

FOURNEAUX

Four Favori statique gaz ou électrique GN2/1 - Four Universel ou Excellence – Four Turbo ventilé T04VA
Brûleurs 5.5 kW, 7.5kW - Brûleur Volcan à puissance variable de 1 à 6 kW - Plaques électriques 3kW



MATERIEL DE CUISSON



7 98E5 Fourneau Favori



7 98F6 Fourneau Vésuve



7 98H9



7 912A5 Fourneau Favori



7 Composition en 1 600 mm



LA TRADITIONNELLE
www.delrue-cuisson.com

... c'est aussi ...



Simple, fiable, robuste...

FOURNEAUX

DOSSERET DE 500 mm - POSSIBILITE DE CHOISIR MITRE DE 150 mm

FACADE 800 mm HAUTEUR 900 mm PROFONDEUR 925 mm	TABLES BRULEURS DESSUS DRAGON	Sur four gaz	Sur four électrique			
		Statique GN 2/1 11kW (FAVORI)	VENTILE T04VA 6 kW (VESUVE)	Excellence E16AI 3kW (LUCULLUS)	Universel U16AI GN 3kW (LUCULLUS)	Statique GN2/1 6 kW (FAVORI)
 ← 98A9	1 Grand coup feu 680 x 680 mm 9,8 kW	98A5	98A6	98A7	98A8	98A9
98B7 → 	1 Feu AR 7,5kW 1 Feu AV 5,5kW Petit coup feu 335 x 680 mm 5,4 kW	98B5	98B6	98B7	98B8	98B9
 ← 98C8	1 Feu AR 7,5kW 1 Feu AV 5,5kW Plaque de mijotage 330 x 660 mm 5,6 kW	98C5	98C6	98C7	98C8	98C9
98N6 → 	Plan neutre	98N5	98N6	98N7	98N8	98N9
 ← 98E5	2 Feux AR 7,5 kW 2 Feux AV 5,5 kW	98E5	98E6	98E7	98E8	98E9
98EV6 → 	2 Feux AR : 1 x 7,5 kW 1 x Volcan 1 à 6 kW 2 Feux AV : 1 x 5,5 kW 1 x Volcan 1 à 6 kW	98EV5	98EV6	98EV7	98EV8	98EV9
 ← 98F5	4 Feux 7,5 kW	98F5	98F6	98F7	98F8	98F9
98G6 → 	4 Feux 5,5 kW	98G5	98G6	98G7	98G8	98G9
 ← 98H9	4 Plaques électriques 3 kW	—	98H6	98H7	98H8	98H9

FOURNEAUX

DOSSERET DE 500 mm - POSSIBILITE DE CHOISIR MITRE DE 150 mm

FACADE 1 200 mm HAUTEUR 900 mm PROFONDEUR 925 mm	TABLES BRULEURS DESSUS DRAGON	Sur four gaz et armoire	Sur four électrique et armoire			
		Statique GN 2/1 11kW (FAVORI)	VENTILE T04VA 6 kW (VESUVE)	Excellence E16AI 3kW (LUCULLUS)	Universel U16AI GN 3kW (LUCULLUS)	Statique GN2/1 6 kW (FAVORI)
 ← 912B6	1 Feu AR 7,5 kW 1 Feu AV 5,5 kW Petit coup feu 335 x 680 mm 5,4 kW 1 Feu AR 7,5 kW 1 Feu AV 5,5 kW	912B5	912B6	912B7	912B8	912B9
912A5 → 	1 Feu AR 7,5 kW 1 Feu AV 5,5 kW Grand coup feu 680 x 680 mm 9,8 kW	912A5	912A6	912A7	912A8	912A9
 ← 912E6	3 Feux AR 7,5 kW 3 Feux AV 5,5 kW	912E5	912E6	912E7	912E8	912E9

FACADE 1 600 mm HAUTEUR 900 mm PROFONDEUR 925 mm	TABLES BRULEURS DESSUS DRAGON	Sur four gaz et armoire	Sur four électrique et armoire	Sur 2 fours gaz	Sur 2 fours électriques
		Statique GN2/1 11 kW (FAVORI)	TURBO T04VA (VESUVE) Excellence- Universel (LUCULLUS) Nous consulter	Statique GN 2/1 6 kW (FAVORI)	Statique GN2/1 11 kW (FAVORI)
 COMPOSITION	1 Feu AR 7,5 kW 1 Feu AV 5,5 kW Grand coup feu 680 x 680 mm 9,8 kW 1 Feu AR 7,5 kW 1 Feu AV 5,5 kW	916A5	916A9	916A25	916A29

OPTIONS – ACCESSOIRES

- ▶ 03 Batterie de sole pour étuvage de 2 kW (fonction indépendante) pour fourneau Vésuve (mettre de l'eau dans le plateau du bas)
- ▶ 33 Régulation électronique pour fourneau Vésuve
- ▶ 20 Petite grillade fonte 335 x 400 mm avec poche à jus à poser sur 1 brûleur par dessus la grille
- ▶ 21 Grande grillade fonte 335 x 715 mm à poser sur rampe à gaz pour modèle 98C
- ▶ 31 Minuterie avec départ retardé pour four ventilé T04VA
- ▶ 54 Réducteur de grille pour petite casserole
- ▶ 80 Remplacement de 2 brûleurs par 2 brûleurs Volcan de 1 à 6 kW à flammes tourbillonnantes, l'un à l'avant, l'autre à l'arrière
- ▶ 81 Etuve de 1 kW pour armoire façade 400 mm avec thermostat 30 - 90°C
- ▶ 82 Etuve de 2 kW pour armoire façade 800 mm avec thermostat 30 - 90°C
- ▶ 84 Remplacement des pieds composites par 4 roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec frein
- ▶ 92 Piezzo à train d'étincelles pour le 1^{er} feu
- ▶ 93 Piezzo à train d'étincelles pour chaque feu supplémentaire
- ▶ 99 Transformation du Favori GN2/1 en 600 x 400 (façade 400 x profondeur 600)

Possibilité de placer les brûleurs 7,5 kW à l'avant et 5,5 kW à l'arrière.

Tous les fourneaux et tables brûleurs permettent de réaliser des compositions de 1200-1600 mm, juxtaposables aux cuiseurs et sauteuses munis de leur dossier. Profondeur 925.

Nous consulter :

plan neutre sur demande associé à toute commande de fourneaux 800, 1200 et 1600
barre d'appui de dressage pour aménager les armoires
plaque électrique en 4 kW
minuterie avec départ retardé pour four Excellence Universel et FE01

CARACTERISTIQUES GENERALES DES DESSUS

- ▶ Construction et bâti en acier inoxydable avec extérieur en 304L (ép 15/10)
- ▶ Hauteur de 900 à 950 mm sur pieds vérins composite
- ▶ Dossier de 500 mm, possibilité de mitre 150 mm sur demande
- ▶ Brûleurs chromés, équipés de veilleuse et sécurité par thermocouple
- ▶ Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm
- ▶ Cuvettes de rétention en inox amovibles pour faciliter leur entretien
- ▶ Tiroir de propreté en inox placé en dessous des cuvettes de rétention

Brûleurs 5,5 kW et 7,5 kW ①

Brûleurs Volcan à puissance variable avec flamme centrale tourbillonnante ②

Souplesse : modulation de puissance de grande amplitude de 1 à 6 kW appréciable pour le mijotage

Rendement : rendement exceptionnel 65% lié à une flamme centrée sous la casserole

Design : design très particulier et innovateur, une flamme centrale tourbillonnante qui jaillit au milieu du brûleur

Plaques coup de feu

Réalisées en fonte, brûleur équipé d'une veilleuse avec sécurité par thermocouple et allumage piezzo

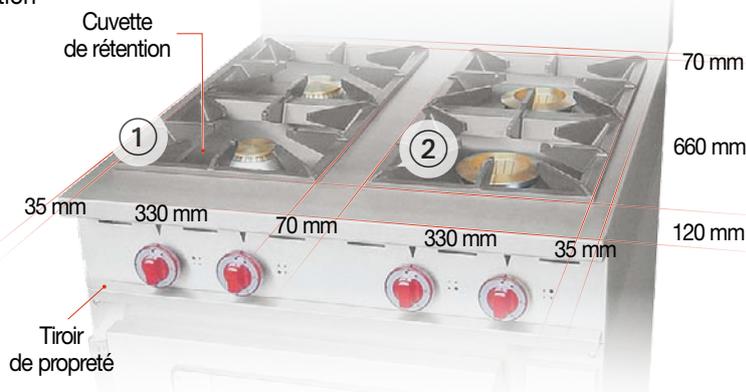
Petit coup de feu 680 x 335 mm de 5,4 kW

Grand coup de feu affleurant 680 x 680 mm de 9,8 kW

Plaque de mijotage lisse de 330 x 660 mm

Réalisée en fonte, posée sur une rampe inox de 5,6 kW équipée d'une veilleuse et sécurité par thermocouple

UN BEL ESPACE DE TRAVAIL



Plaque électrique 300 x 300 mm

Réalisée en fonte avec résistances blindées, puissance par plaque 3 kW, 6 allures de chauffe avec voyant marche

Plaque électrique 4 kW, nous consulter

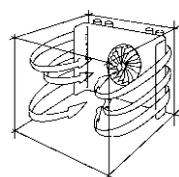
Branchement Gaz - Passage étroit

Adaptables à tous les gaz, arrivée placée à l'arrière coté droit (vue de face)

Les fourneaux démontés de leurs soubassements franchissent un passage de 580 mm

CARACTERISTIQUES GENERALES DES SOUBASSEMENTS

	T04VA - VESUVE	FG01 - FAVORI - FE01	E16 AI - LUCULLUS	U16AI - LUCULLUS
Dimensions int F x P x H en mm	500 x 600 x 450	530 x 650 x 280	550 x 660 x 450	550 x 660 x 450
Format - Nb Etages	4 étages Pâtissier 600 x 400	2 étages Gastronorme 2/1	2 étages Grille gastronorme 2/1	2 étages Gastronorme 2/1
Ventilation	Oui Arrière	Non	Non	Non
Capacité approx en L	120 L	110 L	140 L	145 L
Pour fonction étuve	Plateau de l'étage du bas + Option 03 (Batterie de sole)	Non	Non	Oui
Clé d'évacuation des vapeurs	Oui	Non	Oui	Oui
Thermostat	50/300°	Gaz gradué de 1 à 7	50/300°	50/300°
Puissance utilisée	Electrique 6 kW si sole 8 kW (option 03)	11 kW	6 kW	Electrique 3 kW
Equipement standard	2 plateaux 485 x 585 x 50 4 grilles 600 x 400	1 grille anti-basculement inox 650 x 530		2 plateaux charcutiers 535 x 640 x 50 2 plaques pâtisseries 540 x 620

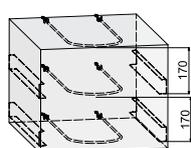


T04VA
VENTILATION ARRIERE
VESUVE 4 ETAGES
600 X 400 mm
ESPACES DE 100 mm



FG01-FE01
FOUR STATIQUE GN2/1
FAVORI 2 ETAGES
DE 110 mm

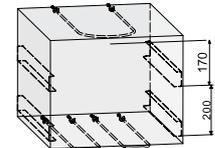
Fours "Excellence"



3 Résistances apparentes

E16AI

Fours - étuves "Universel"



2 Résistances sous cuisson

U16AI

Cachet du revendeur