



714 RT

**Four de remise en température
11 ou 14 niveaux GN 1/1.**

Capacité: de 42 à 160 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: 12,9 kW. Alimentation: 400 V 3N~50 Hz .

Four 714 RT avec tableau de commande et régulation électromécanique.

Four 714 RT avec tableau de commande et régulation électronique.

Programme "humificateur" intégré.

Réf.	CFX 714 RT
Dim.(mm)	L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

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

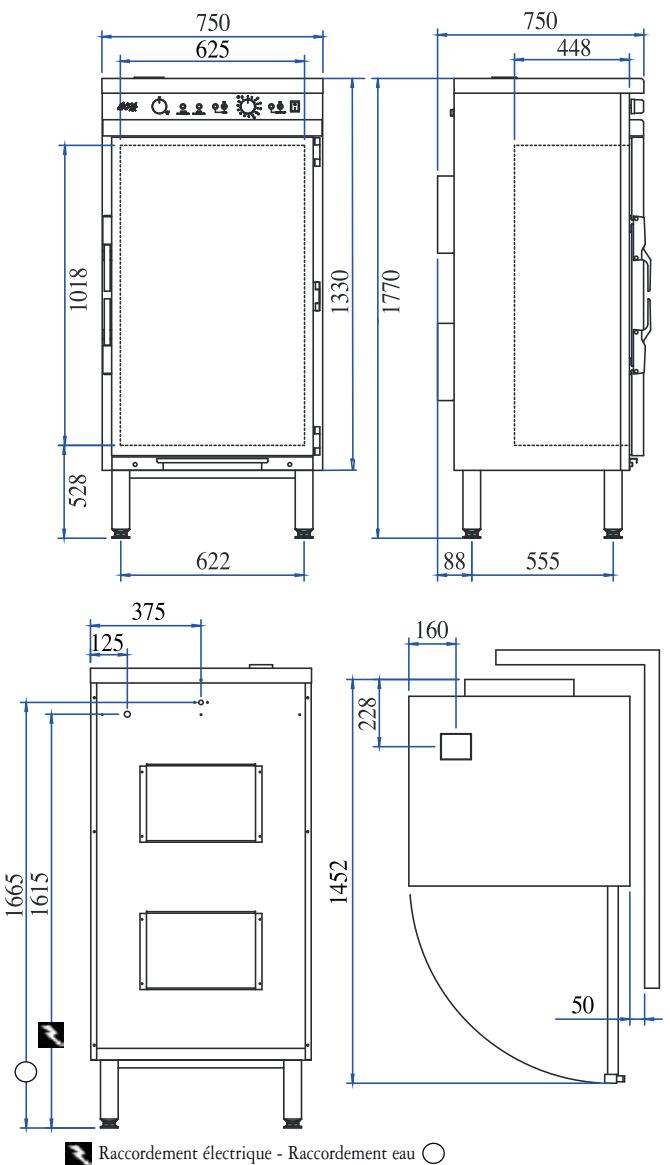
Equipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement,
- Casier de chargement supplémentaire.

Réf.	CFE 714 RT
Dim.(mm)	L.750 - P.750 - H.1770

714 RT

	Réf. 714 RT	Références et désignations
Options	CFE 714 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité 12 ou 14 niveaux GN 1/1
	CFX 714 RT	Four de remise en température électronique Capacité 12 ou 14 niveaux GN 1/1
	BX 12 - 714 RT	Dotation casier 12 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 714 RT
	BK 14 - 714 RT	Dotation casier 14 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 714 RT
	INV 714 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
Equipements & accessoires	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
	CS 714 RT - BX 12	Casier 12 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 714 RT
	CS 714 RT - BK 14	Casier 14 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 714 RT
	CH 700 RT	Chariot pour casiers CS 714 RT
	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)	
Dimensions du bac (mm)	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	
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	
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	4 x 14	56	336	224	24 viandes + 32 légumes	
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	3 x 14	42	336	252	18 viandes + 24 légumes	
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	2 x 14	28	336	225	12 viandes + 16 légumes	
1/1 GN 530x325x50	24 à 30	17 à 20	1 x 14	14	336	238	6 viandes + 8 légumes	

(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.

