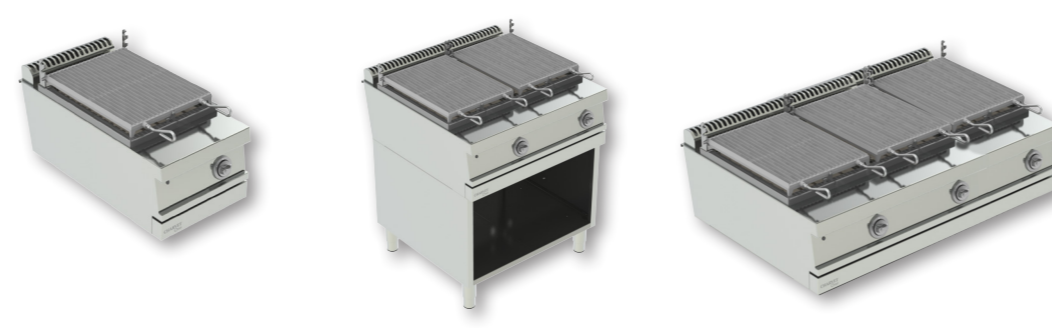
MODULES DE 400 ; 800 et 1000 P. 800 H. 900 / 280



- 1 Feu nu ; 2 feux nus ; 3 feux nus ; 4 feux nus , 6 feux nus sous grille inox (6,5 kW et 10 kW)
- 1 Plaque coup de feu 330 x 580 mm existe en version grand modèle 400 x 680 mm
- 1 Plaque coup de feu + 2 feux nus (6,5 kW et 10 kW)
- 2 Feux nus + 1 plaque coup de feu (6,5 kW et 10 kW)
- 6 Feux nus (6,5 kW).

BARBECUES GAZ

MODULES DE 400 ; 800 et 1200 P. 800 H. 900 / 280



- Barbecue gaz à briquettes réfractaires : simple , double ou triple puissance 10 kW unitaire.

MARMITES SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

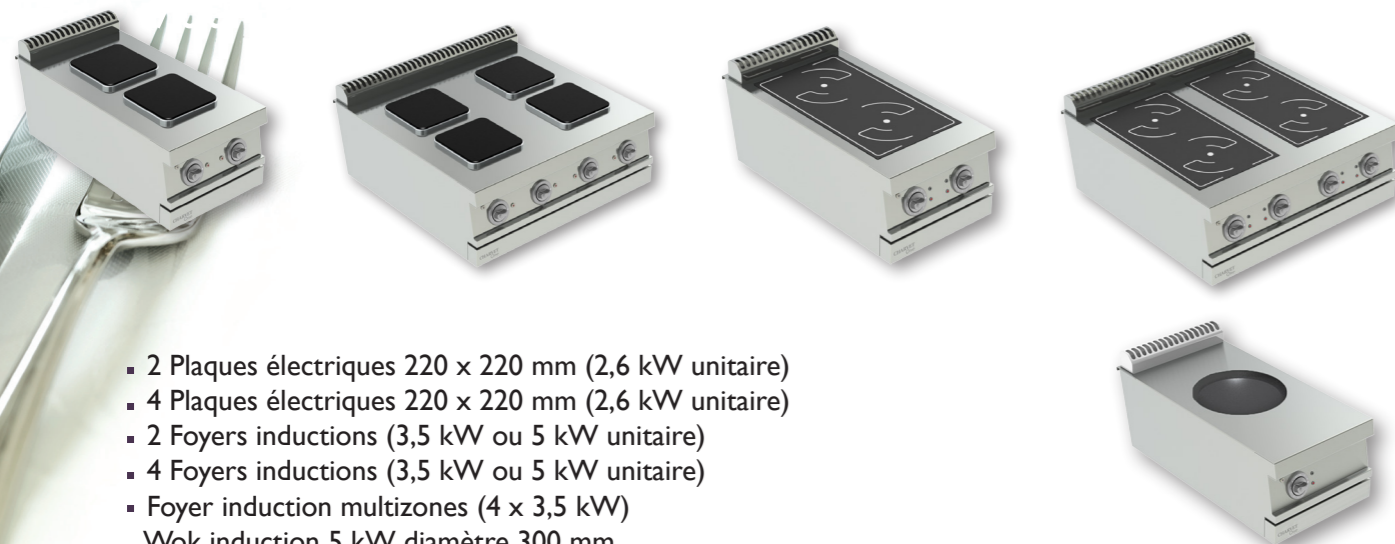
MODULES DE 800 P. 800 H. 900



- Sautéuse basculante 30 dm²/60 litres gaz (15 kW) et électrique (9kW)
- Fond inox 18-10, épaisseur 10 mm, basculement assisté par vérin électrique
- Accessoires : grille égouttoire inox amovible.

PLAQUES DE CUISSON ELECTRIQUES ET INDUCTIONS

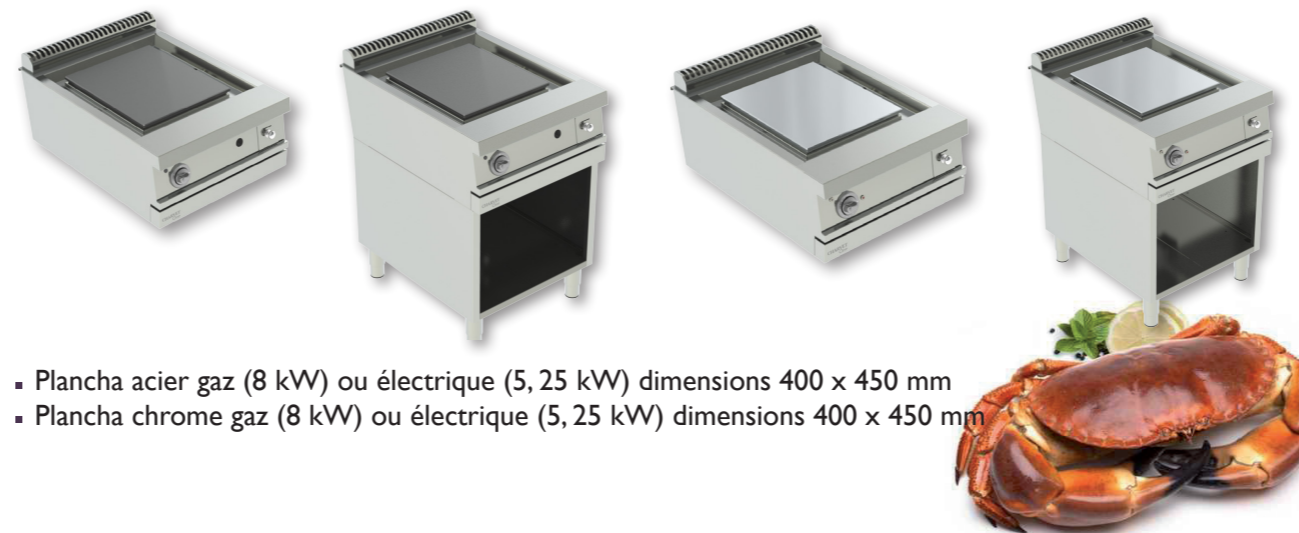
MODULES DE 400 ; 800 et 1000 P. 800 H. 900 / 280



- 2 Plaques électriques 220 x 220 mm (2,6 kW unitaire)
- 4 Plaques électriques 220 x 220 mm (2,6 kW unitaire)
- 2 Foyers inductions (3,5 kW ou 5 kW unitaire)
- 4 Foyers inductions (3,5 kW ou 5 kW unitaire)
- Foyer induction multizones (4 x 3,5 kW)
- Wok induction 5 kW diamètre 300 mm.

PLANCHAS GAZ & ELECTRIQUES

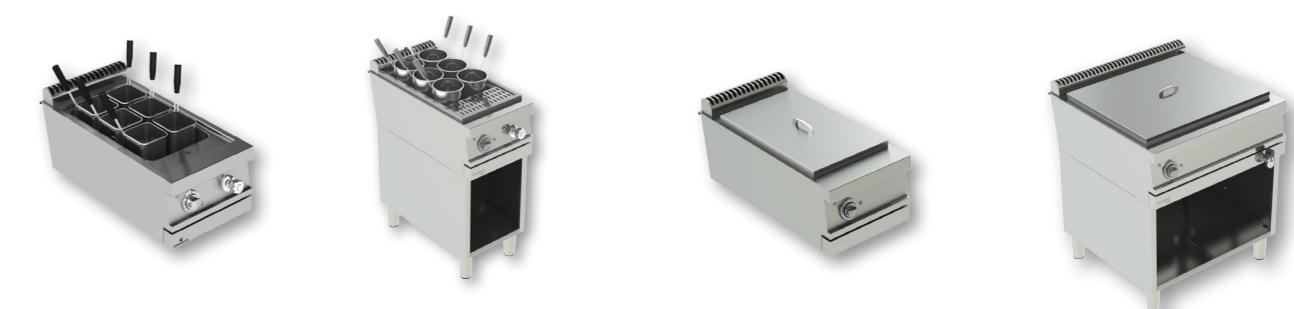
MODULES DE 600 P. 800 H. 900 / 280



- Plancha acier gaz (8 kW) ou électrique (5, 25 kW) dimensions 400 x 450 mm
- Plancha chrome gaz (8 kW) ou électrique (5, 25 kW) dimensions 400 x 450 mm

CUISEURSA PATES GAZ ET ELECTRIQUES / BAIN MARIE

MODULES DE 400 ; 800 P. 800 H. 900 / 280



- Cuisneur à pâtes gaz (13,5 kW) ou électrique (11 kW) 6 paniers en dotation
- Bain marie électrique GN1/1 (1,5 kW) et GN2/1 (3kW).