



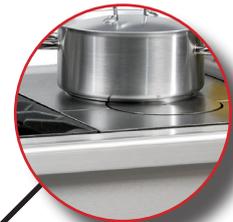
DES SOLUTIONS SOUPLES ET MODULABLES POUR OPTIMISER LES SURFACES.



Mitres d'évacuation des gaz
brulés pour « feux cachés ».
(Hauteur 334 mm ou 715 mm
au choix.)



Assemblage bord à bord en atelier :
hygiène, sécurité, esthétique.
Profilés de finition inox.



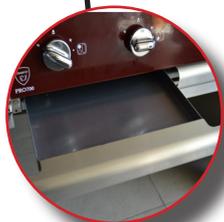
Surfaces de cuisson
optimisées.



Dessus épaisseur
30/10^{ème}



Piètement inox diamètre
60 mm – hauteur 180-210 mm ;
pour la nettoyabilité.



Tiroirs inox de propreté.



Éléments réchauds
(H320/380) possibilité
d'insérer soubassements
réfrigéré ou tiroirs
chauffants.



Panneaux de commandes
émaillés sérigraphiés.
Mannettes aluminium
chromées à l'abri des chocs.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



LA QUALITÉ SIGNÉE CHARVET

PRO
800



Construction tout inox 18 - 10. châssis porteurs dessus
épaisseur. **30/10^{ème}**.



Une gamme complète destinée aux professionnels de la
restauration commerciale et collective.



Performance et longévité des composants.



Plus de 200 références-articles disponibles en énergie
gaz et électrique.



Personnalisation possible : dessus unique, galerie étagère,
filoirs, piano en pont ...



Compatibilité avec la plupart des soubassements « réfrigérés » ou
« tiroirs chauds » du marché (nous consulter).



1170, rue Principale BP3, 38850 Charavines. Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75
www.charvet.fr - info@charvet.fr



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON