



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 :

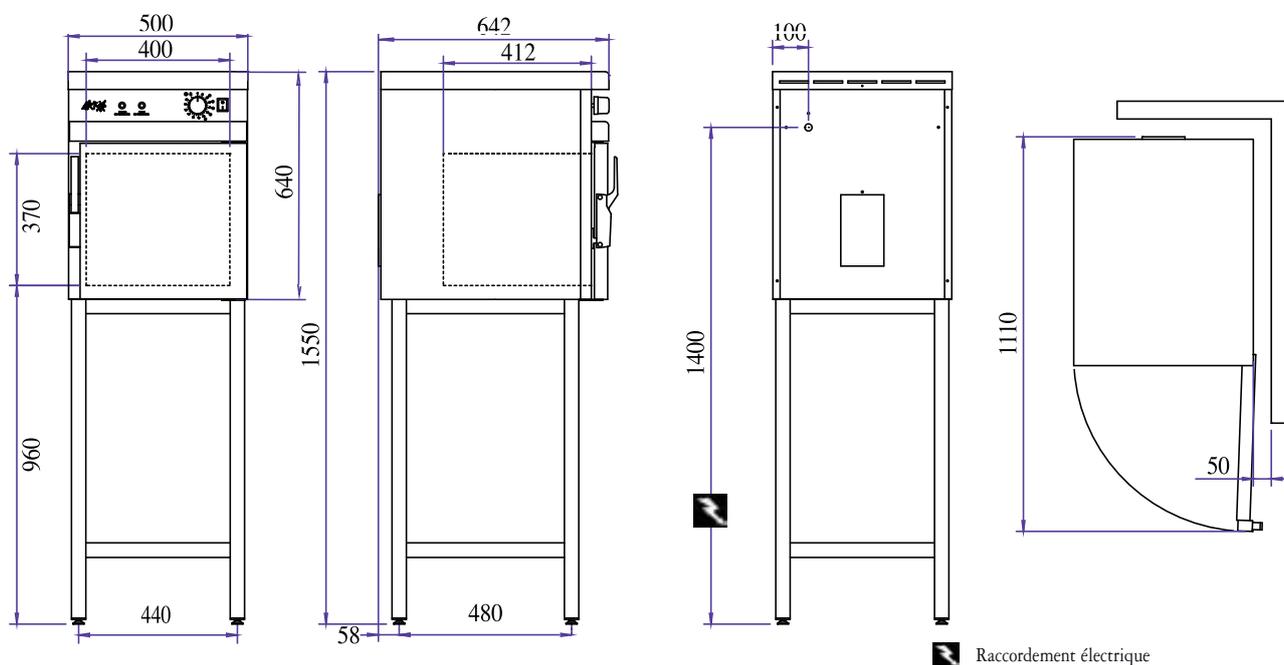
- Inversion du sens d'ouverture de porte.
- Pieds de 150 mm.

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 et de maintien en température 5 niveaux 380 x 400 mm à poser. Commande et régulation électromécanique. Livré avec 5 grilles
INV 505 RT	Inversion du sens d'ouverture de la porte
CSF 505 RT	Support pour four CFE 505 RT (livré séparément)
PT 150 RT	Pieds 150 mm pour four CFE 505 RT
GP 505	Grille panier inox 380 x 400 mm pour four CFE 505 RT
KGP 505	Kit de 5 grilles panier GP 505



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)	
	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
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 325x354x50	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.