



la cuisine des professionnels

Paul **CHARVET**
constructeur

RESTAURANTS

Nos modèles sont disponibles en chauffage gaz et électrique.
Norme NFD 32 735
Homologation allemande
DIN-DVGW-GS

Le fourneau du chef et son environnement



Fourneau 4 feux - 2 plaques

- Feux vifs
- Plaques
- Gril

- Friteuse classique ou à relevage automatique
- Bain-marie
- Fours
- Radiant ou induction
- Eléments neutres rangement ou étuve
- Salamandre

GAMME 850

Profondeur 800
Ensembles modulaires
Option tablette de dressage



Gril



2 feux



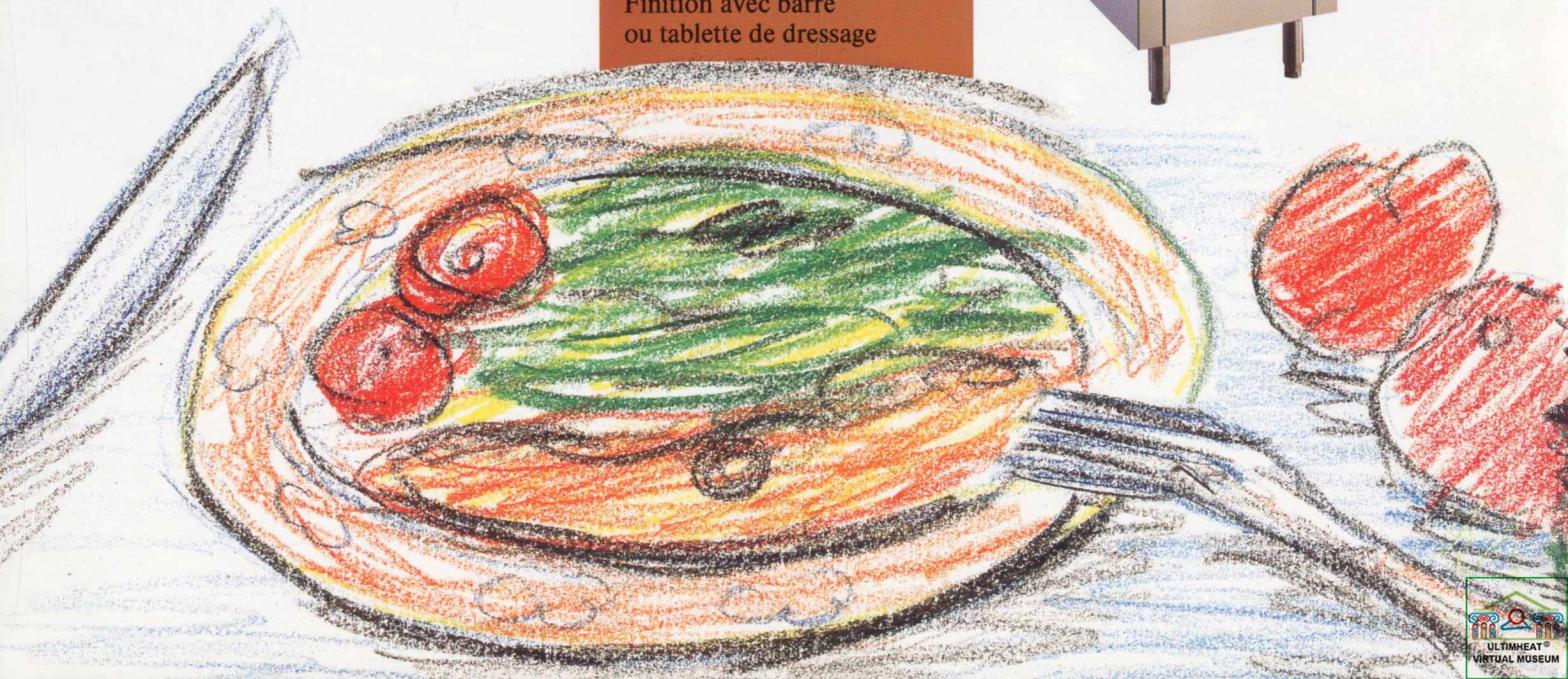
Fourneau 2 feux - 2 plaques

GAMME PRESTIGE

Profondeur 900
Ensembles modulaires
Finition avec barre
ou tablette de dressage



Bain-marie



COLLECTIVITÉS



Fourneau 1 m



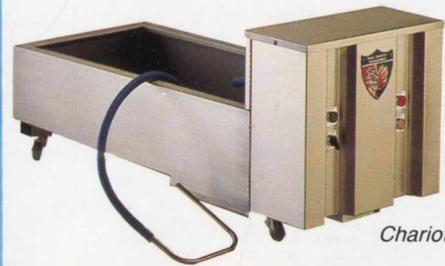
Friteuse transfert 3 m



Gril 0,5 m

Une gamme complète
au service de la
collectivité

- Feux vifs
- Plaques
- Gril
- Fours
- Sauteuse 33 - 50 et 80 dm²
- Marmite à chauffe directe ou à bain-marie (60 à 260 l)
- Friteuse
- Friteuse transfert
- Chariot filtre à huile



Chariot filtre à huile



GAMME 850

Profondeur 800
Ensembles modulables



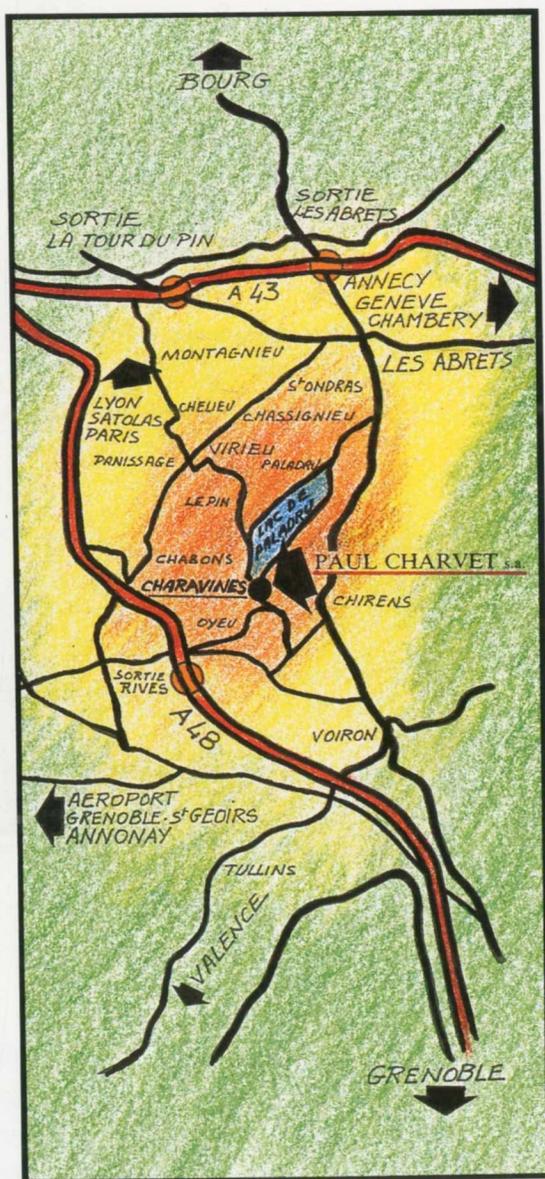
Sauteuse 80 dm² - 1,50 m

GAMME 1000

Profondeur 1000
Ensembles modulables

Nos modèles sont disponibles en
chauffage gaz et électrique.
Norme NFD 32 735
Homologation allemande
DIN-DVGW-GS





Gamme de fours mixtes,
Fours à convection,
armoires de maintien
en température



CONSTRUCTEUR
PAUL CHARVET
38850 CHARAVINES
F R A N C E

TÉL. 76 06 64 22 - TÉLEX 320 032 - TÉLÉCOPIE 76 55 78 75
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 1 978 200 F

DISTRIBUTEUR INSTALLATEUR

Document non contractuel.
Dans le cadre d'améliorations techniques
le constructeur se réserve le droit d'apporter
toutes les modifications qu'il juge utiles.

