

# CHARIOTS ÉTUVES ALIZE TURBO VENTILÉS CHAUFFANTS ISOLÉS

Gastronorme GN1/1 ou GN2/1 - Pour maintien ou remise en température  
Cuisson longue basse température - Gestion manuelle de l'humidité



MATERIEL DE CUISSON

REMISE EN  
TEMPÉRATURE  
SUR 12 NIVEAUX  
GN1/1  
EN 230 V MONO

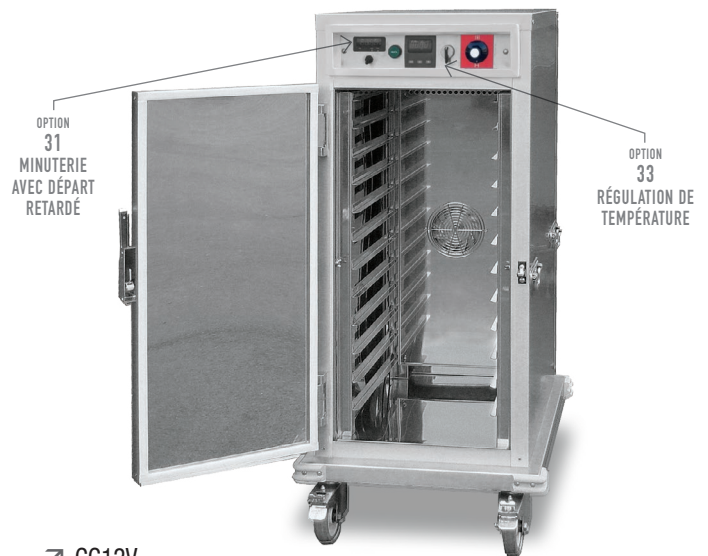


➤ CG12V



OPTION  
46  
GALERIE  
SUPÉRIEURE

➤ CG24V



OPTION  
31  
MINUTERIE  
AVEC DÉPART  
RETARDÉ

OPTION  
33  
RÉGULATION DE  
TEMPÉRATURE

➤ CG12V

Gamme  
**TRADITIONNELLE**

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes  
**évolution**



delrue

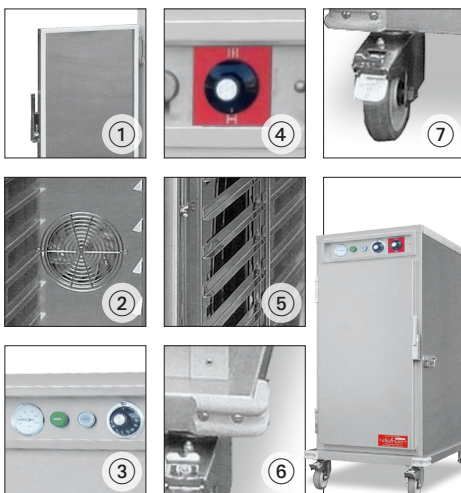
contact@delrue-cuisson.com  
www.delrue-cuisson.com



Références	Capacité	Dim. intérieures F x P x H	Dim. extérieures F x P x H	Puissance	Poids kg	Options / Accessoires
<b>CG12V</b>	12 étages GN 1/1 espacés de 70 mm	325 x 530 x 850	580 x 880 x 1280	3,3 kW 230 V mono	100	24-31-33-47-63- 64 / 50-ADAP
<b>CG24V</b>	12 étages GN 2/1 espacés de 70 mm	530 x 650 x 850	765 x 1000 x 1280	3,3 kW 230 V mono	134	27-31-33-46-63- PR6 / 50-ADAP

## CARACTERISTIQUES GENERALES

- ▶ Acier inoxydable : intérieur et visserie, extérieur en présentation satinée
- ▶ Bâti inox 304 tubulaire pour la robustesse
- ▶ Isolation renforcée
- ▶ Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- ▶ 4 poignées rabattables sur les cotés pour faciliter le transport et la manipulation
- ▶ ① Porte double paroi et caisson isolés à la laine de verre avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable



- ▶ ② Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- ▶ ③ Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants led marche, ventilation, thermomètre 0-250°C
- ▶ ④ Gestion par oura en façade de l'humidité créée volontairement par un bac amovible rempli d'eau ou naturellement par les aliments
- ▶ ⑤ Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L
- ▶ ⑥ Socle faisant pare choc avec des angles protégés par butoirs en caoutchouc
- ▶ ⑦ Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

## INDICATIONS D'UTILISATION

- ▶ Montée en température à 150°C en ≈ 20 minutes chariot vide
- ▶ Maintien de température sur 12 niveaux
- ▶ Remise en température sur 12 niveaux selon les produits après préchauffage pour CG12V
- ▶ Remise en température à l'assiette
- ▶ Cuisson longue basse température

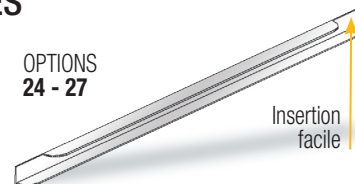


OPTIONS  
46 - 47  
et 50

## OPTIONS - ACCESSOIRES

- 24-27** Jeu complet de glissières en U anti-basculement
- 31** Minuterie avec départ retardé
- 33** Régulation électronique avec affichage de la température
- 46-47** Galerie supérieure servant de poignée de manœuvre et de protection
- 50** Tablette amovible de dressage pour service à l'assiette à glisser sur l'option galerie
- 63** Protection du loqueteau
- 64** Loqueteau avec serrure
- ADAP** Adaptateur 380 Volts (5 prises 230 volts)
- PR6** Puissance renforcée 6 kW en 380 volts + N pour CG24V

OPTIONS  
24 - 27



Diamètres assiettes	CG24V GN2/1		CG12V GN1/1	
	Nb assiettes totales	Nb assiettes par étage	Nb assiettes totales	Nb assiettes par étage
24 cm 26 cm	48	4	24	2
28 cm	36	3	12	1
30 cm 31 cm	24	2	12	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.**