



720 RT

Four de remise en température 18 ou 20 niveaux GN 1/1 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.

Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1.

Support de four intégré.

Puissance des éléments chauffants: 18 kW.

Alimentation: 400 V - 3N - 50 Hz.

Four 720 RT avec tableau de commande et régulation électromécanique.

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

Options (voir tableau) :

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

Four 720 RT avec tableau de commande et régulation électronique.

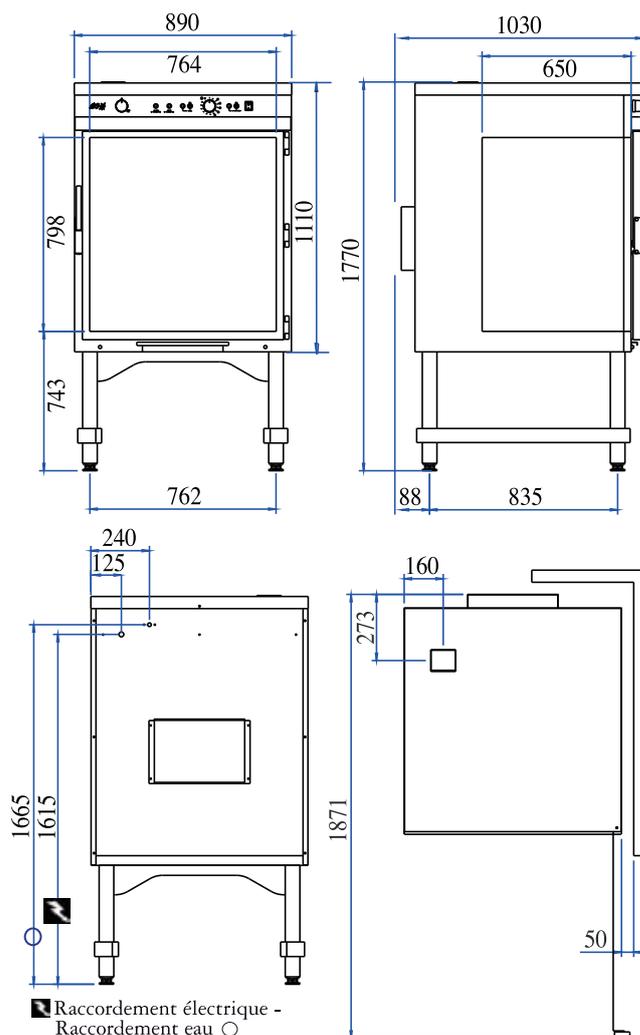
Programme "humidificateur" intégré.

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

Equipements optionnels (voir tableau) :

720 RT

	Réf. 720 RT	Références et désignations
	CFE 720 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité 18 ou 20 niveaux GN 1/1 et 10 niveaux GN 2/1
	CFX 720 RT	Four de remise en température électronique Capacité 18 ou 20 niveaux GN 1/1 et 10 niveaux GN 2/1
	BX 18 - 721 RT	Dotation casier 18 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
	BK 20 - 721 RT	Dotation casier 20 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
	BK 10 - 722 RT	Dotation casier 10 niveaux GN 2/1 (avec espacement 70 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
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 RT - BX 18	Casier 18 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
	CS 721 RT - BK 20	Casier 20 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
	CS 722 RT - BK 10	Casier 10 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
	CH 720 RT	Chariot pour casiers CS 721/722 RT
	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



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)	
	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.