



GAMME XL CONCEPT

**XL**  
Concept

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

**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**

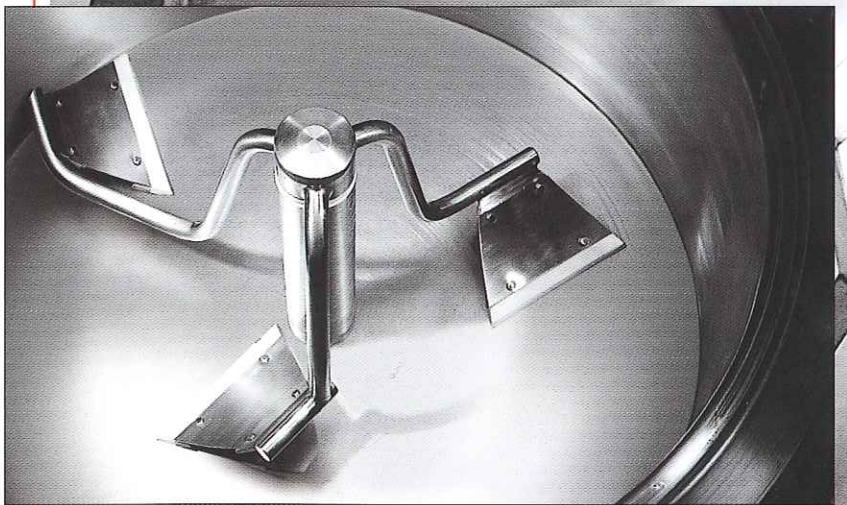
UNE SURVEILLANCE  
AUTOMATIQUE, UNE QUALITE  
GARANTIE.

**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.



**XL**  
Concept

## MARMITES BASCULANTES AVEC OU SANS AGITATEUR

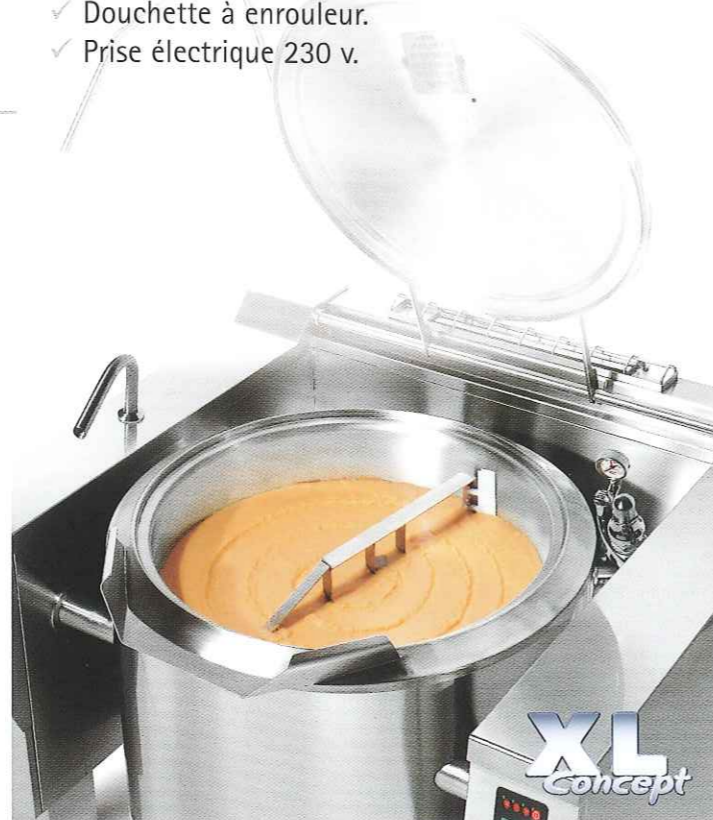


- Démarrage différé et mise à niveau automatique de la double enveloppe.
- Trappe de remplissage sur couvercle et grille de sécurité.
- Raccordement pour optimiseur et traçabilité HACCP.

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	1255	1355	1355	1455	1555	1655	1755
P	1033/1150	1055/1200	1133/1250	1253/1310	1300/1390	1400/1490	1400/1590
H	950	950	950	950	950	950	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	-

### 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.



**XL**  
Concept

## CUISEURS AUTOMATIQUES A EAU



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	800	1000	1200	1400	1600	2000	2400
P	900	900	900	900	900	900	900
H	900	900	900	900	900	900	900

### 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.

### Equipements complémentaires

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



Détail tableau de commande



**XL**  
Concept

## 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...

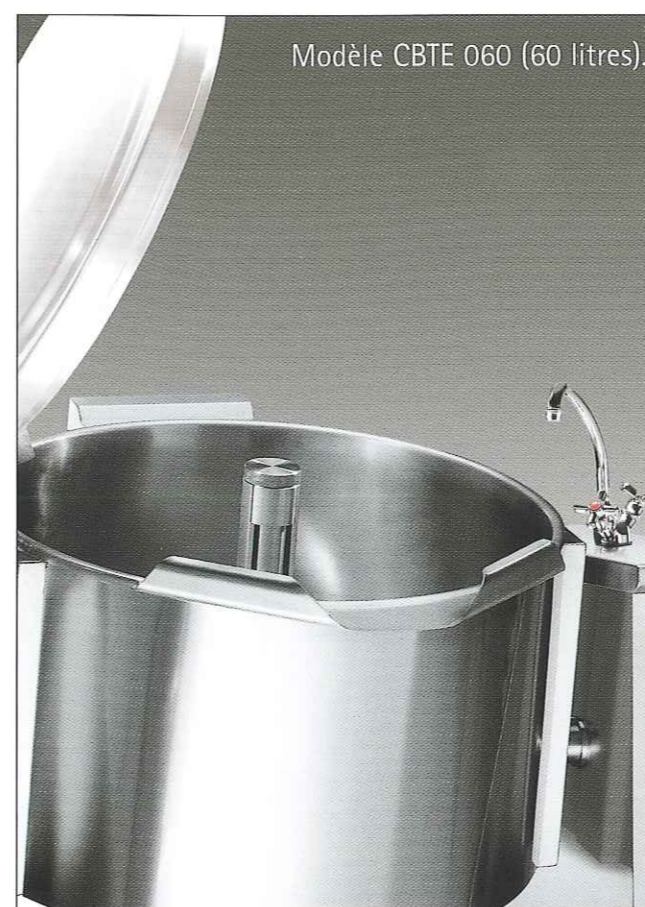
### Caractéristiques techniques

- Cuve acier AISI 316, épaisseur 30-10<sup>ème</sup>.
- Revêtement externe en AISI 304, épaisseur 20-15/10.
- Doseur volumétrique.
- Cuve avec basculement motorisé.
- Couvercle doublé équilibré avec verins à gaz.
- Température de cuisson de 50 à 110°, réglable au degré près.
- Disponibles en version chauffe directe et indirecte (bain-marie).
- Programmation des cycles et sens de rotation (15 à 80 t/mn), température et temps de cuisson.
- Gaz, électrique, vapeur.
- Double enveloppe et agitateur toute hauteur (selon version).
- Pression de la double enveloppe: 0,5 BAR.
- Agitateur amovible en inox et racleur Téflon®.
- Possibilité de 99 programmes.

**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.



Modèle CBTE 060 (60 litres).

- 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**

	75 Litres	115 Litres	155 Litres	225 Litres	355 Litres
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
Electrique	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

**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 30-10<sup>ème</sup>.
- 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.

**Accessoires.**

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



## 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 optimiser 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
Electrique	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.





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
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	800	1000	1200	1400	1600	2000
	P	900	900	900	900	900	900
	H	900	900	900	900	900	900

Equipements complémentaires

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



Détail tableau de commande



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.

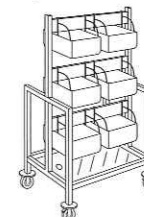
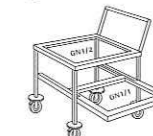
Caractéristiques

- Le tout, acier inox 18-10<sup>ème</sup>.
- 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 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 20 ou 30-10<sup>ème</sup>**. 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.



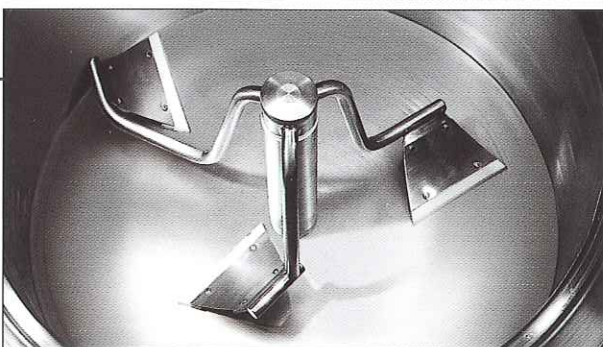
## L'ERGONOMIE.

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 aisé : 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.

**XL**  
Concept



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)