



Fiche Technique

Fourneau 1 plaque coup de feu, 2 feux nus sur four gaz GN 2/1 Charvet - PRO900 G3 PL/FN

- Feux nus (6,5 et 10 kW).
 - Grils en acier chromé dur, nervurés, lisses ou panachés.
 - Grils en fonte, nervurés ou lisses.
 - Grils à pierres volcaniques, barreaux ronds ou en «V».
 - Plancha fonte ou acier chromé.
 - Foyer pour wok.
- La gamme 900 est idéale pour les moyennes et grandes collectivités.

Caractéristiques techniques

- Dimensions : L.850 x l.900 x H.900 mm.



LA QUALITÉ 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 et 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 aisément : formes épurées, polissage soigné, étanchéité parfaite, finitions impeccables.