

# FOUR - ETUVE À VENTILATION PLAFOND TURBO

Format Pâtissier 600x800



MATERIEL DE CUISSON



↗ T12VP



↗ T12VP

Gamme  
**TRADITIONNELLE**

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes  
**évolution**

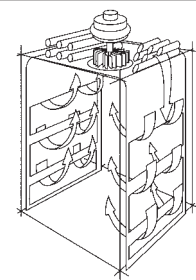


delrue

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

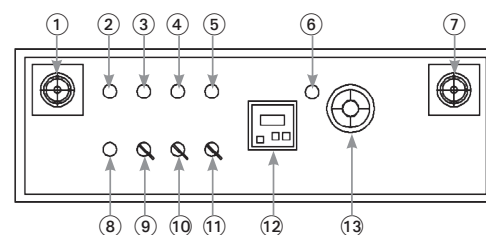


Référence	T12VP Four ventilé Turbo étuve Spécial charcutier - 4 étages de 600 x 800		
Dimensions extérieures F x P x H en mm	800 x 1120 x 1750		
Dimensions intérieures F x P x H ≈ en litres	600 x 880 x 900 - ≈ 420 L		
Format	Pâtisier 600 x 800		
Ventilation	Plafond		
Puissance totale	15,75 kW		
Capacité bac à eau	35 L		
Thermostats	1 thermostat de sécurité 50/300°C et 1 thermostat indicateur de cuisson électronique 0/270°C		
Hauteur du pied	150		
Poids	280 kg		
<b>Suivant cuissons</b>	<b>Pâtés</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Jambons</b>
Nombre d'étages	4	3 étages du bas	2
Hauteur utile par étage	190		390
Puissance utilisée	12 kW		3,75 kW
Equipement standard	4 plateaux perforés 590 x 860 - 8 grilles 600 x 400 - 6 barres pour suspendre de 590 mm		
Options / Accessoire	Options 09 - 31 - 48 - PI / Accessoire 25		



## 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
- ▶ Equipé 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 moto turbine au plafond
- ▶ Chauffage composé de résistances blindées en acier inoxydable, commutable 230/400V
- ▶ 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 810 mm pour T12VP



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

## MODES DE CUISSON :

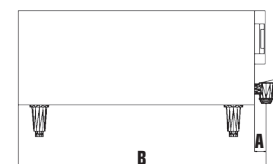
- batterie de voûte et ventilation
- batterie de voûte + sole et ventilation
- batterie de sole seule
- batterie de sole et ventilation

## INDICATIONS D'UTILISATION :

Four spécial charcutier : pâtés, terrines, jambons, plats mijotés, rôtis, poulets, gigots, gratins

## OPTIONS - ACCESSOIRE

- 09** Sonde à cœur avec affichage de la température et déclenchement d'alarme dès que la température est atteinte
- 25** Plateau perforé spécial jambons à placer au dessus du bac à eau pour 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
- PI** Porte inversée



A 55 mm B 1120 mm

Cachet du revendeur