



CFE 720 RTC

Four de remise en température avec chariot intégré, 18 ou 20 niveaux GN 1/1, 36 niveaux GN 1/2 ou 10 niveaux GN 2/1.

- Capacité : jusqu'à 240 repas.
- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
- Minuterie 120 mn.
- Programme frites et bacs inox intégrés.
- Thermostat multipoints.
- Thermostat de sécurité.
- Oura d'évacuation.
- Dotation du casier pour barquettes ou bacs inox à définir à la commande.
- Support de four intégré.
- Puissance des éléments chauffants : 18 kW.
- Alimentation : 400 V - 3N - 50 Hz.

Four 720 RTC avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Réf.	CFE 720 RTC
Dim.(mm)	L.890 - P.1030 - H.1770

CFX 720 RTC

Four 720 RTC avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humidificateur" intégré.

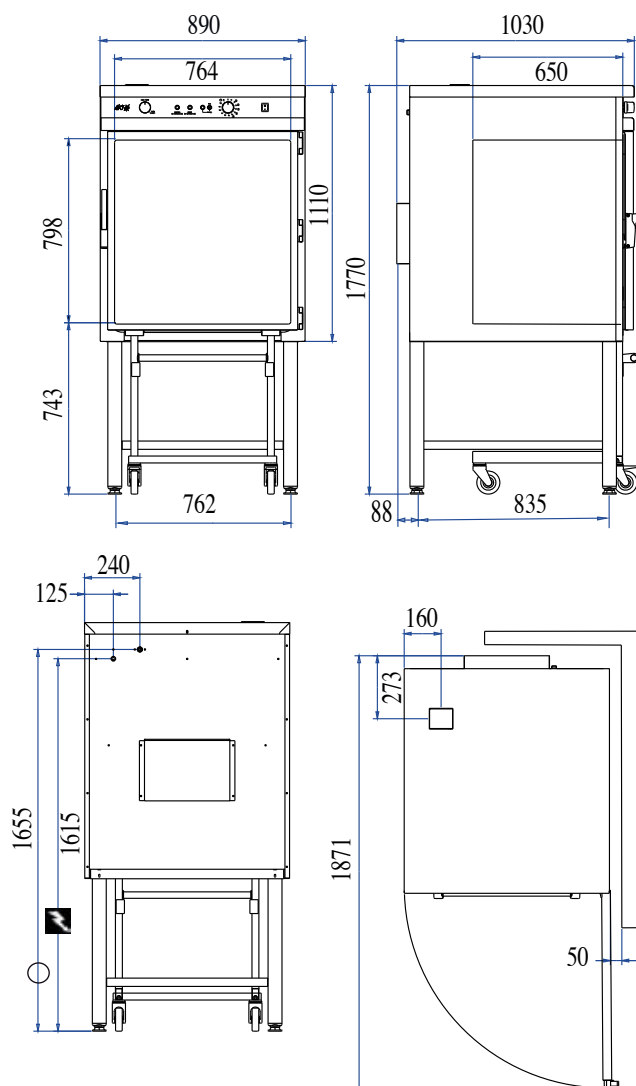
Réf.	CFX 720 RTC
Dim.(mm)	L.890 - P.1030 - H.1770

Options (voir tableau) :

- Programme "Humidificateur" sur le CFE 721 RTC.
- Alimentation en eau sur raccord mâle: Ø 15/21.
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

720 RTC

	Réf. 720 RTC	Références et désignations
	CFE 720 RTC	Four de remise en température électromécanique Capacité 18 ou 20 niveaux GN 1/1, 36 niveaux GN 1/2 ou 10 niveaux GN 2/1, avec chargeur intégré
	CFX 720 RTC	Four de remise en température électronique Capacité 18 ou 20 niveaux GN 1/1, 36 niveaux GN 1/2 ou 10 niveaux GN 2/1, avec chargeur intégré
	BX 18 - 721 RTC	Dotation casier 18 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour four 720 RTC
	BK 20 - 721 RTC	Dotation casier 20 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour four 720 RTC
	BK 10 - 722 RTC	Dotation casier 10 niveaux GN 2/1 (avec espacement 70 mm) pour four 720 RTC
Options	INV 720 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 721 RTC - BX 18	Casier 18 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
	CS 721 RTC - BK 20	Casier 20 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
	CS 722 RTC	Casier 10 niveaux GN 2/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
	CH 720 RTC	Chariot pour casiers CS 721/722 RTC
	GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
	GP 530	Grille fil « panier » GN 1/1
	GS 530	Grille spéciale pour frites
	KGF 720	Kit de 20 grilles GFI 530
	KGP 720	Kit de 10 grilles GP 530



Raccordement électrique - Raccordement eau

DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

720 RT/RTC BX 18	Nombre de rations Par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
	Viande	Légumes	Nbre barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN 530x325x65	27 à 34	19 à 22	2 x 9	18	480	340	8 viandes + 10 légumes	190 à 220
720 RT/RTC BK 20	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 20	60	60	60	60 barquettes	60
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.