

# FOURS DYNAMIC

AIR PULSÉ - MIXTE

Format Pâtissier 600x400 - Gastronorme GN1/1 ou GN2/3



MATERIEL DE CUISSON



➤ M10V11I avec options sonde à cœur et minuterie départ retardé, pied tube



➤ M4V64



➤ M4V64I avec options pied tube aménagé et roues



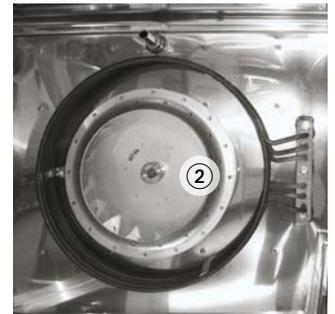
MATERIEL DE CUISSON  
[www.delrue-cuisson.com](http://www.delrue-cuisson.com)

... c'est aussi ...



Simple, fiable, robuste...

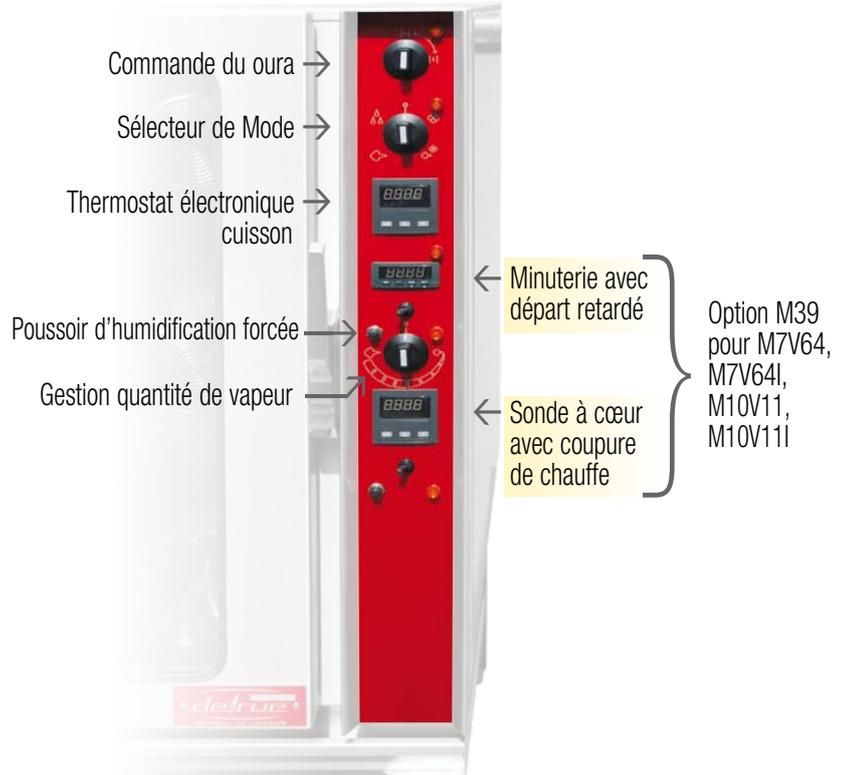
- ▶ Construction en acier inoxydable, extérieur en 304L
- ▶ ① Caisson intérieur entièrement rayonné en inox brillant 304L, jeu d'échelles amovibles pour faciliter l'entretien équipées de glissières en L
- ▶ ② Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable circulaires autour de la turbine placées à l'arrière
- ▶ Ventilation arrière
- ▶ Commandes électromécaniques, thermostat électronique 0-270°C qui régule avec précision
- ▶ ③ Porte à double vitrage athermique, nettoyage aisé
- ▶ Poignée de sécurité à 2 crans à l'ouverture de porte pour l'évacuation des vapeurs
- ▶ ④ Joint d'étanchéité fixé en façade, encastrable pour faciliter l'entretien
- ▶ ⑤ Bac de récupération des condensats porte
- ▶ Oura pour sortie des vapeurs et évacuation basse des condensats de cuisson
- ▶ Pieds vérins composite 150 mm (+50 mm)
- ▶ Pour modèle mixte : alimentation en eau adoucie dureté  $5 < Th < 7$  – pression 1 à 6 bar



## MODÈLE À AIR PULSÉ

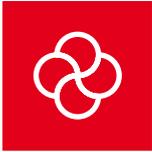


## MODÈLE MIXTE



## Cuisson à air pulsé :

La cuisson des produits est assurée par la circulation d'air chaud pour une cuisson et coloration uniforme.



La température du four peut être réglée entre température ambiante et 270°C.

Adaptée pour rôtir, griller, dorer, gratiner, toaster, cuire la pâtisserie et les cuissons longues à basse température.

## Cuisson mixte (>100°) :

Air pulsé et vapeur sont combinés. L'eau est projetée séquentiellement sur les résistances pour atteindre le niveau d'humidité souhaité. La quantité d'eau est automatique et ajustable par la manette de réglage d'injection ou manuelle par le poussoir d'humidification forcée.



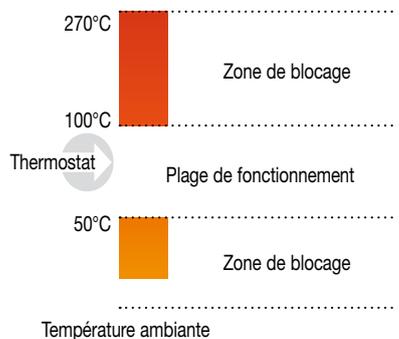
La température du four peut être réglée entre température ambiante et 270°C.

Cette association permet de cuire, rôtir, braiser tout en préservant moelleux et coloration, réduit la freinte et le dessèchement des aliments.

## Cuisson vapeur basse température (<100°) :

La génération de vapeur par injection synchrone est automatique sans pression et fonctionne dans la plage de température 50-100°C.

Idéal pour blanchir, étuver, cuire les poissons, les légumes, les terrines, les galantines, les fruits, les crèmes, les produits délicats et travailler le sous vide... Ce mode de cuisson permet la conservation des substances nutritives et organoleptiques et réduit la freinte.



## Refroidissement :

Refroidissement rapide à la température par injection d'eau.



Ce mode permet d'enchaîner les cuissons à différentes températures.



**SIMPLE D'UTILISATION,**

**PRISE EN MAIN RAPIDE**

**FIABLE, ROBUSTE ET ECONOMIQUE**

Réf Four air pulsé	M5V23	M4V64	M5V11	M7V64	M10V11
Réf Four air pulsé et injection	M5V23I	M4V64I	M5V11I	M7V64I	M10V11I
Nombre d'étages	5* étages GN2/3	4 étages 400 x 600	5* étages GN1/1	7 étages 600 x 400	10** étages GN1/1
Hauteur utile par étage	80	100	80	100	80
Façade utile par étage	325	400	325	400	325
Dimensions extérieures F x P x H	800 x 810 x 690	800 x 1090 x 690		800 x 1090 x 1115	
Ventilation	Arrière	Arrière		2 moteurs arrière	
Puissance électrique - Thermostat	9 kW - Thermostat 0/270°	9 kW - Thermostat 0/270°		18 kW - Thermostat 0/270°	
Hauteur du pied	900	900		500	
Options	M46-M47-M48- M67-M68-PI	M48-M57-M58-PI		M39-M48-M69-PI	

\* 4 sur grilles, 5 en bacs

\*\* 9 sur grilles, 10 en bacs

Nombre d'étages différent  
et douchette,  
nous consulter

## OPTIONS

**M39** : Sonde à cœur avec coupure de chauffe quand la température à cœur du produit est atteinte, minuterie et départ retardé pour M10V et M7V

**M48** : Remplacement des pieds par 4 roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec frein

**M47 - M57** : Aménagement du pied tube en 6 étages

**M46 - M58 - M69** : Piétement tube avec étagère basse

**PI** : Porte inversée et tableau des commandes (nous consulter suivant le type de four)

Pour un entretien aisé de l'intérieur, tous les supports d'étages sont mobiles.

Nous consulter pour superposer les fours Dynamic M4V - M5V

Passages étroits : les fours M4V- M5V, après démontage des pieds franchissent 630 mm sur le flanc.

Passage minimum de 800 mm nécessaire pour M10V - M7V.

Alimentation électrique : **400V Tri + neutre**



Pour modèle mixte : alimentation en eau adoucie dureté 5<Th<7 – pression 1 à 6 bar – température 50°C maximum

Cachet du revendeur