



Firma LCF - bogate doświadczenie, unikalne marki, wsparcie serwisowe, na którym możesz polegać!

Witamy i dziękujemy za wybór współpracy z firmą LCF. Nasz katalog produktów 2020 jest wynikiem naszego wieloletniego doświadczenia w naszej branży oraz połączenia i ścisłej współpracy z prestiżowymi markami i fabrykami.

Naszą główną wizją jest oferowanie najlepszego możliwego wsparcia na rynku najlepszym producentom urządzeń gastronomicznych i urządzeń kawowych na świecie. Jak planujemy to osiągnąć?

- ▶ Zespół menedżerów produktu do codziennego wsparcia
- ▶ Zapas części zamiennych i serwis Hotline 24/7
- ▶ Zespół wyszkolonych techników i ekspertów
- ▶ Centrum szkoleniowe z funkcjonalną kuchnią w Warszawie
- ▶ Zespół szefów kuchni gotowy pomóc w wyborze odpowiedniego sprzętu do profesjonalnej kuchni

Firma: LCF Kuchnie Sp. z o.o.

NIP: 952 212 90 39

Adres: Urocz 26, 04-651
Warszawa, Polska

Godz. otwarcia: 8.00 - 16.00

Kontakt: T: +48 22 299 0059
E: info@lcfkuchnie.pl
W: www.lcfkuchnie.pl

LCF HOME: E: biuro@lcfkuchnie.pl
T: +48 884 884 538

LCF PROFI: E: sales@lcfkuchnie.pl
T: +48 604 970 515

LCF SWEET: E: sales2@lcfkuchnie.pl
T: +48 731 454 612

LCF SERVICE: E: service@lcfkuchnie.pl
T: +48 501 523 368

SPIS TREŚCI

CHARVET GAMA KUCHNI - WPROWADZENIE	STRONA 3
CHARVET BESPOKE - CECHY.....	STRONA 4
CHARVET BESPOKE - REALIZACJE.....	STRONA 5
CHARVET PRO 700 - CECHY.....	STRONA 9
CHARVET PRO 700 - REALIZACJE	STRONA 11
CHARVET PRO 800 - CECHY	STRONA 12
CHARVET PRO 800 - REALIZACJE.....	STRONA 14
CHARVET PRO 900 - CECHY.....	STRONA 15
CHARVET PRO 900 - REALIZACJE.....	STRONA 17
CHARVET PRO 1000 & AEROGAM - CECHY.....	STRONA 18
CHARVET PRO 1000 & AEROGAM - REALIZACJE.....	STRONA 20
AMBASSADE SPRZĘT DO GOTOWANIA - WPROWADZENIE.....	STRONA 21
AMBASSADE KUCHNIE ELEKTRYCZNE - CECHY.....	STRONA 23
AMBASSADE KUCHNIE GAZOWE - CECHY.....	STRONA 24
AMBASSADE COMBI KUCHNIE - CECHY.....	STRONA 25
AMBASSADE KUCHNIE MOBILNE - CECHY.....	STRONA 26
WSPARCIE - JAK WYBRAĆ ODPOWIEDNĄ KUCHNIĘ DLA KLIENTA	OSTATNIA STRONA





CHARVET - AUTENTYCZNE WYPOSAŻENIE KUCHNI RODEM Z FRANCJI

Francuski producent profesjonalnego sprzętu kuchennego do profesjonalnych kuchni, od 1934 r. Charvet zawsze umieszczał swoją doskonałość w prestiżowych miejscach. Charvet pozostaje firmą rodzinną, niezależną od jakiejkolwiek grupy. To niemal stuletnia marka służy zarówno instytucjom, jak i najbardziej wymagającym restauratorom. Położona u podnóża gór Chartreuse, stara się zachować wartości precyzji, trwałości i hojności.

Charvet BESPOKE - wyspa, która mierzy talent szefa kuchni - wszystko, czego zapragniesz

Charvet PRO 700 - kompaktowy, wydajny, trwały - idealny do kuchni komercyjnych.

Charvet PRO 800 - elastyczne i modułowe rozwiązania do optymalizacji powierzchni.

Charvet PRO 900 - pojemność, moc i wydajność - dla średnich kuchni.

Charvet PRO 1000 & AEROGAM - maksymalna pojemność i higiena.



BESPOKE - OBUDOWA PODKREŚLAJĄCA TALENT KUCHARZA



Ponieważ każda kuchnia jest wyjątkowa... Odznaczone doskonałością moduły dostosowane do indywidualnych potrzeb są zgodne z naszymi tradycjami kulinarnymi. Specjalnie poświęcone restauracjom wyspy na zamówienie **Charvet** są wytwarzane indywidualnie po szczegółowym przestudiowaniu potrzeb szefa kuchni i spersonalizowanym rysunku. Charakteryzują się najwyższą jakością wykonania, wysokim poziomem wydajności, a także ekskluzywnym wykończeniem estetycznym.

Dzieląc się ambicją przekraczania granic i kreatywności, towarzyszą one dążeniom szefa kuchni do wspólnej przyjemności. Wyspy **Charvet** robione na zamówienie są dostosowywane do wszystkich oczekiwań, które szef kuchni potrzebuje do realizacji potrawy. W oparciu o specyfikacje szefa kuchni, projekt biura **Charvet** wyposażony w najbardziej wyrafinowane narzędzia w zakresie CAD, jesteśmy odpowiedzialni za doradztwo, towarzyszenie na każdym etapie projektu.



Moduły Charvet są zaprojektowane z uwzględnieniem przestrzeni i objętości dostępnych w każdej kuchni: jej powierzchni i organizacji. Układ obszarów roboczych; wybór urządzeń kuchennych, wybór wykończenia (mosiądz, chrom, stal nierdzewna, stal emaliowana) i kolory są przedmiotem zaawansowanych badań. Kuchnia szefa kuchni jest badana pod każdym względem. Naszym priorytetem jest precyzja i płynność każdego ruchu w kuchni.



CHARVET BESPOKE - REALIZACJE - FRANCJA I MEKSYK



GOLDEN TULIP, Aix-les-Bains, France



LA CABALAZA, Tuxtla Gutierrez, Mexique



CHARVET BESPOKE - REALIZACJE - HISZPANIA I FRANCJA



LA OLA, Bilbao, Pays Basque



L'AUBERGE DU PONT, Pont-du-Château, France



CHARVET BESPOKE - REALIZACJE - HISZPANIA I FRANCJA



RESTAURANTE LASARTE, Barcelone, Espagne



GOLDEN TULIP, Marseille, France



CHARVET BESPOKE - REALIZACJE- FRANCJA I SINGAPUR



LA CABANE DU PECHEUR, La Tour, France



LES AMIS, Singapour



CHARVET PRO 700 - KOMPAKTOWY, WYDAJNY, TRWAŁY



Idealny do komercyjnych kuchni restauracyjnych, gastronomicznych lub kuchennych. Z głębokością 700 mm składa się z szerokiego wyboru urządzeń gazowych lub elektrycznych (dostępnych ponad 80 modułów) zamontowanych na piekarniku, szafce lub jako nadstawka. **Charvet PRO 700** oferuje kompaktową gamę dla profesjonalistów, którzy chcą być wyposażeni w wydajny, solidny i trwały sprzęt, jednocześnie preferując dostępną przestrzeń.

Dostosowania możliwe na życzenie.

- Solidność i trwałość: rama ze stali nierdzewnej; Błat o grubości 20/10, pionowa obudowa i nogi ze stali nierdzewnej; emaliowane panele sterowania.
- Wydajność - duża moc palników, duże przestrzenie i możliwość dostosowania do własnych potrzeb.



Wygląd i szerokie opcje:

- Optymalna higiena: precyzyjnie wykonane blaty, tacki ociekowe, gładkie kąty itp.
- Ulepszony projekt-jednolita bryła. Możliwość profesjonalnego połączenia modułów dla jeszcze większej higieny powierzchni roboczej i trwałości.



CHARVET PRO 700 - KOMPAKTOWY, WYDAJNY, TRWAŁY



Dostępne funkcje:

- Pełne moduły jednostek gazowych i elektrycznych Piekarnik i szafa GN2 / 1: palniki 6,5 kW i 10 kW, solidne blaty, indukcje itp. (Szer.. 400, 600 i 800 mm i gł. 280 mm).
- Przechylne patelnie na gaz i prąd.
- Patelnia Combi: stała patelnia do duszenia z 2 strefami grzewczymi.

Dostępne funkcje:

- Inne urządzenia kuchenne: frytkownice, bemały, makaroniarka, wok indukcyjny, grille, plancha itp.
- Wykończenie opcji kolorystycznych panelu przedniego dla indywidualnej personalizacji i estetyki.



Dostępne funkcje:

- Liczne opcje i akcesoria dostępne: Szyny, wyjmowane półki, półki na garnki itp ...
- Personalizacja: wykończenie emaliowane „kolor” PREMIUM, blat pojedynczy, integracja zimnych lub gorących szuflad itp.



CHARVET PRO 700 - REALIZACJE - FRANCJA



MFR, Saint-Aubin-D'Aubigné, France



MFR, Saint-Aubin-D'Aubigné, France



CHARVET PRO 800 - ELASTYCZNY, ERGONOMICZNY I UNIWERSALNY



Restauracje, firmy cateringowe, małe i średnie instytucje: asortyment, który dostosowuje się do Twojej przestrzeni. Z głębokością 800 mm składa się z szerokiego wyboru urządzeń gazowych lub elektrycznych (dostępnych ponad 200 modułów) zamontowanych na piekarniku, szafce lub jako nadstawka. **Charvet PRO 800** oferuje kompaktową i wszechstronną ofertę dla profesjonalistów, którzy chcą być wyposażeni w wydajny, solidny i trwały sprzęt, jednocześnie preferując dostępną przestrzeń.

PRO 800 pozwala również na realizację wysokiej jakości zestawów przyściennych lub wysp centralnych, dedykowanych do produkcji.

- Solidność i trwałość: konstrukcja ze stali nierdzewnej; Błat o grubości 30/10, pionowa obudowa i nogi ze stali nierdzewnej; emaliowane panele sterowania.
- Wydajność komponentu, wybrana ze względu na jego jakość.



- Optymalna higiena: zaokrąglone rogi, tace ociekowe itp ...
- Personalizacja: pojedynczy higieniczny blat, wyjmowane półki, specjalne windy i konfiguracja itp ...



CHARVET PRO 800 - ELASTYCZNY, ERGONOMICZNY I UNIWERSALNY



Dostępne funkcje:

- Pełne moduły jednostek gazowych i elektrycznych Piekarnik i szafka GN 2/1: palniki 6,5 i 10 kW, solidne blaty, indukcje itp.
- Moduły gazowe i elektryczne (szer. 425, 850 i wys. 320, 380 mm).
- Przechylne patelnie na gaz i prąd.
- Patelnia Combi: stała patelnia dusząca z 2 strefami grzewczymi.
- Kuchenka niskotemperaturowa.

Dostępne funkcje:

- Inne urządzenia kuchenne: frytkownice, bemały, makaroniarka, wok indukcyjny, grille, plancha itp.
- Nowe wykończenie PREMIUM do indywidualnego dostosowania.



- Liczne dostępne opcje i akcesoria: szyny, wyjmowane półki, stojaki itp.
- Personalizacja: PREMIUM „kolor” wykończenie emaliowane, pojedyncze blaty, integracja zimnych lub gorących szuflad itp.



CHARVET PRO 800 - REALIZACJE - FRANCJA



DEL ARTE, Avranches, France



LE DALLOYAU, Marseille, France



CHARVET PRO 900 - WYDAJNOŚĆ, MOC I TRWAŁOŚĆ



Charvet PRO 900 oferuje wysoce wydajną gamę dla profesjonalistów, którzy chcą być wyposażeni w solidny i trwały sprzęt zdolny do przetwarzania dużych ilości (szkoły, restauracje korporacyjne itp.).

Wszystkie rozwiązania do przetwarzania dużych ilości. Skierowane przede wszystkim dla dużych restauracji, średnich i dużych instytucji. Z głębokością 900 mm składa się z szerokiej gamy urządzeń gazowych i elektrycznych (**dostępnych ponad 200 modułów**) zamontowanych na piekarniku, szafce lub jako element górny. Zakres ten jest szczególnie ceniony ze względu na duże objętości i wysoką moc zbiorników.



Charvet PRO 900 umożliwia także realizację wysokiej jakości zestawów przyściennych lub wysp centralnych, dedykowanych do produkcji. Pojedynczy blat sprawia, że gotowanie jest higieniczne i łatwe do czyszczenia.



CHARVET PRO 900 - WYDAJNOŚĆ, MOC I TRWAŁOŚĆ



- Optymalna higiena: zaokrąglone rogi, tace ociekowe, precyzyjny montaż od krawędzi do krawędzi itp.
- Wszechstronność: różnorodność komponentów.
- Udoskonalona konstrukcja i ergonomiczne elementy sterujące.
- Personalizacja: emalia „kolorowa” PREMIUM wykończenie, pojedynczy blat, integracja zimnych lub gorących szuflad itp.

- Łatwe zarządzanie dużymi objętościami i optymalizacja czasu gotowania.
- Solidność i trwałość: konstrukcja ze stali nierdzewnej; Blat o grubości 30/10, pionowa obudowa i nogi ze stali nierdzewnej; emaliowane panele sterowania.
- Wydajność: szybki wzrost temperatury i równe gotowanie.



Dostępne funkcje:

- Pełne moduły jednostek gazowych i elektrycznych piekarnik lub szafka: palniki 6,5 i 10 kW, indukcje, pełne blaty itp.
- Moduły gazowe i elektryczne (szer. 425, 850 i wys. 320, 380 mm).
- Bezpośrednio podgrzewane lub przechylne naczynia do gotowania
- Przechylne patelnie z mocnymi elementami ruchomymi.
- Wysokowydajne frytownice gazowe i elektryczne - z zintegrowaną filtracją.
- Inne urządzenia kuchenne: bemyary, makaroniarka, azjatycki wok, palnik paella.



CHARVET PRO 900 - REALIZACJE - FRANCJA



COLLEGE COUBERTIN, Luc en Provence, France



LYCEE D'ALLAUCH, Allauch, France



CHARVET PRO 1000 & AEROGAM - MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ



Charvet PRO 1000 oferuje wysoce wydajną gamę dla profesjonalistów, którzy chcą być wyposażeni w solidny i trwały sprzęt zdolny do przetwarzania dużych ilości (szpitale, firmy cateringowe, kuchnie centralne itp.).

Charvet PRO 1000 to seria specjalnie zaprojektowana do intensywnego użytkowania.

Moc innowacji. Skonstruowane dla dużych instytucji. Z głębokością 1000, składa się z szerokiego wyboru urządzeń gazowych lub elektrycznych (dostępnych ponad 150 modułów) zamontowanych na piekarniku, szafce. Gama ta jest szczególnie ceniona ze względu na duży wybór garnków o dużej pojemności i patelni o dużej pojemności.



Przygotowanie dużych porcji i optymalizacja czasu gotowania. **Charvet PRO 1000** - Solidność i trwałość: konstrukcja ze stali nierdzewnej; Błat o grubości 30/ 10, pionowa obudowa i nogi ze stali nierdzewnej.

- Wydajność: szybki wzrost temperatury i równomierne gotowanie.
- Skuteczność: zarządzanie dużymi objętościami i optymalizacja czasu gotowania.



CHARVET PRO 1000 & AEROGAM - MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ



- Optymalna higiena: zaokrąglone rogi, tace ociekowe, precyzyjna krawędź do krawędzi
- Wszechstronność: różnorodność komponentów.
- Możliwość połączenia z AEROGAM lub FIREX.
- Personalizacja: single top oraz wiele innych.
- Pełny i technologiczny zakres specjalnie zaprojektowany dla gastronomii instytucjonalnej.

Dostępne funkcje:

- Pełne moduły jednostek gazowych i elektrycznych, piekarnik lub szafka.
- Dostępne jednostki: szerokość 500 mm lub 1000 mm.
- Bezpośrednie ogrzewanie lub mocowane uchylne patelnie.



Dostępne funkcje:

- Inne urządzenia kuchenne: frytkownice, bemary, urządzenie do gotowania makaronu, azjatycki wok, palnik paella itp.
- Liczne opcje i dostępne akcesoria: szyny, wyjmowane półki, panele wypełniające itp.
- Personalizacja: single top, możliwość zamówienia zimnych lub gorących szuflad itp.



CHARVET PRO 1000 - REALIZACJE - FRANCJA



COLLEGE COUBERTIN, LUC en Provence, France



**TISSERAND RESTAURATION
Montferrand Le Château, France**



AMBASSADE DE BOURGOGNE - Z DOMU KUCHNI FRANCUSKIEJ

Niezależnie od tego, czy jesteś właścicielem restauracji, zakładem żywienia, czy operatorem małej restauracji, Ambassade de Bourgogne oferuje bardzo duży wybór wytrzymałych, mocnych i wszechstronnych urządzeń do gotowania. Zbudowane w sercu regionu Burgundii, gastronomicznego serca Francji, nasze produkty są synonimem solidności i wydajności. Oferują zarówno energię gazową, jak i elektryczną i wszystkie posiadają certyfikat CE. Od projektu do produkcji.

Francuska produkcja o długich tradycjach i sprawdzonych rozwiązaniach technicznych.

**Skoncentrowany na minimalnych elementach elektronicznych
- prosty w instalacji i obsłudze.**

**Głębokość 650-700 mm: kuchenki gazowe, kuchenki elektryczne. Grille, frytkownice,
kuchenki do makaronu, szafki, mobilne.**

**Idealny asortyment do gotowania w małej restauracji, barach,
od początku zaprojektowane dla szefa kuchni.**



AMBASSADE DE BOURGOGNE - NA WSZYSTKIE POTRZEBY KUCHNI



Niezależnie od tego, czy jesteś właścicielem restauracji, zakładem żywienia, czy operatorem małej restauracji, Ambassade de Bourgogne oferuje bardzo duży wybór wytrzymałego, mocnego i wszechstronnego sprzętu do gotowania. **Zbudowane w sercu regionu Burgundii, gastronomicznym sercu Francji,** produkty **Ambassade de Bourgogne** są synonimem solidności i wydajności. Oferują zarówno energię gazową, jak i elektryczną i wszystkie posiadają certyfikat CE.

Od projektu do produkcji: Płyty kuchenne **Ambassade** wykonane są z grubej stali nierdzewnej. Elementy wokół palników/płyt są uszczelnione i mogą zbierać znaczną ilość wody bez ryzyka przelewania i są łatwe do czyszczenia aby otrzymać doskonałą higienę. Palniki gazowe (od 1,5 kW do 5 kW) mają masywną mosiężną nasadkę, a korpus palnika jest wykonany z aluminium. Można je wyjmować, aby ułatwić czyszczenie płyty. Ze względów bezpieczeństwa termometr oporowy jest standardem.



Temperatury są odczytywane bezpośrednio na pokrętkach sterujących: nie trzeba się pochylać, jest to bardzo wygodne w użyciu. Zapłon elektryczny jest opcjonalny. Wypracowana ergonomia: rączki, uchwyty, zapewniają większe bezpieczeństwo i optymalizują komfort użytkowania. Piece (proste lub podwójne) z emaliowanej blachy kwasoodpornej, ich ściany boczne mają 4 poziomy, aby uzyskać najlepszą funkcję pieczenia na różnych wysokościach. Jest łatwy do czyszczenia.



ELEKTRYCZNE KUCHNIE - GŁÓWNE MOŻLIWOŚCI I OPCJE

Kuchenka elektryczna

Można ją również używać w trybie gotowania na parze.

Płyty elektryczne

- żeliwne.

Urządzenia elektryczne

Jest 4 lub 5 zakresów promieniowania o mocy 1,4-3,5 kW.

Zakres indukcji

Wskaźnik mocy

Bemiar wodny

na pojemniki GN 1/1.



Zamknięta neutralna szafka.

Z półkami.

Piece wielofunkcyjne

Funkcje pieców statycznych lub konwekcyjnych.

Otwarta neutralna szafka

Z półkami

Gorąca szafka na talerze.

Do pojemników 1/1 GN.



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

GAZOWE KUCHNIE - GŁÓWNE MOŻLIWOŚCI I OPCJE

Tylna ściana/obudowa ze stali.

Dla łatwego czyszczenia.

Chromowane kurki.

Opcjonalnie.

Uchwyty ze stali nierdzewnej.

Opcjonalnie.

Stal nierdzewna cokół
przypodłogowy -
demonutowany.

Linia wykoń. ze stali nierdzewnej.

Na życzenie.



Wbudowany zlew

ze stali nierdzewnej.
W jednym blacie dla
łatwości czyszczenia.

Palniki gazowe o mocy

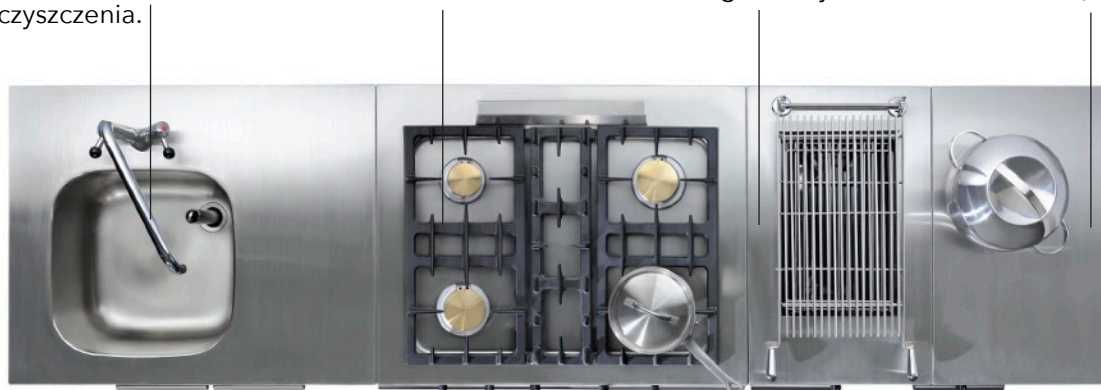
od 1,5kW, 3,5kW,
5kW - 7kW.

Grille gazowe.

Z różną wysokością
stref grzewczych.

Neutralny blat roboczy.

Z wykończeniem ze stali
nierdzewnej .





KUCHNIE KOMBI - GŁÓWNE MOŻLIWOŚCI I OPCJE

Grille gazowe / patelnie.

Grille żebrowane, patelnie,
patelnie chromowane.

Zakresy gazu. Palniki

gazowe 2 x 3 kW, 1 x 4
kW, 1 x 1,5 kW palniki.

Frytkownice elektryczne

6-litrowy z 3kW, 8-litrowy z 7,5kW,
9-litrowy z 9kW, 12- litrowy z
12kW lub podwójny.



**Zamknięta
neutralna szafka**
Z półkami.

Piece wielofunkcyjne
Funkcje pieców statycznych
lub konwekcyjnych.

**Otwarta
neutralna szafka**
z półkami.





KUCHNIE MOBILNE - GOTOWANIE NA OGRODZIE



Gdziekolwiek musisz wyjść z kuchni i zaprezentować swoje umiejętności gotowania przed swoimi klientami **w letniej restauracji lub letnim ogrodzie. Dla firm cateringowych** przygotowujących wysokiej jakości jedzenie na imprezy publiczne.



Grille gazowe / patelnie.

Grille żebrowane, patelnie, patelnie chromowane lub z żeliwa.

Zakresy gazu. Palniki gazowe 2 x 3 kW, 1 x 4 kW, 1 x 1,5 kW palniki.

Gorąca szafka na gotowe dania.

Na pojemniki 1/ 1 GN.

WSPARCIE

1. DYSKUSJA Z KLIENTEM I WYBÓR WŁAŚCIWEJ GAMY Z OFERTY LCF KUCHNIE

LCF LINIA KUCHNI / SEGMENT RYNKU:	AMBASSADE DE BOURG.	CHARVET PRO 700	CHARVET PRO 800	CHARVET PRO 900	CHARVET PRO 1000	CHARVET BESPOKE
Dań dziennie:	10-50	50-100	100-300	150-500	500up	100up
Studio gotowania szefa kuchni.	✓					
Małe Bistro, Bar lub Café	✓	✓				
Mała rodzinna restauracja	✓	✓				✓
Średnia restauracja w hotelu		✓	✓			✓
Sektor publiczny, szkoły i instytucje	✓			✓	✓	
Zakłady produkcyjne i cateringi				✓	✓	

2. ZRÓB MAŁY PROJEKT KUCHNI KLIENTÓW I SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM SALES MANAGEREM
3. NAJSZYBCIEJ JAK MOŻEMY OTRZYMASZ PROJEKT I WSTĘPNĄ OFERTĘ CENOWĄ
4. PO ZAPOZNANIU SIE Z OFERTĄ KLIENT SKŁADA ZAMÓWIENIE NA EMAILA BIURO@LCFKUCHNIE.PL I KIEROWNIK SPRZEDAŻY WYSYŁA PROFORMĘ .
5. PO ZGŁOSZENIU PŁATNOŚCI OTRZYMAMY INFORMACJĘ O SZACUNKOWEJ DACIE WYSYŁKI TWOJEGO ZAMÓWIENIA. .