CHARIOTS ÉTUVES ALIZE TURBO VENTILÉS CHAUFFANTS ISOLÉS

Gastronorme GN1/1 ou GN2/1 - Pour maintien ou remise en température
Cuisson longue basse température - Gestion manuelle de l'humidité

delrue
MATERIEL DE CUISSON

REMISE EN TEMPÉRATURE SUR 12 NIVEAUX GN1/1 EN 230 V MONO



↗ CG12V

OPTION 46 GALERIE SUPÉRIEURE



↗ CG24V

OPTION 31 MINUTERIE AVEC DÉPART RETARDÉ

OPTION 33 RÉGULATION DE TEMPÉRATURE



↗ CG12V

Gamme TRADITIONNELLE

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes évolution



delrue

contact@delrue-cuisson.com
www.delrue-cuisson.com



Fabriqué en France

CHARIOTS ÉTUVES "ALIZE" TURBO
GASTRONORMES CHAUFFANTS VENTILÉS ISOLÉS

Références	Capacité	Dim. intérieures F x P x H	Dim. extérieures F x P x H	Puissance	Poids kg	Options / Accessoires
CG12V	12 étages GN 1/1 espacés de 70 mm	325 x 530 x 850	580 x 880 x 1280	3,3 kW 230 V mono	100	24-31-33-47-63-64 / 50-ADAP
CG24V	12 étages GN 2/1 espacés de 70 mm	530 x 650 x 850	765 x 1000 x 1280	3,3 kW 230 V mono	134	27-31-33-46-63-PR6 / 50-ADAP

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée
- Bâti inox 304 tubulaire pour la robustesse
- Isolation renforcée
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- 4 poignées rabattables sur les cotés pour faciliter le transport et la manipulation
- ① 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



- ② Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- ③ Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants led marche, ventilation, thermomètre 0-250°C
- ④ Gestion par oura en façade de l'humidité créée volontairement par un bac amovible rempli d'eau ou naturellement par les aliments
- ⑤ Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L
- ⑥ Socle faisant pare choc avec des angles protégés par butoirs en caoutchouc
- ⑦ Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

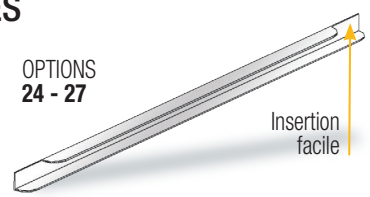
INDICATIONS D'UTILISATION

- Montée en température à 150°C en ≃ 20 minutes chariot vide
- Maintien de température sur 12 niveaux
- Remise en température sur 12 niveaux selon les produits après préchauffage pour CG12V
- Remise en température à l'assiette
- Cuisson longue basse température



OPTIONS **46 - 47 et 50**

OPTIONS - ACCESSOIRES



24-27 Jeu complet de glissières en U anti-basculement
31 Minuterie avec départ retardé
33 Régulation électronique avec affichage de la température
46-47 Galerie supérieure servant de poignée de manœuvre et de protection
50 Tablette amovible de dressage pour service à l'assiette à glisser sur l'option galerie
63 Protection du loqueteau
64 Loqueteau avec serrure
ADAP Adaptateur 380 Volts (5 prises 230 volts)
PR6 Puissance renforcée 6 kW en 380 volts + N pour CG24V

	CG24V GN2/1		CG12V GN1/1	
Diamètres assiettes	**Nb assiettes totales**	**Nb assiettes par étage**	**Nb assiettes totales**	**Nb assiettes par étage**
24 cm 26 cm	48	4	24	2
28 cm	36	3	12	1
30 cm 31 cm	24	2	12	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