



## 710 RT

### Four de remise en température 8 à 10 niveaux GN 1/1.

- Capacité : de 30 à 120 repas (1).
- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
- Minuterie 120 mn.
- Programme frites et bacs inox intégrés.
- Thermostat multipoints.
- Thermostat de sécurité.
- Oura d'évacuation.
- Support de four intégré.
- Dotation du casier pour barquettes ou bacs inox à définir à la commande.
- Puissance des éléments chauffants : 9,00 kW.
- Alimentation : 230 V 1N~50 H.

### Four 710 RT avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Réf.	<b>CFE 710 RT</b>
Dim.(mm)	<b>L.750 - P.750 - H.1770</b>

### Four 710 RT avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humificateur" intégré.

Réf.	<b>CFX 710 RT</b>
Dim.(mm)	<b>L.750 - P.750 - H.1770</b>

Options (voir tableau) :

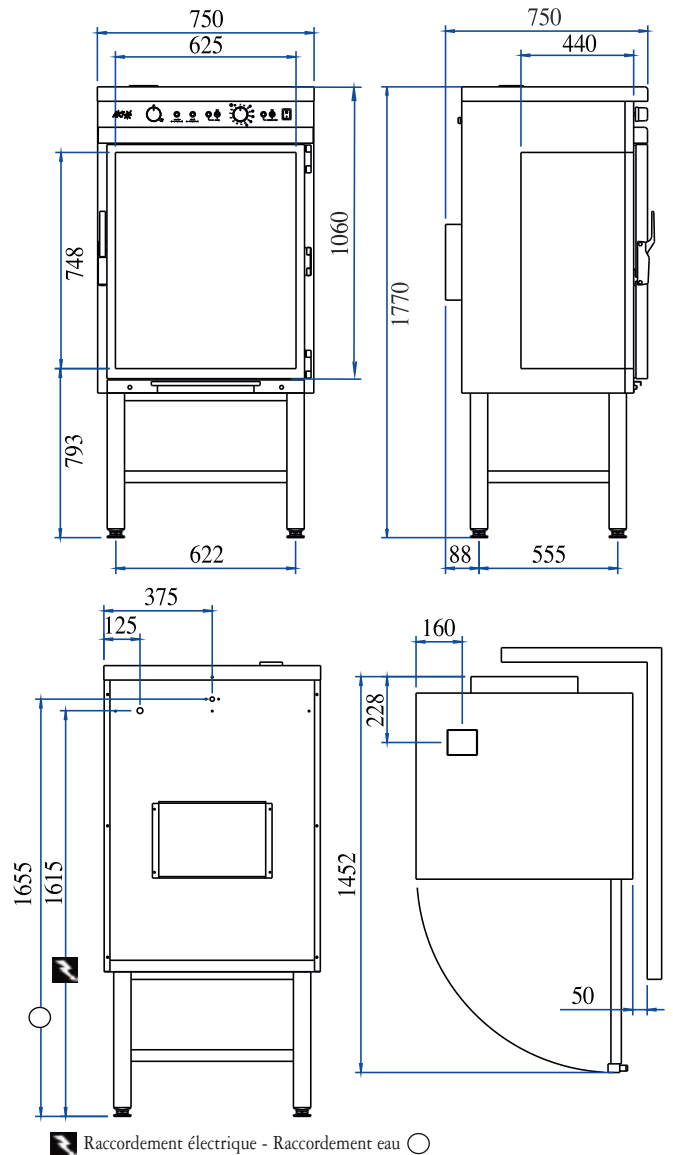
- Programme "Humidificateur" sur CFE 710 RT.  
Alimentation en eau sur raccord mâle Ø 15/21
- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Equipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement,
- Casier de chargement supplémentaire.

# 710 RT

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



## 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.