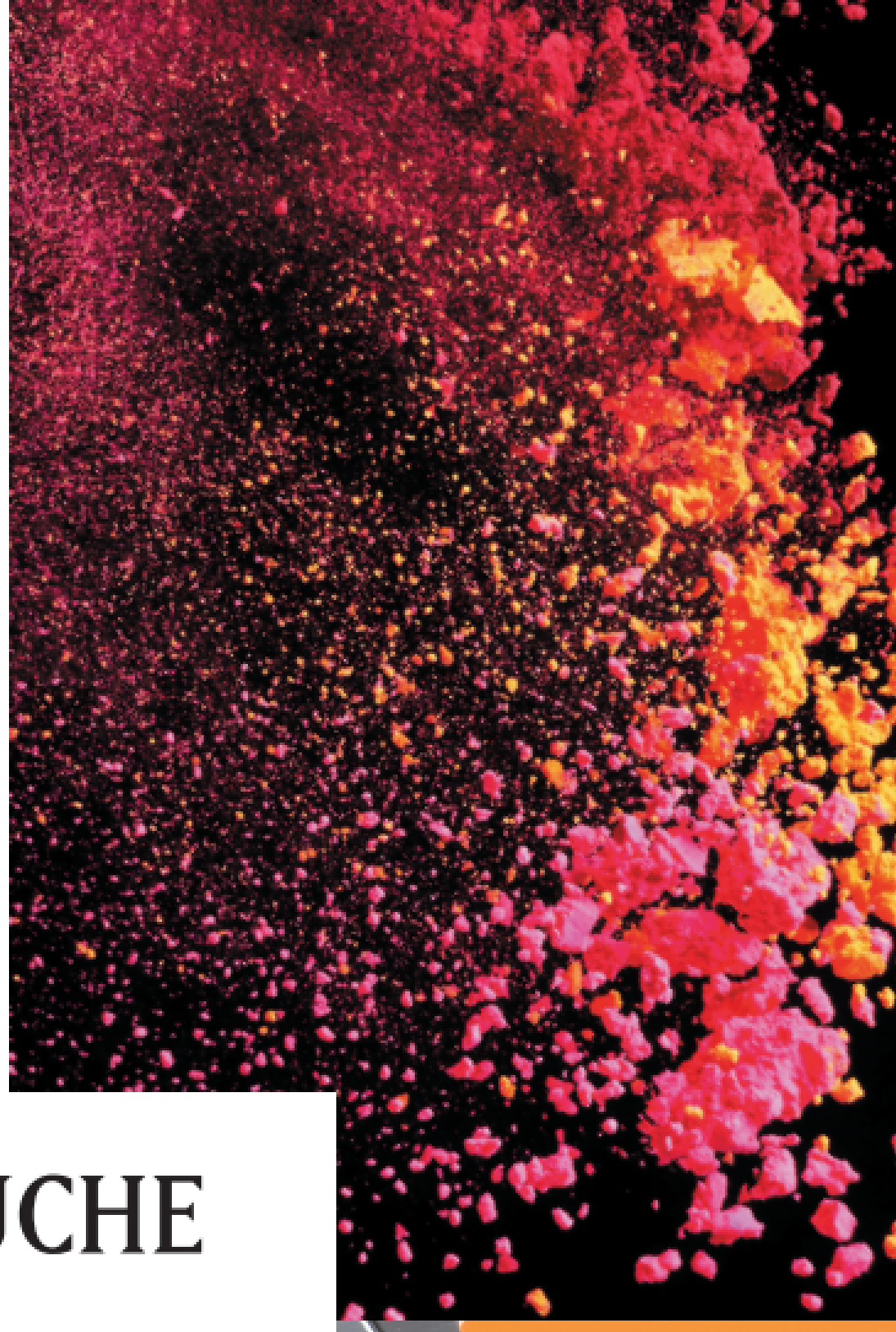
GAMME PRO

CHARVET

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

Finition PREMIUM

PRO 700 / 800 / 900



METTEZ UNE TOUCHE DE COULEUR

Pour un piano qui vous ressemble !

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

www.cdachr.com

04 76 42 78 69

contact@cdachr.com

Personnalisez votre ensemble de cuisson modulaire, grâce à la Finition Premium

ANNONCEZ LA COULEUR !

VOUS CHOISISSEZ LA TEINTE QUI REND VOTRE PIANO UNIQUE ET HAUT EN COULEUR !

- Couleurs disponibles sur les séries PRO 700, PRO 800 et PRO 900
- Façades des appareils en acier émaillé
- Encadrements des portes de placards et de fours en inox satiné
- Joues latérales en inox

Finition PREMIUM

PRO 700 / 800 / 900

CHOIX PARMI 9 TEINTES (RAL STANDARD)

IVOIRE 1015	MANDARINE 2009	VERT 6005
BLANC-GRIS 9002	ROUGE TRAFIC 3020	BLEU ROI 5002
NOIR PROFOND 9005	ROUGE BORDEAUX 3005	BLEU NUIT 5022

Possibilité de couleurs spécifiques (sur demande)

L'ÉMAIL, NOTRE SAVOIR-FAIRE

Matériau noble et résistant, **l'émail** est composé de pigments et de différents minéraux durcis par la chaleur (800°).

Cette technique ancestrale, maîtrisée par nos ateliers alsaciens, forme un matériau inaltérable et offrant un choix de couleurs exceptionnel.

Sa nature apporte résistance et profondeur aux produits qu'il protège et décore.

Votre piano résiste ainsi durablement aux UV, aux produits détergents et aux sollicitations quotidiennes de votre activité.

CHARVET

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MADE IN FRANCE

www.cdachr.com

04 76 42 78 69

contact@cdachr.com

PRO 700

Le concentré de Charvet en série 700

Compacte, performante, durable

Idéale en restauration commerciale et dédiée aux cuisines exiguës

- De profondeur 700 mm, elle est constituée d'un large choix d'appareils gaz ou électricité (plus de 80 modules disponibles) montés sur four, réchaud ou baie libre.
- PRO 700 offre une gamme compacte aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel performant, robuste et durable tout en privilégiant l'espace disponible.

Personnalisations possibles sur consultation.

- Robustesse et durabilité : construction en acier inoxydable; dessus épaisseur 20/10e, habillages verticaux et pieds en acier inox; panneaux de commande en acier émaillé.
- Performance des composants.
- Hygiène optimale : assemblage précis bord à bord, tiroirs de propreté, angles rayonnés etc...
- Design épuré.

- Une gamme complète adaptée aux cuisines exigües.
- Compacte
- Performante
- Durable

Robustesse

- Construction tout inox
- Dessus épaisseur 20/10 - inox
- Pieds inox ø 60.3 mm hauteur 180/210 mm
- Composants gaz et électriques sélectionnés pour leurs qualités et durabilités
- Organes de commandes montés sur panneaux émaillés sérigraphiés

Hygiène

- Assemblage précis bord à bord
- Dosseret arrière largement rayonné
- Cuvettes émaillées et tiroirs de propreté sous feux vifs
- Grilles de feux vifs en acier nickelé
- Habillages verticaux en inox entre les modules
- Aucune vis apparente

Personnalisation

- ' Possibilité de dessus monobloc (nous consulter)
- Plinthes inox clipsables sur pieds
- Bandeaux émaillés sérigraphies - autres nuances disponibles sur demande
- Possibilité de piano « en PONT », suspendu, ilot central,...
- Compatibilité avec la plupart des soubassements « réfrigérés » du marché (nous consulter)

Performance

- Feux vifs 6.5 kW à veilleuses intégrées et protégées
- Plaque coup de feu affleurante réfractaire
- Four GN2/1 gaz ou électrique
- Brûleurs multi-rampes en tube d'acier émaillé assurant une parfaite répartition de la température (fours, grils, planchas,...). Longévité garantie

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 700 SOUBASSEMENTS POUR RÉCHAUDS

4 soubassements disponibles avec multiples fonctions basses :

- Aménagement Gastronorme (angles rayonnés)
- Tiroirs GN 1/6
- Étuve électrique
- Baie ouverte
- Placard avec portes pivotantes

400 mm

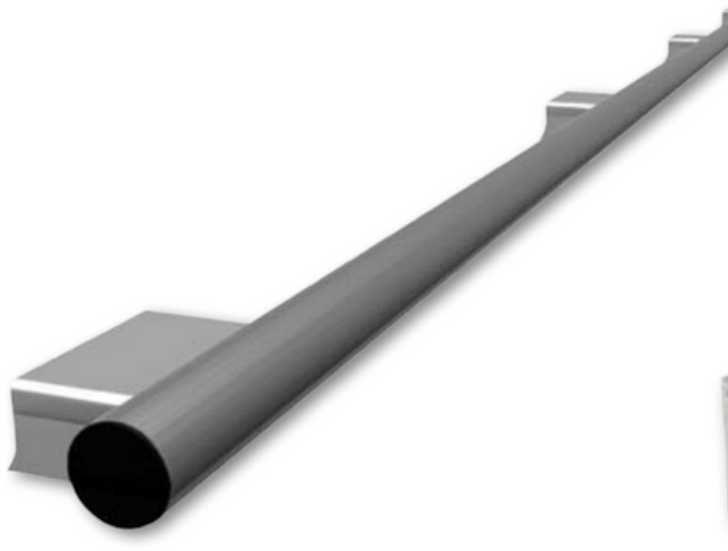
600 mm

800 mm

1200 mm

PRO 700 OPTIONS ET PERSONNALISATION

- Barre d'appui avec support poli miroir / embouts d'extrémité en PVC
- Tablettes de dressage amovibles (petite, moyenne, grande)
- Intégration d'un bac du chef
- Dessus monobloc (nous consulter)
- Montage sur roulettes pivotantes avec frein
- Incorporation de tiroirs gastronomes
- Robinetterie mélangeur et col de cygne orientable (360° ou blocage à 180°C.)
- Plinthes inox amovibles



www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 700 RÉCHAUDS lg 400 mm

MODULES 400 GAZ - L.400 P.700 H.280

- 2 feux nus sous la grille acier nickelé de 330 x 520 mm (6.5kW unitaire)
- Plaque coup de feu de 330 x 520 mm (5kW)
- Grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (7 kW)
- Grils chrome nervurés ou lisses 365 x 500 mm (7 kW)
- Grils à pierre volcanique (7 kW)

MODULES 400 ÉLECTRIQUE - L.400 P.700 H.280

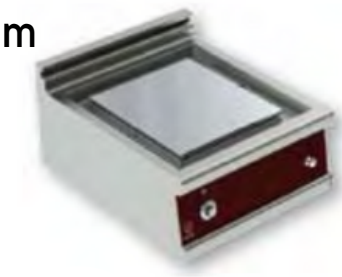
- 2 plaques électriques 220 x 220 mm (2.6 kW unitaire)
- 2 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (2.1 kW unitaire)
- Grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (3.3 kW)
- Grils chrome nervurés ou lisses 350 x 500 mm (3.3 kW)
- Friteuse 2 x 7 l. (8 kW unitaire), **uniquement sur placard technique**
- Friteuse 14 l. (12 kW unitaire), **uniquement sur placard technique**
- Friteuse 8 l. (7.5 kW unitaire)**, réchaud ou sur placard technique**
- BM GN 1/1 (0.75 kW)
- Induction (2 x 3.5 kW) diam. 220 mm

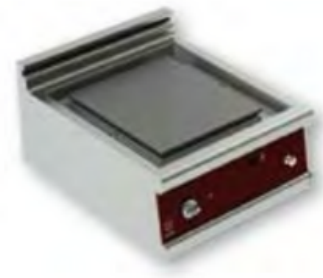
www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 700 RÉCHAUDS lg 600 mm

MODULES 600 GAZ - Électrique & Neutre L.600 P.700 H.280

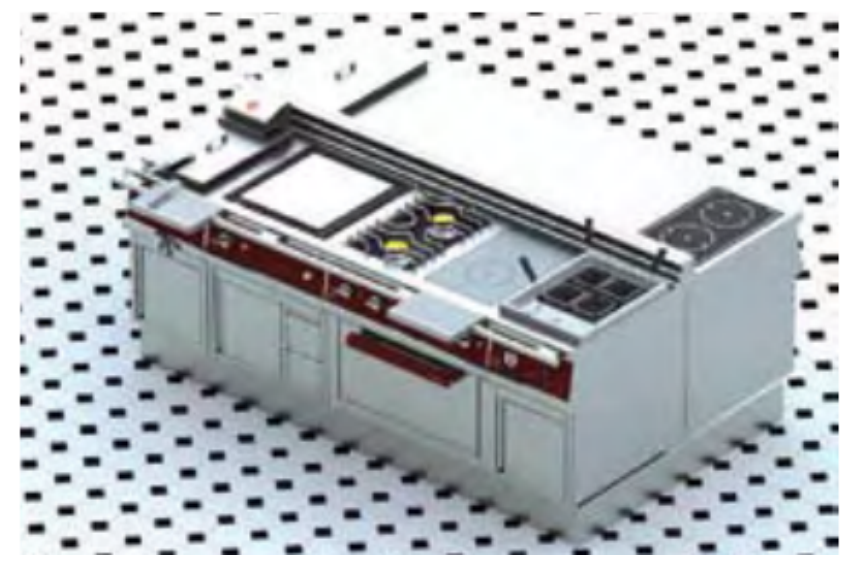
- Grande plaque coup de fau gaz (8 kW)
- Plancha chrome gaz (7 kW) & Elec (5.5 kW) 400 x 450 mm
- Plancha acier gaz (7 kW) & Elec (5.5 kW) 400 x 450 mm
- 4 plaques électriques 220 x 220 mm (10.4 kW)





Pro 700 CONFIGURATIONS

Ensemble en pont adossé (possibilité de glisser un soubassement réfrigéré)



Ensemble de réchauds + soubassements formant un ilot central

Ensemble de réchauds suspendu sur muret inox ou maçonné

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 700 SIMPLES SERVICES SUR FOURS GAZ ET ÉLECTRIQUES

MODULES DE 800 L.800 P.700 H.900

- Fours statiques GN2/1 gaz et électriques
- Fours air pulsé GN 1/1 électrique

MODULES de 800 GAZ ELECTRIQUE ET NEUTRE -

- 4 feux nus sous grille acier nickelé de 330 x 520 mm (6.5 kW unitaire)
- 2 plaques coup de feu de 330 x 520 mm (5kW unitaire)
- 1 plaque coup de feu + 2 feux nus (6.5 kW unitaire)
- 2 feux nus + 1 plaque coup de feu
- 2 grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (7 kW unitaire)

- 4 plaques électriques 220 x 220 mm (2.6 kW unitaire)
- 4 foyers rayonnants sous plaque vitrocéramiques (2.1 kW unitaire)
- 2 grils fonte nervurés ou lisses 350 x 495 mm (3.3 kW unitaire)
- 2 grils chrome nervurés ou lisses 365 x 500 mm (3.3 kW unitaire)
- Bain marie à eau GN 2/1 (3 kW unitaire)
- 2 friteuses 8 litres (7.5 kW unitaire) **réchaud ou sur placard technique**
- 2 friteuses 14 litres (12 kW unitaire) **uniquement sur placard technique**

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

Des solutions souples et modulables pour optimiser les surfaces

Flexible, ergonomique, compacte et polyvalente
Restauration commerciale, traiteurs, petites et moyennes collectivités : une gamme qui s'adapte à vos espaces

- De profondeur 800 mm, elle se compose d'un large choix d'appareils gaz ou électricité (plus de 200 modules disponibles) montés sur four, réchaud ou baie libre.
- PRO 800 offre une gamme compacte et polyvalente aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel performant, robuste et durable tout en privilégiant l'espace disponible.

PRO 800 permet la réalisation de pianos muraux ou d'ilots centraux de haute qualité, dédiés à la production.

- Robustesse et durabilité : construction en acier inox; dessus épaisseur 30/10e, habillages verticaux et pieds en acier inox; panneaux de commande en acier émaillé.
- Performance des composants, selectionnés pour leur qualité.
- Hygiène optimale : angles arrondis, tiroirs de propreté etc...
- Personnalisation : dessus monobloc, tablettes de dressage, montages spéciaux etc...

Simple services,
assemblages multiservices,
annexes, montages
spéciaux.

LA LIBERTE DE MODULER EN FONCTION DES BESOINS

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

PRO 800: LES POINTS FORTS DE LA GAMME • PRO 800: LES POINTS FORTS DE LA GAMME

LA TABLE MONOBLOC POUR UNE HYGIENE PARFAITE.

Les blocs de cuisson Charvet®
peuvent être juxtaposés sous un plan de cuisson unique monobloc réalisé en inox 30-10ème qui permet un entretien et une finition irréprochables.

LA SALAMANDRE POUR GRATINER.

Gaz ou électrique, la salamandre est le complément indispensable d'un ensemble de cuisson.
Rapidité de mise en chauffe et puissance de rotissage sont les qualités essentielles.

LA PLANCHA POUR ASSOCIER SIMPLICITE ET EFFICACITE.

Les planchas permettent une cuisson directe, par contact, sur une surface lisse. En fonte ou en acier chromé, de forte épaisseur permettant une répartition homogène de la température et une régulation précise, les qualités des planchas Charvet® (dessus chaudronné, goulotte récolte jus en périphérie, tiroir à graisse) sont sans équivalent.

CUISEUR A PATES.

Température constante et renouvellement permanent de l'eau de cuisson permettent à la fois une grande souplesse d'utilisation et une grande capacité de production.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

PRO 800: LES POINTS FORTS DE LA GAMME • PRO 800: LES POINTS FORTS DE LA GAMME

LA TABLETTE DE DRESSAGE POUR UNE MISE EN ASSIETTE SIMPLIFIEE.

Cette tablette , solidaire de la table de cuisson, permet de dresser sur assiette devant le plan de cuisson sur une avancée de 230 mm.

LE BRULEUR HAUTE PERFORMANCE POUR LA RAPIDITE.

Ce brûleur exclusif développé par le laboratoire Charvet® bénéficie d'un rendement thermique exceptionnel. Disponible en 6,5 et 10 kW, il est aussi particulièrement fiable et simple d'entretien.

LE GRIL A PIERRES DE LAVE POUR SAISIR RAPIDEMENT.

Le gril gaz à pierres de lave Charvet®, disponible avec barreaux ronds ou en "V" est parfaitement adapté à un usage intensif.

LE WOK POUR L'EXOTISME.

Le wok, ustensile à fond sphérique est efficace lorsqu'il s'agit de saisir et de cuire uniformément sur feu vif. Avec 32 kW de puissance, le module de cuisson Charvet® est réellement performant.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

FOURNEAUX GAZ ET ELECTRIQUES 800

FOURNEAUX GAZ SIMPLE SERVICE
L. 850 P. 800 H. 900

- feux nus (6,5 et 10 KW)
- plaque coup de feu (420 x 600 - 840 x 600 mm)
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- plancha fonte ou acier chromé (surface utile: 700 x 500 mm).
- brûleur à paella.

Soubassements:

- four statique gaz (11 kW)
- four statique électrique (5 kW)
- baie avec options rangements GN 2/1 et portes
- Armoire chaude électrique GN 2/1.

FOURNEAUX ELECTRIQUES
SIMPLE SERVICE - L. 850 P. 800 H. 900

- plaques fonte 300 x 300 mm. (4 x 3 kW)
- foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (4 x 4 kW)
- grils en acier chromé dur, lisses ou panachés
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- plancha fonte ou acier chromé (surface utile: 700 x 500 mm).

- grils à barreaux sur bac à eau
- bain-marie GN 2/1
- cuiseur à pâtes.

Soubassements: (selon modèle).

- four électrique statique, 5 kW
- baie avec options rangement GN 2/1 et porte
- Armoire chaude électrique GN 2/1.

FOURNEAUX GAZ MULTISERVICES
Dessus unique: L. 1275 P. 800 H. 90

FOURNEAUX GAZ DOUBLE SERVICE
Dessus unique: L. 1700 P. 800 H. 900

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

ANNEXES GAZ ET ELECTRIQUES 800

NNEXES GAZ
425 P. 800 H. 900

Feux nus (6,5 et 10 kW)
plaques coup de feu (420 x 600 mm)
grils en fonte, nervurés ou lisses
grils en acier chromé dur, nervurés,
isses ou panachés
gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
Foyer pour wok 32 kW (L. 500 P. 800 H. 900)
plancha chrome ou fonte (300 x 500 mm)
braisière fixe.

ANNEXES ELECTRIQUES
L. 425 P. 800 H. 900

- plaques 300 x 300 mm - 2 x 3 kW
- plancha chrome ou fonte (300 x 500 mm)
- foyers rayonnants sous vitrocéramique 2 x 4 kW
- grils fonte nervurés ou lisses
- grils à barreaux sur bac à eau
- foyers à induction sous vitrocéramique 2 x 3,5 kW ou 2 x 5 kW
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 1/1
- braisière fixe.

Soubassements:

- baie avec options rangement GN1/1 et porte
- Armoire chaude GN 1/1 électrique.

ubassements:

baie avec options rangement
GN 1/1 et portes
Armoire chaude électrique GN 1/1.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES - ELEMENTS NEUTRES 800

FRITEUSES GAZ - L. 425 P. 800 H. 900

- 16 litres (25 kg/h)*
- 16 litres "Haut rendement"à zone froide - Puissance: 16 kW, 30 kg frites/h*
- 28 litres "Haut rendement" à zone froide - Puissance: 27 kW - 60 kg frites/h*

* *frites surgelées 6 x 6 précuites.*

✓ option de relevage du ou des paniers

ENVIRONNEMENT FRITEUSES
L. 425 P. 800 H. 900

- Dessus:
- Plan neutre lisse avec option bac de salage
- trémie de silo à frites

- Soubassements:
- rangement neutre
- rangement filtre à huile mobile
- chariot avec bacs GN 1/1

- Superstructure:
- rampe de maintien en température.
- Bac mobile de filtration.

FRITEUSES ELECTRIQUES - L. 425 P. 800 H. 900

- 7 litres / 8 kW - 9 kg/h*
- 9 litres / 9 kW - 18 kg/h*
- 14 litres / 12 kW - 22 kg/h*
- 16 litres / 18 kW - "Haut rendement": 40 kg/h*
- 25 litres / 25 kW - "Haut rendement": 55 kg/h*
- 2 x 7 litres / 2 x 8 kW - 18 kg/h*
- 2 x 14 litres / 2 x 12 kW
- 2 x 16 litres / 2 x 18 kW - "Haut rendement": 2 x 40 kg/h*
- Option relevage automatique du panier sur modèles "Haut rendement"
- Filtration intégrée disponible sur modèle 25 litres.

ELEMENTS NEUTRES
L 425 et 850 P. 800 H. 900

- Dessus inox 18-10eme
- Soubassement: baie libre, étagères, portes rangement GN, armoire chaude électrique
- Réalisation sur mesure, de L. 200 à L. 850 mm
- Filoir sur mesure, dessus et façade de L. 50 à L. 415 mm.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

SAUTEUSES ET MARMITES GAZ ET ELECTRIQUES 800

SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUES
L. 850 et 1275 P. 800 H. 900

- ✓ fond inox 18-10, épaisseur 10 mm (bimétal en option)
- ✓ accessoire: grille égoutoir amovible.

- 33 dm²/66 litres avec manivelle ou verin électrique de basculement
- 50 dm²/100 litres avec manivelle de basculement
- 50 dm²/100 litres avec vérin électrique de basculement.

MARMITES GAZ ET ELECTRIQUES
L. 425 et 850 P. 800 H. 900

- ✓ cuve chaudronnée inox 18-10, épaisseur: 30-10ème fond inox 316 L
- ✓ cuve complète et couvercle inox 316 L en option
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur marmite gaz).
- ✓ accessoire: grille égoutoir amovible.

A chauffe directe:

- 60 litres - Dim: L. 425 P. 800 H. 900
- 100 litres
- 150 litres
- 200 litres (gaz uniquement).

A bain-marie, eau:

- 100 litres
- 150 litres
- ✓ remplissage de la double enveloppe par vanne double voie
- ✓ remplissage automatique en option.

Option roulettes.

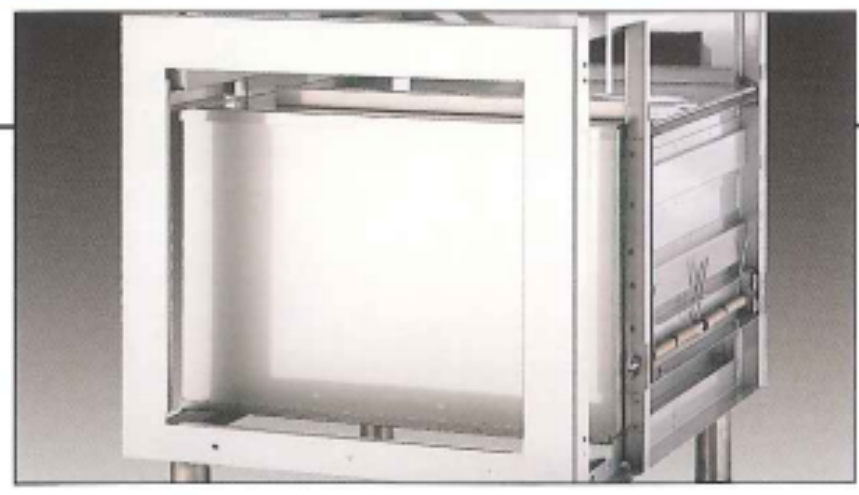
www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 800

LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

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 20-10ème**. D'autre part 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.

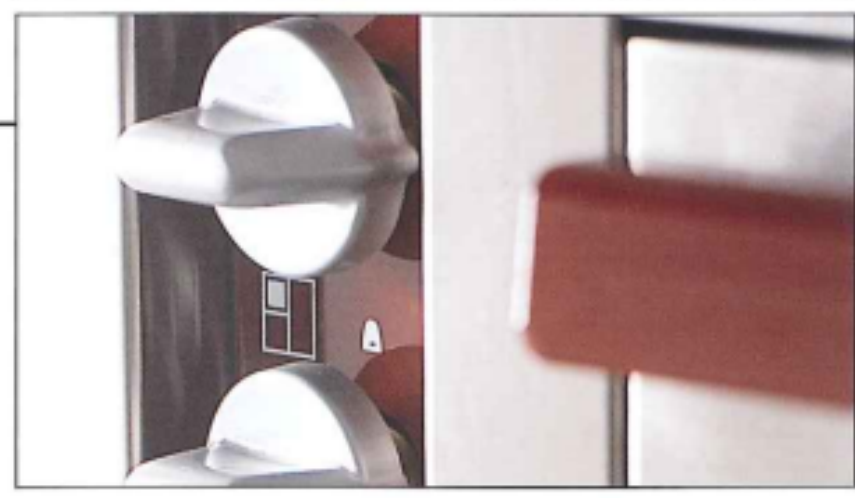


LA PERFORMANCE.

Chaque matériel signé Charvet® est étudié pour assurer, dans le respect des 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'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, en toute sécurité.



L'HYGIENE.

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 impeccables.

PRO 800	Petites et moyennes collectivités - Traiteurs - Restauration commerciale.
PRO 900	Moyennes et grandes collectivités - 1/2 pension lycées et collèges Restauration d'entreprise - Restauration commerciale - Traiteurs.
PRO 1000	Grandes collectivités - Hôpitaux - Traiteurs - Cuisines Centrales
+ AÉROGAM	Restauration d'entreprise - Brasseries.
XL CONCEPT	A partir de 1000 couverts.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

Capacité, puissance et performance

Toutes les solutions pour traiter les quantités
Des performances étudiées pour les moyennes et grandes collectivités

- De profondeur 900 mm, elle se compose d'un large choix d'appareils gaz ou élétricité (plus de 200 modules disponibles) montés sur four, réchaud ou baie libre. La gamme se distingue particulièrement par son offre de marmites et sauteuses de grande capacité.
- PRO 900 offre une gamme performante aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel robuste et durable capable de traiter les grandes quantités (1/2 pension lycées et collèges, restaurants d'entreprise).

Gestion des grands volumes et optimisation des temps de cuisson.

- Robustesse et durabilité : châssis, dessus épaisseur 30/10e, habillages verticaux et pieds en acier inox.
- Performance : rapidité de montée en température et homogénéité des cuissons.
- Hygiène optimale : angles rayonnés, tiroirs de propreté, assemblage précis bord à bord etc...
- Polyvalence : variété des composants
- Design épuré et commandes ergonomiques.
- Personnalisation : Finition "couleur PREMIUM", Dessus uniques, intégration de soubassements froids ou chauffants etc...

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

BORDS RAYONNES. CONTINUITE DES DESSUS.

- Inox 18/10.
- Épaisseur des dessus 30-10ème.
- Bords francs sur les côtés et l'arrière avec retombée de 55 mm permettant une excellente juxtaposition et étanchéité.
- Hygiène parfaite sur les réalisations de pianos centraux.
- Aucune vis apparente.

Ensemble friteuse 28 HR + bac de salage.

FRITEUSE GAZ HAUTE PERFORMANCE 28 HR POUR UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL.

- Capacité de production élevée, 60 kg de frites 6 x 6 surgelées précuites/h.
- Zone froide.
- Système de filtration en option.
- Environnement : bac de salage, réserve chaude.

LES SAUTEUSES 40 A 60 dm² POUR UNE PRODUCTION OPTIMISEE.

- Cuve chaudronnée inox 18-10, épaisseur du fond : 10 mm.
- Angles rayonnés.
- Brûleur multirampes Charvet® assurant une grande homogénéité de cuisson.
- Basculement manuel ou électrique.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

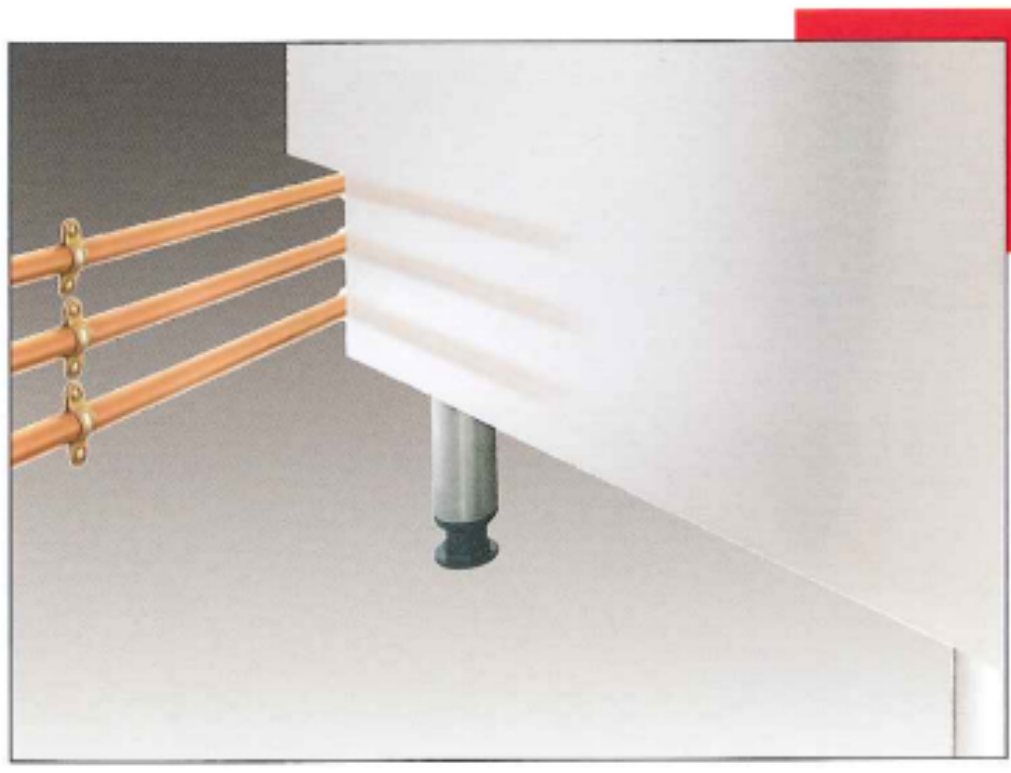
PRO 900: LES POINTS FORTS DE LA GAMME • PRO 900: LES POINTS FORTS DE LA GAMME

MARMITES CHAUFFE DIRECTE OU BAIN-MARIE (100, 150 ET 200 LITRES). DES CAPACITES DE PRODUCTIONS ADAPTEES.

- ◊ Cuves cylindriques et rectangulaires.
- ◊ Cuves chaudronnée inox 18-10, épaisseur 30-10ème, fond 316 L.
- ◊ Angles rayonnés.
- ◊ Cuve inox 316 L en option.

PANACHE DE MARMITE SOUDE AU-DESSUS POUR ENCORE PLUS D'HYGIENE.

- ◊ Parfaite nettoyabilité.
- ◊ Finition optimale.
- ◊ Étanchéité parfaite.



LE PASSAGE DES FLUIDES. UNE INSTALLATION SIMPLIFIEE.

- ◊ Passage technique à l'arrière de 100 x 160 mm, avec habillage inox démontable.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

FOURNEAUX GAZ ET ELECTRIQUES 900

FOURNEAUX GAZ SIMPLES SERVICES
L. 850 P. 900 H. 900

- feux nus (6,5 et 10 KW)
- plaque coup de feu: 420 x 600 et 840 x 600
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- gril à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- plancha fonte ou acier chromé
- foyer pour wok.

Soubassements:

- four statique gaz (11kW)
- four statique électrique (5 kW)
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- Armoire chaude électrique GN 2/1.

FOURNEAUX ELECTRIQUES SIMPLES SERVICES
L. 850 P. 900 H. 900

- plaques fonte 300 x 300 mm (4 x 3 kW)
- foyers rayonnants sous plaque vitrocéramique (4 x 4 kW)
- grils à barreaux sur bac à eau
- grils en fonte, nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 2/1
- plancha fonte ou acier chromé.

Soubassements: selon modèle

- four statique électrique (5 kW)
- baie avec options rangement GN 2/1 et portes
- armoire chaude électrique GN 2/1.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

ANNEXES NEUTRES, FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES 900

ANNEXES GAZ ET ELECTRIQUES
L. 425 P. 900 H. 900

- feux nus (6,5 et 10 kW)
- plaques électriques 300 x 300), 2 x 3 kW
- foyers rayonnants sous vitrocéramique (2 x 4 kW)
- foyers à induction sous vitrocéramique (2 x 3,5 kW ou 2 x 5 kW)
- plaque coup de feu (420 x 600)
- grils en fonte nervurés ou lisses
- grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés
- grils à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en "V"
- grils électriques rayonnants sous plaque vitrocéramique, lisses ou nervurés
- grils électriques à barreaux et cuve à eau
- foyer gaz pour wok – L. 500 x P. 900 x H. 900 – 32 kW
- cuiseur à pâtes
- bain-marie à eau GN 1/1.

- Soubassements: selon modèle

✓ baie avec option rangement GN 1/1 et porte
✓ armoire chaude électrique GN 1/1.

ANNEXES NEUTRES
L. 425 et 850 P. 900 H. 900

✓ Dessus: inox 18/10, épaisseur 30/10ème
✓ Soubassements: baie libre, étagères, portes, rangement GN, armoire chaude électrique
✓ réalisation sur mesure de L. 200 à 850 mm
✓ filoir sur mesure, dessus et façade de L. 50 à 415 mm.

FRITEUSES GAZ – L. 425 P. 900 H. 900

- 16 litres
- 16 litres "Haut rendement" – 16 kW à zone froide 30 kg frites /h*
- 28 litres "Haut rendement" – 27 kW à zone froide 60 kg frites /h*.

ENVIRONNEMENT FRITEUSES
L. 425 P. 900 H. 900

✓ Dessus: plan neutre lisse avec option bac de salage
✓ trémie de silo à frites
✓ Soubassements: rangement neutre
✓ Rangement filtre à huile mobile
✓ chariot avec bacs GN 1/1
✓ Superstructure: rampe de maintien en température.

FRITEUSES ELECTRIQUES
L 425 ET 850 P. 900 H. 900

- 9 litres – 9 kW – 18 kg frites /h*
- 14 litres – 12 kW – 22 kg frites /h*
- 16 litres – 18 kW – "Haut rendement": 40 kg frites /h*
- 2 x 14 litres – 2 x 12 kW
- 2 x 16 litres – 2 x 18 kW – "Haut rendement": 2 x 40 kg frites /h*

✓ option relevage automatique du panier sur modèle "Haut rendement".

* *frites surgelées précuites 6 x 6*

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

MARMITES GAZ ET ELECTRIQUES 900

MARMITES GAZ

L. 850 P. 900 H. 900

A chauffe directe:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à eau:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à huile:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique
- 200 litres - cuve rectangulaire.

MARMITES ELECTRIQUES

L. 850 P. 900 H. 900

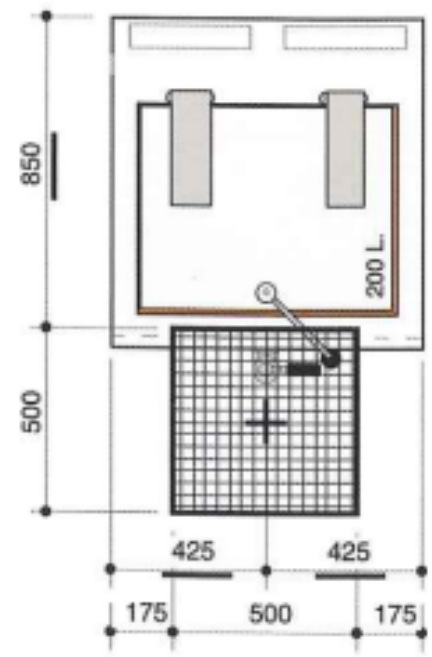
A chauffe directe:

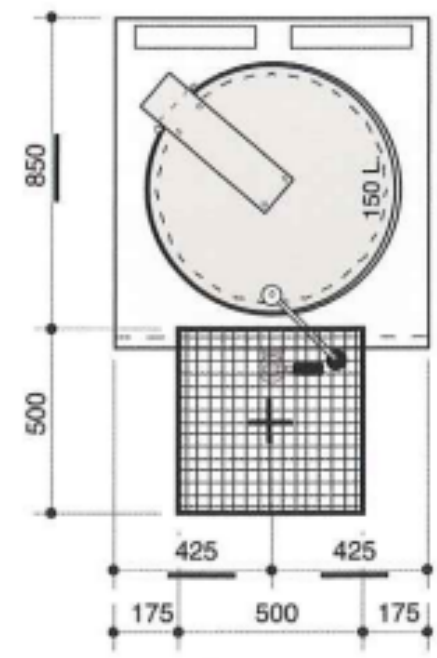
- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve rectangulaire.

A bain-marie à eau:

- 100 litres - cuve rectangulaire
- 150 litres - cuve cylindrique.

- ✓ cuve chaudronnée inox 18/10 fond 316 L
- ✓ remplissage de la double enveloppe par vanne double voie (sur bain-marie à eau)
- ✓ remplissage automatique en option (sur bain-marie à eau)
- ✓ cuve complète et couvercle inox 316 L en option.
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur modèle gaz).





www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUES 900

SAUTEUSES GAZ

L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

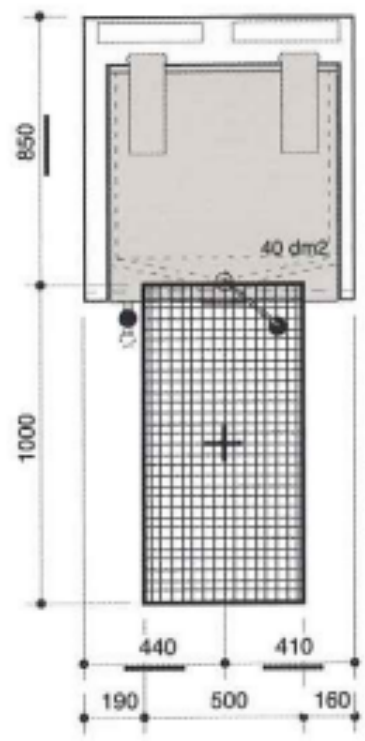
- 40 dm^2 /80 litres avec levier de basculement
- 40 dm^2 /80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm^2 /120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm^2 /120 litres avec vérin électrique de basculement.

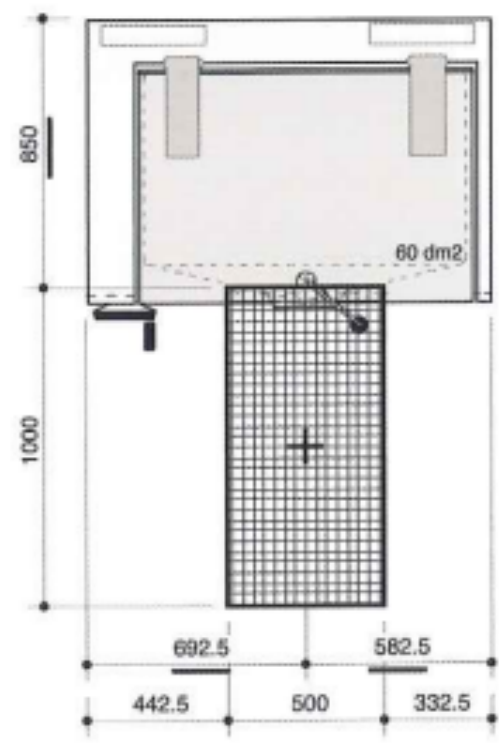
SAUTEUSES ELECTRIQUES

L. 850 et 1275 P. 900 H. 900

- 40 dm^2 /80 litres avec vérin électrique de basculement
- 60 dm^2 /120 litres avec manivelle de basculement
- 60 dm^2 /120 litres avec vérin électrique de basculement.

- ✓ cuve chaudronnée inox 18/10
- ✓ fond de cuve épaisseur 10 mm
- ✓ robinet eau chaude/eau froide à gauche en option
- ✓ fond de cuve bimétal (8+2) en option
- ✓ allumage de brûleur par train d'étincelles de série (sur modèle gaz).





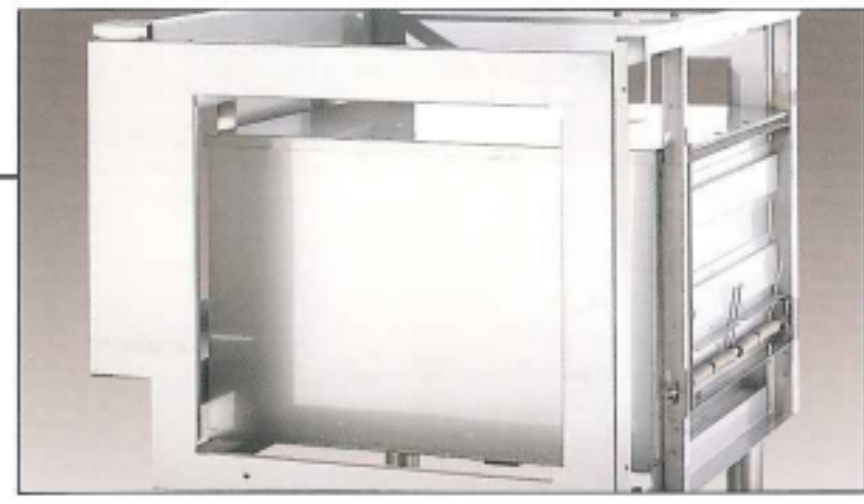
www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 900

LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

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 30/10ème**. D'autre part 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.



LA PERFORMANCE.

Chaque matériel signé Charvet est étudié pour assurer, dans le respect des 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'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, en toute sécurité.

L'HYGIENE.

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 impeccables.

PRO 800	Petites et moyennes collectivités - Traiteurs - Restauration commerciale.
PRO 900	Moyennes et grandes collectivités - 1/2 pension lycées et collèges
	Restauration d'entreprise - Restauration commerciale - Traiteurs.
PRO 1000	Grandes collectivités - Hôpitaux - Traiteurs - Cuisines Centrales
+ AÉROGAM	Restauration d'entreprise - Brasseries.
XL CONCEPT	A partir de 1000 couverts.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

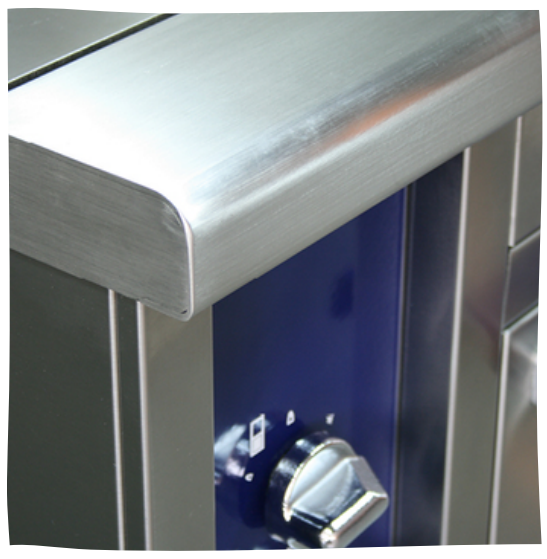
Un maximum de capacités et d'hygiène

Volume, puissance et innovation
Des performances étudiées pour les grandes collectivités

- De profondeur 1000 mm, elle est constituée d'un large choix d'appareils gaz ou éléctricité (plus de 150 modules disponibles) montés sur four ou baie libre. La gamme se distingue particulièrement de par son offre de marmites et sauteuses de grande capacité.
- PRO 1000 offre une gamme performante aux professionnels soucieux de s'équiper avec un matériel robuste et durable capable de traiter les grandes quantités (Hôpitaux, traiteurs et cuisines centrales).

Une gamme spécialement conçue pour une utilisation intensive.

-



Gestion des grands volumes et optimisation des temps de cuisson.

- Robustesse et durabilité : châssis, dessus épaisseur 30/10e, habillages verticaux et pieds en acier inox.
- Performance : rapidité de montée en température et homogénéité des cuissons.
- Hygiène optimale : angles rayonnés, tiroirs de propreté, assemblage précis bord à bord etc...
- Polyvalence : variété des composants
- Design épuré et commandes ergonomiques.
- Personnalisation : Finition "couleur PREMIUM", Dessus uniques, intégration de soubassements froids ou chauffants etc...

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

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 30-10ème. 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.

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'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.

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 impécable.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

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

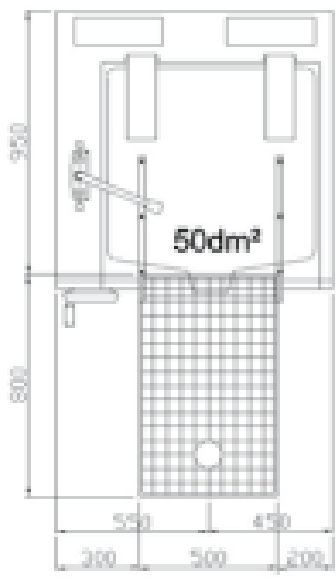
MODULE NEUTRE : L. 500 ou 1000 P. 1000 H. 900

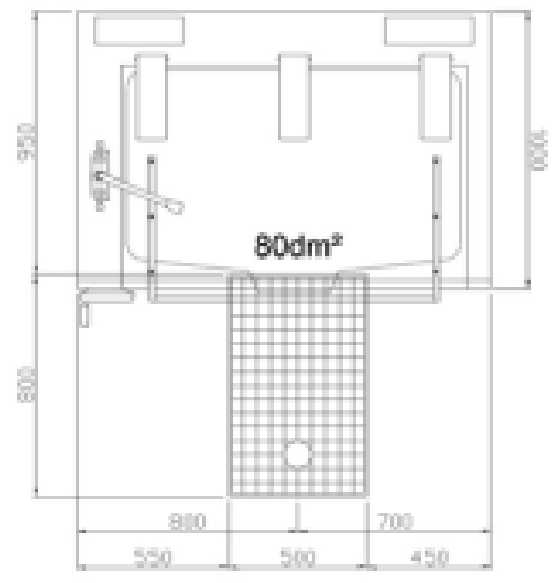
Dessus :

- Plan neutre lisse - Epaisseur 30/10ième

Soubassements :

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





www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

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)

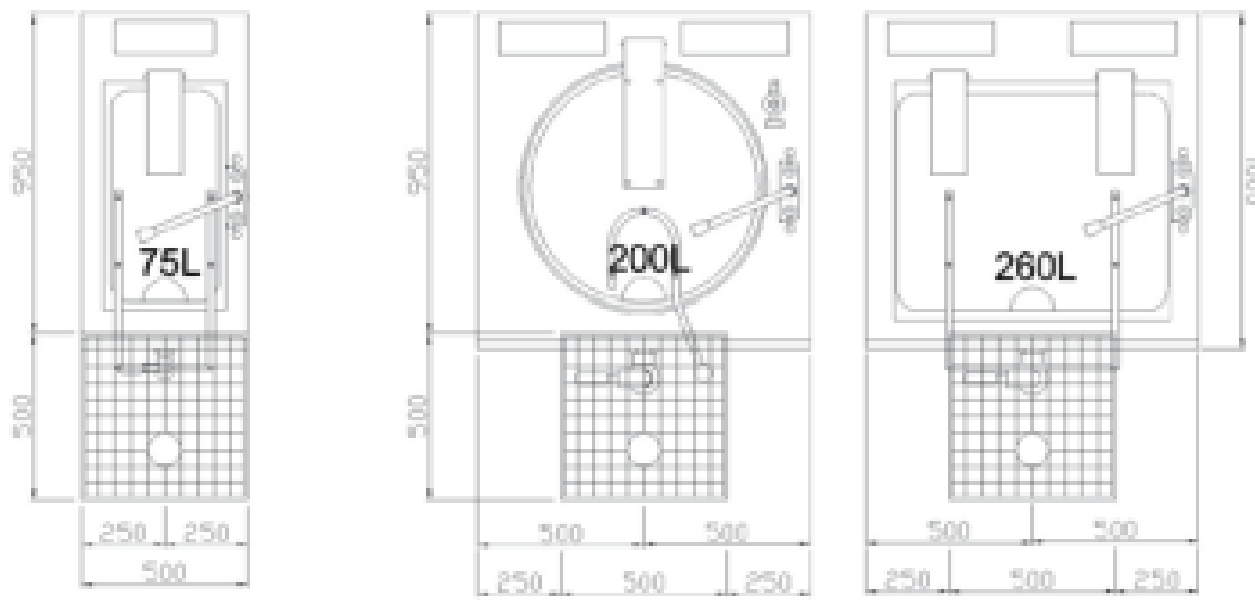
En option :

> 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

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



www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

FRITEUSES ÉLECTRIQUES - L. 500 et 1000 P. 1000 H. 9

- 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 TRANSFERT
GAZ OU ELECTRIQUES

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

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

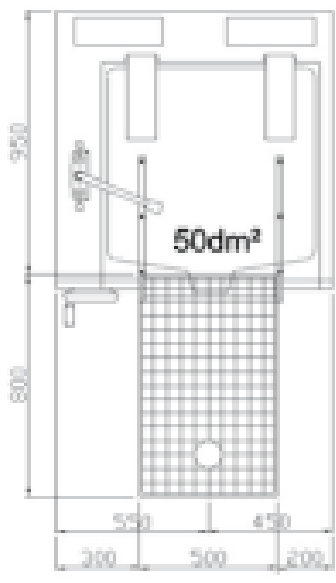
MODULE NEUTRE : L. 500 ou 1000 P. 1000 H. 900

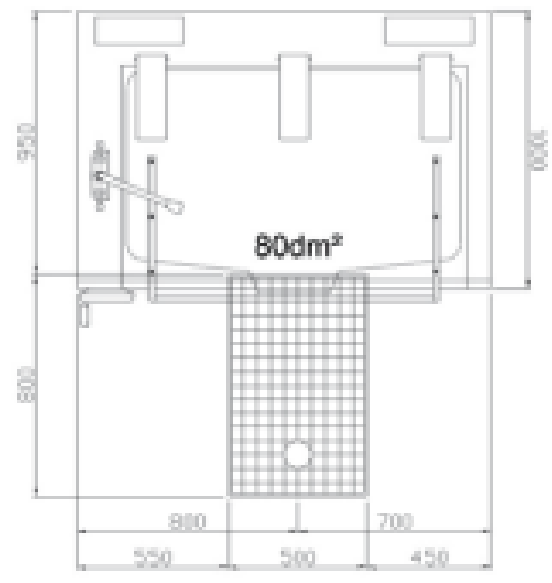
Dessus :

- Plan neutre lisse - Epaisseur 30/10ième

Soubassements :

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





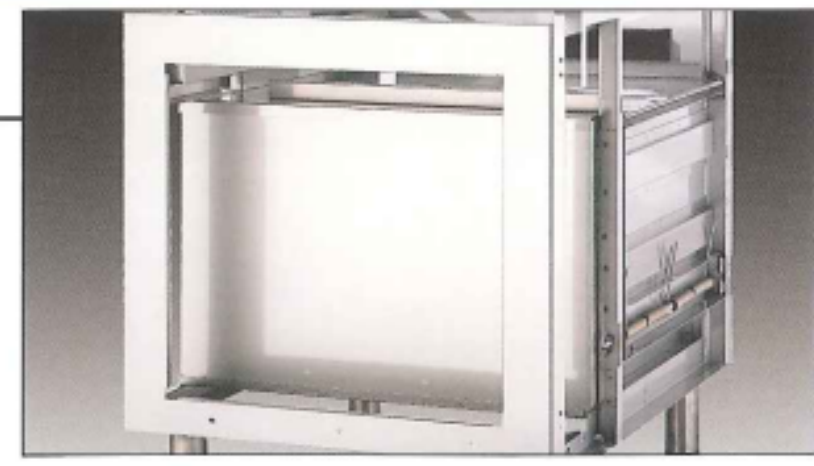
www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com

PRO 1000

LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

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 20-10ème**. D'autre part 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.

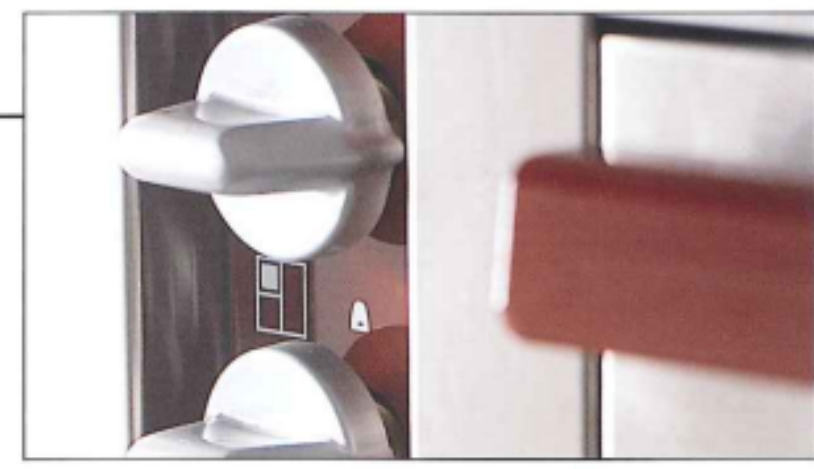


LA PERFORMANCE.

Chaque matériel signé Charvet® est étudié pour assurer, dans le respect des 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'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, en toute sécurité.



L'HYGIENE.

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 impeccables.

PRO 800	Petites et moyennes collectivités - Traiteurs - Restauration commerciale.
PRO 900	Moyennes et grandes collectivités - 1/2 pension lycées et collèges Restauration d'entreprise - Restauration commerciale - Traiteurs.
PRO 1000	Grandes collectivités - Hôpitaux - Traiteurs - Cuisines Centrales
+ AÉROGAM	Restauration d'entreprise - Brasseries.
XL CONCEPT	A partir de 1000 couverts.

www.cdachr.com
04 76 42 78 69
contact@cdachr.com