

FOURS VENTILÉS TURBO NV

Format Pâtissier 600x400 ou 600x800



MATERIEL DE CUISSON



➤ T04VANV



➤ T05VANV sur piétement standard de série



➤ Composition double T04VANV

Gamme
TRADITIONNELLE

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes
évolution



delrue

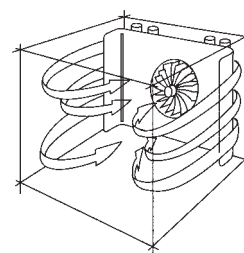
contact@delrue-cuisson.com
www.delrue-cuisson.com



Références	T04VANV Four ventilé 600 x 400			T05VANV Four ventilé 600 x 800		
Dimensions extérieures F x P x H en mm	800 x 910 x 1290			950 x 1270 x 1290		
Dimensions intérieures F x P x H ≈ en litres	400 x 600 x 450 ≈ 120 L			600 x 800 x 450 ≈ 200 L		
Ventilation	Arrière			Arrière		
Thermostat	50/300°C			50/300°C		
Hauteur du pied	720			720		
Poids	120 kg			160 kg		
Suivant cuissons	Pâtés	Pâtisserie	Jambons	Pâtés	Pâtisserie	Jambons
Nombre d'étages	2	4	1	2	4	1
Hauteur utile par étage	200	100	400	200	100	400
Puissance utilisée	6 kW		2 kW	9 kW		2,5 kW
Puissance avec sole	8 kW (Option 03)			11,5 kW (Option 04)		
Fonction étuve (option)	Batterie de sole (Option 03)* ¹			Batterie de sole (Option 04)* ¹		
Equipement standard	2 plateaux charcutiers 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400			2 plateaux charcutiers 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400		
Options	RC4 - SP - 03 - 09 - 31 - 33 - 56 - 57			SP - 04 - 09 - 31 - 33 - 66 - 67		

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Construction en acier inoxydable, extérieur en 304L
- Isolation de l'appareil à la laine de verre
- Joint silicone pour étanchéité de la porte, du tableau des commandes et du hublot
- Clé manuelle d'évacuation des vapeurs (oura)
- Ventilation assurée par moto turbine
- 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



VENTILATION ARRIÈRE

- Pour l'entretien aisé de l'intérieur, tous les supports d'étages sont amovibles
- Four T04VANV adaptable sous toutes les tables voir compositions fourneaux
- Passage étroit après démontage du pied, T04VANV et T05VANV franchissent sur le flanc 580mm

MODES DE CUISSON :

- Batterie arrière et ventilation
- Batterie de sole sans ventilation si option 03 ou 04
- Batterie arrière + sole et ventilation si option 03 ou 04

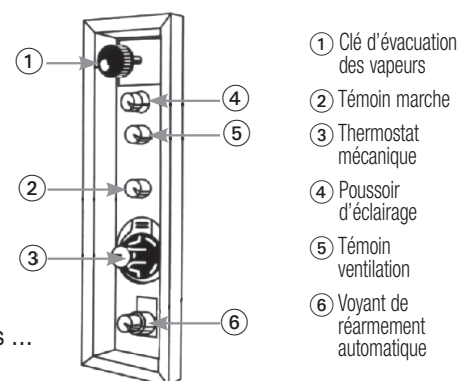
INDICATIONS D'UTILISATION

- Cuisson de pâtés, terrines, rôtis, poulets, gigots, pâtés en croûte, gratins, quiches et plats mijotés ...

OPTIONS

- **SP** Suppression du piétement standard
- **RC4** Puissance 3,9 kW au lieu de 6 kW
- **03** Batterie de sole pour étuvage de 2 kW (fonction indépendante) T04VANV*¹ (incompatible avec 09 et 31)
- **04** Batterie de sole pour étuvage de 2,5 kW (fonction indépendante) T05VANV*¹ (incompatible avec 09 et 31)
- **09** Sonde à cœur avec affichage de la température et déclenchement d'alarme (incompatible avec 03 - 04 et 31)
- **31** Minuterie avec départ retardé (incompatible avec 03 - 04 et 09)
- **33** Régulation électronique avec affichage de température
- **56-66** Supplément pour pied tube et vérins avec étagère basse
- **57-67** Aménagement du pied tube, 4 étages (glissières)

* 1 Mettre de l'eau dans le plateau du bas



- ① Clé d'évacuation des vapeurs
- ② Témoin marche
- ③ Thermostat mécanique
- ④ Poussoir d'éclairage
- ⑤ Témoin ventilation
- ⑥ Voyant de réarmement automatique

Cachet du revendeur