



705 RT

Four de remise en température
5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm.
Capacité: de 15 à 60 repas (1).
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
Minuterie 120 mn.
Thermostat multipoints.
Thermostat de sécurité.
Programme frites intégré.
Oura d'évacuation et tiroir de récupération des condensats.
Casier intérieur 5 niveaux GN 1/1.
Puissance des éléments chauffants: 6,00 kW.
Alimentation: 230 V 1N~50 Hz
230 V 3~50 Hz / 400 V 3N~50 Hz.
Livré sans support.

Four 705 RT avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Réf:	CFE 705 RT
Dim.(mm):	L.750 - P.700 - H.730

Four 705 RT avec tableau de commande et régulation électronique.
Programme "humificateur" intégré.

Réf:	CFX 705 RT
Dim.(mm):	L.750 - P.700 - H.730

Options (voir tableau):

- Programme "Humidificateur" sur CFE 705 RT.
Alimentation en eau sur raccord mâle:
Ø 15/21.
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Support pour four CFE 705 RT

Réf:	CSF 705 RT
Dim.(mm):	L.700 - P.590 - H.820

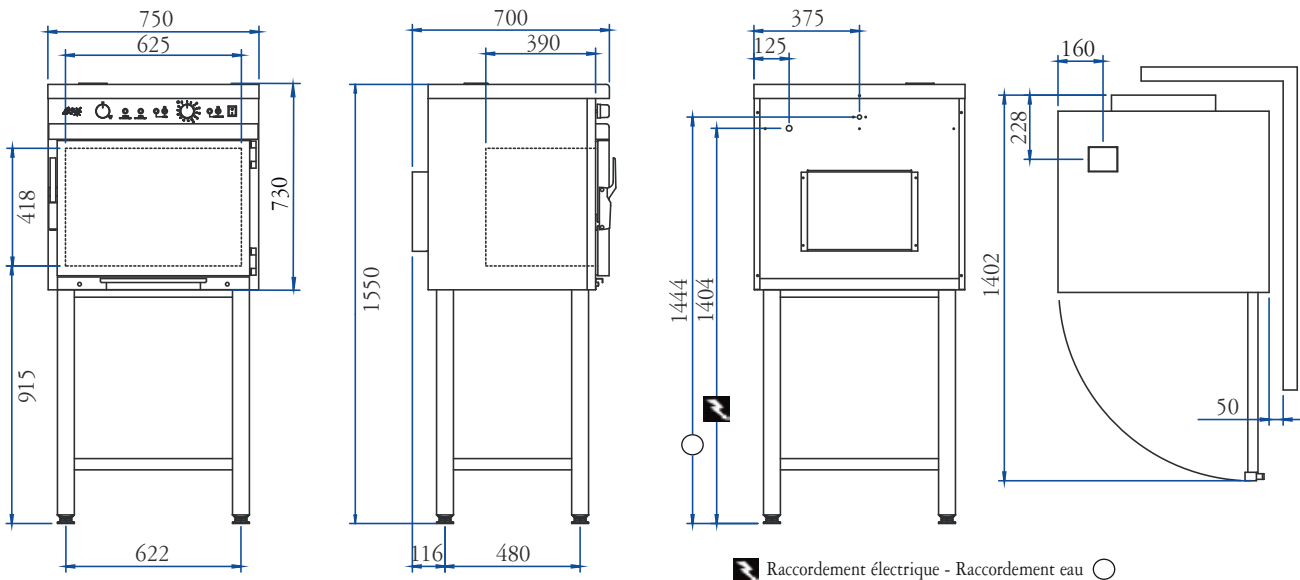
Équipements optionnels (voir tableau):

- Chariot de chargement,
- Tablette de dépose,
- Casier de chargement supplémentaire.

705 RT

Réf. 705 RT	Désignation produit et options
CFE 705 RT	Four de remise en température 5 niveaux 530 x 325, électromécanique
CFX 705 RT	Four de remise en température 5 niveaux 530 x 325, électronique
INV 705 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
CHU RT	Option programme humidificateur
CSP 705 RT*	Piètement de 150 mm pour CFE 705 RT
CSF 705 RT	Support pour four CFE 705 RT
TD 705 RT	Tablette de dépose pour four CFE 705 RT
CS 705 RT	Casier de chargement supplémentaire pour four CFE 705 RT
CH 700 RT	Chariot de chargement pour casier échelle
GF 530	Grille fil inox GN 1/1
GP 530	Grille fil "panier" GN 1/1
GS 530	Grille spéciale pour frites
KGF 705	Kit de 5 grilles GF 530
KGP 705	Kit de 5 grilles GP 530

*Le four doit obligatoirement reposer sur un de ses supports



⚡ Raccordement électrique - Raccordement eau ○

DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

705 RT	Nombre de rations Par barquettes		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (l)		Capacité par fournée en barquettes et repas complets (l)	
	Viande	Légumes	Nbre barquettes X nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	15 à 60	
Dimensions de la barquette 225x180x30	1	1	3 x 5	15	15	15	15 barquettes	15
EN 4 200x200x50	6 à 7	4 à 5	2 x 5	10	60	40	4 viandes + 6 légumes	24 à 28
EN 6 300x200x50	9 à 10	6 à 7	2 x 5	10	90	60	4 viandes + 6 légumes	36 à 40
1/6 GN 176x162x50	4 à 5	3 à 4	6 x 5	30	120	90	12 viandes + 18 légumes	48 à 60
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4 x 5	20	120	80	8 viandes + 12 légumes	48 à 56
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3 x 5	15	120	90	6 viandes + 9 légumes	48 à 60
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2 x 5	10	120	80	4 viandes + 6 légumes	48 à 60
1/1 GN 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1 x 5	5	120	85	2 viandes + 3 légumes	48 à 60

(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.