

**La grande signature
de la cuisine professionnelle.**



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

DES DÉCENNIES DE "CUISSON PASSION"...



À l'image des grands chefs qui nous font confiance, Charvet a toujours placé l'excellence au cœur de sa réussite. Une marque de fabrique presque centenaire, au service des collectivités comme des restaurateurs les plus exigeants.



Implantés au pied des montagnes de la Chartreuse, les Hommes de Charvet portent au plus haut les valeurs de la rigueur et de la générosité dans l'effort. Une culture historique du dépassement de soi, pour relever au quotidien les défis de l'innovation et du service.

Bienvenue chez Charvet,
bienvenue au sein d'une
cordée d'artisans passionnés,
dédiée à votre savoir-faire.

...ET TOUJOURS LA MÊME FLAMME !





LAISSEZ-VOUS GUIDER vers une cuisson horizontale au sommet !

Indissociables du vécu de notre entreprise, nos cinq valeurs fondatrices président à l'ensemble des savoir-faire Charvet.



1 **La robustesse à toute épreuve**

Exigeant pour l'homme comme pour le matériel, l'univers de la cuisine impose endurance et fiabilité. Le secret des équipements Charvet pour résister au temps qui passe ? Une sélection drastique des meilleurs matériaux (dessus inox 18-10 en 20 ou 30-10^e) et l'accent mis sur la rigidité de nos structures. Chaque module de cuisson repose sur un châssis porteur monobloc. Intégralement soudé et fabriqué à l'équerre, il permet un assemblage optimal.

2 **La performance au quotidien**

Habitué du coup de feu ou des services XXL, Charvet met à votre disposition des solutions tout en équilibre. Puissance de chauffe, homogénéité des cuissons et capacité de production, optez pour le juste compromis ! Rapidité de chauffe des brûleurs, régularité de cuisson des sauteuses, notre matériel répond à vos attentes les plus spécifiques en toute sécurité pour ses utilisateurs.

3 **L'ergonomie à chaque étape**

Parce que votre efficacité et votre confort de travail en dépendent, nous plaçons la facilité d'utilisation au cœur de nos priorités. Dans cet esprit, nos manettes et poignées sont conçues et dessinées pour répondre à des gestes simples et précis.





4 **L'hygiène en mode pratique**

Incontournable et strictement encadrée, l'hygiène doit-elle pour autant être synonyme de corvée ? Ce n'est pas l'avis de notre bureau d'études qui place le confort de nettoyage parmi ses axes de recherche prioritaires. C'est pourquoi la facilité d'entretien se retrouve dans chacun de nos éléments de tôlerie et de chaudronnerie : formes épurées, polissage soigné, étanchéité parfaite, finitions impeccables, pour un nettoyage en mode zen !

5 **L'innovation comme leitmotiv**

Parce que le secteur de la restauration est en évolution permanente, nos savoir-faire s'adaptent en temps réel aux nouvelles exigences. Maîtrise de la consommation énergétique, mise à disposition des technologies les plus récentes (régulation, induction...); Charvet est le partenaire confiance des projets de cuisine d'aujourd'hui. Ultime aboutissement de notre dynamique d'innovation, le système GS CONTROL permet un pilotage optimal du matériel AEROGAM. Via son écran tactile de 6 pouces ou une prise en main à distance avec un PC connecté, GS CONTROL vous assure un niveau de sécurité alimentaire et de contrôle des consommations énergétiques inégalé. Résolument tournée vers l'avenir, la marque Charvet vient à votre rencontre par le biais d'une large palette d'outils de communication. Consultables en ligne et sur les stands des nombreux salons professionnels auxquels nous participons, ils vous permettent de découvrir pas à pas toute la richesse de l'univers Charvet.

LA “CUISSON PERFECTION” dans toutes ses dimensions !



Des solutions à la mesure de vos ambitions

Spacieuse ou exiguë, en longueur ou en largeur, pensée pour la restauration collective ou gastronomique, chaque cuisine est un espace à part entière avec des besoins qui lui sont propres. Fort de ce constat né de l'expérience, nous vous proposons des plans de cuisson parfaitement adaptés et/ou adaptables à votre problématique spécifique.



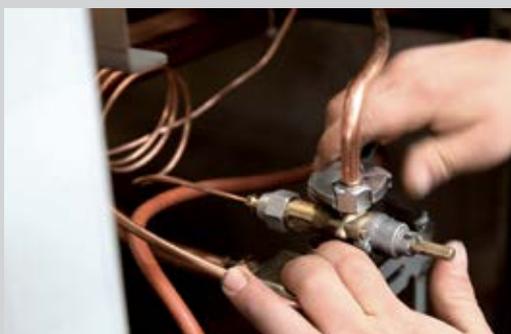


LA MAIN ET LE REGARD DE L'HOMME comme plus beaux outils

Conception des modules de cuisson, fabrication, assemblage, expédition, au sein des 12 000 m² de notre site de production, la main et le regard de l'homme règnent en maître.

Scrutés dans les moindres détails, ajustés au millimètre près, nos modules de cuisson font l'objet de toutes les attentions. Chez nous,

l'automatisation n'a plus cours dès que la perfection exige l'intervention de nos artisans. La main règle l'alignement des bords francs, s'assure de la parfaite ouverture d'une porte. L'œil valide la justesse d'une verticale, inspecte la netteté d'un polissage. Vous l'avez compris, c'est bien à l'humain et ses sens que nous devons l'excellence de nos fabrications.





PRO 700 Le concentré de Charvet

Innovante et performante, la nouvelle gamme Pro 700 impressionne au premier regard par son faible encombrement. Fidèle aux standards des équipements Charvet, la gamme pro 700 est un véritable concentré de nos savoir-faire : construction tout inox, dessus d'épaisseur 20/10, assemblage de précision en usine, puissance de chauffe.

Plus de 60 modules disponibles en 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 électriques GN 2/1, étuves GN1/ et GN2/1, planchas, cuiseurs à pâtes... Pro 700 la gamme compacte qui voit les choses en grand !





PRO 800 La tradition et l'efficacité

Particulièrement appréciée des petites et moyennes collectivités, la gamme Pro 800 vous offre un large éventail de solutions. Souple et évolutive, elle existe en équipement gaz ou électrique. Ses différents modules se combinent et vous permettent de composer le plan de cuisson qui vous correspond : feux nus, plaques, grils, foyers vitrocéramiques, fours, marmites, sauteuses, friteuses, bains-marie.





PRO 900 La capacité



Idéale pour les unités de restauration d'envergure (administrations, collectivités...), ses utilisateurs plébiscitent son efficacité sans faille et sa modularité exemplaire. Elle se distingue notamment par la capacité de ses marmites (200 litres) et de ses sauteuses (jusqu'à 60 dm²).





PRO 1000 La puissance

Véritable «Performer» de la cuisson horizontale, cette gamme est idéale pour gérer les grandes quantités. Elle propose à ce titre des capacités remarquables : jusqu'à 260 litres pour ses marmites et 80 dm² pour ses sauteuses.

Précieuse alliée des rythmes de préparation soutenus, elle est la seule à disposer de brûleurs feux vifs d'une puissance de 15 kW.

Certains appareils peuvent être équipés d'options technologiques telles que : un détecteur de présence des récipients sur les foyers radiants, le remplissage automatique des bains-marie.

Parfait équilibre entre puissance, capacité et sécurité, ses friteuses transfert portent haut les atouts de la gamme. Leurs 2 bacs produisent jusqu'à 180 kg de frites par heure tout en simplifiant les manipulations et en augmentant la sécurité.





AEROGAM Entretien optimisé

Parce que le confort et la rapidité de nettoyage sont au centre de vos priorités, Charvet a développé AEROGAM. Une ligne de cuisson composée d'équipements montés sur piétement de 400 mm. Reposant sur un nombre de pieds réduit au minimum, AEROGAM facilite au maximum le nettoyage des sols et propose ainsi une véritable alternative au matériel suspendu ! Les ensembles de cuisson sont alors solidaires des murs inox ou maçonnés qui leur servent de support.





EXTEND CONCEPT La nouvelle architecture culinaire



Ne soyez plus derrière vos fourneaux, mais autour de vos fourneaux ! EXTEND Concept et son principe d'îlot central remplace le plan de cuisson au cœur de l'aménagement de votre cuisine.

Pensé pour une pratique culinaire plus conviviale et plus performante, EXTEND Concept vous propose un large choix de modules traversants. Véritable piano à la carte, c'est vous qui composez votre plan de cuisson idéal !





XL CONCEPT Des solutions spécifiques

Fidèle alliée des collectivités soucieuses du «fait maison», cette gamme vous assure performance et fiabilité au quotidien.

La polyvalence de ses équipements vous permet de choisir et de programmer des modes de cuisson très variés : braisage, cuisson sous pression, cuisson basse température... toujours adaptés aux capacités souhaitées.





VIRTUOSES Les virtuoses de la cuisson



Reconnu par la grande gastronomie, le sur-mesure Charvet vous garantit des fourneaux trois étoiles. De la première étude à l'installation dans vos murs, c'est vous qui êtes à la baguette !

Définition et répartition des zones de travail, dimensions, aménagements spécifiques, finitions particulières, couleurs personnalisées...

Vous imaginez avec nous le piano qui vous ressemble !

Qualité de fabrication sans égale, performances et esthétique exclusives ; dégustez le savoir-faire Charvet à la carte !





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - Tél : +33 (0)4 76 06 64 22 - Fax : +33 (0)4 76 55 78 75

www.charvet.fr - info@charvet.fr