

**EXTEND CONCEPT:  
LA NOUVELLE ARCHITECTURE CULINAIRE.**

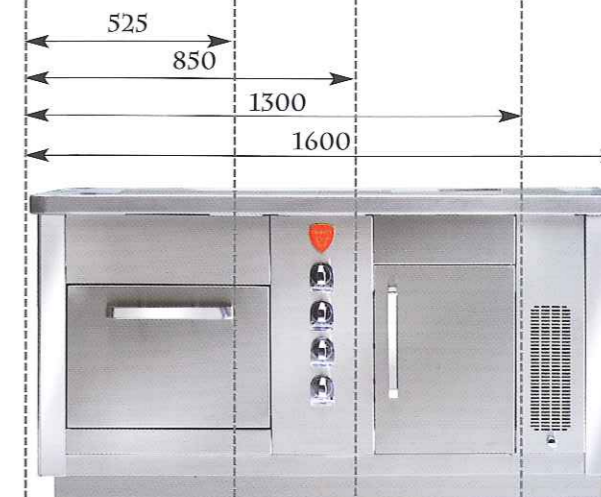


**LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON**



## EXTEND Concept

AVEC CHARVET, VOUS ALLEZ ENVISAGER AUTREMENT VOTRE PROJET D'ARCHITECTURE CULINAIRE. SUR LE PRINCIPE DE L'ÎLOT CENTRAL, EXTEND CONCEPT VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ DE COMPOSER LIBREMENT AVEC LES DIFFÉRENTS MODULES ET ÉLÉMENTS QUI VONT STRUCTURER VOTRE ESPACE DE CUISSON. C'EST VOUS QUI CRÉEZ SUR MESURE LE PIANO QUI VOUS RESSEMBLE. IL VOUS SUFFIT DE CHOISIR: CHARVET A TOUT PRÉVU.

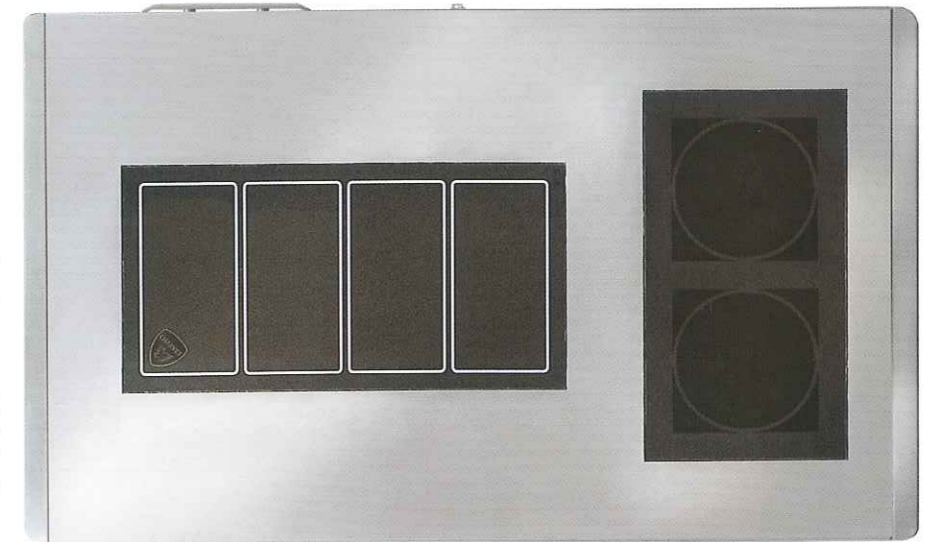


1600



- ENSEMBLE INDUCTION.
- 1 Induction multizone: 2 x 7 kW.
  - 1 Induction double foyer: 2 x 5 kW.
    - Générateurs déportés.
  - Four électrique GN2/1 traversant puissance 9kW + étuve 2/1 ou placard traversant.

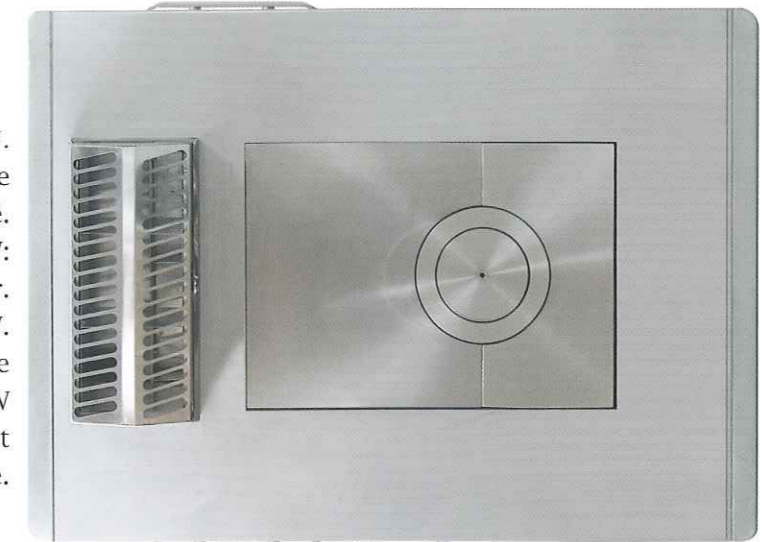
- ENSEMBLE 2 FEUX VIFS  
+ 1 PLAQUE COUP DE FEU.
- 2 Feux, double couronne 10 kW unitaire: grille fonte 420 x 300 mm.
    - Cuvette inox amovible.
  - Plaque coup de feu 495 x 700 mm à tampon excentré.
    - Brûleur 10,5 kW.
  - Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW.
    - Brûleur émaillé multirampe ou four électrique traversant 9 kW
  - + étuve GN2/1 ou placard traversant.



1300



- ÉLÉMENT PLAQUE COUP DE FEU.
- Plaque coup de feu fonte de 495 x 700 mm à tampon excentré.
  - Brûleur 10.5 kW: réfractaire de forte épaisseur.
  - Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW.
  - Brûleur émaillé multirampe ou four électrique traversant 9 kW
  - + étuve GN1/1 ou placard traversant 1/1 ou baie libre.



- ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS.
- 4 Feux, double couronne 10 kW unitaire: grille fonte 420 x 300 mm.
  - Cuvette inox amovible.
  - Four gaz GN 2/1 traversant 11 kW.
  - Brûleur émaillé multirampe ou four électrique traversant 9 kW
  - + étuve GN1/1 ou placard traversant 1/1 ou baie libre.



850



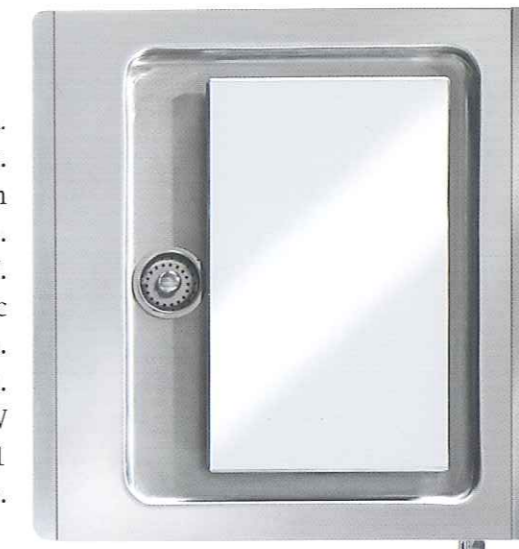
ÉLÉMENT BRÛLEUR À PAELLA.

- Brûleur à flamme pilotée à 3 commandes indépendantes. Puissance maxi 24 kW.
- Grille acier émaillé 600 x 600 mm. Allumage électrique.
- Tiroir inox de propreté.
- Four électrique traversant GN 2/1, 9 kW ou étuve 2/1 traversante ou placard 2 portes ou baie libre GN 2/1.



ÉLÉMENT PLANCHA.

- Plaque de cuisson contact.
- Plancha acier chromé 700 x 500 mm (épaisseur 20 mm).
  - Brûleur multirampe acier émaillé 15.5 kW.
  - Gorge chaudronnée en périphérie avec ruissellement d'eau et évacuation.
  - Thermostat de régulation.
  - Four électrique traversant GN2/1, 9 kW ou étuve 2/1 ou placard ou baie libre.



525



ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS.

- Sous grille fonte 420 x 300 mm.
- Brûleur double couronne à flamme centrale "i System" 10 kW.
- Veilleuse protégée des débordements.
- Sécurité gérée par thermocouple, pilotée par robinet ralenti plein feu à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en inox AISI 304.
- Tiroirs de propreté (x2) 420 x 420 x 30 mm derrière une porte d'armoire ou étuve.
- Option: bac à eau avec vanne manuelle.



ÉLÉMENT GRIL PIERRES DE LAVE.

- Gril barbecue gaz équipé de barreaux rond ou en V.
- Surface utile 400 x 680 mm.
- Réglable sur crémaillère.
- Brûleur à rampes inox.
- Puissance 13 kW.
- Pierres volcaniques ou briquettes réfractaires (en option).

EXTEND  
Concept



ELÉMENT PLANCHA LISSE AU CHROME DUR OU EN FONTE.

- Plaque de cuisson contact 300 x 500 mm (épaisseur 20 mm).
- Brûleur émaillé multirampe 8 kW.
- Régulation thermostatique sur version chrome.
- Gorge périphérique chaudronnée
- Angles coquillés.
- Ruissellement d'eau et évacuation par bonde de vidange et crépine amovible.



ELÉMENT BARBECUE ÉLECTRIQUE.

- Gril de surface utile 350 x 550 mm.
- Surface de cuisson en fonte ajourée permettant la chute des graisses dans son bac à eau.
- Ensemble grille/résistance sur charnières pour l'accès aisé au nettoyage.
- Puissance 6 kW.
- Arrivée d'eau réglable par vanne en façade.
- Vidange en soubassement.



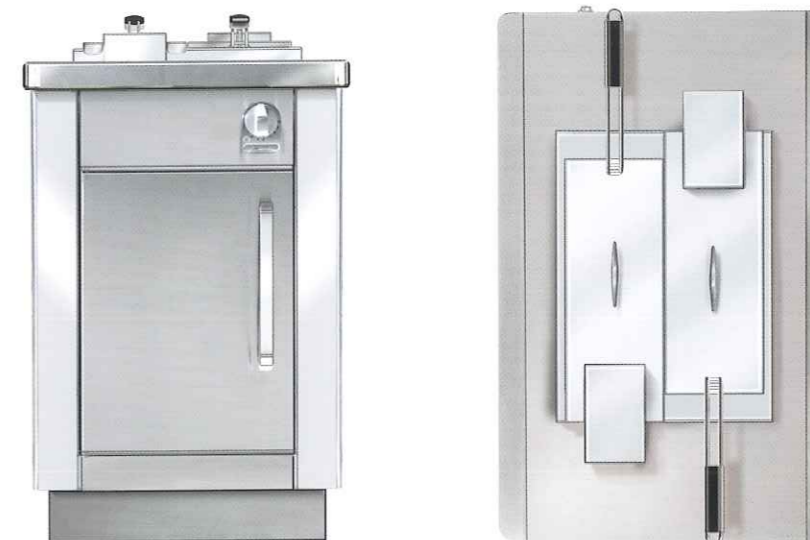
#### ELEMENT CUISEUR À PÂTES GN1/1.

- Thermoplongeur amovible, puissance 11 kW, piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Voyant de mise en marche et thermostat de sécurité.
- Cuve inox AISI 316L pentée avec double fond perforé.
- Zone d'égouttage des paniers avec grille amovible.
- Goulotte de récupération de l'amidon avec tube d'écoulement faisant office de bonde de vidange de cuve.
- Température constante et renouvellement permanent de l'eau de cuisson.
- Dotation: 6 paniers GN 1/6, inox avec poignées isolantes.



#### ELEMENT BAIN MARIE GN 4/3.

- Cuve inox 20/10° AISI 304 avec robinet de vidange à boisseau en soubassement.
- Tôle de fond perforée.
- Tube surverse fourni.
- Piloté par doseur d'énergie avec position arrêt.
- Couvercle inox amovible.
- Puissance 2 kW-1/230 V-N+T.



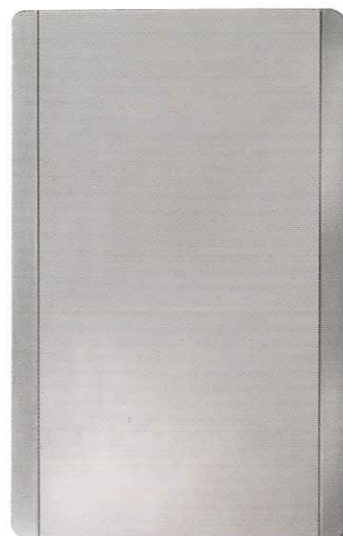
#### ELÉMENT FRITEUSE DOUBLE.

- 2 friteuses indépendantes.
- Capacité unitaire 7 litres/8 kW.
- Production 18kg/h par friteuse.
- Cuve inox emboutie à zone froide.
- Résistance inox amovible.
- Thermostat de sécurité.
- Vidange + bac et tamis de filtration en soubassement.



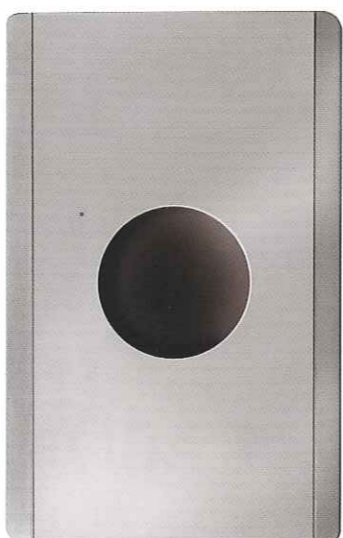
#### BRAISIÈRE FIXE ÉLECTRIQUE.

- Pour les pièçages, les mijotages, les cuissons en eau, le maintien en température.
- Cuve inox chaudronnée.
- Fond diffuseur, épaisseur 6 mm, parois verticales 20/10°.
- Dimensions utiles: 305 x 510 x profondeur 140 mm.
- Capacité 15 litres.
- Cuve amovible à poignées de manutention rétractables vidange et sur verse.
- Puissance 5.7 kW.



**ELÉMENT NEUTRE.**

- Dessus inox 30/10° d'épaisseur.
- Soubassement placard neutre GN1/1 équipé de 2 portes.

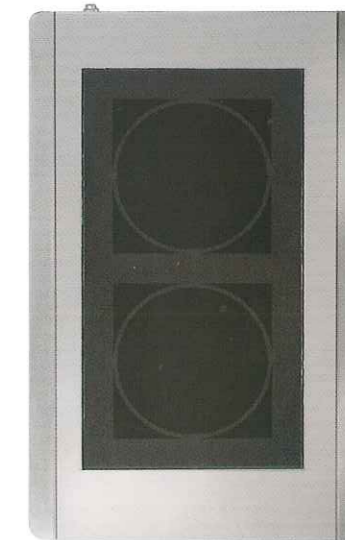


**ELÉMENT WOK À INDUCTION.**

- Foyer vitrocéramique, diamètre de 290 mm concave destiné à recevoir les poêles wok (non fournies).
- Puissance 5 kW.
- Potentiomètre de réglage de puissance.
- Voyants de fonctionnement.



*Foyer multizone*



*Double foyer*

**ELÉMENTS PLAQUE À INDUCTION.**

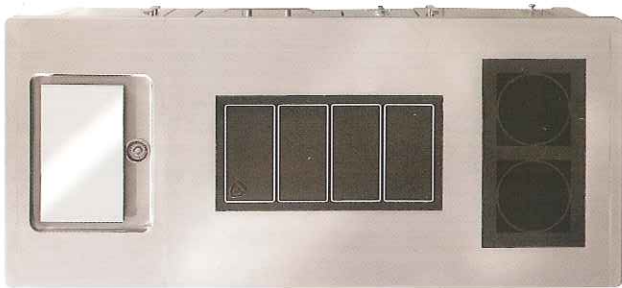
- Double foyer: 2 x 5 kW sous plaque vitrocéramique.
- Dimensions: 370 x 690 mm (épaisseur 6 mm).
- Potentiomètre de réglage de puissance.
- Générateur déporté et ventilé.
- Foyers multizone: 2 x 7 kW sous plaque vitrocéramique.
- Dimensions: 420 x 810 mm, (épaisseur 6 mm).
- Déclenchement des zones de chauffe selon le positionnement des récipients.
- Générateur déporté et ventilé.



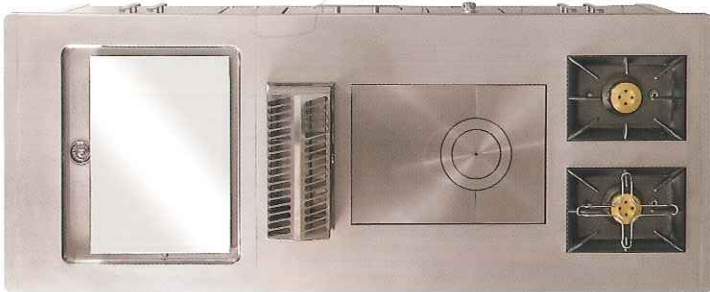
**ELÉMENT WOK GAZ.**

- Tuyère centrale chaudronnée équipée d'un brûleur de 32 kW (21 têtes) protégé des projections.
- Cuvette périphérique en inox réfractaire avec ruissellement d'eau commandé par vanne en façade (vidange).
- Support amovible pour poêle wok (non fournie).





*Quelques exemples de la nouvelle "architecture culinaire" ...*



**LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON**

1170 rue Principale BP 3, 38850 CHARAVINES. Tél : 04 76 06 64 22 - Fax : 04 76 55 78 75.  
[www.charvet.fr](http://www.charvet.fr) - [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)