



CFE 710 RT

Four de remise en température 8 à 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2.

- Capacité : de 30 à 120 repas (1).
- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
- Minuterie 120 mn.
- Programme frites et bacs inox intégrés.
- Thermostat multipoints.
- Thermostat de sécurité.
- Oura d'évacuation.
- Support de four intégré.
- Dotation du casier pour barquettes ou bacs inox à définir à la commande.
- Puissance des éléments chauffants : 9,00 kW.
- Alimentation : 230 V 1N~50 Hz
230 V 3~50 Hz / 400 V 3N~50 Hz.

Four 710 RT avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Réf.	CFE 710 RT
Dim.(mm)	L.750 - P.750 - H.1770



CFX 710 RT

Four 710 RT avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humidificateur" intégré.

Réf.	CFX 710 RT
Dim.(mm)	L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

- Programme "Humidificateur" sur CFE 710 RT.
Alimentation en eau sur raccord mâle Ø 15/21
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Equipements optionnels (voir tableau) :

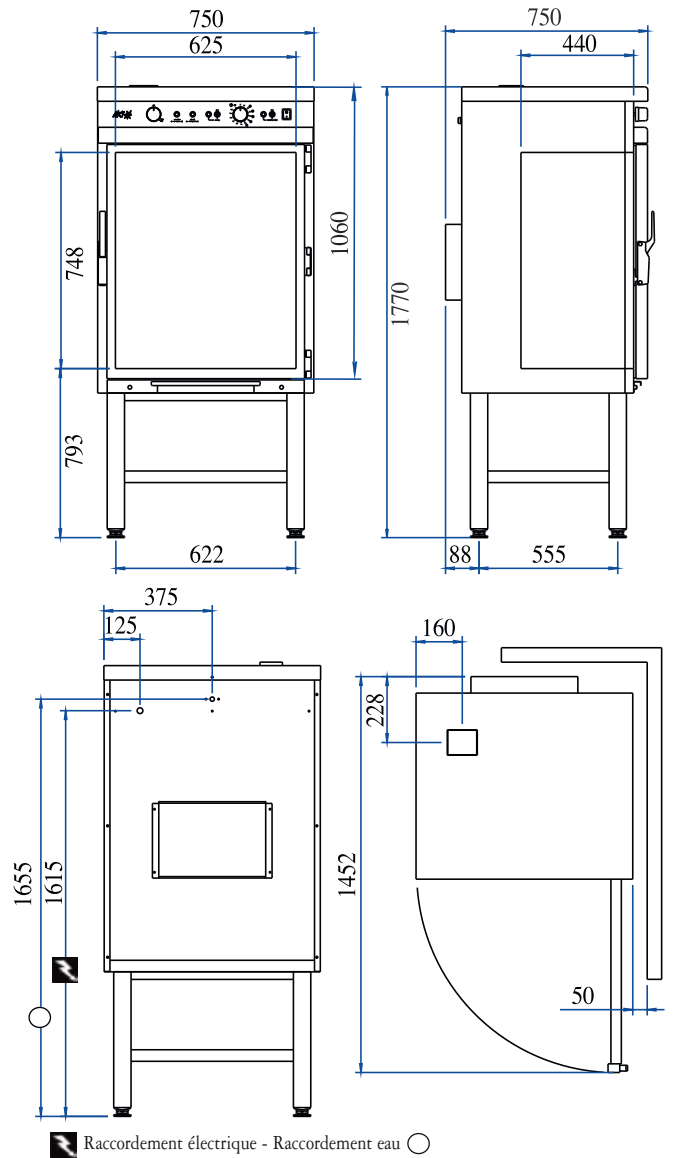
- Chariot de chargement,
- Casier de chargement supplémentaire.



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

710 RT

	Réf. 710 RT	Références et désignations
	CFE 710 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité 8 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2
	CFX 710 RT	Four de remise en température électronique Capacité 8 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2
	BX 8 - 710 RT	Dotation casier 8 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 710 RT
	BK 10 - 710 RT	Dotation casier 10 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 710 RT
Options	INV 710 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
	CHU RT	Programme humidificateur
	SC 700 RT	Sonde à cœur pour four à commande électronique
	TRT 700	Sonde à cœur avec enregistrement de traçabilité HACCP pour four à commande électronique
Equipements & accessoires	CS 710 RT - BX 8	Casier 8 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 710 RT
	CS 710 RT - BK 10	Casier 10 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 710 RT
	CH 700 RT	Chariot pour casiers CS 710 RT
	GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
	GP 530	Grille fil « panier » GN 1/1
	GS 530	Grille spéciale pour frites
	KGF 710	Kit de 10 grilles GFI 530
	KGP 710	Kit de 10 grilles GP 530



DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

710 RT/RTC BX 8	Nombre de rations Par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en barquettes et repas complets (1)	
	Viande	Légumes	Nbre bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
Dimensions du bac (mm)								
1/1 GN 530x325x50	30 à 38	21 à 25	1 x 8	8	240	170	3 viandes + 5 légumes	90 à 110
710 RT/RTC BK 10	Nombre de rations Par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en barquettes et repas complets (1)	
	Viande	Légumes	Nbre barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Dimensions de la barquette (mm)								
Individuelle 225x180x30	1	1	3 x 10	30	30	30	30 barquettes	21
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4 x 10	40	240	160	16 viandes + 24 légumes	96 à 112
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3 x 10	30	240	180	12 viandes + 18 légumes	96 à 120
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2 x 10	20	240	160	8 viandes + 12 légumes	96 à 120
1/1 GN 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1 x 10	10	240	170	4 viandes + 6 légumes	96 à 120

(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.

