



**CFE 714 RTC**

Four de remise en température avec chariot intégré 11 ou 14 niveaux GN 1/1 ou 24 niveaux GN 1/2.

Capacité : de 42 à 160 repas.

Poids : 146 kg.

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.

Minuterie 120 mn.

Thermostat multipoints.

Thermostat de sécurité.

Programme frites et bacs inox intégrés.

Oura d'évacuation.

Support de four intégré.

Dotation casier pour barquettes ou bacs inox à définir à la commande.

Chariot de chargement en inox 18/10

Puissance des éléments chauffants : 12,9 kW.

Alimentation: 400 V 3N~50 H.

Four 714 RTC avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Réf.	<b>CFE 714 RTC</b>
Dim.(mm)	<b>L.750 - P.750 - H.1770</b>



**CFX 714 RTC**

Four 714 RTC avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humidificateur" intégré.

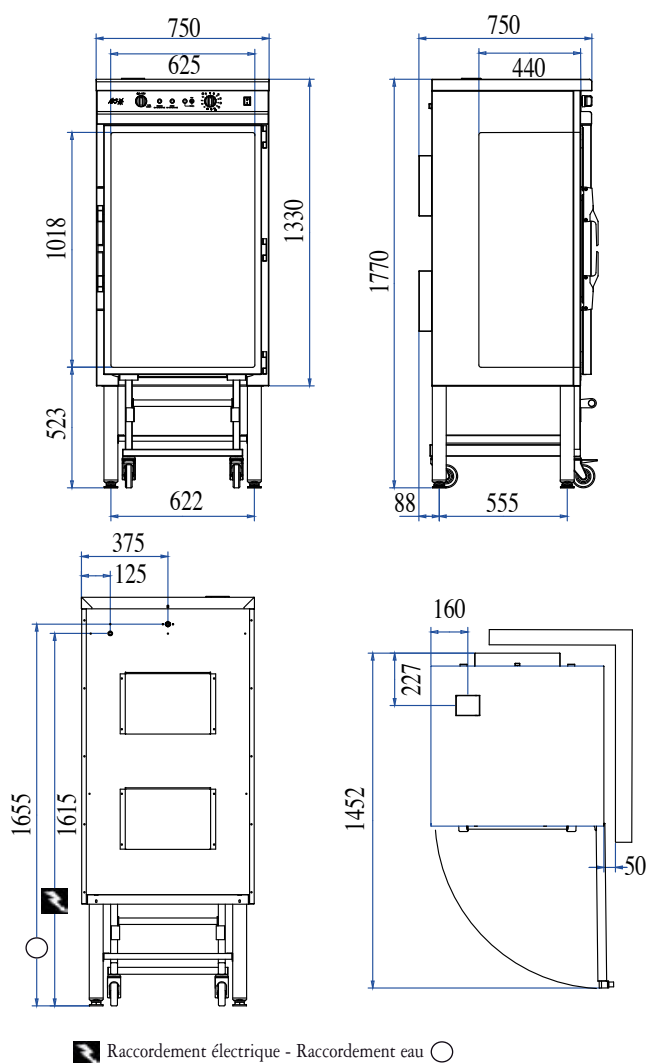
Réf.	<b>CFX 714 RTC</b>
Dim.(mm)	<b>L.750 - P.750 - H.1770</b>

Options (voir tableau) :

- Programme "humidificateur" sur CFE 714 RTC.
- Alimentation en eau sur raccord mâle : ø 15/21.
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

# 714 RTC

	Réf. 714 RTC	Références et désignations
	CFE 714 RTC	Four de remise en température électromécanique Capacité 12 ou 14 niveaux GN 1/1 ou 24 niveaux GN 1/2, avec chargeur intégré
	CFX 714 RTC	Four de remise en température électronique Capacité 12 ou 14 niveaux GN 1/1 ou 24 niveaux GN 1/2, avec chargeur intégré
	BX 12 - 714 RTC	Dotation casier 12 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 714 RTC
	BK 14 - 714 RTC	Dotation casier 14 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 714 RTC
Options	INV 714 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 714 RTC - BX 12	Casier 12 niveaux GN 1/1 pour fours pour chariot support intégrable CH 714 RTC
	CS 714 RTC - BK 14	Casier 14 niveaux GN 1/1 pour four 714 RTC
	CH 714 RTC	Chariot pour casiers CS 714 RTC
	GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
	GP 530	Grille fil « panier » GN 1/1
	GS 530	Grille spéciale pour frites
	KGF 714	Kit de 14 grilles GFI 530
	KGP 714	Kit de 14 grilles GP 530



## DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS

714 RT/RTC BX 12	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		
1/1 GN 530x325x50	29 à 36	21 à 24	1 x 12	12	336	238	5 viandes + 7 légumes	145 à 170
714 RT/RTC BK 14	Nombre de rations Par barquettes		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en barquettes et repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)	Viande	Légumes	Nbre barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Individuelle 225x180x30	1	1	3 x 14	42	42	42	42 barquettes	42
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4 x 14	56	336	224	24 viandes + 32 légumes	144 à 160
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3 x 14	42	336	252	18 viandes + 24 légumes	144 à 160
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2 x 14	28	336	225	12 viandes + 16 légumes	144 à 160
1/1 GN 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1 x 14	14	336	238	6 viandes + 8 légumes	144 à 160

(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.