

# CHARIOTS ÉTUVES PREMIUM CHAUFFANTS STATIQUES

Bi Energie format Pâtissier 600x400 ou 600x800 - Pour maintien ou remise en température



MATERIEL DE CUISSON



➤ CT20



➤ CT10



OPTION  
51  
PIEDS FIXES  
INOX

➤ CT20

Gamme  
**TRADITIONNELLE**

*Depuis 1947, simple, fiable, robuste*

Gammes  
**Évolution**



delrue

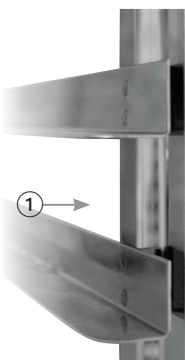
contact@delrue-cuisson.com  
www.delrue-cuisson.com



Références	Capacité	Dimensions intérieures F x P x H	Dimensions extérieures F x P x H	Puissance	Poids kg	Format GN	Options / Accessoires
CT10	10 niveaux 600x400 espacés de 80 mm	400 x 600 x 800	535 x 700 x 1220	4 kW 1,6 kW	85	Opt. 15 ou Acc. 12	15-19-47-51-61-63-64/ 12-50-ADAPT
CT20	10 niveaux 600x800 espacés de 80 mm	600 x 800 x 800	735 x 900 x 1220	5,8 kW 3,2 kW	115	Opt. 16 ou Acc. 14	16-22-46-51-62-63-64/ 14-50-ADAPT

### CARACTERISTIQUES GENERALES

- ▶ Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée
- ▶ Bâti inox 304 tubulaire pour la robustesse
- ▶ Porte double paroi et caisson isolés avec joint d'étanchéité silicone
- ▶ Fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
- ▶ 4 Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter la manipulation et le transport

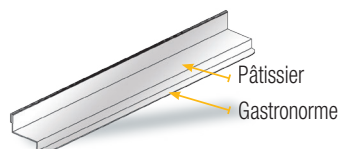


- ▶ ① Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L
- ▶ 4 Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins
- ▶ Chauffage gaz par rampe avec veilleuse et sécurité par thermocouple, ralenti et allumage piezzo (non régulé)
- ▶ Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable, avec thermostat 30-110°C, voyant led Marche
- ▶ Fonctionnement en 230 volts mono + terre et butane 28-30 mbar. Dans le cas de l'option 51, fonctionnement au gaz naturel

### INDICATIONS D'UTILISATION

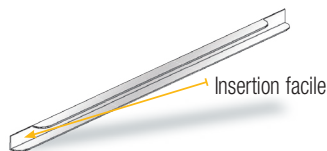
- ▶ Le chariot fonctionne au gaz, l'électricité permet de faire le maintien après chauffage au gaz
- ▶ Maintien de température sur 10 niveaux
- ▶ Remise en température pour tous types de produits posés sur grilles en fonctionnement au gaz

### OPTIONS - ACCESSOIRES

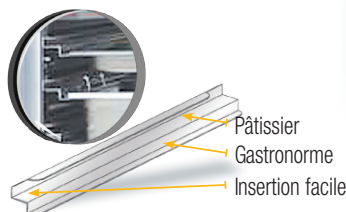


**12-14**  
Jeu de glissières amovibles GN pour un étage

**51**  
Pieds fixes inox pour fonction d'armoire de remise en température au gaz naturel en remplacement des roues



**19-22**  
Jeu complet de glissières en U anti-basculement



**15-16**  
Jeu complet de glissières 3 en 1 pâtissier et GN avec U anti-basculement pour le format pâtissier

**61-62**  
Galerie inférieure de protection du tableau de commande



**46-47**  
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

**63** Protection du loqueteau

**64** Loqueteau avec serrure

**ADAPT** Adaptateur 380 Volts (5 prises 230 volts)

Diamètres assiettes	CT20 600 x 800		CT10 600 x 400	
	Nb assiettes totales	Nb assiettes par étage	Nb assiettes totales	Nb assiettes par étage
24 cm	60	6	20	2
26 cm				
28 cm	40	4	20	2
30 cm				
31 cm	20	2	10	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.**