CHARIOTS ÉTUVES CHAUFFANTES ÉLECTRIQUES "PASSE PARTOUT"

delrue
MATERIEL DE CUISSON
www.delrue-cuisson.com

GESTION EN FAÇADE DE L'HUMIDITÉ PAR L'OURA



↗ CP5VF
Entrée 600 mm



↗ CG6V
Entrée 325 mm



↗ CT5
Entrée 600 mm

Références	CP5VF Chariot étuve ventilée 600 x 400	CG6V Chariot étuve ventilée GN1/1	CT5 Chariot étuve statique 600 x 400
Format	5 étages pâtissier 600 x 400 et GN1/1 espacés de 80 mm	6 étages GN 1/1 espacés de 70 mm	5 étages pâtissier 600 x 400 espacés de 80 mm
Fonction	Maintien de T°/ Remise en T° / Cuisson	Maintien de T°/ Remise en T°	Maintien de T°
Thermostat	50-300°C	60-200°C	30-110°C
Ventilation	OUI	OUI	NON
Oura	OUI	OUI	NON
Dimensions ext. F x P x H	855 x 755 x 855	580 x 880 x 900	805 x 480 x 700
Dimensions int. utiles F x P x H	600 x 400 x 430	325 x 530 x 470	600 x 400 x 400
Puissance électrique	3 kW - 230V mono	2 kW- 230V mono	2 kW - 230V mono
Poids	90 kg	83 kg	52 kg
Options	31 - 33 - 47 – 50- 64 - ADAP - PM5 - PVE	24 – 31 - 33 - 47 - 50- 64 - ADAP - PVE	64 - ADAP - Accessoire : 12

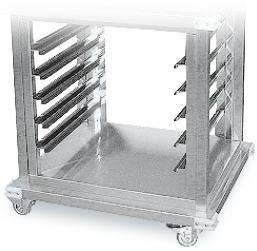
OPTIONS - ACCESSOIRE



33 Régulation électronique



31 Minuterie départ retardé



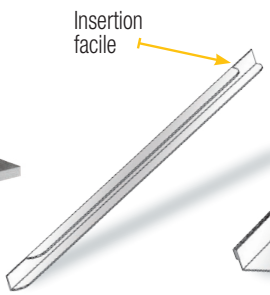
PM5 Piétement aménagé mobile

PVE Porte vitrée pour CP5VF - CG6V



47 Galerie supérieure servant de poignée de manœuvre et de protection

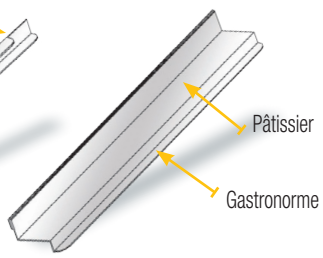
et **50** Tablette amovible de dressage pour service à l'assiette à glisser sur l'option galerie



24 Jeu complet de glissières en U anti-basculement

64 Loqueteau avec serrure

ADAP Adaptateur 380 Volts (5 prises 230 volts)



12 Jeu de glissières amovibles GN pour un étage

delrue
LA TRADITIONNELLE

CHARIOTS ÉTUVES CHAUFFANTES "PASSE PARTOUT" ÉLECTRIQUES



CP5VF *"ALIZE"*

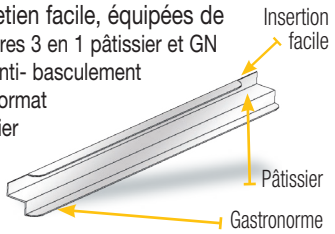
SUPERPOSITION OU JUXTAPOSITION DE 2 CP5VF SUR UN SEUL SOCLE POUR GÉRER 2 TEMPÉRATURES DIFFÉRENTES, NOUS CONTACTER

INDICATIONS D'UTILISATION

- Maintien en température
- Remise en température après préchauffage
- Liaison chaude
- Cuisson longue basse température
- Montée en température à 280° en ≃ 20 min à vide

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières 3 en 1 pâtissier et GN et U anti- basculement pour format pâtissier



- Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée et bâti inox tubulaire pour la robustesse
- Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- Isolation renforcée
- Socle faisant pare choc avec des angles protégés par butoirs en caoutchouc
- Régulation par thermostat 50-300° avec voyants led marche, ventilation et thermomètre 0-350°
- Oura manuel pour gérer l'humidité créée volontairement ou naturellement
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- Porte double paroi et caisson isolés à la laine de verre avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
- 4 Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter la manipulation et le transport
- Fonctionnement en 230 volts mono + terre



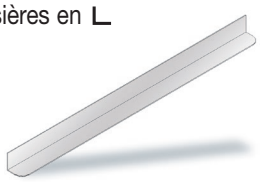
CG6V *"ALIZE"*

INDICATIONS D'UTILISATION

- Maintien en température
- Remise en température après préchauffage
- Liaison chaude
- Cuisson longue basse température
- Montée en température à 200° en ≃ 20 min à vide

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L



- Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée et bâti inox tubulaire pour la robustesse
- Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- Isolation renforcée
- Socle faisant pare choc avec des angles protégés par butoirs en caoutchouc
- Régulation par thermostat 60-200° avec voyants led marche, ventilation et thermomètre 0-250°
- Oura manuel pour gérer l'humidité créée volontairement ou naturellement
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- Porte double paroi et caisson isolés à la laine de verre avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
- 4 Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter la manipulation et le transport
- Fonctionnement en 230 volts mono + terre



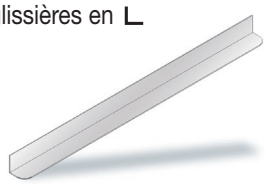
CT5 *"RECEPTION"*

INDICATIONS D'UTILISATION

- Maintien en température
- Montée en température à 110° en ≃ 9 min à vide

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L



- Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée et bâti inox tubulaire pour la robustesse
- Régulation par thermostat 30-110° avec voyant led marche en façade
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- Porte double paroi et caisson isolés avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
- 4 Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter la manipulation et le transport
- Fonctionnement en 230 volts mono + terre

	CP5VF - CT5		CG6V	
Diamètres assiettes	**Nb assiettes totales**	**Nb assiettes par étage**	**Nb assiettes totales**	**Nb assiettes par étage**
24 cm 26 cm	10	2	12	2
28 cm 30 cm	10	2	6	1
31 cm	5	1	6	1

Cachet du revendeur

L'aménagement intérieur de tous nos chariots étant mobile pour faciliter l'entretien, nous pouvons sur demande le modifier, nous consulter. Tous nos chariots sont vendus sans grille.

Soucieux d'améliorer sans cesse notre production, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis - Janvier 2017

Delrue Matériel de cuisson - 103, rue du Levant - 59200 TOURCOING - 03 20 26 62 00 - 03 20 26 78 01 - email : contact@delrue-cuisson.com - www.delrue-cuisson.com

Création Réalisation **Léz~arts** 03 20 26 40 85