505 RT

Four de remise en température
5 niveaux 380 x 400 au pas de 68 mm.
Capacité: de 5 à 34 repas (1).
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
Minuterie 120 mn.
Thermostat multipoints.
Thermostat de sécurité.
Ouverture de porte à droite.
Puissance des éléments chauffants: 2,5 kW.
Alimentation: 230 V 1N~50 Hz.
Livré sans support.

Réf:	**CFE 505 RT**
Dim.(mm):	**L.500 - P.650 - H.650**

Option:
• Inversion du sens d'ouverture de porte.

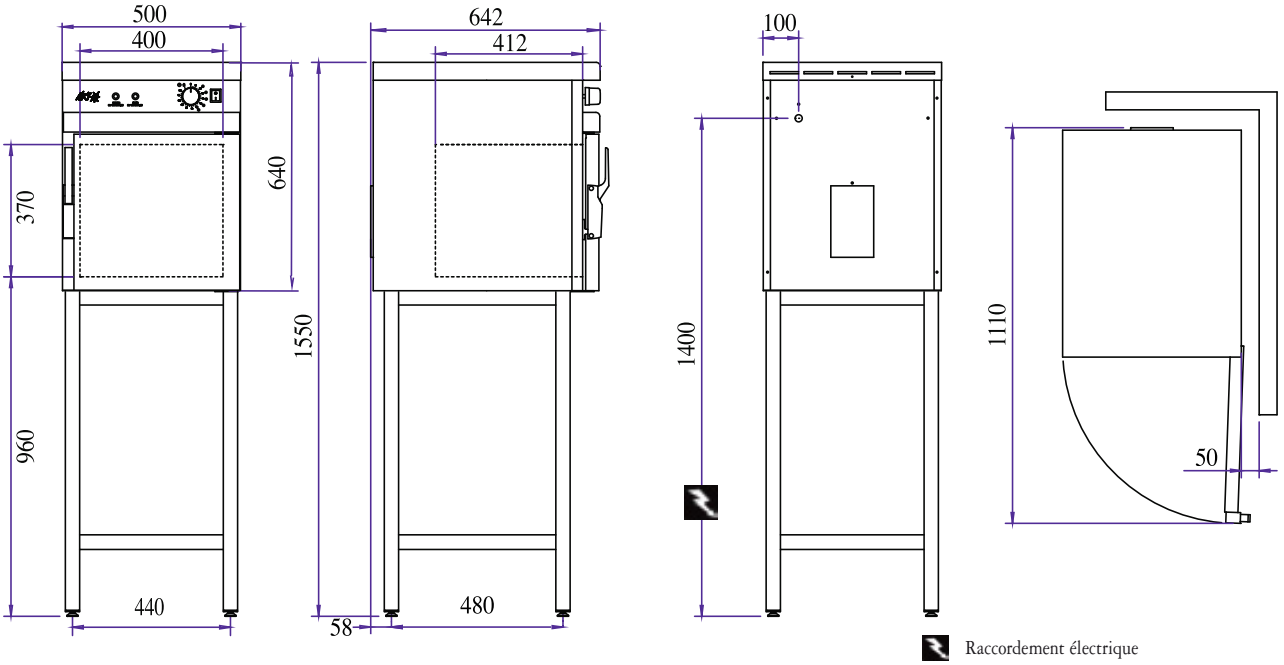
Support pour four 505 RT

Réf:	**CSF 505 RT**
Dim.(mm):	**L.460 - P.520 - H.900**

505 RT

Réf. 505 RT	*Désignation produit et options*
CFE 505 RT	Four de remise en température 5 niveaux 380 x 400
INV 505 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
CSP 505 RT*	Piètement de 150 mm pour CFE 505 RT
CSF 505 RT*	Support pour four CFE 505 RT
GP 040	Grille fil "panier" inox 380 x 400
KGF 505	Kit de 5 grilles panier GP 040

*Le four doit obligatoirement reposer sur un de ses supports



DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

505 RT	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	Viande	Légumes	Nbre barquettes X nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	5 à 34	
Individuelle 225x180x30	1	1	1 x 5	5	5	5	5 barquettes	5
EN 4 200x200x50	6 à 7	4 à 5	2 x 5	10	60	40	4 viandes + 6 légumes	24
EN 6 300x200x50	9 à 10	6 à 7	1 x 5	5	45	30	2 viandes + 3 légumes	18
1/6 GN 176x162x50	4 à 5	3 à 4	4 x 5	20	80	60	8 viandes + 12 légumes	32
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	2 x 5	10	60	40	4 viandes + 6 légumes	24
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	2 x 5	10	80	60	4 viandes + 6 légumes	32
2/3 GN 325x352x50	17 à 20	11 à 13	1 x 5	5	85	55	2 viandes + 3 légumes	34

(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.