



CFE 710 RTC

Four de remise en température 8 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2.
 Capacité : de 30 à 120 repas.
 Poids : 124 kg.
 Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
 Minuterie 120 mn.
 Thermostat multipoints.
 Thermostat de sécurité.
 Programme frites et bacs inox intégrés.
 Ours d'évacuation.
 Support de four intégré.
 Dotation du casier pour barquettes ou bacs inox à définir à la commande.
 Chariot de chargement en inox 18/10.
 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 RTC avec tableau de commande et régulation électromécanique.

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



CFX 710 RTC

Four 710 RTC avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humidificateur" intégré.

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

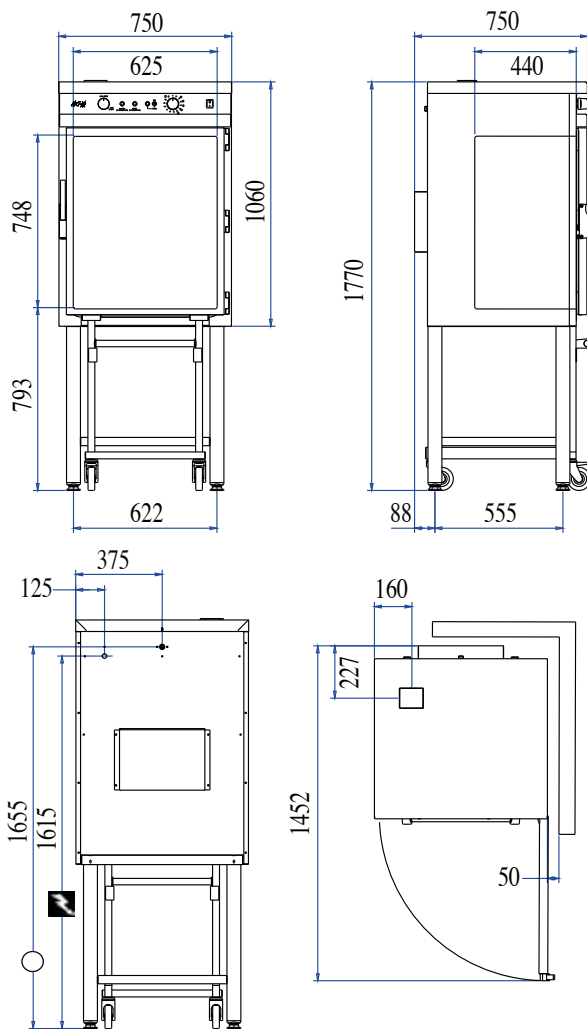
Options (voir tableau) :

- Programme "humidificateur" sur CFE 710 RTC.
- Alimentation en eau sur raccord mâle : ø 15/21.
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Equipements optionnels (voir tableau) :

710 RTC

| | Réf. 710 RT | Références et désignations |
|---------------------------|--------------------|--|
| | CFE 710 RTC | Four de remise en température électromécanique avec chargeur intégré. Capacité 8 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2 |
| | CFX 710 RTC | Four de remise en température électronique avec chargeur intégré. Capacité 8 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux GN 1/2 |
| | BX 8 - 710 RTC | Dotation casier 8 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 710 RTC |
| | BK 10 - 710 RTC | Dotation casier 10 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 710 RTC |
| 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 RTC - BX 8 | Casier 8 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 710 RTC |
| | CS 710 RTC - BK 10 | Casier 10 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 710 RTC |
| | CH 700 RTC | Chariot pour casiers CS 710 RTC |
| | 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 |



■ Raccordement électrique - Raccordement eau ○

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 barquettes | | 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.

