605 RT

Four de remise en température
5 niveaux 480 x 400 au pas de 68 mm.
Capacité: de 10 à 42 repas (1).
Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
Minuterie 120 mn.
Thermostat multipoints.
Thermostat de sécurité.
Puissance des éléments chauffants: 4,8 kW.
Alimentation: 230 V 1N~50 Hz
230 V 3~50 Hz / 400 V 3N~50 Hz.
Livré sans support.

Réf:	**CFE 605 RT**
Dim.(mm):	**L.600 - P.700 - H.700**

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

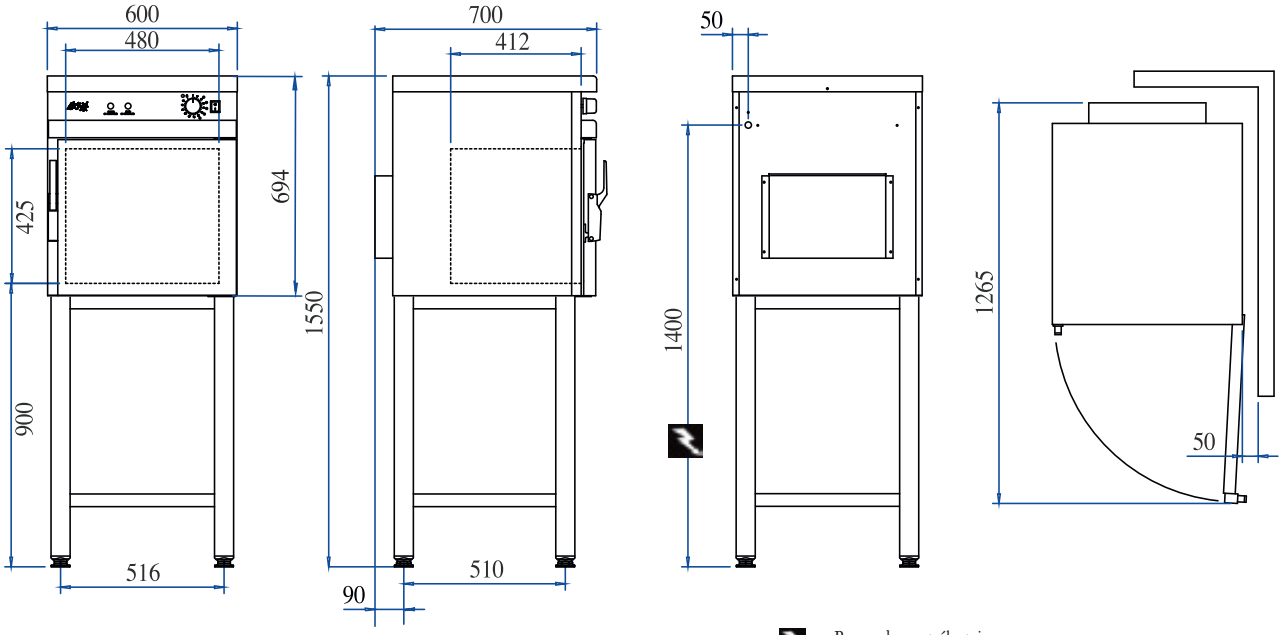
Support pour four 605 RT

Réf:	**CSF 605 RT**
Dim.(mm):	**L.560 - P.540 - H.850**

605 RT

Réf. 605 RT	*Désignation produit et options*
CFE 605 RT	Four de remise en température 5 niveaux 450 x 400
INV 605 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
CSP 605 RT*	Piètement de 150 mm pour CFE 605 RT
CSF 605 RT*	Support pour four CFE 605 RT
GP 480	Grille fil "panier" inox - 480 x 380
KGF 605	Kit de 5 grilles panier GP 480

*Le four doit obligatoirement reposer sur un de ses supports



Raccordement électrique

DES CAPACITÉS DE CHARGEMENT EN FONCTION DE VOS BESOINS.

605 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	10 à 42	
Individuelle 225x180x30	1	1	2 x 5	10	10	10	10 barquettes	10
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	1 x 5	5	45	30	2 viandes + 3 légumes	18 à 20
1/6 GN 176x162x50	4 à 5	3 à 4	4 x 5	20	80	60	8 viandes + 12 légumes	32 à 40
1/4 GN 265x162x50	6 à 7	4 à 5	3 x 5	15	80	60	6 viandes + 9 légumes	36 à 42
1/3 GN 325x176x50	8 à 10	6 à 7	2 x 5	10	80	60	4 viandes + 6 légumes	32 à 40
1/2 GN 325x265x50	12 à 15	8 à 10	1 x 5	5	60	40	2 viandes + 3 légumes	24 à 30

(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.