



GAMME XL CONCEPT

**XL**  
Concept

**Mini sauteuse et mini marmite**  
**LA LIBERTE DE MODULER EN**  
**FONCTION DES BESOINS.**

**Marmites basculantes**  
**à agitateur**  
**VIVE LES CUISSONS VARIEES.**

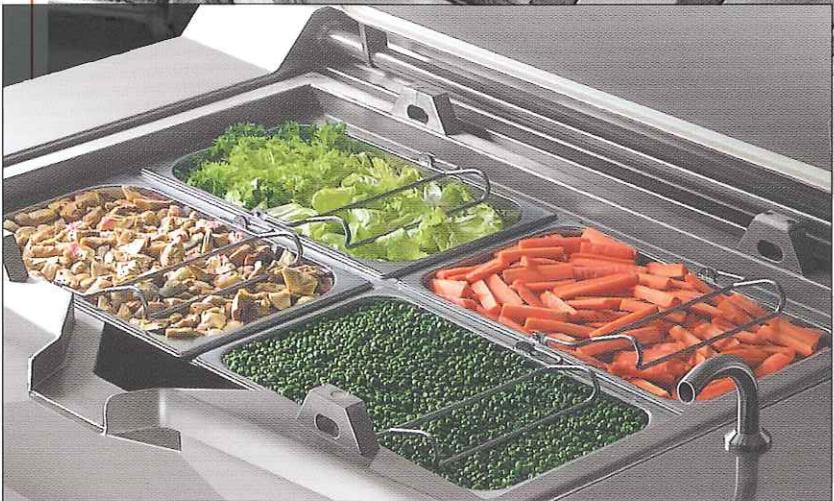
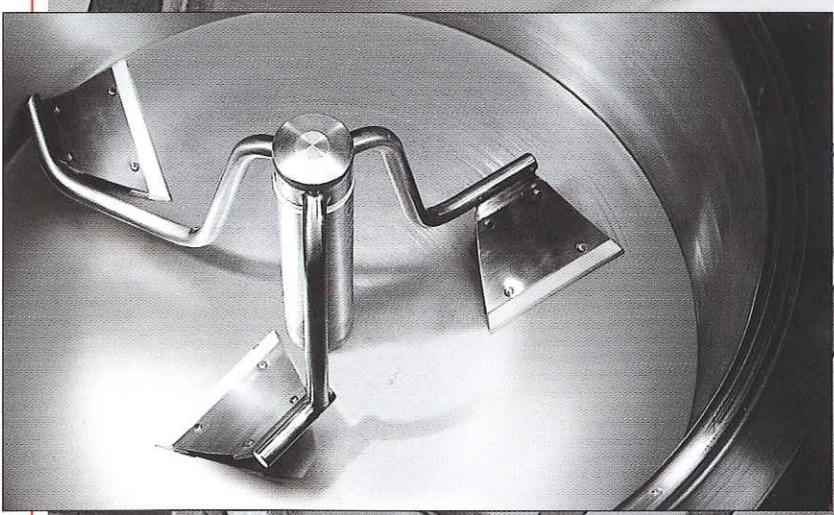
**Cuiseurs polyvalents**  
**LA CUISSON TRADITIONNELLE**  
**A L'EAU.**

**Sauteuses basculantes à cuve**  
**cylindrique et racleur**  
**UNE SURVEILLANCE**  
**AUTOMATIQUE, UNE QUALITE**  
**GARANTIE.**

**Sauteuses polyvalentes et**  
**autoclaves**  
**SOUPLESSE, FLEXIBILITE,**  
**ERGONOMIE, LA MULTI-**  
**FONCTION PAR EXCELLENCE.**

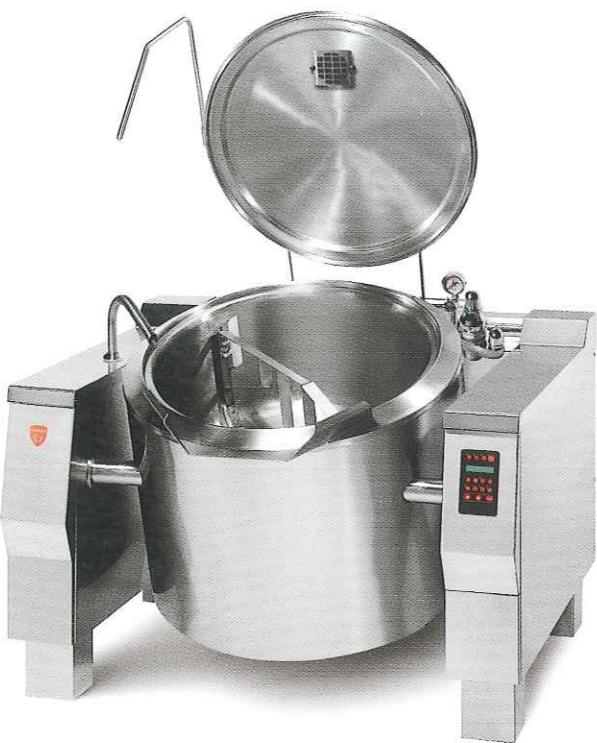
**Mini sauteuse et mini marmite**  
**de table**  
**LES COMPLÉMENTS**  
**INDISPENSABLES DE TOUTE**  
**CUISINE PROFESSIONNELLE.**

**DES SOLUTIONS EXTRÊMES**  
**POUR DES UTILISATIONS**  
**HORS DU COMMUN.**



**XL**  
Concept

## MARMITES BASCULANTES AVEC OU SANS AGITATEUR



- Démarrage différé et mise à niveau automatique de la double enveloppe.
- Trappe de remplissage sur couvercle et grille de sécurité.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.

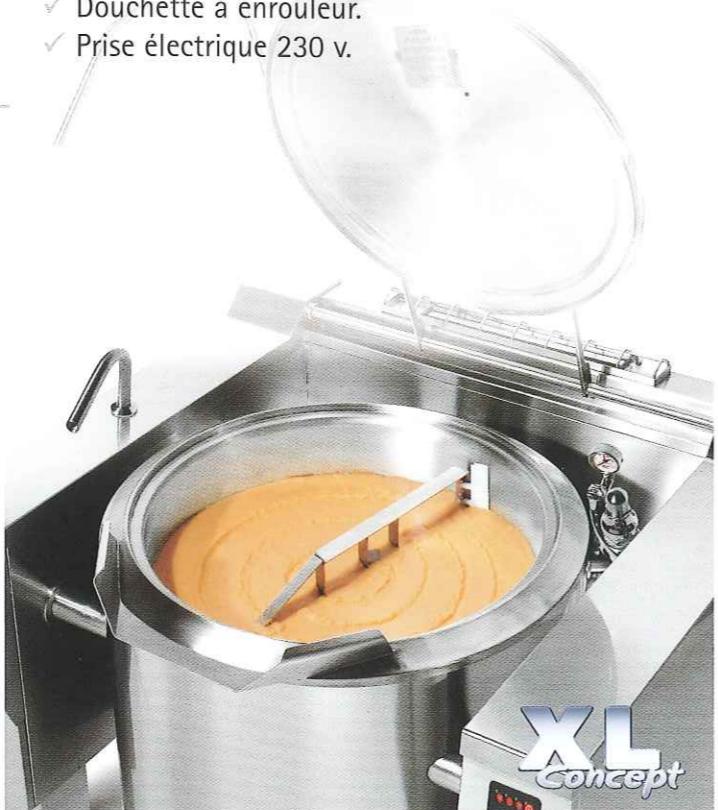
CAPACITES ET DIMENSIONS							
Volume total	80	120	145	200	275	355	545
Volume utile	70	105	130	180	250	320	500
Electrique Puissance en kW	14	18	24	32	36	36	36
Gaz Puissance en kW	18,5	25	30	40	48	48	48
Dimensions (mm) L P H	1255 1033/1150 950	1355 1055/1200 950	1355 1133/1250 950	1455 1253/1310 950	1555 1300/1390 950	1655 1400/1490 950	1755 1400/1590 1100
Exemple temps de montée en température 20-90° avec couvercle fermé (modèles électriques).							
Charge: 50% mn	17	20	20	21	25	29	-
Charge: 75% mn	23	27	27	28	37	39	-
Charge: 100% mn	29	33	33	35	42	49	-
Standard prévu pour les normes C.E DIN 18855							
Mode standard	-	-	44	50	55	60	-
Mode rapide	-	-	37	42	45	50	-

## LES SPECIALISTES EN PREPARATIONS DES PLATS CUISINES.

Cette marmite à chauffe directe, à bain-marie avec ou sans agitateur permet des cuissons homogènes très variées, à l'eau, au lait, ainsi que le mijotage des préparations comme les sautés, sauces, mixés, potages, riz et pâtes...

### Options

- ✓ Logiciel HACCP.
- ✓ Refroidissement de la double enveloppe en eau perdue ou eau glycolée.
- ✓ Agitateur sur modèle bain-marie.
- ✓ Grille égouttoir inox.
- ✓ Sonde de contact.
- ✓ Commandes à distance.
- ✓ Robinet de vidange sphérique.
- ✓ Douchette à enrouleur.
- ✓ Prise électrique 230 v.



## CUISEURS AUTOMATIQUES A EAU



## TOUTES LES CUISSONS TRADITIONNELLES.

Les cuiseurs XL Concept permettent d'effectuer toutes les cuissons à l'eau: pâtes, riz, légumes, viandes.

Grâce à leur conception originale et leur système de programmation, ces cuiseurs facilitent les manutentions et augmentent les rendements.

### Caractéristiques

- Structure portante en acier inox 20-30/10.
- Revêtement externe, récipient de cuisson et paniers perforés en AISI 316 L.
- Trop plein et robinetterie pour évacuation de l'amidon.
- Remplissage et mise à niveau automatique de la cuve.
- Douchette extractible pour faciliter le nettoyage et le refroidissement.
- Panier(s) avec relevage automatique et arrêt sur position égouttage.
- Système de sécurité contrôlant le niveau d'eau.
- Versions gaz, électrique ou vapeur.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.



Détail tableau de commande

CAPACITES ET PUISSANCES							
Volume en L	120	180	240	240	2 x 120	2 x 180	2 x 240
Nbre de cuves	1	1	1	2	2	2	2
Electrique Puissance en kW/h	16,5	22	27,5	27,5	2 x 16,5	2 x 22	2 x 27,5
Gaz Puissance en kW/h	27	36	45	45	2 x 27	2 x 36	2 x 45
Vapeur en Kg/h	35	45	60	60	2 x 35	2 x 45	2 x 60
Dim. (mm)	L P H	800 900 900	1000 900 900	1200 900 900	1400 900 900	1600 900 900	2000 900 900
							2400

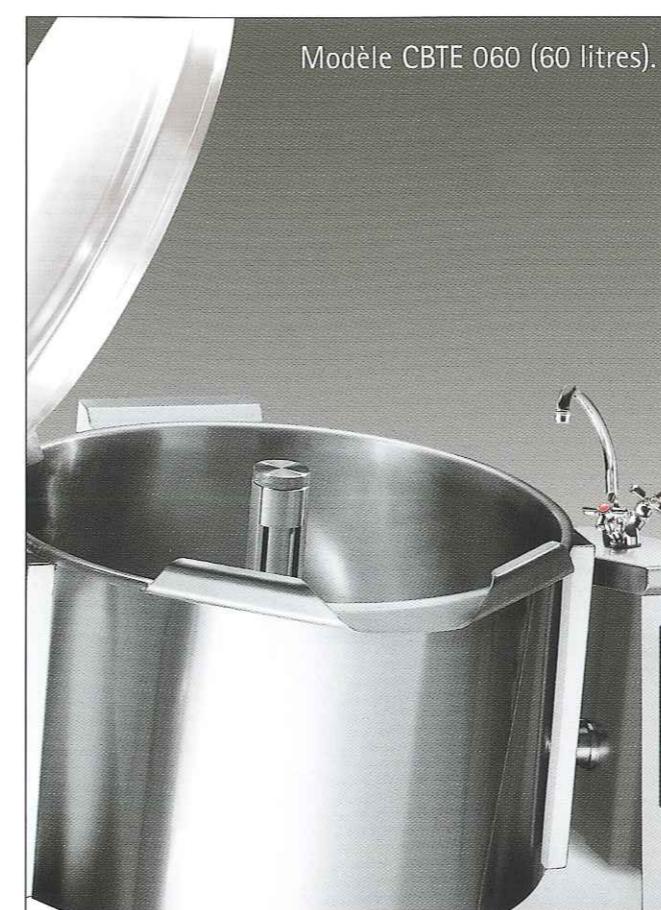
**XL**  
Concept

# SAUTEUSES BASCULANTES A CUVE CYLINDRIQUE ET RACLEUR

## LA SURVEILLANCE AUTOMATIQUE.

Véritables sauteuses à fond diffuseur, les sauteuses basculantes à cuve cylindrique XL Concept sont conçues pour des préparations, nécessitant une cuisson régulière à des températures comprises entre 50 et 220°.

Un résultat homogène est obtenu sans intervention extérieure durant le cycle de cuisson grâce à une régulation de température au degré près et au racleur incorporé à vitesse programmable.



### Caractéristiques

- Fond de cuve en acier inox AISI 304, épaisseur 12 mm.
- Cuve couvercle et revêtement externe en AISI 304 épaisseur 20-15/10.
- Structure portante en acier inox épaisseur minimum 30-10ème.
- Cuve avec basculement motorisé et sécurisé.
- Couvercle standard équilibré à double paroi avec vérin à gaz.
- Température de cuisson réglable de 50 à 220°.
- Dispositif de remplissage automatique de la cuve avec doseur d'eau (sauf modèle 60 L).
- Racleur rotatif amovible à vitesse réglable (6 à 14 tours/mn, 99 programmes).
- Contrôle et programmation électroniques des commandes.
- Disponibles en versions gaz et électrique.
- Départ différé.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.

- Équipements inclus.
- Grille-égouttoir inox.

### Options.

- Commandes déportées.
- Logiciel HACCP.
- Douchette à enrouleur.
- Robinet de vidange sphérique en façade.
- Prise électrique 230 V.
- Agitateur à 4 bras.
- Sonde de contact.

### CAPACITES ET DIMENSIONS

Volume TOTAL	75 Litres	115 Litres	155 Litres	225 Litres	355 Litres
Volume utile	60 Litres	90 Litres	130 Litres	180 Litres	310 Litres
Surface	28 dm <sup>2</sup>	38 dm <sup>2</sup>	38 dm <sup>2</sup>	64 dm <sup>2</sup>	79 dm <sup>2</sup>
Gaz	14 kW	22 kW	22 kW	33 kW	49 kW
Électrique	9,6 kW	13,5 kW	13,5 kW	21 kW	29 kW
L (mm)	900	1445	1445	1665	1765
P (mm)	820	1290	1290	1500	1560
H (mm)	1050	1030	1030	1030	1030

### Accessoires.

- ✓ Chariot porte bacs gastro.
- ✓ Chariot porte bacs gastro isolé.
- ✓ Chariot porte bacs gastro chauffant.
- ✓ Chariot à niveau variable.



**XL**  
concept

## SAUTEUSES POLYVALENTES ET AUTOCLAVES



### LA MULTI-FONCTION PAR EXCELLENCE.

La sauteuse polyvalente XL Concept Charvet répond à plusieurs besoins. Braisière, sauteuse, friteuse en paniers ou en vrac, marmite CD et BM, grâce à sa conception originale et la précision de son système de régulation, de 50° à 250° (gaz ou électrique), cet équipement est véritablement multi-fonction.

Dans sa version sous pression autoclave à 0,4 bar, (selon version) le couvercle est équipé d'un système de verrouillage et de soupapes de sécurité.

En fin de cuisson, l'élimination de la vapeur se fait automatiquement grâce à un procédé original de condenseur à eau.

#### Caractéristiques

- Fond de cuve en acier, épaisseur 15 mm.
- Couvercle et revêtement externe en AISI 304, épaisseur 20-10<sup>ème</sup>.
- Couvercle doublé équilibré à double paroi, avec vérin à gaz.
- Châssis en 30-10<sup>ème</sup> inox 304.
- Cuve avec basculement par moteur réducteur.
- Système de basculement de la cuve avec sécurités.
- Sonde de fond de cuve (sauteuse) et d'ambiance (marmite).
- Doseur volumétrique d'eau (chaude et froide).
- Disponible avec piétements hauteur 150 mm, 380 mm ou en version suspendue.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.
- Grille-égouttoir inox.
- Sonde à cœur sur versions autoclaves.
- Départ différé.
- Possibilité 99 programmes.

CAPACITES ET DIMENSIONS				
Volume total	130 Litres	175 Litres	220 Litres	260 Litres
Volume utile	110 Litres	145 Litres	180 Litres	220 Litres
Surface	52 dm <sup>2</sup>	69 dm <sup>2</sup>	87 dm <sup>2</sup>	103 dm <sup>2</sup>
Autoclave*	oui à 0,4 bars	oui à 0,4 bars	oui à 0,35 bars	non
Gaz	28 kW	35 kW	42 kW	52,5 kW
Électrique	17 kW	20 kW	27 kW	30 kW
L (mm)	1470	1725	2000	2255
P (mm)	1125	1125	1125	1125
H (mm)	950	950	950	950

Disponible en version autoclave.

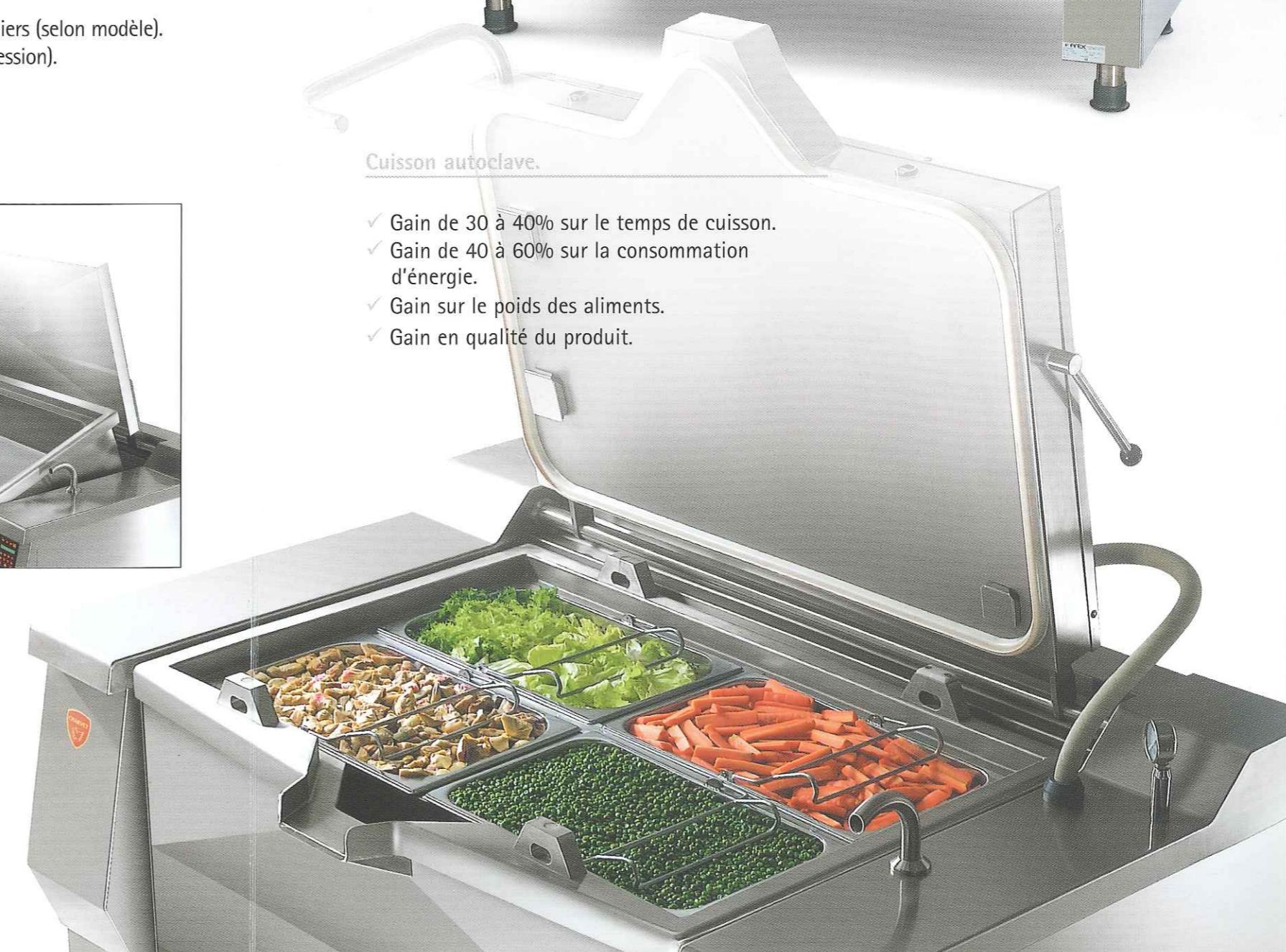
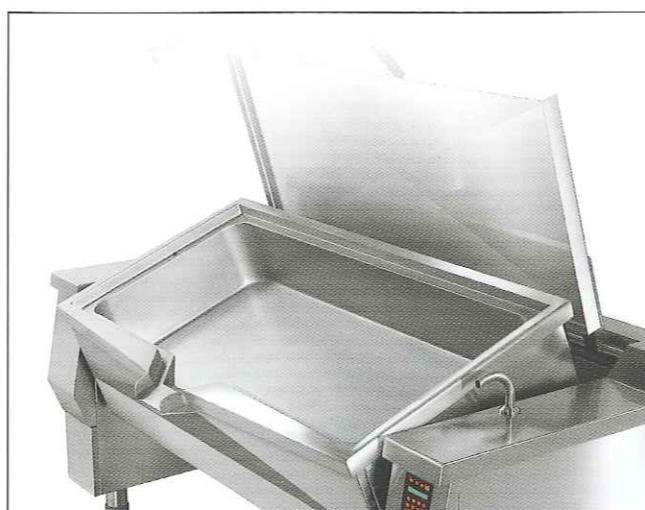
#### Options

- ✓ Commandes déportées.
- ✓ Roulettes.
- ✓ Douchette à enrouleur.
- ✓ Prise électrique 230 V.
- ✓ Relevage automatique des paniers (selon modèle).
- ✓ Sonde à cœur (version sans pression).
- ✓ Logiciel HACCP.
- ✓ Robinet de vidange en façade.



#### Cuisson autoclave.

- ✓ Gain de 30 à 40% sur le temps de cuisson.
- ✓ Gain de 40 à 60% sur la consommation d'énergie.
- ✓ Gain sur le poids des aliments.
- ✓ Gain en qualité du produit.



## CUISEURS AUTOMATIQUES A EAU



### TOUTES LES CUISSONS TRADITIONNELLES.

Les cuiseurs XL Concept permettent d'effectuer toutes les cuissons à l'eau: pâtes, riz, légumes, viandes.

Grâce à leur conception originale et leur système de programmation, ces cuiseurs facilitent les manutentions et augmentent les rendements.

#### Caractéristiques

- Structure portante en acier inox 20-30/10.
- Revêtement externe, récipient de cuisson et paniers perforés en AISI 316 L.
- Trop plein et robinetterie pour évacuation de l'amidon.
- Remplissage et mise à niveau automatique de la cuve.
- Douchette extractible pour faciliter le nettoyage et le refroidissement.
- Panier(s) avec relevage automatique et arrêt sur position égouttage.
- Système de sécurité contrôlant le niveau d'eau.
- Versions gaz, électrique ou vapeur.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.



CAPACITES ET PUISSANCES							
Volume en L	120	180	240	240	2 x 120	2 x 180	2 x 240
Nbre de cuves	1	1	1	2	2	2	2
Électrique Puissance en kW/h	16,5	22	27,5	27,5	2 x 16,5	2 x 22	2 x 27,5
Gaz Puissance en kW/h	27	36	45	45	2 x 27	2 x 36	2 x 45
Vapeur en Kg/h	35	45	60	60	2 x 35	2 x 45	2 x 60
Dim. (mm)	L P H	800 900 900	1000 900 900	1200 900 900	1400 900 900	1600 900 900	2000 900 900

#### • Équipements complémentaires

- ✓ Chariot porte bacs gastro.
- ✓ Chariot porte bacs gastro isolés.
- ✓ Chariot à niveau variable.



Détail tableau de commande

## ACCESSOIRES ET ENVIRONNEMENT

### LES COMPLÉMENTS INDISPENSABLES POUR OPTIMISER LES PERFORMANCES DE LA GAMME XL CONCEPT.

#### Les atouts

- Maximum d'efficacité pour un minimum d'encombrement.
- Ergonomie pour une plus grande facilité d'utilisation et d'entretien.

#### Caractéristiques

- Le tout, acier inox 18-10ème.
- Chariot de filtration d'huile capacité 75 litres.
- ✓ Puissance: 0,04 kW,
- ✓ Dim ext.: L.500 x P.645 x H.950/1080,
- ✓ Pompe inox,
- ✓ Sécurité thermique,
- ✓ 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.
- Chariot élévateur à manivelle.
- ✓ Dim ext.: L.720 x P.860 x H.925,
- ✓ Contenant de GN 2/1 ou 2 GN 1/1 (63 litres).
- ✓ 4 roues pivotantes avec frein.
- Chariot élévateur à vérin électrique.
- ✓ Puissance: 0,2kW,
- ✓ Dim ext.: L.720 x P.860 x H.925,
- ✓ Contenant de GN 2/1 ou 2 GN1/1 (63 litres),
- ✓ 4 roues pivotantes avec frein.



Chariot de filtration d'huile.

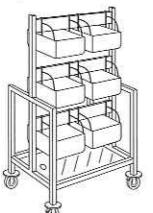
#### • Porte bacs GN 2/1 + 1 bac GN 1/1 sur glissière.

- ✓ Dim ext.: L.610 x P.730 x H.700,
- ✓ 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.



#### • Porte-paniers capacité 6 paniers GN1/1 avec anse (non fournis).

- ✓ Dim ext.: L.650 x P.800 x H.1540,
- ✓ 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.



#### • Grille-égouttoir inox.

- ✓ En série sur les sauteuses polyvalentes et les sauteuses à racleur,
- ✓ En option sur les marmites basculantes avec ou sans agitateur.



Chariot élévateur à manivelle.



Chariot élévateur électrique.

# LA QUALITE SIGNEE CHARVET.

## LA ROUSTESSE.

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 20 ou 30-10ème. 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 cuissages 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.



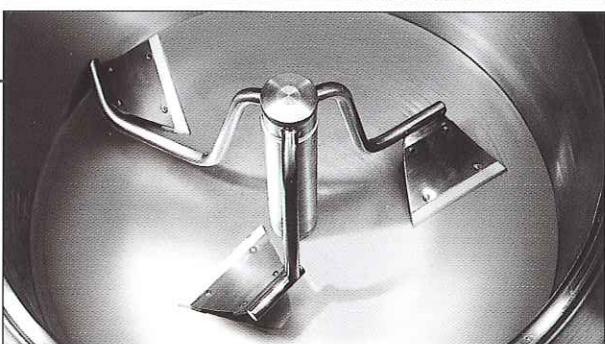
## L'ERGONOMIE.

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.



PRO 800

Petites et moyennes collectivités - Traiteurs - Restauration commerciale.



PRO 900

Moyennes et grandes collectivités - 1/2 pension lycées et collèges

Restauration d'entreprise - Restauration commerciale - Traiteurs.



PRO 1000

Grandes collectivités - Hôpitaux - Traiteurs - Cuisines Centrales

+ AÉROGAM

Restauration d'entreprise - Brasseries.



XL CONCEPT

A partir de 1000 couverts.



1170, rue Principale BP 3, 38850 Charavines. Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75.

Internet: [www.charvet.fr](http://www.charvet.fr) - e-mail: [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)

WARNED

## LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON.