

La **Simplicité** Pour Plus d'**Efficacité**

Matériels en conformité aux exigences essentielles des directives européennes :
2014/30/UE (compatibilité électromagnétique), 2014/35/UE (basse tension).
Les caractéristiques sont données à titre indicatif : dans le cadre des améliorations, le constructeur se réserve le droit de modifier sans préavis. Ces matériels doivent être installés selon les règles de l'art et conformément aux normes de raccordement gaz et électriques en vigueur pour les établissements recevant du public.



Marque NF Hygiène Alimentaire délivrée par l'AFNOR certification
11 Rue Francis de Pressensé 93571 Saint Denis Cedex
Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031 accessible sur www.marque-nf.com.
Caractéristiques certifiées : aptitude au nettoyage et performances thermiques.



A.S.C Lacanche - 21230 LACANCHE - Tel. 03 80 90 35 00 - Fax : 03 80 84 24 92
www.air-t.fr

Photos non contractuelles 01.05.2021 - Création onna-noko.com



*L'expert de la remise
et du maintien en température*

Restauration Différée : *simplifiez vous la vie*

La Chaleur à Cœur, *en moins d'une heure*

Spécialistes de la remise et du maintien en température par air pulsé, les fours AIR'T optimisent la gestion de la dernière étape de la restauration différée grâce à des fours particulièrement simples et efficaces : manipulations réduites lors du chargement, commandes simplifiées, température stabilisée automatiquement en fin de cycle, entretien facilité.



Les fours AIR'T sont conçus en conformité avec les critères d'éco-conception (recyclabilité des matériaux utilisés, contrôle de l'énergie consommée) définis par la norme NFE 01-005. Leur taux de recyclabilité est supérieur à 92 %. La collecte et le recyclage des fours de remise et de maintien en température AIR'T sont organisés en France par l'éco-organisme désigné par le Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines.



Rapidité De 3°C à +63°C en moins d'une heure

Grâce à la chaleur constante de l'air pulsé, la remise en température est rapide et homogène, quelque soit le conditionnement du plat cuisiné (polypropylène, aluminium, carton, inox ...). En conformité avec la législation, les aliments sont portés de +3° à +63° C en moins d'une heure, température à laquelle ils sont stabilisés jusqu'au moment du service. La valeur organoleptique des préparations est ainsi préservée.



Simplicité 1 seule commande pour tout programmer

Le tableau de commande permet une lecture claire des différentes fonctions. Le choix du programme (mode et temps de remise en température), est simple, il est effectué en fonction de la charge, du type d'aliment et du conditionnement. La mise en route est, elle aussi simplifiée grâce à une commande unique. Une signalétique explicite permet de reconnaître le programme choisi et de suivre facilement, grâce à des témoins lumineux, le déroulement du cycle de remise en température sélectionné.



Sécurité Une conception exigeante, conforme aux normes NF Hygiène Alimentaire

La gamme des fours AIR'T répond à tous les critères normatifs de la législation : conception, manipulations faciles, remise en température en moins d'une heure, maintien à +65° C jusqu'au service, entretien facilité grâce aux moufles étanches à angles rayonnés. Les fours AIR'T ont le certificat NF Hygiène Alimentaire. Il est apposé sur l'appareil et délivré par l'AFNOR. Il garantit la conformité aux règles et normes de construction et l'aptitude au nettoyage de l'appareil assurant ainsi l'hygiène à l'utilisateur.



Remise et Maintien en température : 2 modes de programmation

Détails *d'expert*

1 Mode Electromécanique

- Commande rotative pour la programmation du temps de remise en température, régulation électromécanique.
- Mise en fonction du programme "frites - bacs inox" et du programme "humidificateur" (en option par bouton poussoir).
- Bandeau inox, indications gravées.
- Voyants de mise en fonction.
- Ouverture et fermeture de oura.
- Sonnerie de fin de cycle (en option).



2 Mode Electronique

- Programme de commande par touches sensibles, régulation électronique.
- Affichage par diodes électroluminescentes des données (temps et température intérieure).
- Programmes "frites - bacs inox" et "humidificateur" intégrés.
- Ouverture et fermeture de oura.
- Sonnerie de fin de cycle.
- Disponible sur les modèles 705, 707, 710, 714 et 720.

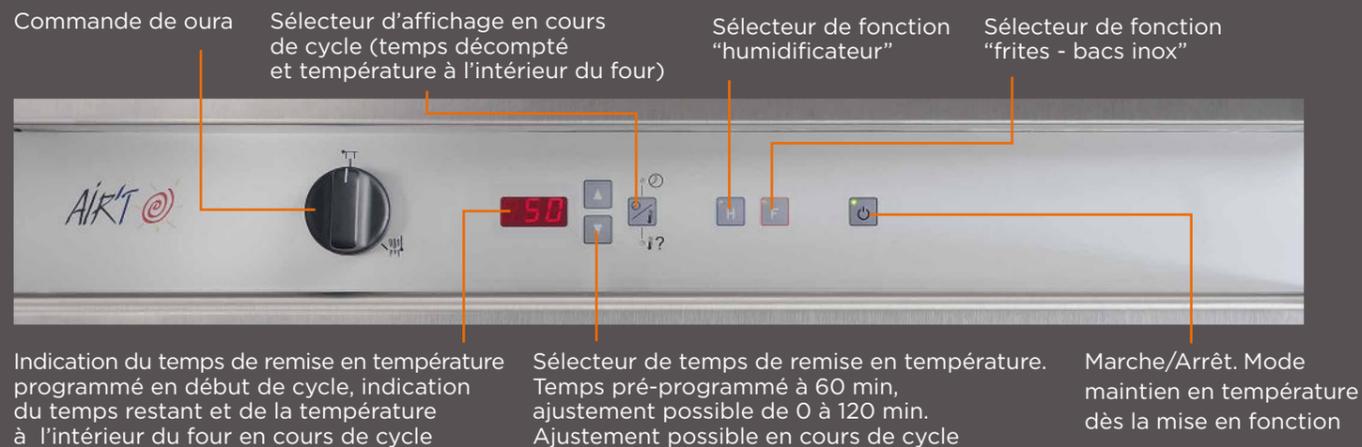


Tableau ergonomique. Indications claires. Commandes électromécaniques ou électroniques. Modes "remise et maintien en température" ou "maintien en température".

Les casiers de chargement aux dimensions GN1/1 et GN 2/1 peuvent recevoir la platerie gastronomique (bacs inox, barquettes ou autres). Les grilles "panier" AIR'T sont spécialement conçues pour recevoir les barquettes.



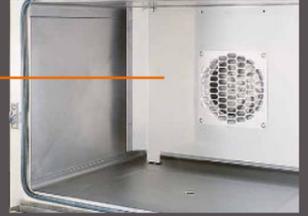
Chariot de chargement en acier inoxydable stable robuste (710, 714 et 720).



Option "roulettes" adaptable à l'ensemble des supports (Sur fours 721 et 722 RT).



Grille spéciale pour frites



L'enceinte en acier inoxydable à angles rayonnés assure une très bonne circulation de l'air et un entretien facile.



Préhension aisée. Porte lisse sans aspérité, entretien facile.



Les fours AIR'T sont proposés avec deux types de support réalisés en tubes d'acier inoxydable (diamètre 60 mm) et équipés de vérins :

- support de four ajusté à la hauteur de chargement pour tous les modèles,
- piètement de 150 mm (505, 605, 705 et 707).



10 fours de 5 à 20 niveaux...



505 RT

**FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
5 NIVEAUX 380 X 400 AU PAS DE 68 MM - CHARGE UTILE : 9 KG**

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn |
Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Ouverture de porte à droite |
Livré sans support.

Capacité : de 5 à 34 repas | **Poids** : 53 kg.

Alimentation : 230 V 1N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 2,5 kW.

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 505 RT

dimensions (mm) : L.500 - P.650 - H.650

Options (voir tableau) :

- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Accessoire : Pieds 150 mm.

RÉF. support pour four 505 RT CSF 505 RT

dimensions (mm) : L.460 - P.520 - H.900

605 RT

**FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
5 NIVEAUX 480 X 400 AU PAS DE 68 MM - CHARGE UTILE : 9 KG**

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn |
Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Livré sans support.

Capacité : de 10 à 42 repas | **Poids** : 70 kg.

Alimentation : 230 V 1N-50 Hz. 230 V 3-50 Hz / 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 4,8 kW.

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 605 RT

dimensions (mm) : L.600 - P.700 - H.700

Options (voir tableau) :

- Inversion du sens d'ouverture de porte.

Accessoire : Pieds 150 mm.

RÉF. support pour four 605 RT CSF 605 RT

dimensions (mm) : L.560 - P.540 - H.900



705 RT

**FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
4 OU 5 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 18 KG**

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie
120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité |
Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation |
Livré avec casier intérieur GN 1/1 : 4 niveaux de 84 mm
(BX 4-705 RT) ou 5 niveaux de 67 mm (BK 5-705 RT).
À préciser lors de la commande | Livré sans support.

Capacité : de 15 à 60 repas | **Poids** : 83 kg.

Alimentation : 230 V 1N-50 Hz.
230 V 3-50 Hz / 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 6 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 705 RT

dimensions (mm) : L.750 - P.700 - H.730

**TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
programme «humidificateur» intégré**

RÉF. CFX 705 RT

dimensions (mm) : L.750 - P.700 - H.730

Options (voir tableau) :

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

RÉF. support pour four 705 RT CSF 705 RT

dimensions (mm) : L.700 - P.590 - H.820

Équipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement.
- Casier de chargement supplémentaire.
- Pieds 150 mm.

707 RT

**FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
6 OU 7 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 25,2 KG**

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie
120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité |
Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation |
Livré avec casier intérieur GN 1/1 : 6 niveaux de 78 mm
(BX 6-707 RT) ou 7 niveaux de 67 mm (BK 7-707 RT).
À préciser lors de la commande | Livré sans support.

Capacité : de 21 à 80 repas | **Poids** : 85 kg.

Alimentation : 230 V 1N-50 Hz.
230 V 3-50 Hz / 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 7,50 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 707 RT

dimensions (mm) : L.750 - P.700 - H.860

**TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
programme «humidificateur» intégré**

RÉF. CFX 707 RT

dimensions (mm) : L.750 - P.700 - H.860

Options (voir tableau) :

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

RÉF. support pour four 707 RT CSF 707 RT

dimensions (mm) : L.700 - P.590 - H.690

Équipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement.
- Casier de chargement supplémentaire.
- Pieds 150 mm.





710 RT
FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
8 OU 10 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 36 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programme frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN1/1 : 8 niveaux de 84 mm (BX 8-710 RT) ou 10 niveaux de 67 mm (BK 10-710 RT). À préciser lors de la commande | Support de four intégré.

Capacité : de 30 à 120 repas | **Poids** : 124 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz | 230 V 1N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 9 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE
RÉF. CFE 710 RT
dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
 programme «humidificateur» intégré
RÉF. CFX 710 RT
dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

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

Equipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement.
- Casier de chargement supplémentaire.



714 RT
FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
12 OU 14 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 50,4 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN1/1 : 12 niveaux de 78 mm (BX 12-714 RT) ou 14 niveaux de 67 mm (BK 14-714 RT). À préciser lors de la commande | Support de four intégré.

Capacité : de 42 à 160 repas | **Poids** : 146 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 12,9 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE
RÉF. CFE 714 RT
dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
 programme «humidificateur» intégré
RÉF. CFX 714 RT
dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

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

Equipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement.
- Casier de chargement supplémentaire.

720 RT

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE
18 OU 20 NIVEAUX GN 1/1 OU 10 NIVEAUX GN 2/1
CHARGE UTILE : 72 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN1/1 : 18 niveaux de 80 mm (BX 18-721 RT), 20 niveaux de 70 mm (BK 20-721 RT) ou GN 2/1 : 10 niveaux (BK 10-722 RT). À préciser lors de la commande | Support de four intégré.

Capacité : jusqu'à 240 repas | **Poids** : 160 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 18 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE
RÉF. CFE 720 RT

dimensions (mm) : L.890 - P.1030 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
 programme «humidificateur» intégré
RÉF. CFX 720 RT

dimensions (mm) : L.890 - P.1030 - H.1770

Options (voir tableau) :

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

Equipements optionnels (voir tableau) :

- Chariot de chargement.
- Casier de chargement 20 niveaux GN 1/1 supplémentaire.





710 RTC

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE AVEC CHARIOT INTÉGRÉ 8 OU 10 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 36 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN 1/1 : 8 niveaux de 84 mm (BX 8-710 RTC) ou 10 niveaux de 67 mm (BK 10-710 RTC). À préciser lors de la commande | Chariot de chargement en inox 18/10 | Support de four intégré.

Capacité : de 30 à 120 repas | **Poids :** 124 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz | 230 V 1N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 9 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 710 RTC

dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

programme «humidificateur» intégré

RÉF. CFX 710 RTC

dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

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

714 RTC

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE AVEC CHARIOT INTÉGRÉ 12 OU 14 NIVEAUX GN 1/1 - CHARGE UTILE : 50,4 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programmes frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN 1/1 : 12 niveaux de 78 mm (BX 12-714 RTC) ou 14 niveaux de 67 mm (BK 14-714 RTC). À préciser lors de la commande | Chariot de chargement en inox 18/10 | Support de four intégré.

Capacité : de 42 à 160 repas | **Poids :** 146 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 12,9 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 714 RTC

dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

programme «humidificateur» intégré

RÉF. CFX 714 RTC

dimensions (mm) : L.750 - P.750 - H.1770

Options (voir tableau) :

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



720 RTC

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE AVEC CHARIOT INTÉGRÉ 18 OU 20 NIVEAUX GN 1/1 OU 10 NIVEAUX GN 2/1 CHARGE UTILE : 72 KG

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Minuterie 120 mn | Thermostat multipoints | Thermostat de sécurité | Programme frites et bacs inox | Oura d'évacuation | Livré avec casier intérieur GN 1/1 : 18 niveaux de 80 mm (BX 18-721 RTC), 20 niveaux de 70 mm (BK 20-721 RTC) ou GN 2/1 : 10 niveaux de 70 mm (BK10-722 RTC). À préciser lors de la commande | Support de four intégré.

Capacité : jusqu'à 240 repas | **Poids :** 180 kg.

Alimentation : 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 18 kW

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE

RÉF. CFE 720 RTC

dimensions (mm) : L.890 - P.1030 - H.1770

TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

programme «humidificateur» intégré

RÉF. CFX 720 RTC

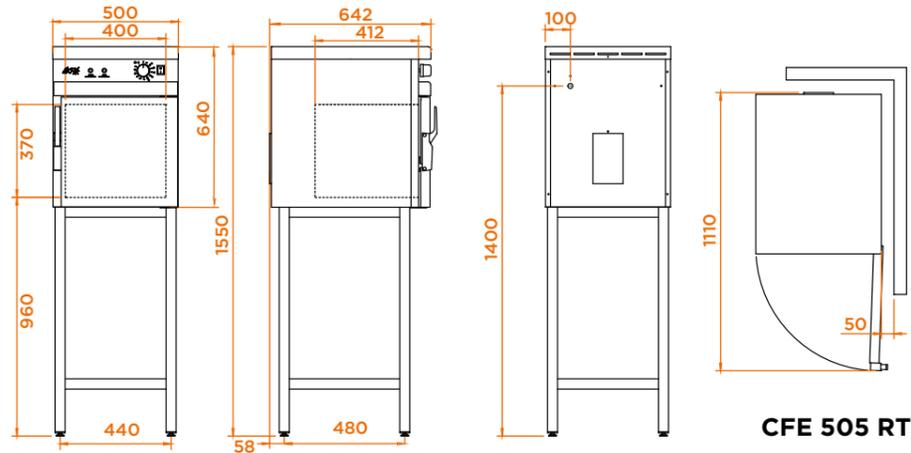
dimensions (mm) : L.890 - P.1030 - H.1770

Options (voir tableau) :

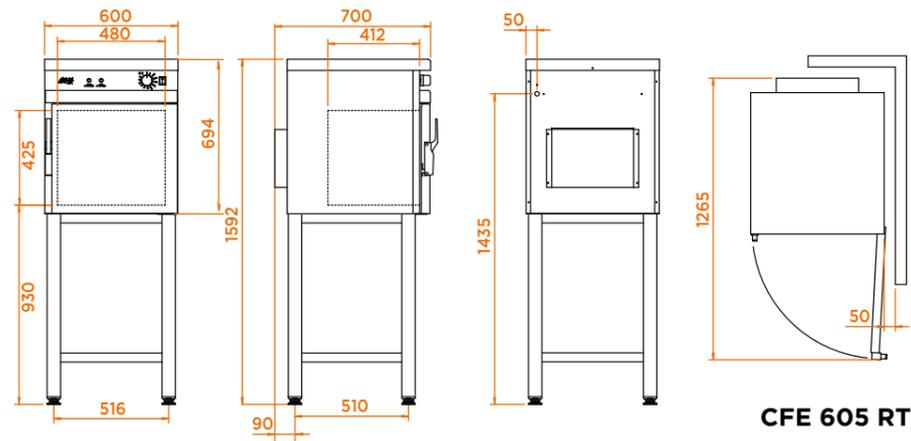
- Inversion du sens d'ouverture de porte.
- Programme "Humidificateur".
- Alimentation en eau sur raccord mâle : Ø 15/21.



...15 fours *en 3 dimensions*

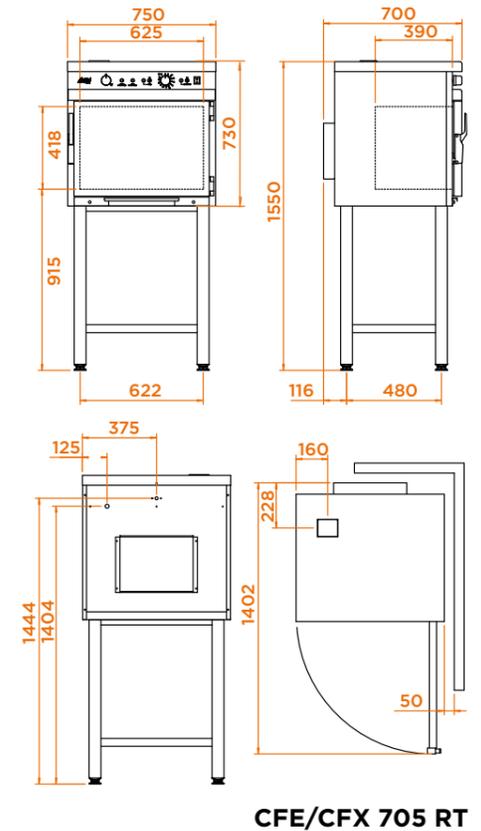


RÉF. 505 RT	Désignation produit et options
CFE 505 RT	Four de remise en température 5 niveaux 380 x 400, électromécanique
INV 505 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
PT 150 RT	Piètement de 150 mm pour CFE 505 RT
CSF 505 RT	Support pour four CFE 505 RT
GP 505	Grille fil "panier" inox 380 x 400
KGP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

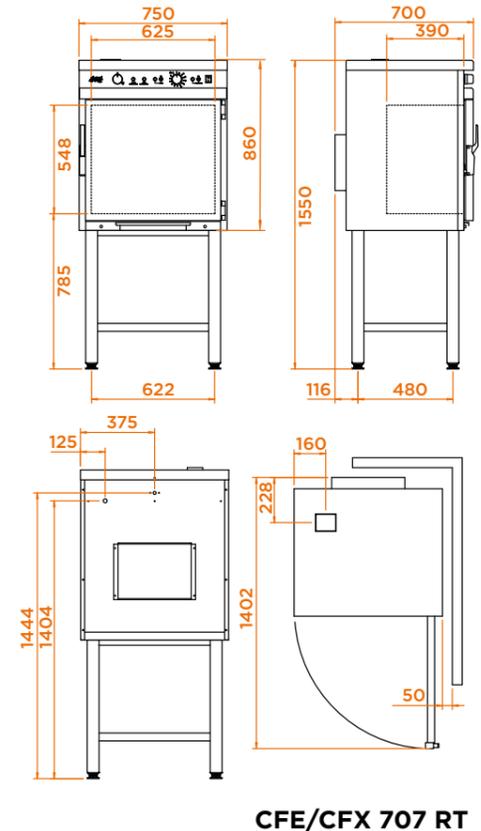


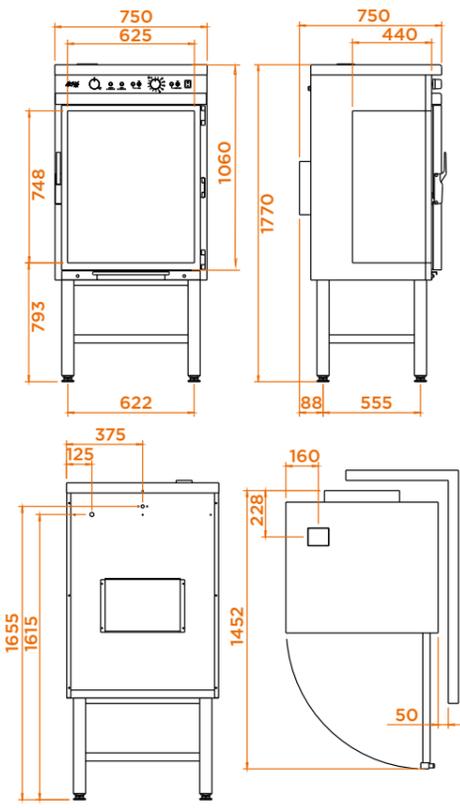
RÉF. 605 RT	Désignation produit et options
CFE 605 RT	Four de remise en température 5 niveaux 450 x 400, électromécanique
INV 605 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
PT 150 RT	Piètement de 150 mm pour CFE 605 RT
CSF 605 RT	Support pour four CFE 605 RT
GP 605	Grille fil "panier" inox 480 x 400
KGP 605	Kit de 5 grilles panier GP 605

RÉF. 705 RT	Références et désignations
CFE 705 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité 4 ou 5 niveaux GN 1/1
CFX 705 RT	Four de remise en température électronique Capacité 4 ou 5 niveaux GN 1/1
BX4 - 705 RT	Dotation casier 4 niveaux GN 1/1 (avec espacement 78 mm) pour fours CFE/CFX 705 RT
BK5 - 705 RT	Dotation casier 5 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 705 RT
INV 705 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
PT 150 RT	Piètement de 150 mm pour CFE 705 RT
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
CSF 705 RT	Support pour four CFE 705 RT
CS 705 RT - BX4	Casier 4 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 705 RT
CS 705 RT - BK5	Casier 5 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 705 RT
CH 700 RT	Chariot pour casiers CS 705 RT
GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
GP 530	Grille fil "panier" GN 1/1
GS 530	Grille spéciale pour frites
KGF 705	Kit de 5 grilles GFI 530
KGP 705	Kit de 5 grilles GP 530



RÉF. 707 RT	Références et désignations
CFE 707 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité 6 ou 7 niveaux GN1/1
CFX 707 RT	Four de remise en température électronique Capacité 6 ou 7 niveaux GN 1/1
BX 6 - 707 RT	Dotation casier 6 niveaux GN 1/1 (avec espacement 78 mm) pour fours CFE/CFX 707 RT
BK 7 - 707 RT	Dotation casier 7 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 707 RT
INV 707 RT	Inversion du sens d'ouverture de porte
PT 150 RT	Piètement de 150 mm pour CFE 707 RT
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
CSF 707 RT	Support pour four CFE 707 RT
CS 707 RT - BX 6	Casier 6 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 707 RT
CS 707 RT - BK 7	Casier 7 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 707 RT
CH 700 RT	Chariot pour casiers CS 707 RT
GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
GP 530	Grille fil "panier" GN 1/1
GS 530	Grille spéciale pour frites
KGF 707	Kit de 7 grilles GFI 530
KGP 707	Kit de 7 grilles GP 530

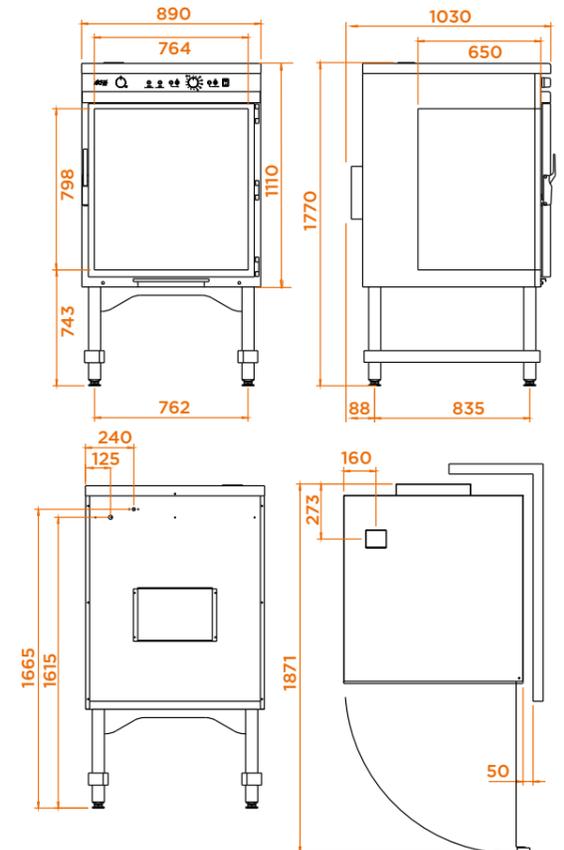




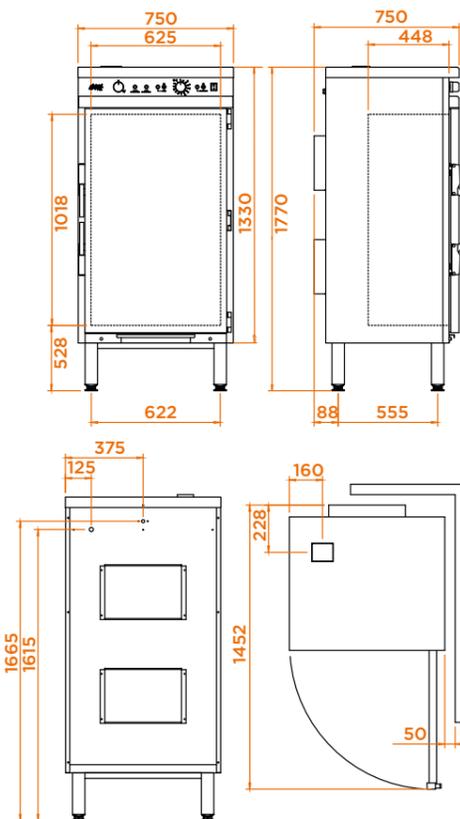
CFE/CFX 710 RT

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
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
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

RÉF. 720 RT	Références et désignations
CFE 720 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité : 18 ou 20 niveaux GN 1/1 et 10 niveaux GN 2/1
CFX 720 RT	Four de remise en température électronique Capacité : 18 ou 20 niveaux GN 1/1 et 10 niveaux GN 2/1
BX 18 - 721 RT	Dotation casier 18 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
BK 20 - 721 RT	Dotation casier 20 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
BK 10 - 722 RT	Dotation casier 10 niveaux GN 2/1 (avec espacement 70 mm) pour fours CFE/CFX 720 RT
INV 720 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
CS 721 RT - BX 18	Casier 18 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
CS 721 RT - BK 20	Casier 20 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
CS 722 RT - BK 10	Casier 10 niveaux GN 1/1 pour fours CFE/CFX 720 RT
CH 720 RT	Chariot pour casiers CS 721/722 RT
GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
GP 530	Grille fil "panier" GN 1/1
GS 530	Grille spéciale pour frites
KGF 720	Kit de 20 grilles GFI 530
KGP 720	Kit de 20 grilles GP 530



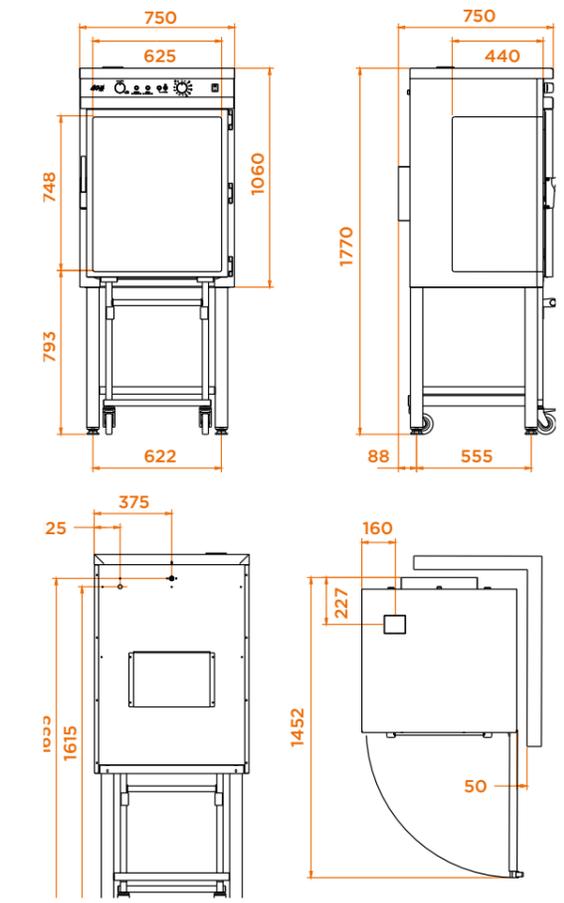
CFE/CFX 720 RT



CFE/CFX 714 RT

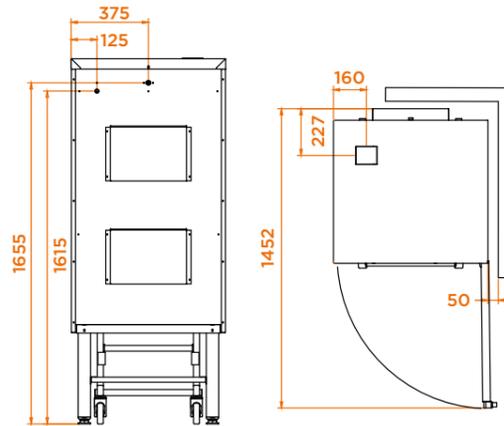
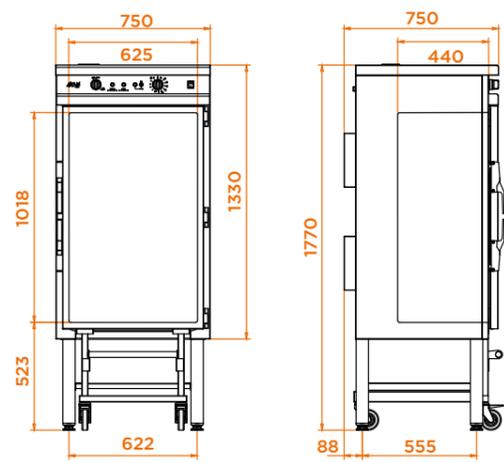
RÉF. 714 RT	Références et désignations
CFE 714 RT	Four de remise en température électromécanique Capacité : 12 ou 14 niveaux GN 1/1
CFX 714 RT	Four de remise en température électronique Capacité : 12 ou 14 niveaux GN 1/1
BX 12 - 714 RT	Dotation casier 12 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours 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
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

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

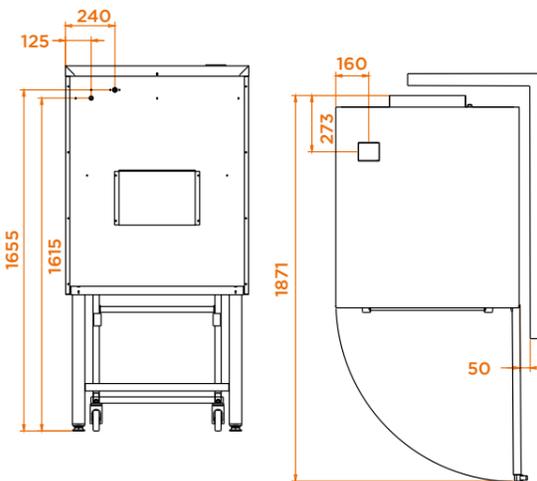
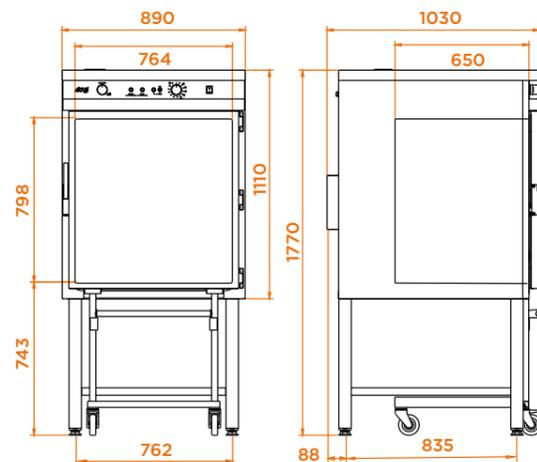


CFE/CFX 710 RTC





CFE/CFX 714 RTC



CFE/CFX 720 RTC

RÉF. 714 RTC	Références et désignations
CFE 714 RTC	Four de remise en température électromécanique Capacité : 12 ou 14 niveaux GN 1/1, avec chargeur intégré
CFX 714 RTC	Four de remise en température électronique Capacité : 12 ou 14 niveaux GN 1/1, avec chargeur intégré
BX 12 - 714 RTC	Dotation casier 12 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour fours CFE/CFX 714 RTC
BK 14 - 714 RTC	Dotation casier 14 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour fours CFE/CFX 714 RTC
INV 714 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
CS 714 RTC - BX 12	Casier 12 niveaux GN 1/1 pour chariot support intégrable CH 714 RTC
CS 714 RTC - BK 14	Casier 14 niveaux GN 1/1 pour four 714 RTC
CH 714 RTC	Chariot pour casiers CS 714 RTC
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

RÉF. 720 RTC	Références et désignations
CFE 720 RTC	Four de remise en température électromécanique 18 ou 20 niveaux GN 1/1, avec chargeur intégré
CFX 720 RTC	Four de remise en température électronique 18 ou 20 niveaux GN 1/1, avec chargeur intégré
BX 18 - 721 RTC	Dotation casier 18 niveaux GN 1/1 (avec espacement 84 mm) pour four 720 RTC
BK 20 - 721 RTC	Dotation casier 20 niveaux GN 1/1 (avec espacement 67 mm) pour four 720 RTC
BK 10 - 722 RTC	Dotation casier 10 niveaux GN 2/1 (avec espacement 70 mm) pour four 720 RTC
INV 720 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
CS 721 RTC - BX 18	Casier 18 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
CS 721 RTC - BK 20	Casier 20 niveaux GN 1/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
CS 722 RTC	Casier 10 niveaux GN2/1 pour four CFE/CFX 720 RTC
CH 720 RTC	Chariot pour casiers CS 721 RTC et CS 722 RTC
GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
GP 530	Grille fil "panier" GN 1/1
GS 530	Grille spéciale pour frites
KGF 720	Kit de 20 grilles GFI 530
KGP 720	Kit de 20 grilles GP 530

1 four unique pour : *la remise en température & la cuisson*

805 RTCT

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET DE CUISSON 5 NIVEAUX GN 1/1 AU PAS DE 84 MM

Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable | Sélecteur rotatif de mode de chauffe : Remise en température et cuisson à convection forcée | Minuterie 120 mn | Thermostat en mode convection forcée : 50 / 250°C | Thermostat multipoints pour la remise en température et maintien en température | Thermostat de sécurité | Ours d'évacuation | Dossieret.

Capacité : de 15 à 60 repas | **Poids** : 95 kg.

Alimentation : 230 V 1N-50 Hz.
230 V 3-50 Hz / 400 V 3N-50 Hz.

Puissance des éléments chauffants : 7,5 kW

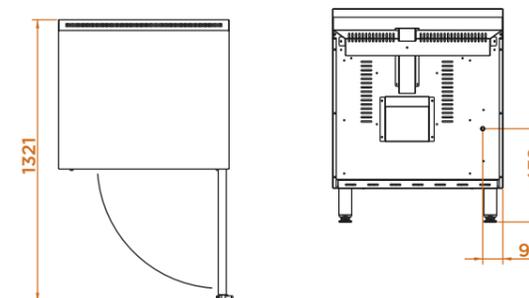
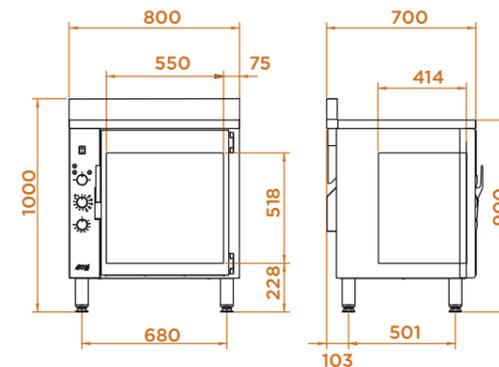
TABLEAU DE COMMANDE ET RÉGULATION ÉLECTROMÉCANIQUE RÉF. CFE 805 RTCT

dimensions (mm) : L.800 - P.700 - H.900/1000 hors tout

Equipements :

- Piètement tubulaire en acier inoxydable Ø 60 mm. Hauteur 150 mm.
- Echelles intérieures amovibles en inox 5 niveaux.

Options (voir tableau).



CFE 805 RTCT

RÉF. 805 RTCT	Désignation produit et options
CFE 805 RTCT	Four de remise en température et de cuisson. 5 niveaux GN 1/1 au pas de 84 mm.
GFI 530	Grille fil inox GN 1/1
KGF 805	Kit de 5 grilles fil GFI 530



Des capacités de chargement en fonction de vos besoins

505 RT		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	5 à 34	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	1 x 5	5	5	5	5 barquettes	5
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	2 x 5	10	60	40	4 viandes + 6 légumes	24
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	2 x 5	10	80	60	4 viandes + 6 légumes	32
2/3 GN	325 x 354 x 50	17 à 20	11 à 13	1 x 5	5	85	55	2 viandes + 3 légumes	34

605 RT		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	10 à 42	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	2 x 5	10	10	10	5 barquettes	10
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	3 x 5	15	80	60	6 viandes + 9 légumes	36 à 42
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	2 x 5	10	80	60	4 viandes + 6 légumes	32 à 40
2/3 GN	325 x 354 x 50	12 à 15	8 à 10	1 x 5	5	60	40	2 viandes + 3 légumes	24 à 30

705 RT BX 4		Nombre de rations par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions du bac (mm)		Viande	Légumes	Nbre de bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN	530 x 325 x 65	30 à 38	21 à 25	1 x 4	4	120	85	2 viandes + 2 légumes	42 à 50

705 RT BK 5		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	15 à 60	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	3 x 5	15	15	15	15 barquettes	15
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	4 x 5	20	120	80	8 viandes + 12 légumes	48 à 60
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	3 x 5	15	120	90	6 viandes + 9 légumes	48 à 60
1/2 GN	325 x 265 x 50	12 à 15	8 à 10	2 x 5	10	120	80	4 viandes + 6 légumes	48 à 60
1/1 GN	530 x 325 x 50	24 à 30	17 à 20	1 x 5	5	120	85	2 viandes + 3 légumes	48 à 60

707 RT BX 6		Nombre de rations par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions du bac (mm)		Viande	Légumes	Nbre de bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN	530 x 325 x 65	28 à 35	20 à 24	1 x 6	6	168	119	2 viandes + 4 légumes	56 à 70

707 RT BK 7		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	3 x 7	21	21	21	21 barquettes	21
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	4 x 7	28	168	112	12 viandes + 16 légumes	64 à 80
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	3 x 7	21	168	126	9 viandes + 12 légumes	72 à 80
1/2 GN	325 x 265 x 50	12 à 15	8 à 10	2 x 7	14	168	112	6 viandes + 8 légumes	64 à 80
1/1 GN	530 x 325 x 50	24 à 30	17 à 20	1 x 7	7	168	119	3 viandes + 4 légumes	68 à 80

710 RT/RTC BX 8		Nombre de rations par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions du bac (mm)		Viande	Légumes	Nbre de bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN	530 x 325 x 65	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 barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	3 x 10	30	30	30	30 barquettes	21
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	4 x 10	40	240	160	16 viandes + 24 légumes	96 à 112
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	3 x 10	30	240	180	12 viandes + 18 légumes	96 à 120
1/2 GN	325 x 265 x 50	12 à 15	8 à 10	2 x 10	20	240	160	8 viandes + 12 légumes	96 à 120
1/1 GN	530 x 325 x 50	24 à 30	17 à 20	1 x 10	10	240	170	4 viandes + 6 légumes	96 à 120

714 RT/RTC BX 12		Nombre de rations par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions du bac (mm)		Viande	Légumes	Nbre de bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN	530 x 325 x 65	29 à 36	21 à 24	1 x 12	12	336	238	5 viandes + 7 légumes	145 à 170

714 RT/RTC BK 14		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	3 x 14	42	42	42	42 barquettes	42
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	4 x 14	56	336	224	24 viandes + 32 légumes	144 à 160
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	3 x 14	42	336	252	18 viandes + 24 légumes	144 à 160
1/2 GN	325 x 265 x 50	12 à 15	8 à 10	2 x 14	28	336	225	12 viandes + 16 légumes	144 à 160
1/1 GN	530 x 325 x 50	24 à 30	17 à 20	1 x 14	14	336	238	6 viandes + 8 légumes	144 à 160

720 RT/RTC BX 18		Nombre de rations par bac		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions du bac (mm)		Viande	Légumes	Nbre de bacs x nbre de niveaux	Total bacs	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes		
1/1 GN	530 x 325 x 65	27 à 34	19 à 22	2 x 9	18	480	340	8 viandes + 10 légumes	190 à 220

720 RT/RTC BK 20		Nombre de rations par barquette		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Dimensions de la barquette (mm)		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	30 à 120	
Individuelle 225 x 180 x 30		1	1	3 x 20	60	60	60	60 barquettes	60
1/4 GN	265 x 162 x 50	6 à 7	4 à 5	4 x 20	80	480	320	32 viandes + 48 légumes	192 à 224
1/3 GN	325 x 176 x 50	8 à 10	6 à 7	3 x 20	60	480	360	24 viandes + 36 légumes	192 à 240
1/2 GN	325 x 265 x 50	12 à 15	8 à 10	2 x 20	40	480	320	16 viandes + 24 légumes	192 à 240
1/1 GN	530 x 325 x 50	24 à 30	17 à 20	1 x 20	20	480	340	8 viandes + 12 légumes	192 à 240

805 RTCT		Nombre de rations par barquettes		Chargement par fournée		Capacité par fournée en rations (1)		Capacité par fournée en repas complets (1)	
Remise et maintien en température		Viande	Légumes	Nbre de barquettes x nbre de niveaux	Total barquettes	Capacité maxi Viande	Capacité maxi Légumes	15 à 60	
Dimensions de la barquette									
Idem 705 RT		Idem 705 RT		Idem 705 RT		Idem 705 RT		Idem 705 RT	

(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.

