

**LA GRAN FIRMA DE LA COCINA
PROFESIONAL.**



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

DÉCADAS DE PASIÓN POR LA COCINA...



Al igual que los grandes chefs que nos regalan su confianza, Charvet cuenta con la excelencia como herramienta de su éxito. Una firma centenaria al servicio de los restauradores más exigentes.



El equipo Charvet, forjado a los pies de los Alpes, pone en valor el rigor y el esfuerzo para afrontar los desafíos de la innovación.

Bienvenidos al seno de un gran equipo de artesanos, de expertos ingenieros, de apasionados por su trabajo.

...BIENVENIDOS A CHARVET !





¡DÉJESE GUIAR a la cima de la cocción horizontal!

Consolidados como los pilares de nuestra firma, nuestros valores presiden cada paso de nuestra fabricación.



1 **Robustez a toda prueba.**

El universo de la cocina exige robustez y fiabilidad, tanto del hombre como de la máquina. ¿Nuestro secreto? Una exigente selección de los mejores materiales, haciendo hincapié en la rigidez de nuestras estructuras a toda prueba.



2 **Fiabilidad en el día a día.**

Charvet pone a su disposición su potencia, su gran capacidad y la homogeneidad en las cocciones de sus equipos para responder a las expectativas más exigentes de sus clientes día a día.



3 **Ergonomía en cada detalle.**

Porque la precisión de nuestros clientes depende en gran medida de su confort en el espacio de trabajo, en Charvet prestamos especial atención a esta cuestión. Mandos, empuñaduras y proporciones en general son concebidas buscando la armonía en cada detalle.





4 La higiene imprescindible

Obligatoria e inevitable, la higiene no tiene porqué ser una tarea ardua. Con la ayuda de nuestros ingenieros buscamos sin descanso la facilidad en la limpieza. Formas depuradas, pulido a mano, estanqueidad perfecta, acabados impecables que ayudan a un trabajo imprescindible.

5 La innovación como meta.

En un sector en constante evolución, Charvet de la mano de sus usuarios e instaladores autorizados, tiene como meta la búsqueda de la perfección. Para ello mantiene un catálogo vivo, en permanente adaptación a los desafíos cotidianos, tanto técnicos como creativos, sin dejar nunca de lado una de nuestras líneas de diseño más importante: la facilidad en el mantenimiento como meta.

EL TOQUE PERFECTO

para tu cocina



Soluciones a la medida de sus necesidades.



La cocina es un espacio por derecho propio con sus propias necesidades. Basándose en esa premisa, Charvet ofrece líneas de diseño que se adaptan perfectamente a sus exigencias, aportando soluciones tanto para la restauración colectiva como para la restauración comercial y gastronómica.





LA MANO DEL HOMBRE nuestra mejor herramienta

Bajo criterios de solidez y longevidad, los equipos Charvet están concebidos para trabajar y durar. Para ello, es primordial el uso de materiales de alta calidad y unos métodos de fabricación que aúnen la tradición y la innovación.

La mano de nuestros artesanos es fundamental para alcanzar unos resultados perfectos. Escudriñando cada detalle, ajustando al milímetro, nuestras cocinas son nuestro principal orgullo y nos debemos a la excelencia en su fabricación.





PRO 700 LA CHARVET MÁS COMPACTA

Ofreciendo la más alta innovación y un gran rendimiento, la gama PRO700 impresiona a primera vista pese a sus reducidas dimensiones; un material potente, robusto y duradero que permite aprovechar al máximo el espacio disponible.



Con tan sólo 700 mm de profundidad y cumpliendo con los estándares de calidad de Charvet, la gama PRO700 es la esencia genuina de nuestra experiencia: acero inoxidable, encimera de 2mm de espesor, ingeniería de precisión y alto rendimiento.





PRO 800 TRADICIÓN Y EFICACIA

Particularmente apreciada para instalaciones pequeñas y medianas, la gama PRO800 ofrece una gran variedad de soluciones e introduce acabados personalizados como la opción de encimera única, paneles esmaltados, logo integrado en la cocina...

Completa y flexible, está disponible en opciones a gas o eléctricas y propone todo tipo de elementos: fuegos abiertos de 10kW, placas radiantes, planchas, vitrocerámica... Todo ello con encimeras de 3mm de espesor sobre un chasis portante unido mediante soldadura eléctrica.





PRO 900 PARA LOS CHEFS MÁS EXIGENTES



La gama PRO900 es ideal para cocinas a gran escala como en colectividades, caterings o restaurantes corporativos. Puente natural entre la PRO800 y la PRO 1000, esta gama destaca particularmente por la gran capacidad de sus marmitas (hasta 200L) y sartenes basculantes (hasta 150L).





PRO 1000 CAPACIDAD Y POTENCIA

Esta gama ofrece módulos diseñados para resistir un uso intensivo y cubrir grandes necesidades: hasta 260L en marmitas y 160L en sartenes basculantes. Es la única gama que ofrece una potencia de 15kW en fuegos abiertos y mayor distancia entre ellos para grandes recipientes. Mayores placas radiantes, planchas y hornos de capacidad superior. Alcanzando el equilibrio perfecto entre potencia, capacidad y seguridad, las freidoras TRANSFER de la gama PRO1000 representan la excelencia de esta gama.





Las demandas de la restauración requieren un alto rendimiento y la seguridad de unos equipos que no defrauden. Charvet pone a su disposición soluciones perfectamente equilibradas.

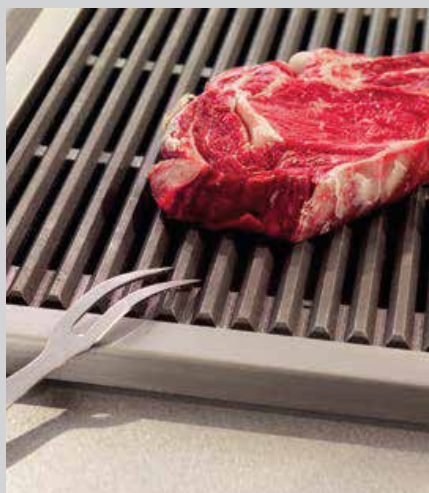
Potencia de calentamiento, homogeneidad en el cocinado y capacidad de producción. Nuestros equipos atienden las demandas de nuestros clientes mientras cumplen con los requisitos de seguridad más estrictos.





EXTEND CONCEPT EL EPICENTRO DE TU COCINA

Usando módulos de 1000 mm de ancho para construir una isla central con la longitud que necesite, la gama EXTEND ofrece la posibilidad de combinar libremente varios módulos centrales con sus numerosas secciones complementarias. Mandos a ambos lados, armarios totalmente pasantes y posibilidad de encimera corrida.



Estrictamente central o adosada en un extremo, Extend le brinda la oportunidad genuinamente flexible para construir su propia cocina.



UNA COCINA A LA MEDIDA DE SU TALENTO





VIRTUOSES La gran cocina



Especialmente destinados a la restauración gourmet, los pianos Charvet se fabrican individualmente, a medida, tras un estudio detallado de las necesidades del cliente y un diseño personalizado. Se caracterizan por una gran calidad de fabricación, un alto nivel de rendimiento y una estética y acabados exclusivos. Su cocina Charvet a la carta.





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

Tél: +34 607 793 234 - www.charvet.es - texelman@texelman.com



@charvetiberica



@charvet_es