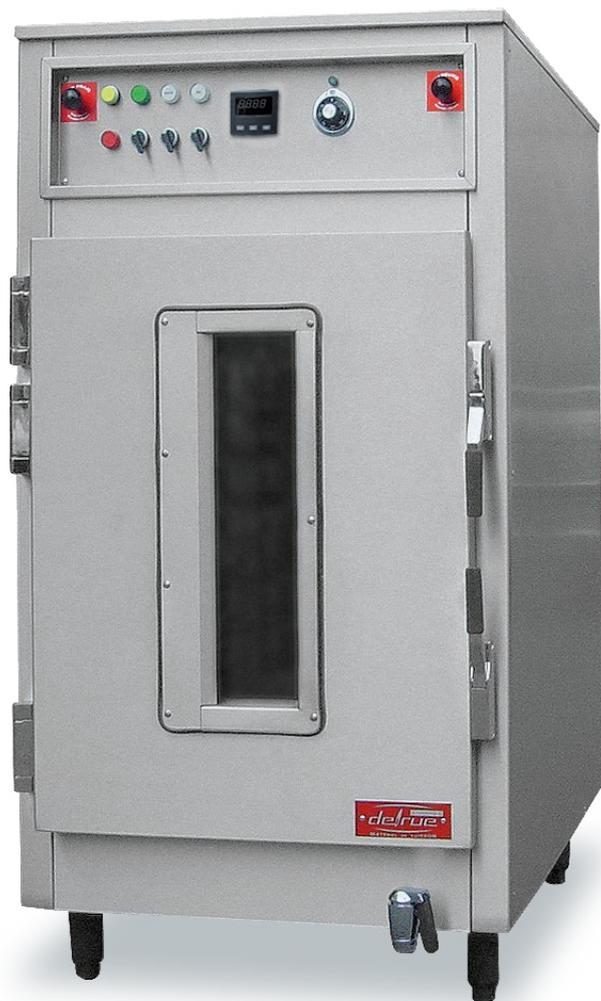


# FOURS-ETUVES À VENTILATION ARRIÈRE TURBO NV

Gastronorme GN2/1 ou format Pâtissier 600x400 - format Pâtissier 600x800



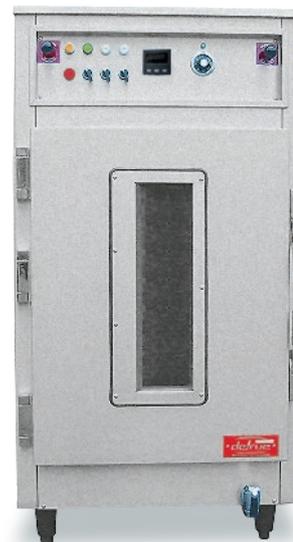
MATERIEL DE CUISSON



➤ T12VANV



+ DE PUISSANCE  
+ DE VENTILATION  
+ DE PERFORMANCE



➤ T08VANV



➤ T12VANV

Gamme  
**TRADITIONNELLE**

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes  
**Évolution**



delrue

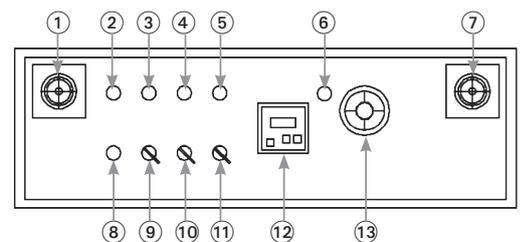
contact@delrue-cuisson.com  
www.delrue-cuisson.com



Références	T12VANV - Four ventilé Turbo NV étuve 600 x 800	T08VANV - Four ventilé Turbo NV étuve GN 2/1 ou 600 x 400			
Dimensions extérieures F x P x H en mm	800 x 1270 x 1650	740 x 1070 x 1650			
Dimensions intérieures F x P x H ≈ en litres	600 x 880 x 900 - ≈ 420 L	540 x 660 x 900 - ≈ 320 L			
Format	Pâtissier 600 x 800	Gastronorme 2/1 OU pâtissier 600 x 400 si option 18			
Ventilation	Arrière	Arrière			
Puissance totale	23,75 kW	23 kW			
Capacité bac à eau	35 L	25 L			
Thermostats	1 thermostat de sécurité 50/300°C et 1 thermostat indicateur de cuisson électronique 0/270°C	1 thermostat de sécurité 50/300°C et 1 thermostat indicateur de cuisson électronique 0/270°C			
<b>Suivant cuissons</b>	<b>Pâtés Pâtisserie</b>	<b>Jambons</b>	<b>Pâtés</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Jambons</b>
Nombre d'étages	4	2	4	8	1
Hauteur utile par étage	190	390	190	100	800
Puissance utilisée	20 kW	3,75 kW	20 kW	20 kW	3 kW
Equipement standard	4 grilles 600 x 800 6 barres pour suspendre de 590 mm		4 plateaux 530 x 650 x 50 - 1 plateau perforé jambon 600 x 660 - 6 barres pour suspendre de 530 mm		
Options / Accessoires	Options 09 - 31 - 48 - DOU - PI - RC6 / Accessoire 25		Options 09 - 18 - 31 - 48 - DOU - PI - RC6		

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- ▶ Construction en acier inoxydable, extérieur en inox 304L
- ▶ Isolation de l'appareil à la laine de verre
- ▶ Joint silicone pour étanchéité de la porte, du tableau des commandes et du hublot
- ▶ Clés manuelles d'air frais et d'évacuation de la vapeur
- ▶ Equipés d'une batterie de sole avec bac à eau et d'un robinet de vidange 26/34 situé sur la façade
- ▶ Pieds vérins en composite (+50 mm)
- ▶ Ventilation assurée par deux moto turbines
- ▶ Chauffage composé de résistances rondes blindées en acier inoxydable autour des turbines
- ▶ Tableau de commandes et éclairage intérieur situé dans la porte, alimenté en 24 volts
- ▶ Un dispositif de sécurité interrompt le fonctionnement de l'appareil dès l'ouverture de la porte
- ▶ Pour l'entretien aisé de l'intérieur, tous les supports d'étages sont mobiles, ce qui permet en outre d'augmenter la capacité de l'appareil pour les cuissons de jambons voir l'accessoire 25
- ▶ Passage étroit : minimum 750 mm pour T08VANV - 810 mm pour T12VANV



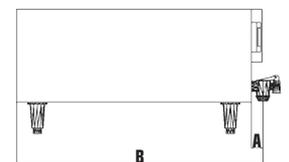
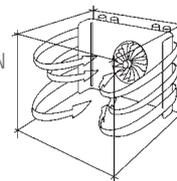
- ① Clé d'air frais
- ② Pousoir d'éclairage
- ③ Témoin ventilation
- ④ Témoin arrière
- ⑤ Témoin sole
- ⑥ Témoin mise sous tension
- ⑦ Clé de vapeur
- ⑧ Voyant de réarmement automatique
- ⑨ Commande ventilation
- ⑩ Commande arrière
- ⑪ Commande sole
- ⑫ Thermostat indicateur de cuisson électronique
- ⑬ Thermostat sécurité

## MODES DE CUISSON - INDICATIONS DE CUISSON :

batterie arrière et ventilation  
batterie arrière + sole et ventilation  
batterie de sole seule  
batterie de sole et ventilation

Fours pour cuisson de pâtés, terrines, jambons, rôtis, poulets, gigots, gratins, pâtés en croûte, quiches, plats mijotés, feuilletés, friands...

VENTILATION  
ARRIÈRE



A 55 mm B 1270 mm T12VANV  
B 1070 mm T08VANV

## OPTIONS - ACCESSOIRES

- 09** Sonde à cœur avec affichage de la température et déclenchement d'alarme dès que la température est atteinte
- 18** Échelles et glissières pour équipement pâtissier (T08VANV), 8 étages de 400 x 600
- 25** Plateau perforé spécial jambons à placer au dessus du bac à eau pour l'utilisation de toute la largeur du four ( 660 mm) sur un étage
- 31** Minuterie avec départ retardé
- 48** Remplacement des pieds par 4 roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec frein
- DOU** Douchette à débit progressif
- PI** Porte inversée
- RC6** Puissance 12 kW au lieu de 20 kW pour résistances arrières

Cachet du revendeur