



720 RT

Four de remise en température
 20 niveaux GN 1/1 ou 10 niveaux
 GN 2/1 au pas de 70 mm.
 Capacité: jusqu'à 240 repas.
 Habillage et moufle intérieur en inox 18/10.
 Minuterie 120 mn.
 Programme frites intégré.
 Thermostat multipoints.
 Thermostat de sécurité.
 Ours d'évacuation et tiroir de récupération des condensats.
 Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.
 Support de four intégré.
 Puissance des éléments chauffants: 18 kW.
 Alimentation: 400 W - 3N - 50 Hz.
 Le four CFE 720 RT accepte la platerie GN 2/1, dans ce cas la capacité est de 10 niveaux GN 2/1.

Four 720 RT avec tableau de
 commande et régulation électromécanique.

Réf :	CFE 720 RT
Dim.(mm) :	L.750 – P.990 – H.1600

Four 720 RT avec tableau de
 commande et régulation électronique.
 Programme "humificateur" intégré.

Réf :	CFX 720 RT
Dim.(mm) :	L.750 – P.990 – H.1600

Options (voir tableau):

- Programme "Humidificateur" sur le CFE 720 RT.

Alimentation en eau sur raccord mâle: Ø 15/21,

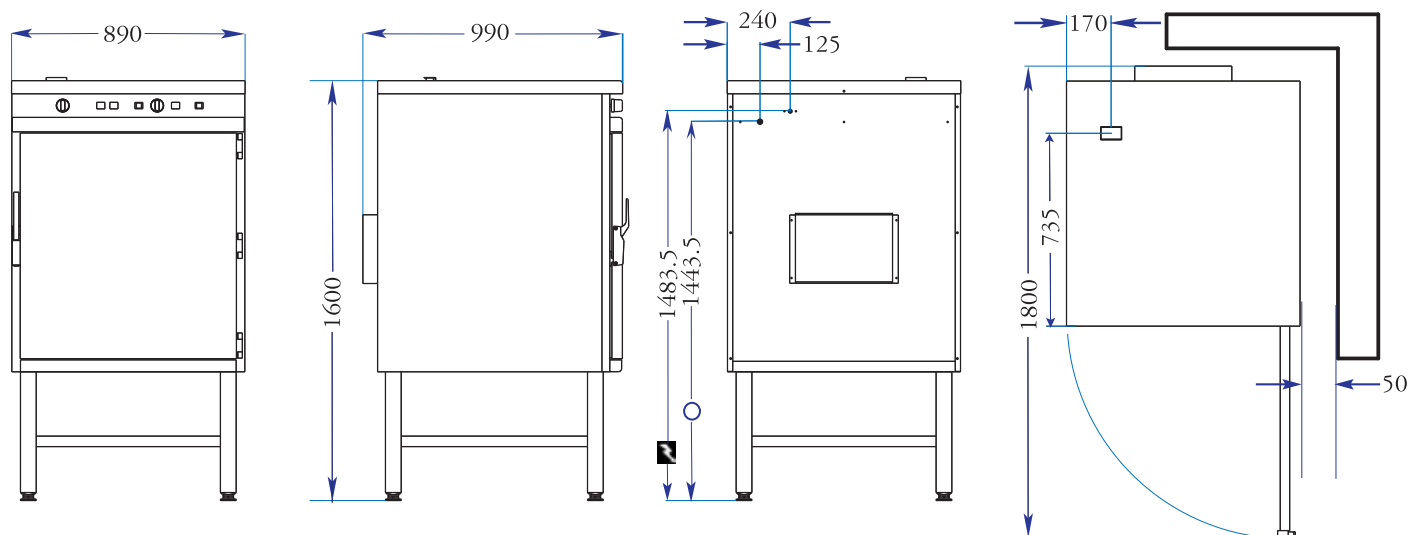
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Equipements optionnels (voir tableau):

- Chariot de chargement,
- Tablette de dépose,
- Casier de chargement 20 niveaux GN 1/1 supplémentaire.
- Casier de chargement 10 niveaux GN 2/1.

720 RT

Réf. 720 RT	Désignation produit et options
CFE 720 RT	Four de remise en température 20 niveaux 530 x 325, électromécanique
CFX 720 RT	Four de remise en température 20 niveaux 530 x 325, électronique
INV 720 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
CHU RT	Option programme humidificateur
TD 720 RT	Tablette de dépose pour four CFE 720 RT
CS 721 RT	Casier de chargement 20 x GN 1/1 pour four CFE 720 RT
CS 722 RT	Casier de chargement 10 x GN 2/1 pour four CFE 720 RT
GF 530	Grille fil inox GN 1/1
BP 530/40	Bac perforé inox pour frites
GF 650	Grille fil inox GN 2/1
CH 720 RT	Chariot pour casier CS 721 RT et CS 722 RT



■ Raccordement électrique - Raccordement eau ○

DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

720 RT	Nombre de rations Par barquettes		Chargement par fournée Nbre barquettes X nbre de niveaux	Capacité par fournée en rations (1)			Capacité par fournée en barquettes et repas complets (1)	
	Viande	Légumes		Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	60 à 240	
Individuelle 225x180x30	1	1	3 x 20	60	60	60	60 barquettes	60
EN 4 200x200x50	6 à 7	4 à 5	2 x 20	40	240	160	16 viandes + 24 légumes	76 à 112
EN 6 300x200x50	9 à 10	6 à 7	2 x 20	40	360	240	16 viandes + 24 légumes	144 à 160
1/6 GN 176x162x50	4 à 5	3 à 4	6 x 20	120	480	360	48 viandes + 72 légumes	192 à 224
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4 x 20	80	480	320	32 viandes + 48 légumes	192 à 224
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3 x 20	60	480	360	24 viandes + 36 légumes	192 à 240
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2 x 20	40	480	320	16 viandes + 24 légumes	192 à 240
1/1 GN 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1 x 20	20	480	340	8 viandes + 12 légumes	192 à 240

(1) Valeurs données à titre indicatif pouvant varier en fonction de l'âge et des habitudes alimentaires.
Poids moyen d'une ration : Viande 100 à 120 g ; Légumes 150 à 180 g.