

# LA GRAN FIRMA DE LA COCINA PROFESIONAL.



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

# DÉCADAS DE PASIÓN POR LA COCINA...

Charvet cuenta con la excelencia como herramienta de su éxito.

Una firma centenaria al servicio de los restauradores más exigentes.

Nuestros valores son los pilares de nuestra firma y presiden cada paso de nuestra fabricación.



ROBUSTEZ

FIABILIDAD

HIGIENE

ERGONOMÍA

INNOVACIÓN

# QUIENES SOMOS

En 1908, Alphonse-Benoît Charvet se instala en Charavines y comienza su actividad como fontanero artesanal. Pronto se especializa en calefacción y se vincula al mundo de la cocina, entonces inseparable de esta función, ya que las cocinas económicas de hierro fundido, alimentadas con madera o carbón, incorporaban una caldera para agua caliente y calefacción.

En 1934, el negocio familiar se convierte en sociedad y la fabricación de cocinas pasa a ser la actividad principal de Charvet, que cuenta ya con unos diez empleados. La Segunda Guerra Mundial interrumpe este crecimiento por la falta de mano de obra y materias primas.

Finalizada la guerra, Charvet retoma su actividad y continúa fabricando cocinas domésticas, al tiempo que inicia la producción de equipos más pesados destinados a la restauración y a las colectividades.

En los años sesenta, la empresa se dedica plenamente a la fabricación de cocinas profesionales y alcanza alrededor de cincuenta empleados. Es también la etapa en la que se abandona progresivamente el uso del carbón y se desarrollan cocinas a gas y electricidad.

En 1995, Pierre Charvet, nieto del fundador, se jubila y, ante la falta de relevo familiar, vende la empresa a la Société Industrielle de Lacanche (SIL), dirigida por André Augagneur y sus hijos.

La incorporación de Charvet al grupo SIL aporta un nuevo dinamismo y permite modernizar la empresa sin alterar su identidad ni su tradición.

Actualmente, Charvet está presente en veinte países, cuenta con filiales en España y el Reino Unido, exporta el 30 % de su producción y está reconocida como uno de los fabricantes más prestigiosos del sector. Su presidente es Jean Jacques Augagneur



# Pro 700 LA CHARVET MÁS COMPACTA



# Pro 700 LA CHARVET MÁS COMPACTA

- Chasis de 1,5 mm de espesor.
- Encimera de 2 mm de espesor.
- Carrocería de 1 mm de espesor con tornillería invisible.
- Módulos de 400, 600, 800 mm por 700 mm de fondo.
- Altura en elementos snack 280 mm.
- Marmitas de 100L y sartenes basculantes de 60L disponibles.
- Freidoras de gas 2x8L en 400 mm y 13L en 400 mm.
- Inducciones de 3,5kW disponibles. Wok inducción de 5kW.
- Disponible acabado PREMIUM.

# Pro 700 LA CHARVET MÁS COMPACTA



# Pro 800 TRADICIÓN Y EFICACIA



# Pro 800 TRADICIÓN Y EFICACIA

- Chasis de 3 mm de espesor.
- Encimera de 3 mm de espesor.
- Carrocería de 1 mm de espesor con tornillería invisible.
- Módulos de 425, 850, 1275 mm por 800 mm de fondo.
- Altura en elementos snack 320/380 mm.
- Hornos paelleros en módulos de 6 fuegos.
- Marmitas de 60/100/150/200L y sartenes basculantes de 66/100L disponibles.
- Disponible encimera única sin juntas 3 mm de espesor.
- Disponible acabado PREMIUM y otras formas de personalización.

# Pro 800 TRADICIÓN Y EFICACIA



# Pro 900 PARA LOS CHEFS MÁS EXIGENTES



# Pro 900 PARA LOS CHEFS MÁS EXIGENTES

- Chasis de 3 mm de espesor.
- Encimera de 3 mm de espesor.
- Carrocería de 1 mm de espesor con tornillería invisible.
- Módulos de 425, 850, 1275 mm por 800 mm de fondo.
- Altura en elementos snack 320/380 mm.
- Hornos paelleros en módulos de 6 fuegos.
- Marmitas de 60/100/150/200L y sartenes basculantes de 80/100/120/150L disponibles.
- Disponible encimera única sin juntas 3 mm de espesor.
- Disponible acabado PREMIUM y otras formas de personalización.
- Cajeadado trasero para acometidas.



# Pro 900 PARA LOS CHEFS MÁS EXIGENTES



# Pro 1000 CAPACIDAD Y POTENCIA



# Pro 1000 CAPACIDAD Y POTENCIA

- Chasis de 3 mm de espesor.
- Encimera de 3 mm de espesor.
- Carrocería de 1 mm de espesor con tornillería invisible.
- Módulos de 425, 850, 1275 mm por 800 mm de fondo.
- Fuegos de 15kW disponibles.
- Freidoras de 60/80/100L.
- Hornos paelleros de 600x800 mm.
- Marmitas de 75/150/200/250/260L y sartenes basculantes de 100/110/160/150/170L disponibles.
- Disponible encimera única sin juntas 3 mm de espesor.

# Pro 1000 CAPACIDAD Y POTENCIA



# EXTEND CONCEPT EL EPICENTRO DE TU COCINA



# EXTEND CONCEPT EL EPICENTRO DE TU COCINA

- Totalmente modular.
- Chasis de 3 mm de espesor.
- Encimera de 3 mm de espesor.
- Carrocería de 1,2 mm de espesor con tornillería invisible.
- Módulos de 450, 525, 850, 1300 y 1600 mm por 1000 mm de fondo.
- Mandos repartidos a ambos lados.
- Hornos y armarios pasantes.
- Disponible encimera única sin juntas 3 mm de espesor.
- Agua en fuegos y planchas de serie.
- Encendidos eléctricos de serie.

# EXTEND CONCEPT EL EPICENTRO DE TU COCINA



# VIRTUOSES LA GRAN COCINA



# Un piano a la medida de su talento

- Encimeras y chasis de 3 mm de espesor
- Carrocería disponible en acabado esmaltado superior.
- Adaptación a diferentes configuraciones: central, mural, adosada, show cooking, en ángulo, circulares, poligonales, media luna...
- Adaptación a diferentes formas de instalación, zócalo inox, zócalo de obra, peana central, suspendido...
- Personalización a la demanda del cliente.

Un piano a la medida de su talento



# EL TOQUE PERFECTO PARA TU COCINA

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.







## LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON



Tél: +34 607 793 234 - [www.charvet.es](http://www.charvet.es) - [texelman@texelman.com](mailto:texelman@texelman.com)



@charvetiberica



@charvet\_es



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

*Notre entreprise a obtenu le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant)  
recompensant l'excellence de son savoir-faire Français.*