

**CHEF
CUISSO BLOC
MARMITON**
Cuve en fonte d'aluminium
de 20L à 200L

ATLANTIC
Cuve ronde en inox 304L
ou en aluminium laminé
de 120L à 150L

ATLAS
Cuve rectangle en inox 304L
ou en aluminium laminé
de 200L à 300L



MATERIEL DE CUISSON



➤ C200CPC



➤ A150AI



➤ A300LA



➤ B100RPC

Gamme
TRADITIONNELLE

Depuis 1947, simple, fiable, robuste

Gammes
Évolution






delrue

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






Références et capacité en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Puissance GAZ en kW	Options	Accessoires
----------------------------------	-------	--	--	---------------	------------	---------------------	---------	-------------

CHEF Cuve en fonte d'aluminium de 90L à 200L

C90RRC		Ø 515x485	800x925x900	En option	En option	12,7	01-06-07 09-30-31 32-33-48 91-C01	34-74
C130RRC		Ø 600x520	900x925x900			16		
C100RPC		Ø 525x490	800x925x900	De série	En option	13,5	01-06-09 30-31-32 33-48-91 C01	34-74
C140RPC		Ø 600x520	900x925x900			16		
C125CPC		535x535x495	800x925x900	De série	De série	16	06-09-30 31-32-33 48-91-C01	35-75
C170CPC		615x615x515	900x925x900			18,5		
C200CPC		615x615x580				18,5		

CUISSO-BLOC POUR PASSAGE ETROIT Cuve en fonte d'aluminium de 90L à 125L

B90RRC		Ø 515x485	680x925x900	En option	Non	16	07-48-91-33 et C01	34-74		
B100RPC		Ø 525x490		De série		16			48-91-33 et C01	34-74
B125CPC		535x535x495		De série		16			48-91-33 et C01	35-75

MARMITONS Cuve en fonte d'aluminium

Références	Composition (cuve à fond plat)	Dimensions ext. F x P x H	Régulation	Puissance en kW	Options
MR20V	1 cuve amovible de 20 litres Ø 325x315 sur l'arrière 1 feu vif VOLCAN variable 3 à 9 kW à l'avant	600x925x900	non	14,5	06-48 91 pour feu volcan

OPTIONS

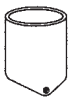


- ▶ **01** Régulation de température : en plus du robinet de sécurité, le cuiseur est commandé par un thermostat mécanique 30-110°C qui agit sur une électrovanne 24 Volts, assurant la commande du brûleur. Alimentation 230 Volts monophasé + terre.
- ▶ **06** Arrivée d'eau chaude et froide : un robinet à gros débit est placé sur la table, côté droit. Le raccordement se fait à l'arrière du cuiseur, le col de cygne permet, par pivotement, l'alimentation d'un second cuiseur placé à sa droite, mais avec deux robinets permettant de mitiger eau chaude et froide.
- ▶ **07** Robinet de vidange : destiné aux cuiseurs 90 et 130 litres qui possèdent un fond hémisphérique.
- ▶ **09** Sonde à cœur avec affichage de la température et déclenchement d'alarme dès que la température est atteinte.
- ▶ **30** Boîtier de protection des commandes électriques.
- ▶ **31** Minuterie avec départ retardé avec coupure de la chauffe.
- ▶ **32** Thermomètre 0-120°C : encastré dans le tableau du cuiseur, indique la température intérieure de la cuve.
- ▶ **33** Régulation électronique avec affichage de la température : un thermostat électronique 0-110°C avec affichage de la température, qui agit sur une électrovanne 24 Volts, permet la commande du brûleur. Alimentation 230 Volts monophasé + terre.
- ▶ **48-49** 4 Roues pivotantes avec chape en inox dont 2 avec frein : montées en remplacement des pieds vérins, celles-ci permettent la mobilité de l'appareil.
- ▶ **91** Piezzo électrique à train d'étincelles
- ▶ **316** Supplément pour cuve en inox 316L pour Atlas et Atlantic pour cuisson produits de la mer ou acides, ...
- ▶ **C01** Tableau déporté des commandes électriques (régulation électronique obligatoire option 33).
- ▶ **C02** Minoration pour suppression d'arrivée d'eau chaude et froide sur cuiseur ATLANTIC.






ACCESSOIRES

- ▶ **34-35** Claie de fond placée au fond de la cuve permet la cuisson des aliments sans contact direct avec le fond de cuve.
- ▶ **74-75** Claie de charge pour cuve ronde ou rectangle permet de maintenir dans le bouillon les aliments qui ont tendance à flotter.
- ▶ **79-90**




ATLANTIC Cuve en acier inoxydable de 120L - 150L

Références et capacité en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Energie	Puissance en kW	Options	Accessoires
A120AI		Ø 590x480	800x925x900	De série	En option	 Gaz	19	01-09-30-31 33-49-91 316-C01-C02	38-79
A150AI		Ø 590x570							
A120AIE		Ø 590x480			De série	 Electrique	7,2	09-30-31 33-49 316-C01-C02	38-79
A150AIE		Ø 590x570							




ATLANTIC Cuve en aluminium laminé de 120L - 150L

Références et capacité en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Energie	Puissance en kW	Options	Accessoires
A120LA		Ø 590x480	800x925x900	De série	En option	 Gaz	19	01-09-30-31 33-49-91 316-C01-C02	38-79
A150LA		Ø 590x570							
A120LAE		Ø 590x480			De série	 Electrique	7,2	09-30-31 33-49 316-C01-C02	38-79
A150LAE		Ø 590x570							

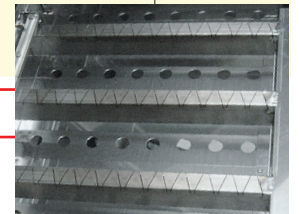
ATLAS Cuve en acier inoxydable de 200L à 300L

Références et capacités en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Energie	Puissance en kW	Options	Accessoires
A200AI		625x620x510	905x925x900	De série	De série	 Gaz	18,5	06-09-30 31-32 33-49 91-316-C01	90
A250AI		785x620x510	1065x925x900				28		
A300AI		925x620x510	1205x925x900				32		
A200AIE		625x620x510	905x925x900			 Electrique	9	06-09-30 31-32-33 49-316-C01	90
A250AIE		785x620x510	1065x925x900				12		
A300AIE		925x620x510	1205x925x900				15		

ATLAS Cuve en aluminium laminé de 200L à 300L

Références et capacités en litres	Forme	Dimensions intérieures Cuve L x l x Pr	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Vidange 40/49	Régulation	Energie	Puissance en kW	Options	Accessoires
A200LA		625x620x510	905x925x900	De série	De série	 Gaz	18,5	06-09-30 31-32-33 49-91-C01	90
A250LA		785x620x510	1065x925x900				28		
A300LA		925x620x510	1205x925x900				32		
A200LAE		625x620x510	905x925x900			 Electrique	9	06-09-30 31-32-33 49-C01	90
A250LAE		785x620x510	1065x925x900				12		
A300LAE		925x620x510	1205x925x900				15		

250L - 300L brûleur rampes ▶



CARACTERISTIQUES GENERALES

- ▶ Dossieret, cheminée et tableau de commande démontables sauf CUIISO BLOC pas de tableau de commande
- ▶ Isolation à la laine de verre
- ▶ Construction en acier inoxydable, extérieur en inox 304 L et montage sur bâti en inox 304 L sauf Atlantic chassis autoporté
- ▶ Hauteur de 900 à 950 mm sur pieds vérins
- ▶ Après démontage dossieret, cheminée, couvercle, pieds, les cuiseurs ATLAS, CHEF placés sur le flanc franchissent 800 mm, les ATLANTIC sans démontage franchissent 800 mm

Tous les cuiseurs sont juxtaposables entre eux, aux fourneaux, tables brûleurs et sauteuses munis de leur dossieret.

Profondeur 925 -
Hauteur 900 mm

ATLANTIC CUVE EN INOX 304L

- ▶ Cuve à fond plat, couvercle équilibré en inox 304L
- ▶ Arrivée d'eau chaude et froide commandée en façade de série
- ▶ Crépine amovible indexée, robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable de série
- ▶ Brûleur et veilleuse commandés par un robinet de sécurité par thermocouple à trois positions veilleuse - plein feu - ralenti, allumage manuel, accès du brûleur en façade
- ▶ **En version électrique** : résistances blindées en acier inoxydable régulées par un thermostat de cuisson 30-110° C

INDICATIONS D'UTILISATION

- ▶ Conseillé pour la cuisson de produits en jus ou en bouillons et cuissons saumurées

ATLANTIC CUVE EN ALUMINIUM LAMINE

- ▶ Cuve à fond plat et couvercle équilibré en aluminium laminé - dessus inox
- ▶ Arrivée d'eau chaude et froide commandée en façade de série
- ▶ Crépine amovible indexée, robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable de série
- ▶ Brûleur et veilleuse commandés par un robinet de sécurité par thermocouple à trois positions veilleuse - plein feu - ralenti, allumage manuel, accès du brûleur en façade
- ▶ **En version électrique** : résistances blindées en acier inoxydable régulées par un thermostat de cuisson 30-110° C

INDICATIONS D'UTILISATION

- ▶ Conseillé pour la cuisson de produits en jus ou en bouillons non saumurés et préparation délicates en contact direct avec la cuve

ATLAS CUVE EN INOX 304 L

- ▶ Cuve et dessus soudés en une seule pièce, couvercle isolé à double paroi en inox 304 L avec joint d'étanchéité
- ▶ Robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable, claie de fond et crépine indexée amovible en inox 304L
- ▶ Régulation de température par thermostat mécanique 30-110°C (230 volts mono + terre)
- ▶ Brûleurs (rampes sur 250 et 300 L) et veilleuse commandés par un robinet de sécurité par thermocouple à trois positions veilleuse - plein feu - ralenti, allumage manuel
- ▶ En version électrique : résistances blindées en acier inoxydable régulées par un thermostat d'approche 30-110°C et un thermostat de cuisson 30-110°C

POUR CUISEURS ATLAS ET ATLANTIC OPTION 316 CUVE INOX EN 316 L POUR CUISSONS DE PRODUITS DE LA MER OU ACIDES TYPE CHOUCRROUTE...

ATLAS CUVE EN ALUMINIUM LAMINE

- ▶ Cuve et dessus soudés en une seule pièce en aluminium laminé, couvercle isolé à double paroi en inox 304 L, avec joint d'étanchéité
- ▶ Robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable, claie de fond amovible en aluminium laminé
- ▶ Régulation de température par thermostat mécanique 30-110°C (230 volts mono + terre)
- ▶ Brûleurs (rampes sur 250 et 300 L) et veilleuse commandés par un robinet sécurité par thermocouple à trois positions veilleuse plein feu ralenti, allumage manuel
- ▶ **En version électrique** : résistances blindées en acier inoxydable régulées par un thermostat d'approche 30-110°C et un thermostat de cuisson 30-110°C

INDICATIONS D'UTILISATION

- ▶ Cuisson de produits en jus ou en bouillons non saumurés et préparations délicates en contact direct avec la cuve

CHEF - CUIISO BLOC - MARMITON CUVE EN FONTE D'ALUMINIUM

- ▶ Cuve en fonte d'aluminium soudée sur dessus en aluminium laminé pour étanchéité, fonds munis de picots, à l'exception du Marmiton pour la poser sur un brûleur feu vif
- ▶ Couvercle en aluminium laminé
- ▶ Brûleurs et veilleuse commandés par un robinet de sécurité par thermocouple à trois positions veilleuse - plein feu - ralenti, allumage manuel
- ▶ Régulation de température par thermostat mécanique 30-110°C (230 volts mono + terre) de série sur les cuiseurs à cuve carrée type CHEF
- ▶ Robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable pour les cuves à fond plat, en option sur les cuves à fond hémisphérique

INDICATIONS D'UTILISATION

- ▶ Cuisson de produits en jus ou en bouillons non saumurés et préparations délicates en contact direct avec la cuve

Cachet du revendeur