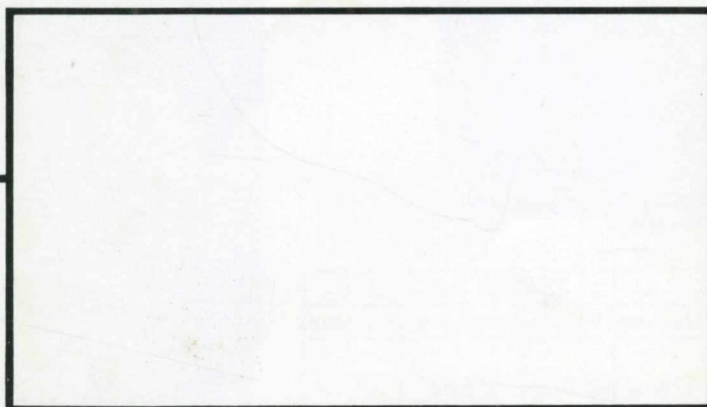


MATÉRIEL DE CUISSON

de l'ave

PLUS DE 30 ANNÉES D'EXPÉRIENCE A VOTRE SERVICE

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER A :

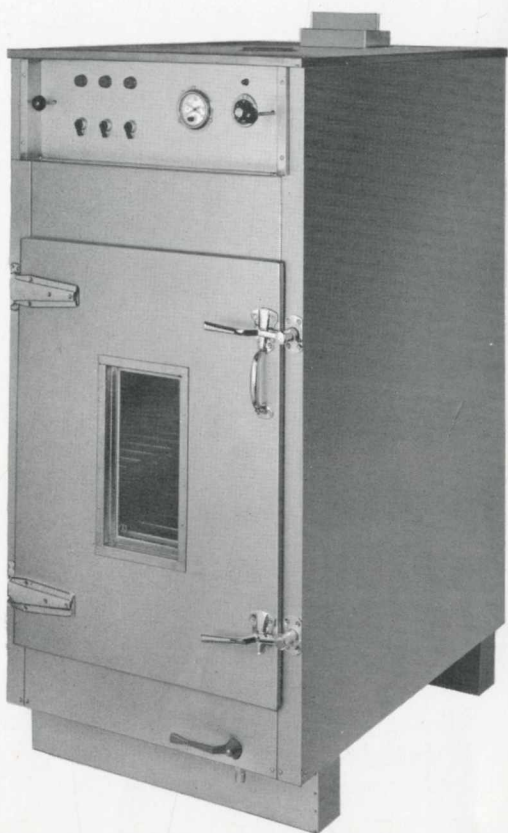


- **Tous nos appareils sont présentés avec extérieur en acier inoxydable (façade, côtés, dessus, pied, suivant le type d'appareils).**
- **Tous nos appareils fonctionnant au gaz (cuiseurs et brûleurs feux vifs) sont équipés de brûleurs à flamme pilotée, tout gaz, par simple changement d'injecteur.**
- **Tous nos fours, fours étuve, étuves, fonctionnent uniquement à l'électricité et sont commutables (220-380 volts, sauf four EXCELLENCE 8 et ZÉPHIR).**
- **Tous nos cuiseurs, fourneaux, table brûleurs série normale, sont juxtaposables pour former des ensembles homogènes : hauteur et profondeur de table = 85 cm. La hauteur des dossierets de nos cuiseurs, fourneaux et Dragons série normale (sur option) est de 50 cm.**
- **Pour les options (régulation, eau chaude et froide, vidange, thermostat indicateur, etc...) se reporter à notre notice technique.**

Soucieux de toujours améliorer notre production, nous nous réservons le droit de modifier nos modèles sans préavis.

# Four à ventilation et étuve TURBO

Réf. T.12.C



Référence	T.12.C		T.06.C	
Dimensions	Façade	Prof.	Façade	Prof.
Extérieur	80,5 cm	122 cm	80,5 cm	122 cm
Intérieur utile	60 cm	88 cm	60 cm	88 cm
Nombre d'étages suivant cuisson	Cuisson Pâtés	Cuisson Jambons	Cuisson Pâtés	Cuisson Jambons
	4	2	2	1
Hauteur utile par étage	18,5 cm	39 cm	18,5 cm	39 cm
Capacité approx.	48 pâtés	12 jambons	24 pâtés	6 jambons
Puissance suivant cuissons	7.500 W	3.750 W	1 ou 2 × 3.750 W	3.750 W



## Fours EXCELLENCE

Réf. E.08.AI



## Fours-étuves UNIVERSEL

Réf. E ou U.16.AI



Fours électriques présentés en 2 versions :

**EXCELLENCE** : Four destiné à la cuisson du pâté et de la pâtisserie, résistances apparentes.

**UNIVERSEL** : Four-étuve destiné à la cuisson du jambon et du pâté, 2 résistances sous le caisson, une seule en voûte apparente.

UNIVERSEL	EXCELLENCE	Façade	Hauteur	Profondeur
Référence	Référence			
	E.08.AI	55 cm	25 cm	66 cm
U.16.AI	E.16.AI	55 cm	45 cm	66 cm
U.24.AI	E.24.AI	55 cm	45 cm	90 cm

## Fumoirs MAXIFUM



Réf. M.01.AI

Fumoirs MAXIFUM : Trois versions :

M.01.AI : en acier inoxydable.

M.01.GA : en tôle galvanisée.

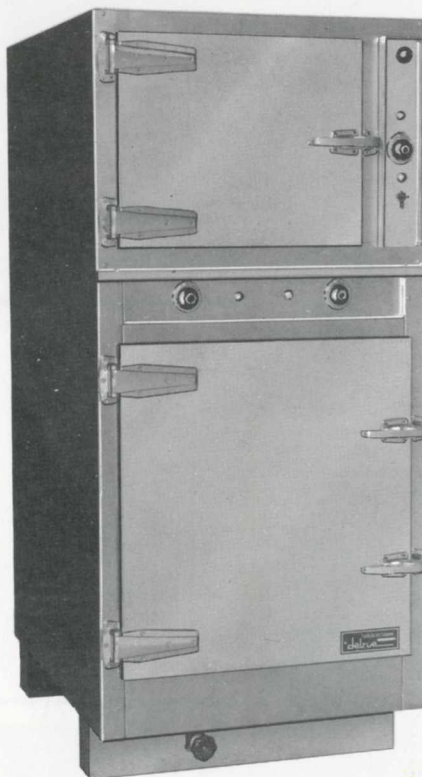
M.03.AI : doublé et calorifugé, extérieur inox, intérieur galvanisé.

Façade 80,5 cm. Hauteur 194 cm.

Prof. 81,5 cm.

## Étuve ZÉPHIR

Réf. Z.12.AI



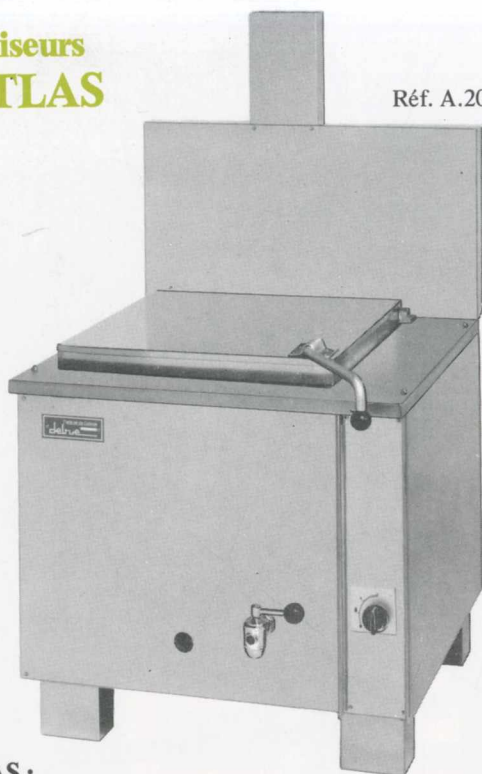
Réf. H.12.AI

Dimensions	HERCULE Réf. H.12.AI			ZÉPHIR Réf. Z.12.AI		
	Façade	Profondeur	Hauteur	Façade	Profondeur	Hauteur
Extérieures totales	80,5 cm	118 cm	179 cm	80,5 cm	118 cm	121 cm
Intérieures du four	55 cm	90 cm	45 cm	—	—	—
Intérieures de l'étuve	68 cm	90 cm	74 cm	68 cm	90 cm	74 cm
Puissance totale	7.500 Watts			3.750 Watts		

Combiné  
HERCULE

## Cuiseurs ATLAS

Réf. A.200.AI



**ATLAS :**  
Cuve acier inoxydable ou en aluminium laminé à fond épais.  
Chauffage gaz.

Cuve Inox	Cuve Alu Laminé	Capacité	Forme	Largeur Façade
Référence	Référence			
A.200.AI	A.200.LA	200 L.		90 cm
A.250.AI	A.250.LA	250 L.		106 cm
A.300.AI	A.300.LA	300 L.		121 cm

## Cuiseurs CHEF

Réf. C.90.RRC



Réf. C.170.CPC  
Option : Régulation

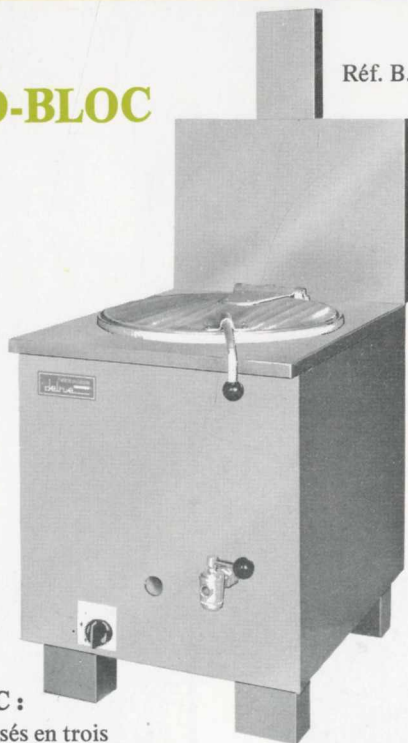


**CHEF :**  
Cuve en aluminium coulé ou en aluminium laminé.  
Chauffage gaz.

Cuve Alu Coulé	Cuve Alu Laminé	Capacité	Forme	Largeur Façade
Référence	Référence			
C.55.RRC		55 L.		80 cm
C.70.RRC		70 L.		80 cm
C.90.RRC		90 L.		80 cm
C.100.RPC		100 L.		80 cm
C.125.CPC	C.125.CPL	125 L.		80 cm
C.130.RRC		130 L.		90 cm
C.140.RPC		140 L.		90 cm
C.170.CPC	C.170.CPL	170 L.		90 cm

## Cuiseurs CUISO-BLOC

Réf. B.100.RPC

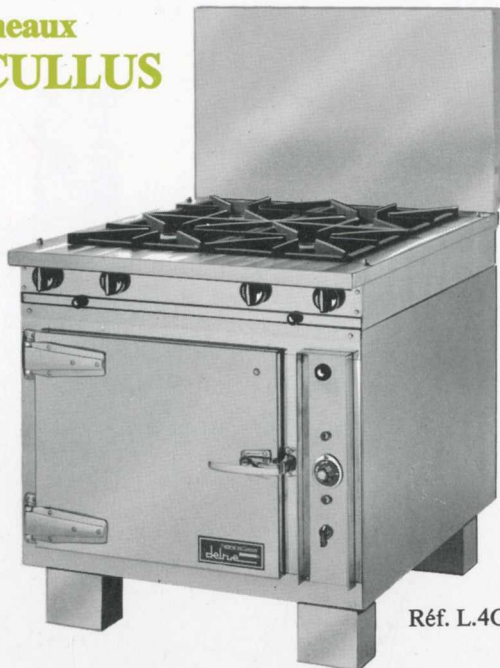


**CUISO-BLOC :**  
Cuiseurs proposés en trois versions avec marmite en fonte aluminium. Chauffage gaz.

Référence	Forme	Capacité	Largeur Façade
B.90.RRC		90 L.	68 cm
B.100.RPC		100 L.	68 cm
B.125.CPC		125 L.	68 cm



## Fourneaux LUCULLUS



Réf. L.4G.AI

**Fourneau LUCULLUS** composé de :

- 1 four EXCELLENCE 16, sur option, 1 four étuve UNIVERSEL 16, (voir FOURS).
- 1 table-brûleurs type DRAGON SÉRIE NORMALE (voir Dragon série normale, ou en remplacement des brûleurs : 2 ou 4 plaques de fonte de 3 KW chacune.

Référence	Composition	Façade
L.2G.AI	E.16 + 2 brûleurs + table froide	80 cm
L.3G.AI	E.16 + 2 brûleurs + plaque chauff.	80 cm
L.4G.AI	E.16 + 4 brûleurs	80 cm
L.2E.AI	E.16 + 2 plaques électr. + table froide	80 cm
L.4E.AI	E.16 + 4 plaques électriques	80 cm

## Fourneau PRATIC

Réf. P.2G.AI



**Fourneau PRATIC** composé de :

- 1 four EXCELLENCE 16, sur option, 1 four étuve UNIVERSEL 16, (voir FOURS)
- Dessus : 2 brûleurs 5.000 mth.

Référence	Composition	Façade
P.2G.AI	1 four E.16 + 2 brûleurs 5.000 mth	68 cm

Réf. MR.20.G



Réf. MR.20.20



## Blocs MARMITON

**BLOC-MARMITON** proposé en 2 versions

Réf. MR.20.G :

1 marmite 20 litres amovible plus 1 brûleur feu vif 5.000 mth.

Réf. MR.20.20 :

2 marmites 20 litres amovibles.

Largeur Façade : 60 cm.

Chauffage gaz.

## Fourneaux-cuiseurs GRAND CHEF

Fourneau GRAND CHEF composé de :

- 1 four EXCELLENCE 16, sur option, 1 four étuve UNIVERSEL 16 (voir FOURS)
- 1 table brûleur type DRAGON SERIE NORMALE 2 brûleurs ou 2 brûleurs + plaque chauffante ou 4 brûleurs (voir DRAGON SERIE NORMALE)
- 1 cuiseur 125 litres type CHEF.
- Il peut recevoir, sur option, des marmites de capacités différentes à choisir dans la gamme des ATLAS ou CHEF ou CUISOBLOC : 5 versions dont 2 avec plaques électriques.

Référence	Composition	Façade
G.2G.AI	1 E.16 + 2 brûleurs + table froide + CHEF 125	160 cm
G.3G.AI	1 E.16 + 2 brûleurs + plaque chauffante + CHEF 125	160 cm
G.4G.AI	1 E.16 + 4 brûleurs + CHEF 125	160 cm
G.2E.AI	1 E.16 + 2 plaques électr. + table froide + CHEF 125	160 cm
G.4E.AI	1 E.16 + 4 plaques électr. + CHEF 125	160 cm



Réf. G.4G.AI

Réf. R.2G.AI



## Fourneau-cuiseur RUBAN BLEU

Fourneau RUBAN BLEU :

Mêmes caractéristiques que le fourneau PRATIC, avec en juxtaposition, une marmite type CUIISO-BLOC, marmite 100 litres en version standard ou sur option cuiseur 90 ou 125 litres (voir CUIISO-BLOC) ou autres cuiseurs.

Référence	Composition	Façade
R.2G.AI	1 E.16 + 2 brûleurs + 1 marmite 100 litres	136 cm



## Tables-brûleurs DRAGON Série Normale

Réf. D.4G.SN



Réf. D.3G.SN



Réf. D.2G.SN



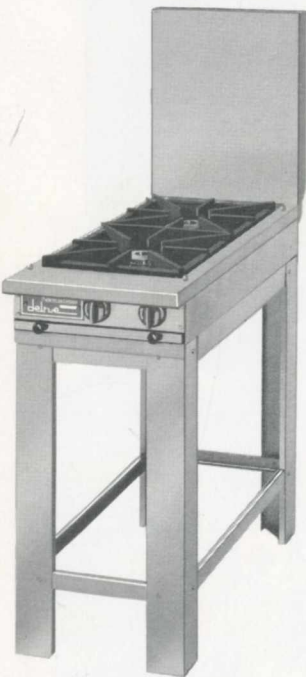
### DRAGON Série Normale :

D.2G.SN - 2 brûleurs 5.000 mth plus table froide  
D.3G.SN - 2 brûleurs 5.000 mth plus 1 rampe sous plaque  
D.4G.SN - 4 brûleurs 5.000 mth  
Largeur Façade : 80 cm.

Réchauds DRAGON : Les appareils sont représentés avec option. Dossier et Piètement.

## Table-brûleur DRAGON Type Etroit

Réf. D.2G. ET



**DRAGON Type Etroit :**  
D.2G.ET - 2 brûleurs  
5.000 mth en profondeur.  
Cet appareil est présenté  
avec option pied et dosse-  
ret.  
Largeur Façade : 40 cm.

## Chauffe-marmites BIDULE

SUPER

### Chauffe-Marmite BIDULE

2 versions :  
STANDARD - puissance 8.500 cal.  
SUPER - puissance 18.500 cal.  
Largeur Façade : 53,5 cm  
Profondeur : 68 cm  
Hauteur : 50 cm.



## Réchauds DRAGON Série Spéciale



Réf. D.2G.SS



Réf. D.3G.SS

### DRAGON Série Spéciale :

Destinés à être posés sur table.  
En option : Pied et dossier.  
D.2G.SS - 2 brûleurs 5.000 mth,  
Largeur façade 72,5 cm.  
D.3G.SS - 3 brûleurs 5.000 mth,  
Largeur façade 105 cm.  
Profondeur : 48 cm.



**Matériel de Cuisson**  
**delrue**

S.A.R.L. AU CAPITAL DE 60.000 FRANCS

Rue Henri Paris, 59200 TOURCOING

Téléphone (20) 74.62.86

R. C. Tourcoing 71 B 12

Rép. Prod. Nord 5919

N° I.N.S.E.E. 204 59.599.2.007

24 Septembre 1975

J.P. B.

B.P. 14

77450 - ESBLY

Messieurs,

Suite à notre conversation téléphonique,  
nous vous communiquons les renseignements  
suivants :

gammes de températures : 30° 100°

50° 300°

30° 110° unipolaire non inverseur.

50° 300° tripolaire non inverseur 16 ampères  
220V

Longeur capillaire 0.50m environ

bulbe inox - raccord étanche, Ø 10mm environ

longeur du bulbe 70 mm environ.

.... / ...

**Matériel de Cuisson**  
**delrue**

S.A.R.L. AU CAPITAL DE 60.000 FRANCS

Rue Henri Paris, 59200 TOURCOING

Téléphone (20) 74.62.86

R. C. Tourcoing 71 B 12

Rép. Prod. Nord 5919

N° I.N.S.E.E. 204 59.599.2.007

suite

Veillez nous expliquer la raison  
du 220V indiqué sur le thermostat,  
il est indispensable que nous ayons  
un thermostat 220V -380V.

D'autre part, la présentation ronde  
nous convient.

Dans l'attente de vous lire;

Recevez, Messieurs, nos salutations  
distinguées.

*Delrue*