



Guide du Froid Foster

fosterrefrigerator.com



Foster, une marque de référence



Choisir Foster c'est l'assurance d'être accompagné techniquement tout au long de vos projets. Nos équipes commerciales sont formées pour vous aider à faire les meilleurs choix. Nous sommes le fournisseur officiel de la royauté en Angleterre.



Pour produire nos équipements nous nous imposons les normes les plus strictes. Accrédité ISO (14001 et 9001), une norme internationale qui valide le haut niveau de qualité de nos systèmes de gestion (environnementale et qualité). Nous contrôlons en permanence toute la chaîne de fabrication pour vous garantir la meilleure qualité possible mais aussi le meilleur service.



Nos produits fonctionnent avec des fluides propres, sans impacts sur la couche d'ozone, et nous travaillons avec **Carbon Trust** depuis plus de 10 ans pour réduire notre empreinte carbone.



Nous faisons partie du groupe industriel international ITW et à ce titre nous bénéficions de sa vision 360° des marchés du monde entier et de sa capacité à innover pour répondre aux tendances des différents marchés de la restauration.





Foster Réfrigération France

ZAC des Ecoardes
2 rue Marie Sklodowska Curie
95150 Taverny
France

+33 1 34 30 22 22
bonjour@foster-gamko.com

Visitez notre site internet :

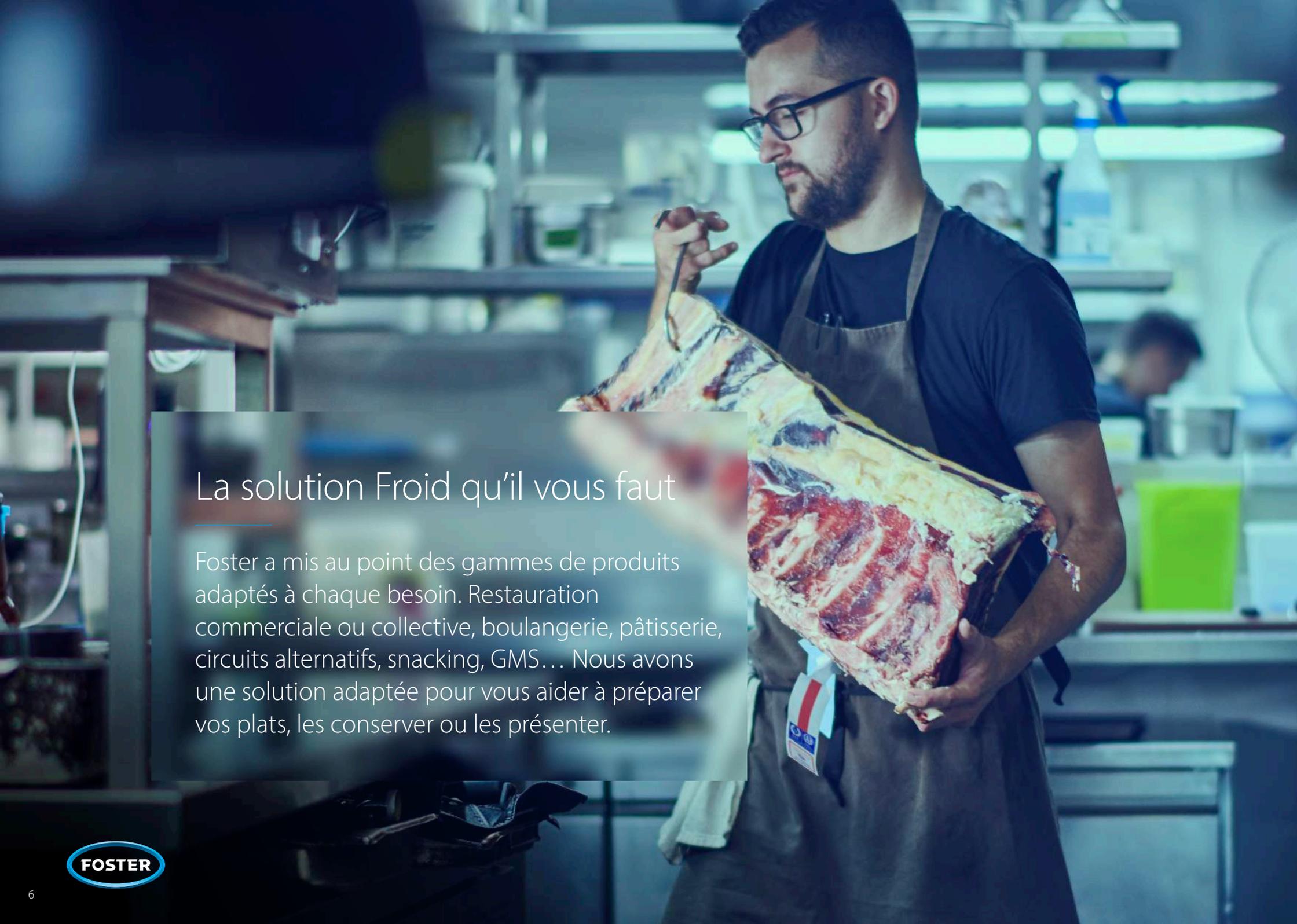
www.fosterrefrigerator.com

Bienvenue dans notre guide du froid



Solutions complètes de réfrigération	8
Cellules à grilles mixtes EVOLOGI	11
Cellules à chariots EVOLOGI	14
Mannequins	18
Cellules à chariots Touchpad	19
Armoires EcoPro G3	20
Armoires EVOLOGI	27
Armoires XTRA	30
Armoires Slimline	33
Armoires à chariots EVOLOGI	35
Gamme pâtisserie - Armoires et meubles bas	39
Meubles bas EcoPro G3	41
Meubles bas EVOLOGI	46
Meubles bas compacts	49
Meubles à tiroirs FlexDrawer	51
Tables de préparation	55
Vitrinettes Pan chillers	58
Vitrines libre-service Multidecks	59



A chef with glasses and a beard, wearing a dark t-shirt and a brown apron, is holding a large, cooked piece of meat, possibly a roast or a large cut of beef, in a professional kitchen setting. The background shows stainless steel shelves and equipment, with another person working in the distance. The lighting is focused on the chef and the meat, creating a professional and clean atmosphere.

La solution Froid qu'il vous faut

Foster a mis au point des gammes de produits adaptés à chaque besoin. Restauration commerciale ou collective, boulangerie, pâtisserie, circuits alternatifs, snacking, GMS... Nous avons une solution adaptée pour vous aider à préparer vos plats, les conserver ou les présenter.

Du froid, là vous en avez besoin



Présentation

Commerces alimentaires, points de vente de restauration rapide, boulangerie... vos produits seront mis en valeur dans nos vitrines de présentation et favoriseront l'achat d'impulsion tout en vous garantissant un froid constant du matin jusqu'au soir !

Voir Page 57



Refroidissement et conservation

Pour stocker vos marchandises, fraîches ou surgelées, optimiser leur goût et leur texture, pour refroidir ou surgeler vos productions, même en grande quantité, nos armoires et cellules sont idéales et vous garantissent des cycles aux températures conformes à la réglementation.

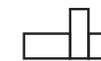


Préparation

Meubles réfrigérés

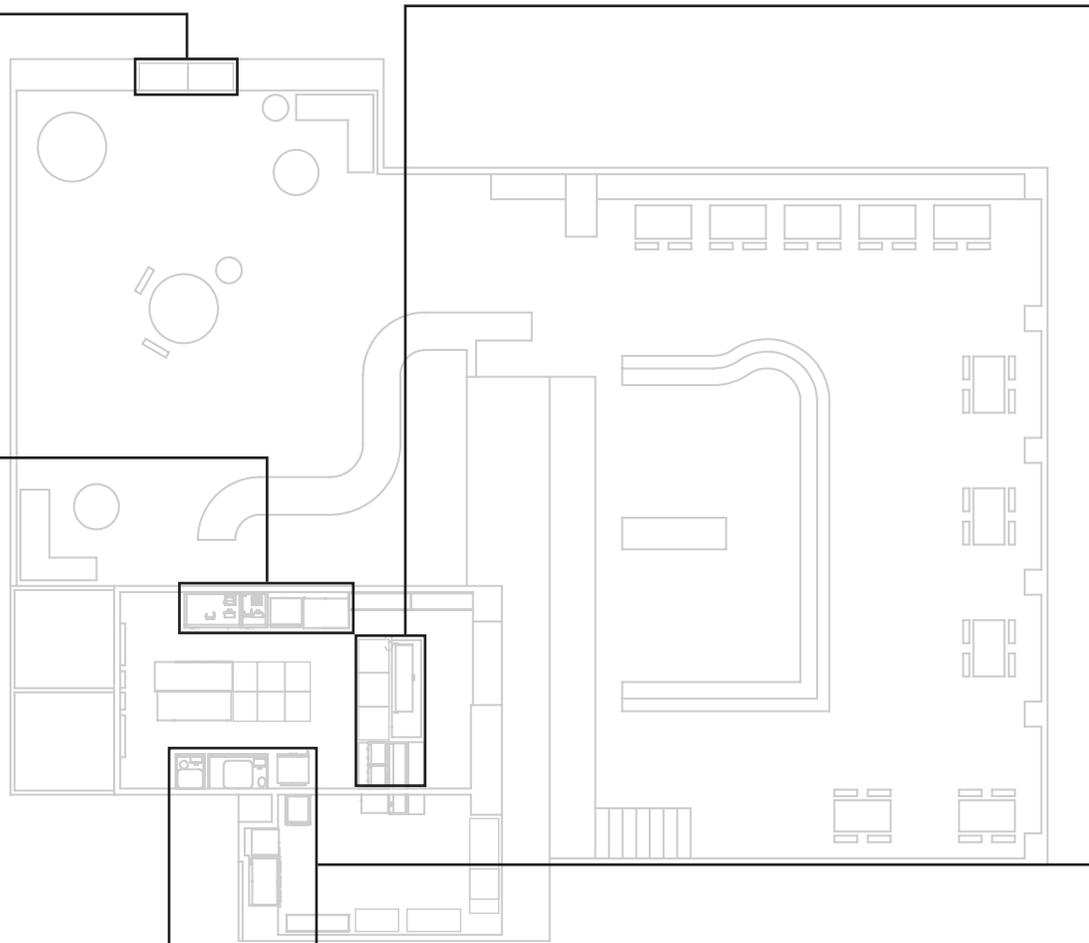
Grâce à nos meubles réfrigérés, vous pouvez travailler vos ingrédients en toute sérénité car ils vous garantissent une totale sécurité sanitaire. Nos nombreux accessoires vous permettent d'organiser votre mise en place, d'éliminer les déplacements inutiles et ainsi organiser votre travail selon vos habitudes.

Voir Page 53



Conservation

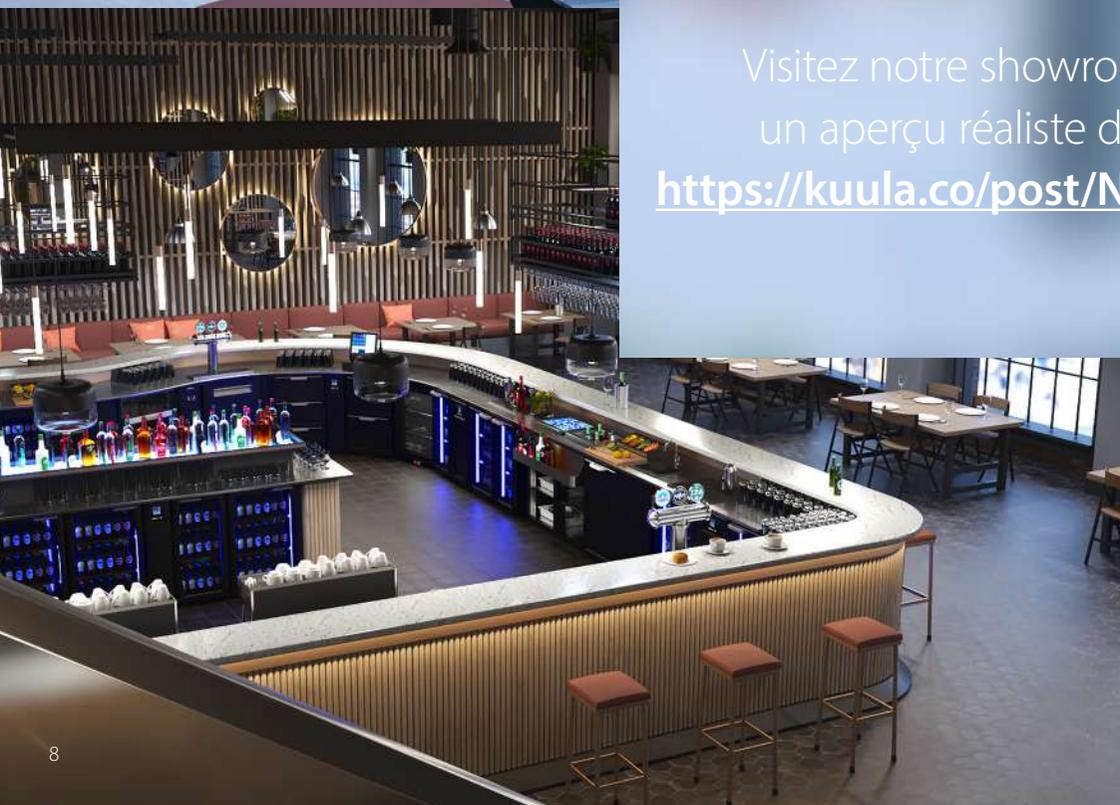
Quelle que soit la surface dont vous disposez, nous avons de nombreux modèles d'armoires froides mais aussi de meubles bas qui peuvent s'adapter à toutes les configurations de cuisine ou de point de vente, même les plus étroites. Peu énergivores, nos modèles s'adaptent à toutes les surfaces !





Showroom virtuel

Visitez notre showroom virtuel pour avoir un aperçu réaliste de vos futurs projets : <https://kuula.co/post/NH49m/collection/7vfvq>



+STAYCLEAR

Le condenseur Foster qui révolutionne l'efficacité frigorifique en restant propre plus longtemps



Monté en standard sur notre gamme EcoPro G3 la plus populaire.



Réduit les coûts de maintenance et les perturbations sur le site du client.



Aide à maintenir un contrôle de la température plus fiable, améliorant ainsi la sécurité alimentaire.



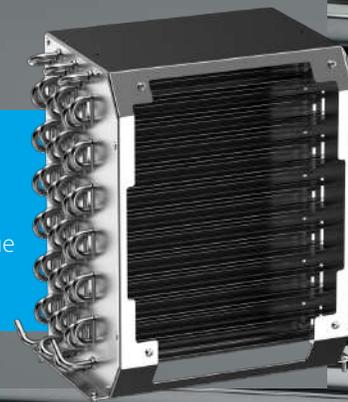
Prolonge la longévité de l'équipement.



Réduit l'empreinte carbone grâce à une consommation d'énergie moindre.

Le taux moyen d'encrassement d'un condenseur Stayclear :
après 12 mois de fonctionnement n'est que de 16,3%
soit presque 6 fois moins que celui d'un condenseur à ailettes classique
(évalué à 94,7% sur une période équivalente*).

*Données tirées de l'étude sur la technologie des condenseurs - Nov 15.





Cellules à grilles mixtes

(Refroidissement/Surgélation)

Notre gamme EVOLOGI a été conçue pour préserver les qualités organoleptique de vos préparations quel que soit le cycle utilisé (refroidissement ou surgélation).



Les cellules EVOLOGI garantissent le strict respect des températures réglementaires de refroidissement (+63°C à +10°C en moins de deux heures) et la réduction du gaspillage alimentaire.



Nos cellules sont mixtes pour refroidir ou congeler selon vos besoins, pour une flexibilité optimale.



Grâce à un tableau de commande intuitif et simple d'utilisation, la cellule détecte automatiquement le cycle choisi et le contrôle soit par sonde, soit par minuterie. Les risques d'erreur sont éliminés.



Que ce soit pour refroidir ou surgeler EVOLOGI garantit :
+63°C à 10°C en moins de 90 minutes (avec une température d'entrée à +90°C)
+63°C à -18°C en moins de 240 minutes



Pour une robustesse et une fiabilité à toute épreuve :
– Une construction intérieure/extérieure en inox 304
– Un moteur ventilateur évaporateur en ABS
– Un évaporateur à ailette verticale



EVOLOGI au service de toutes les recettes et de tous les besoins :
– 6 formats : 5, 6, 10, 12, 13 et 17 niveaux
– 6 capacités de refroidissement de 15 kg à 90 kg par cycle
– De 5 à 13 niveaux au pas de 75 mm
– De 6 à 17 niveaux au pas de 60 mm
– Format GN1/1 ou 600x400mm, cuisine ou Boulpat



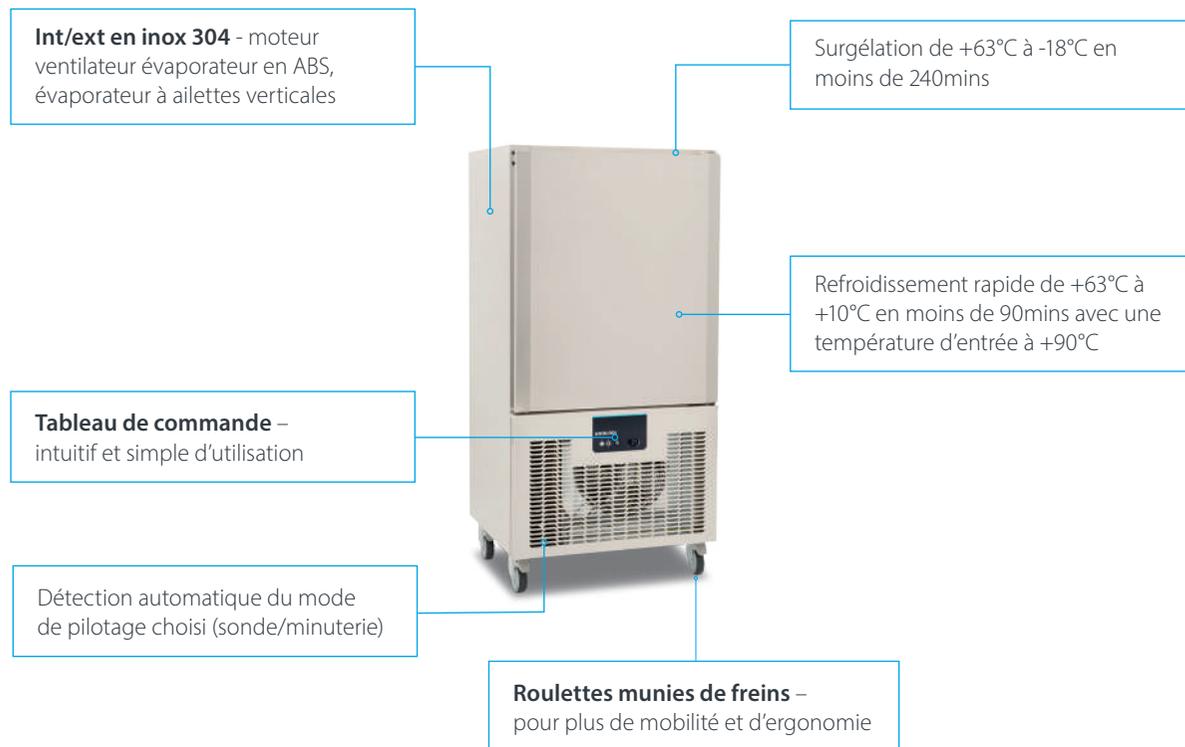
Fabriqué en France



Cellules à grilles mixtes

Fabriqué en France

- La gamme de cellules Evologi préserve la qualité, le goût et la texture de vos préparations. Elle répond aux normes d'hygiène et est dotée d'une flexibilité optimale en termes de refroidissement rapide et de surgélation. Son tableau de commande intuitif est très simple d'utilisation et sa carrosserie en inox 304 allie robustesse et fiabilité.



EVOLOGI



Spécifications

Modèle



ED15-6



ED25-6



ED45-12 *



ED60-12



ED75-17



ED90-17

Capacité de refroidissement rapide	15 kg	25 kg	45 kg	60 kg	75 kg	90 kg
Capacité de congélation	6 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	40 kg
Dimensions ext (int) largeur (mm)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)
Dimensions ext (int) profondeur (mm)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)
Dimensions ext (int) hauteur (mm)	877 (405)	877 (405)	1536 (800)	1536 (800)	1790 (1075)	1790 (1075)
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (série)	6	6	12	12	17	17
Espacement (série)	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (option)	5	5	10	10	13	13
Espacement (option)	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance frigorifique à -10/+45°C	602 W	1407 W	2506 W	3235 W	4855 W	9820 W
Fluide frigorigène série	R290	R290	R290	R452a	R452a	R452a
Puissance absorbée	650 W	950 W	1600 W	2000 W	2800 W	4750 W
Ambiance	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C
Tension	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	400V 3N~
Dégagement calorifique/cycle	1680 W	3700 W	5120 W	6650 W	10080 W	19070 W

* Double circuit frigorifique



OPTIONS

- Régulation TOUCHPAD
- Moins value modèles Sans groupe (fournis avec détendeur R449)
- Support de four ED15-6 ou ED25-6
- Dessus renforcé ED15-6 ou ED25-6 spécial équipement lourds
- Enregistreur de température avec transfert clé USB
- Pieds (hauteur min cellule 865mm)
- Option dessus ergonomique - Tableau de commande sur le dessus de la cellule +40mm de hauteur
- Réévaporation électrique
- Option prééquipement HACCP (capteur supplémentaire pour raccordement sur système d'enregistrement.)

NB. Merci de préciser les options lors de votre commande.



EVOLOGI

Cellules à chariots EVOLOGI

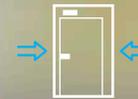
Conçues pour les gros volumes (de 80 à 320 Kg)

Les cellules à chariot de la gamme EVOLOGI sont faciles à utiliser. Grâce à un tableau de bord simple et intuitif, qu'il est possible de déporter, la cellule à chariot détecte automatiquement le cycle souhaité.



Selon le modèle

Traitement de 80kg à 320kg en refroidissement
Traitement de 40kg à 80kg en surgélation



Compactes avec un encombrement au sol réduit pour s'intégrer dans toutes les surfaces même les plus réduites



En inox 304 (intérieur/extérieur), les sols sont isolés (17 mm) et pourvus d'une rampe d'accès amovible pour une maintenance aisée. Opérations de dégivrage facilitée grâce à des résistances et des cordons chauffants de porte.



Selon le modèle, **nos cellules à chariot acceptent les échelles ou chariots de four GN 1/1 et GN 2/1, 400x600 et 600x800** (non fournis).



Cellules à chariots EVOLOGI

Cellules de refroidissement rapide/surgélation à chariot

- Faciles à prendre en main, compactes, robustes et modulables, choisissez le modèle de cellule à chariot le mieux adapté à votre process. Nous vous proposons de nombreuses combinaisons pour coller au plus près de vos besoins et du matériel que vous utilisez.



EVOLOGI

Les différents chariots et échelles



Echelles GN1/1 - GN2/1



Chariots de four GN1/1 -



Echelles 400x600 - 600x800

Cellules à chariots EVOLOGI 80 Kg

Groupe logé 80KG	EP1UC	EP1CF	EP1XP	EP1XC	EP1XL	EP1R
Dim. Ext. (l x p x h) mm	930 x 1040 x 2410	1130 x 1040 x 2410	1250 x 1120 x 2565	1000 x 1080 x 2565	1000 x 1580 x 2565	1250 x 1310 x 2565
Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm	930 x 1120 x 2410	1130 x 1120 x 2410	1250 x 1200 x 2565	1000 x 1160 x 2565	-	1250 x 1450 x 2565
Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	477 x 894 x 1843	677 x 894 x 1843	780 x 974 x 1883	524 x 934 x 1883	-	780 x 1090 x 1885
Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	477 x 988 x 1843	677 x 988 x 1843	780 x 1068 x 1883	524 x 1028 x 1883	-	780 x 1170 x 1885
Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm	-	965 x P 606 x H 1843	-	780 x 649 x 1883	780 x 1149 x 1883	-
Capacité chariot	1 échelle GN1/1	1 chariot GN1/1	1 chariot GN1/1 Rational	1 chariot GN1/1	1 chariot GN1/1	1 chariot GN1/1 Rational
Fluide	R449a	R449a	R449a	R449a	R449a	R449a
Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40
Puissance électrique	3,5kW (4,3kW mxt)	3,5kW (4,3kW mxt)	3,5kW (4,3kW mxt)	3,5kW (4,3kW mxt)	3,5kW (4,3kW mxt)	3,5kW (4,3kW mxt)
Puissance frigorifique	3400 W à -15/+55°C	3400 W à -15/+55°C	3400 W à -15/+55°C	3400 W à -15/+55°C	3400 W à -15/+55°C	3400 W à -15/+55°C
Puissance frigorifique mixte	2300W à -35/+55°C	2300W à -35/+55°C	2300W à -35/+55°C	2300W à -35/+55°C	2300W à -35/+55°C	2300W à -35/+55°C

Sans groupe 80KG	EP1UC	EP1CF	EP1XP	EP1XC	EP1XL	EP1R
Dim. Ext. (l x p x h) mm	930 x 1040 x 2250	1130 x 1040 x 2250	1250 x 1120 x 2120	1000 x 1080 x 2120	1000 x 1580 x 2120	1250 x 1310 x 2120
Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm	930 x 1120 x 2250	1130 x 1120 x 2250	1250 x 1200 x 2120	1000 x 1160 x 2120	-	1250 x 1450 x 2120
Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	477 x 894 x 1843	677 x 894 x 1843	780 x 974 x 1883	524 x 934 x 1883	-	780 x 1090 x 1885
Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	477 x 988 x 1843	677 x 988 x 1843	780 x 1068 x 1883	524 x 1028 x 1883	-	780 x 1170 x 1885
Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm	-	965 x 606 x 1843	-	780 x 649 x 1883	780 x 1149 x 1883	-
Capacité chariot	1 échelle GN1/1	1 chariot Rational				
Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40	80 / 40
Puissance électrique	0,5kW	0,5kW	0,5kW	0,5kW	0,5kW	0,5kW
Puissance frigorifique	3400 W à -15/+55°C					
Puissance frigorifique mixte	2300W à -35/+55°C					

Les cellules à chariots 80 Kg



Pour modèles groupe logé : Groupe de condensation à air livré à part pour le transport à monter et raccorder sur site. Pressostat HP de sécurité et pressostat BP de régulation « pump-down » fournis. Bornier électrique avec contacteur pour le compresseur et relais thermique de sécurité fournis également.

Pour les modèles mixtes : Appareils équipés d'un sol isolé et de résistances de dégivrage d'office et de cordons chauffants de porte.


OPTIONS

- Sans sol (hauteur intérieure 1860 mm)
- Double-accès (Sauf EP1 et EP2XL)
- Résistance de porte 32W (compris pour application négative)
- Résistance de dégivrage et d'écoulement (compris pour application négative)
- Enregistreur de températures avec transfert sur clé USB
- Tableau de commande EVOLOGI déporté jusqu'à 5 mètres
- Tableau de commande Touchpad déporté jusqu'à 5 mètres
- Solution au CO2

Cellules à chariots EVOLOGI 160 / 240 / 320 Kg

Sans groupe 160KG

	EP2UC	EP2XP	EP2XL	EP2R
Dim. Ext. (l x p x h) mm	1130 x 1040 x 2410	1250 x 1120 x 2120	1000 x 1580 x 2120	1250 x 1310 x 2120
Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm	1130 x 1120 x 2410	1250 x 1200 x 2120	-	1250 x 1450 x 2120
Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	677 x 894 x 1843	780 x 974 x 1883	-	780 x 1090 x 1885
Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	677 x 988 x 1843	780 x 1068 x 1883	-	780 x 1170 x 1885
Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm	965 x 606 x 1843	-	780 x 1149 x 1883	-
Capacité chariot	1 échelle GN2/1	1 échelle GN2/1	1 chariot GN2/1	1 chariot GN2/1 Rational
Détendeur fourni	R449a	R449a	R449a	R449a
Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)	160 /80	160 /80	160 /80	160 /80
Puissance frigorifique	8700 W à -15/+55°C			
Puissance frigorifique mixte	4200 W à -35/+55°C			
Puissance électrique	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW

Sans groupe 240 et 320 KG

	EP3XP	EP4XP
Dim. Ext. (l x p x h) mm	1250 x 1580 x 2120	1130 x 1040 x 2410
Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm	1250 x 1660 x 2120	1130 x 1120 x 2410
Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	710 x 1434 x 1883	677 x 894 x 1843
Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm	710 x 1528 x 1883	677 x 988 x 1843
Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm	-	965 x 606 x 1843
Capacité chariot	1 chariot GN2/1	2 échelles GN2/1
Détendeur fourni	R449a	R449a
Cycle refrigeration (Kg)	240	320
Puissance frigorifique	13000 W à -15/+55°C	17000 W à -15/+55°C
Puissance électrique	0,5 kW	0,5 kW

Les cellules à chariots 160 / 240 / 320 Kg



Pour les modèles mixtes : Appareils équipés d'un sol isolé et de résistances de dégivrage d'office et de cordons chauffants de porte.


FOSTER OPTIONS

- Sans sol (hauteur intérieure 1860 mm)
- Double-accès
- Résistance de porte 32W (compris pour application négative)
- Résistance de dégivrage et d'écoulement (compris pour application négative)
- Enregistreur de températures avec transfert sur clé USB
- Tableau de commande EVOLOGI déporté jusqu'à 5 mètres
- Tableau de commande Touchpad déporté jusqu'à 5 mètres
- Solution au CO2

Mannequins frigorifiques

- Structure réglable en hauteur entièrement réalisée en inox AISI 304 avec pieds
- Ailettes verticales à écartement élevé pour éviter les prises en glace
- Rail de protection inox à fixer sur le caisson
- Kit fourni pour évacuation arrière ou latérale (tube PVC Ø 20 mm et siphon Ø32 mm)
- Plage de fonctionnement : -20/+10°C
- Détendeur au R449A* fourni.
- Autre détendeur : contacter Foster
- Évaporateur traité anticorrosion par double trempage.

- Ventilateur évaporateur en ABS
- Tableau de commande intuitif, démontable pour installation jusqu'à 5.00 M maxi du coffret de puissance
- Détection automatique du mode de pilotage choisi (sonde/minuterie)
- 3 Programmes de traitement : hard chill, soft chill et surgélation (modèle mixte uniquement)
- Fonction dégivrage
- Tension : 230/1/50

*Fluide de substitution susceptible d'être remplacé selon l'évolution de la technologie et de la législation

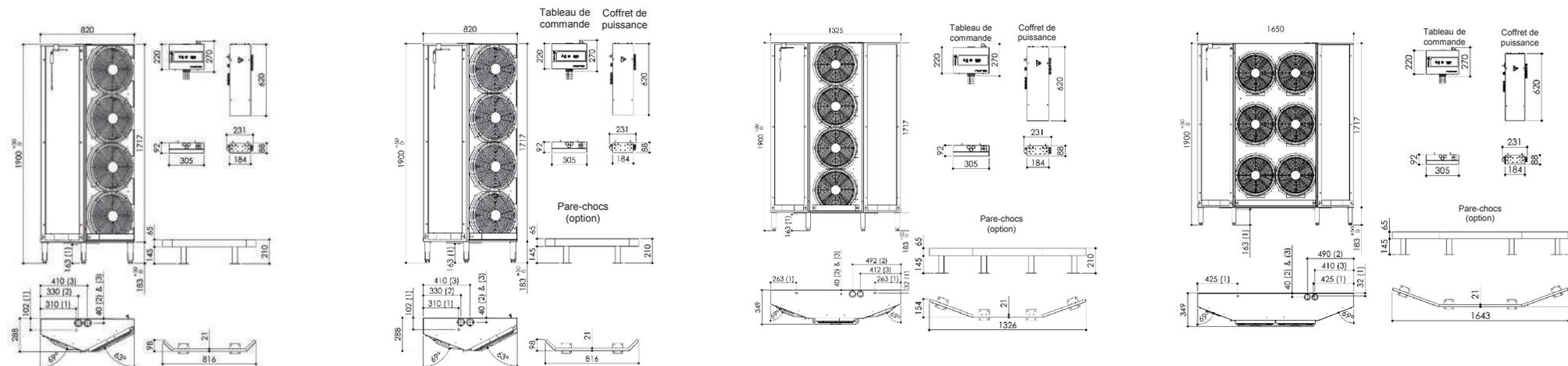


- Systèmes d'enregistrement des températures
- Résistance électrique de dégivrage 1000W (pour application négative)
- Mannequin seul sans régulation ni sonde à piquer
- Enceinte isolée, épaisseur 70 mm ou 100 mm avec ou sans sol revêtement

EPROCESS03400 449 EPROCESS08700 449 EPROCESS13000 449 EPROCESS17000 449

Dimensions (l x p x h) mm	820x288x1700*	820x288x1700*	1325x349x1700*	1650x349x1700*
Refroidissement (Cycle 90')	80	160	240	320
Surgélation (Cycle 290')**	40	80	120	160
Puissance frigorifique conseillée	3400 W -15°C /+55°C	8700 W -15°C /+55°C	13000 W -15°C /+55°C	17000 W -15°C /+55°C
Débit d'air m3/heure	11250	15000	15000	22500
Mannequins				

*Hauteur 1900 mm avec pieds



Cellule à chariot Touchpad

L'élément indispensable dans une cuisine



Configurations

RBCT20-60

BCCFTRI1

MBCT75

MBCT100

MBCT150

MBCT250

Dim (l x p x h) mm - Largeur porte 700	980 x 865 x 2215	865 x 1135 x 2250	1350 x 1330 x 2350	1350 x 1330 x 2350	1350 x 1330 x 2350	1350 x 2330 x 2350
Dim. largeur porte 900mm	-	-	*1550x1330x2350	*1550x1330x2350	*1550x1330x2350	*1550x2330x2350
Fluide	R452a	R449 Détendeur				
Capacité du chariot	1 x Rational 201	1 x (680x640x1825)	1 x (690x1040x1890)	1 x (690x1040x1890)	1 x (690x1040x1890)	2 x (690x1040x1890)
Cellule de refroidissement	-	-	MBCT75	MBCT100	MBCT150	MBCT250
Cellule mixte	RBCT20-60**	BCCFTRI1***	MBCFT75	MBCFT100	MBCFT150	MBCFT250
Cycle de refroidissement	75 kg	80 kg	80 kg	110 kg	160 kg	300 kg
Cycle de congélation	15 kg	15 kg	150 kg	65 kg	100 kg	175 kg
Puissance frigorifique (refroidissement)	3,8kW à -15°C+32°C	5,6kW à -15°C+32°C	7kw à -15°C	8,5kW à -15°C	11,5kW à -15°C	21kW à -15°C
Puissance électrique (refroidissement)	5,7kW (groupe logé)	3,9kW (groupe logé)	0,8kW	0,8kW	0,8kW	0,8kW

*Dimension de chariot 890x1040x1890 **RBCT20-60 est disponible en version intégrée (avec le groupe) ou déportée (fournie pour être connectée à un groupe à distance).

*** BCCFTRI1 est uniquement à distance.

Cellules MCT et MBCFT

Une vaste gamme de cellules de refroidissement rapide, modulaire, de grande capacité, conçues pour répondre aux besoins des cuisines les plus exigeantes et les plus volumineuses.

Conçues pour accueillir la plupart des chariots standard, elles ont une capacité de réfrigération de 75 à 250 kg, avec une congélation possible sur les modèles MBCFT.



Cellules RBCT et BCCFT



RBCT 20-60

Modèle spécifique pour accepter le chariot Rational GN201 avec une capacité de réfrigération de 60kg*.



BCCFT RI 1

Convient aux petits chariots jusqu'à la taille GN1/1, capacité de réfrigération de 75 kg et de congélation occasionnelle jusqu'à 15 kg.

FOSTER OPTIONS

- Ferrage à gauche
- Arrière inox pour BCCFTRI1
- Pieds réglables pour RBCT20-60 (hauteur + 65mm)
- Rails de guidage adapté aux modèles Rational et iCombi (RBCT20-60)

- Groupe logé ou à distance
- Tableau de commande en inox
- Option 3 sondes
- Solution au CO2

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

Découvrez nos
armoires EcoPro G3 :
le froid le plus sûr et le
plus performant

ECOPRO
G3

ECOPRO
G3

Armoires Froides EcoPro G3

Une 3ème génération d'appareils encore plus économe en énergie



ECO PRO
G3

- Conçues par la R&D Foster, la nouvelle gamme EcoPro G3 a l'empreinte carbone la plus faible du marché ! Classée A sur le plan énergétique (modèle EP700H), ses performances sont encore plus élevées et sa consommation d'énergie est encore plus faible. Elle compte deux modèles, une ou deux portes, qui peuvent se décliner dans de nombreuses combinaisons en fonction de vos besoins. Une gamme plus écologique qui fonctionne avec des fluides frigorigènes propres (R290).

PURECONTROL

PureControl. L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

CLASSE A MODELE EP700H



La gamme bénéficie en série du condenseur **StayClear** qui diminue de manière conséquente la maintenance – Voir page 10.



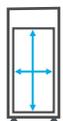
Foster Shield, c'est bien plus qu'un thermostat. Intelligent et hygiénique grâce à sa conception, le système permet de contrôler les températures de stockage. La garantie d'un froid constant.



La modélisation CFD, une technologie utilisée en Formule 1 et dans l'aérospatial, permet de suivre le mouvement de l'air afin que **l'air froid soit réparti de manière homogène** dans toute l'enceinte de stockage.



Les armoires EcoPro G3 sont livrées en standard avec des **roulettes munies de freins pour une mobilité facilitée**.



Un volume intérieur supérieur à la moyenne du marché. Jusqu'à 54 litres en plus, l'équivalent de 198 plaquettes de beurre de 250 g ! Armoires livrées de série avec 4 étagères GN 2/1.



Le 304 est la **référence en matière d'inox**. Le système de polissage unique de Foster permet de rendre la surface encore plus plane et nette ce qui évite à la saleté de s'incruster.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

La gamme d'armoires G3



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

Les spécifications de la G3 vous offrent bien plus qu'il n'y paraît...

Performance, fiabilité et qualité

- Charnières de 5 mm en inox renforcées positionnées en haut et en bas de la porte, conçue pour résister plus longtemps et éliminer le risque d'affaissement de la porte (testées à 250 000 ouvertures, soit l'équivalent de dix ans d'utilisation).
- La technologie de pointe du laser à fibre optique utilisée dans la fabrication permet des assemblages plus précis pour une meilleure qualité du produit, des performances accrues et une hygiène irréprochable.
- Le cache groupe, doté du système de ventilation "Airlines", permet au système de réfrigération de rester frais et efficace.
- Notre système de rayonnage résistant et anti-basculement est entièrement fixé dans le conduit d'air arrière et nos étagères peuvent supporter jusqu'à 40kg. Il existe des niveaux plus résistants, pouvant accepter jusqu'à 60kg.
- Les portes à fermeture automatique permettent de maintenir une température de stockage optimale.

Efficacité énergétique et durabilité

- Faible empreinte carbone - réfrigérant à base d'hydrocarbure "naturel" à faible consommation d'énergie, permet une meilleure longévité du produit et sa recyclabilité : L'EcoPro G3 vous aidera à réduire votre empreinte carbone.
- Mousse de cyclopentane haute performance, plus efficace sur le plan thermique, qui conserve ses performances d'isolation plus longtemps que les mousses utilisées traditionnellement.

Valeur

- G3 possède la capacité la plus élevée du marché - jusqu'à 54 litres d'espace supplémentaire par rapport à la capacité de stockage d'un concurrent moyen - c'est l'équivalent de 198 paquets de beurre de 250 g !

Hygiène et sécurité

- Conception ergonomique de la poignée de porte en une seule pièce pour faciliter l'ouverture et le nettoyage.
- Coupe ventilation à l'ouverture des portes plus hygiénique et plus économique.



Spécifications

Configurations



700



700 PORTILLONS



700 COMPACTE



820 BROADWAY



1440

Dimensions (l x p x h) mm	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 1955	-	820 x 745 x 2070	-	1440 x 855 x 2080	-
Volume brut (Litres)	600	-	600	-	600	-	600	-	1350	-
Réfrigérateur (+1°C/+4°C)	EP700H	A	EP700H2	B	EP700SH	A	EP820HU	D	EP1440H	B
Congélateur (-18°C/-21°C)	EP700L	B	EP700L2	C	EP700SL	B	-	-	EP1440L	D
Porte vitrée*	EP700G	B	-	-	-	-	-	-	EP1440G	B
Nombre niveaux GN 2/1	4	-	4	-	4	-	4	-	8	-
Dimension des niveaux (mm)	530 x 650	-	530 x 650	-						

Fonctionnent avec des fluides hydrocarbonés



Réfrigérant hydrocarboné économe en énergie, le réfrigérant le plus écologique disponible sur le marché.

Classe énergétique**

Veillez noter que les dimensions et les températures non standards des produits sont indiquées dans le tarif.

* Porte vitrée, température ambiante H 32°C, NB : Le modèle armoire à poisson nécessite une évacuation.

** Basé sur les spécifications standards. Les listes complètes d'énergie sont disponibles sur fosterrefrigerator.com.

Options disponibles



Arrière en inox pour l'installation en îlot



Câble d'alimentation hélicoïdal



Étagères GN 2/1 en nylon



Étagères en inox GN2/1



Glissières en inox anti-basculement

Egalement :

Alimentation électrique 220/60/1

Groupe à distance

Pieds de 150 mm au lieu de roulettes

Porte(s) avec charnières à gauche

Étagères très résistantes

**Porte-bouteilles
(capacité de 140 bouteilles)**

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.





FOSTER

GE

GE





Armoires EVOLOGI

Le savoir-faire français au service du froid

Disponibles en une ou deux portes (650 ou 1400 litres), pleines ou vitrées, pour du froid positif ou négatif, les armoires froides EVOLOGI réunissent toutes les caractéristiques nécessaires pour stocker vos denrées dans les meilleures conditions. L'espace de stockage s'aménage dans deux versions : glissières embouties ou à crémaillères amovibles.



Offrent une **grande capacité de stockage** et 15% de volume en plus par rapport à la précédente gamme



Disposent d'une **isolation renforcée** (93 mm d'épaisseur) lorsque les glissières sont embouties pour une hygiène totale et un nettoyage facilité.



24 niveaux au pas de 55mm offrant une **totale flexibilité** dans la mise en place des grilles.



Compactes et une conception astucieuse des portes permet d'installer plusieurs armoires côte à côte



Froid ventilé pour une répartition homogène du froid dans l'intégralité de l'enceinte et élimination de l'humidité ou de la condensation. Les denrées sont toujours fraîches et bien stockées.



Fonctionnent de série au R290, **un fluide frigorigène plus propre et moins énergivore**

EVOLOGI



Armoires EVOLOGI

Nous vous proposons différentes configurations afin de répondre à vos besoins et à la taille de votre cuisine ou de votre point de vente. Positive ou négative, les armoires EVOLOGI sont fabriquées en France et fonctionnent avec un gaz réfrigérant écologique peu énergivore.



Glissières embouties
ES 650 H
ES 650 L

Glissières amovibles
ED 650 H
ED 650 L



Glissières embouties
ES 650 G

Glissières amovibles
ED 650 G



Glissières embouties
ES 1400 H
ES 1400 L

Glissières amovibles
ED 1400 H
ED 1400 L

EVOLOGI

Glissières – Embouties ou Amovibles

Technologie de froid ventilé, propulsant l'air uniformément dans tout l'appareil

Isolation renforcée atteignant 93mm d'épaisseur sur les versions avec glissières embouties

Grande capacité de stockage - 15% de volume en plus par rapport à la gamme précédente

24 niveaux au pas de 55mm - offrant une totale flexibilité dans la mise en place des grilles

Encombrement réduit - Conception astucieuse des portes permettant d'installer les armoires les unes à côté des autres

Roulettes munies de freins – pour plus de mobilité et d'ergonomie



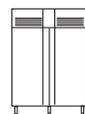
Spécifications

Version ES - Gamme emboutie /
aménagement emboutie

650



650 Portillons



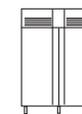
1400

Version ED - Gamme à crémaillère /
Aménagement à crémaillère

650



650 Portillons



1400

Modèle

Dim (l x p x h) mm version positive	720 x 825 x 2070	720 x 825 x 2070	1440 x 825 x 2070	720 x 825 x 2070	720 x 825 x 2070	1440 x 825 x 2070
Dim (l x p x h) mm version négative	720 x 825 x 2090	720 x 825 x 2090	1440 x 825 x 2090	720 x 825 x 2090	720 x 825 x 2090	1440 x 825 x 2090
Volume (litres)	600	600	1350	600	600	1350
Fluide	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Positive (+1°C/+4°C)	ES650H	ES650H2	ES1400H	ED650H	ED650H2	ED1400H
- Classe énergétique	B	B	D	C	C	D
Négative (-18°C/-21°C)	ES650L	ES650L	ES1400L	ED650L / EM650L	ED650L2	ED1400L
- Classe énergétique	D	D	E	D	D	E
Porte(s) vitrée(s)*	ES650G	-	ES1400G	ED650G	-	ED1400G / EM1400G
- Classe énergétique	†	-	-	†	-	-
Aménagement intérieur	Embouti	Embouti	Embouti	Crémaillères	Crémaillères	Crémaillères
Dotation (niveaux GN 2/1)	4	4	8	3	4	6
Puissance frigorifique (+° / -°)	291/473	291/473	850/833	291/473	291/473	850/833
Température d'évaporation (+° / -°)	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C
Puissance électrique en Kw (+° / -°)	0,250/0,500	0,250/0,500	0,500/0,750	0,250/0,500	0,250/0,500	0,500/0,750

* Porte vitrée en température ambiante +32°C
 † La réglementation sur la classification énergétique ne s'applique pas encore à ce modèle

ES et ED 650



OPTIONS

- Arrière inox 304
- Dessous inox 304
- Moins value sans groupe (pieds en standard, pas de roulettes)
- Eclairage encastré dans le bandeau
- 1 à 2 Porte vitrée uniquement positive
- 2 à 4 Portillons sans serrures au lieu de portes (sf version poissons)
- 230/1/60Hz
- Enregistreur de température
- Paire de glissières supplémentaires (sf version spécifique)
- Aménagement pâtissier 600X400 (ED650H -sf version poissons)
- Bacs à poissons (ED650H 290 uniquement - sf version pâtisserie)
- Grille GN2/1 supplémentaire (sf version spécifique)
- Pieds réglables 150mm inox 304 au lieu de roulettes



XTRA
BY FOSTER

Abordable, fiable, disponible.

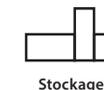
XTRA
BY FOSTER



Armoires XTRA

Le meilleur rapport qualité/prix

- Pour stocker vos denrées au meilleur prix



Stockage

XTRA
BY FOSTER

Service après-vente :

-  – Un service après-vente inégalé - 98% des pièces de rechange en stock



Une large gamme d'armoires de 600 à 1300 litres et un modèle Slim pour se glisser dans les espaces les plus étroits (400 litres)



Des fonctionnalités opérationnelles :

-  – Un fluide réfrigérant écologique (R290) et moins énergivore
-  – Un froid ventilé optimisé pour enrober toutes les denrées, de haut en bas !

La gamme XTRA



Spécifications



Configurations

	XR600		XR1300		XR415	
Dimensions (l x p x h) mm	675 x 850 x 1985	-	1390 x 850 x 1985	-	600 x 660 x 1875	-
Volume brut (Litres)	600	-	1300	-	400	-
Positive (+1°C/+4°C)	XR600H	C	XR1300H	E	-	-
Positive (+3°C/+5°C)	-	-	-	-	XR415H	E
Positive Porte vitrée (+3°C/+5°C)	-	-	-	-	XR415G	†
Négative (-18°C/-21°C)	XR600L	D	XR1300L	E	XR415L	
Nombre d'étagères	3 x GN2/1	-	6 x GN2/1	-	4 x (480 x 420mm) 6 fixé sur XR415L	-



Réfrigérant à base d'hydrocarbure le plus économe en énergie et le plus écologique disponible sur la marché

Classe énergétique*

*Basé sur les spécifications standards. Les listes complètes d'énergie sont disponibles sur fosterrefrigerator.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

XTRA par Foster

Disponible avec des joints amovibles pour un entretien facile, des serrures de porte pour la sécurité et des roulettes pour faciliter le déplacement lors du nettoyage.



Régulateur

Régulateur à microprocesseur permet un contrôle simple et précis de la température.



Options Disponibles

Etagères supplémentaires GN 2/1 (Sauf XR415)



NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Une silhouette affinée pour s'insérer
même dans les espaces les plus étroits

Armoires
Slimline

Armoires Slimline

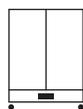
La gamme qui se glisse partout

- C'est parce que toutes les cuisines ne disposent pas toujours d'une surface conséquente que FOSTER a créé la gamme d'armoires Slimline. Grâce à une conception affinée et compacte, les armoires Slimline rentrent dans les espaces les plus étroits sans pour autant réduire la capacité de stockage.

Spécifications



FSL400



FSL800

Configurations

Dimensions (l x p x h) mm	600 x 705 x 1900	-	1200 x 705 x 1900	-
Volume Brut (Litres)	400	-	800	-
Nombre d'étagères	3	-	6	-
Positive (+1/+4°C)	FSL400H	C	FSL800H	D
Positive porte vitrée (+1/+4°C)	FSL400G	†	-	-
Négative (-18/-21°C)	FSL400L	F	FSL800L	F

Classe énergétique*

Options disponibles



Grille supplémentaire



Jeu de crochets d'étagère

Egalement :

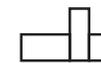
Porte avec charnières à gauche

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Distribution uniforme et maintien parfait de la température grâce à une circulation d'air optimale. Vous conservez vos aliments frais plus longtemps.

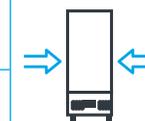
Fonctionnent avec des fluides hydrocarbonés



Stockage



Finition extérieure et portes en inox 304 en font un produit durable adapté à un usage intensif.



Si fine que même le modèle double porte peut passer par des passages étroits.



Groupe monté en bas pour s'insérer dans les espaces bas de plafond et ainsi **garantir une réfrigération efficace.**



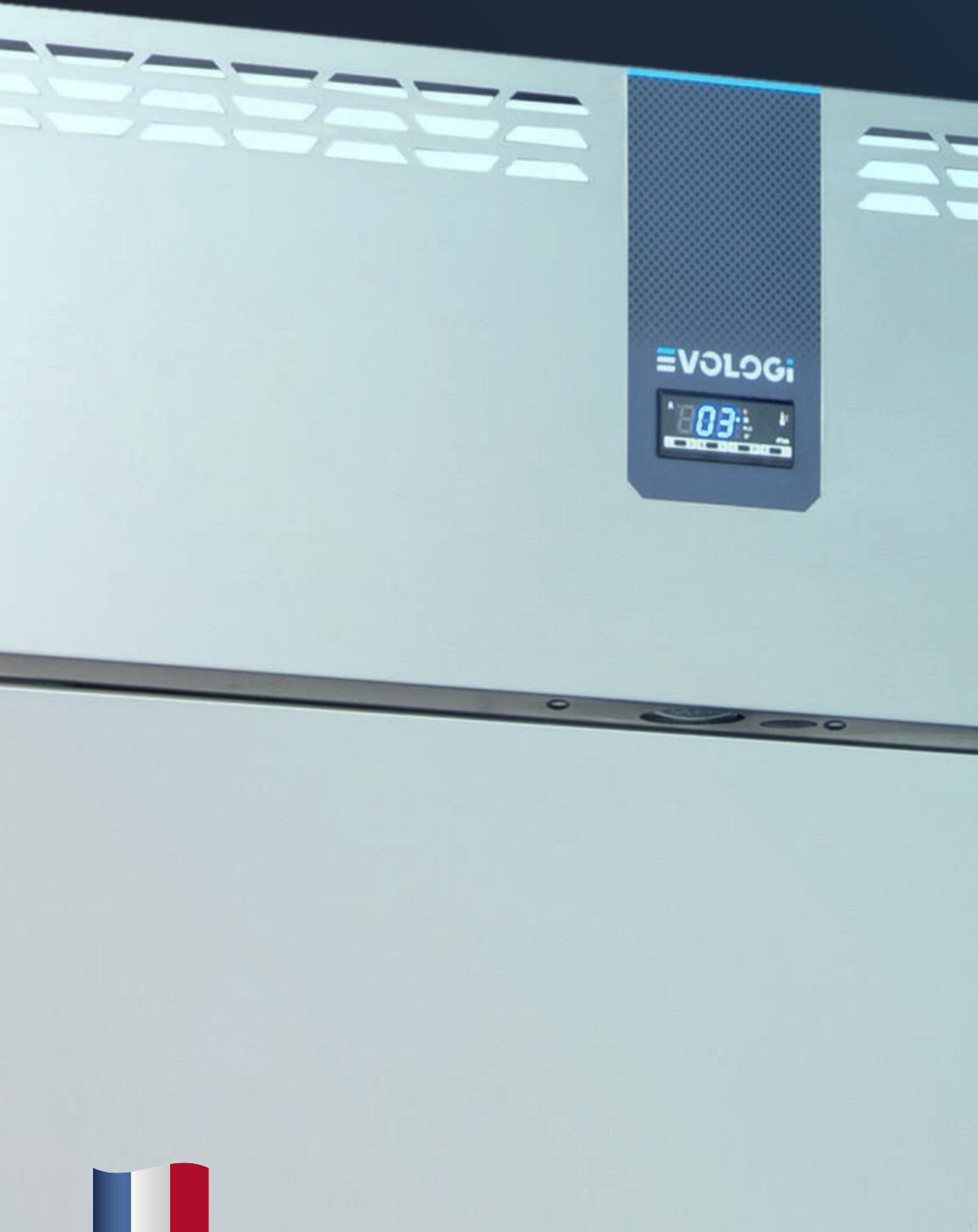
Le système de réfrigération fonctionne jusqu'à 40°C (classe climatique ISO 5).

Variation de la porte vitrée

Les modèles à porte vitrée utilisent un éclairage LED économe en énergie pour un affichage clair et peuvent fonctionner à une température ambiante allant jusqu'à 25°C.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh



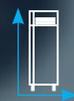
Armoires à chariots EVOLOGI

Pour les cuisines collectives et les gros volumes

Fabriquées en France, les armoires à chariot EVOLOGI facilitent la manutention et accueillent un ou deux modèles de chariots : GN 2/1 ou GN 1/1



Fonctionnent avec un **fluide frigorigène plus propre et moins énergivore de série (R290)**



Compactes mais une enceinte de **stockage optimisée** grâce à un **évaporateur non débordant**



Une **conception robuste en inox 304** et une isolation renforcée (83 mm d'épaisseur)



Une installation **rapide grâce à un montage facile** et intuitif à déployer



Le recours au chariot permet de **gagner du temps** tout en évitant les manipulations inutiles



Nouveau ! Le modèle EGRL1HPLUS- 290 permet de **stocker deux échelles** GN 1/1 de 20 niveaux côte à côte.



Fabriqué en France



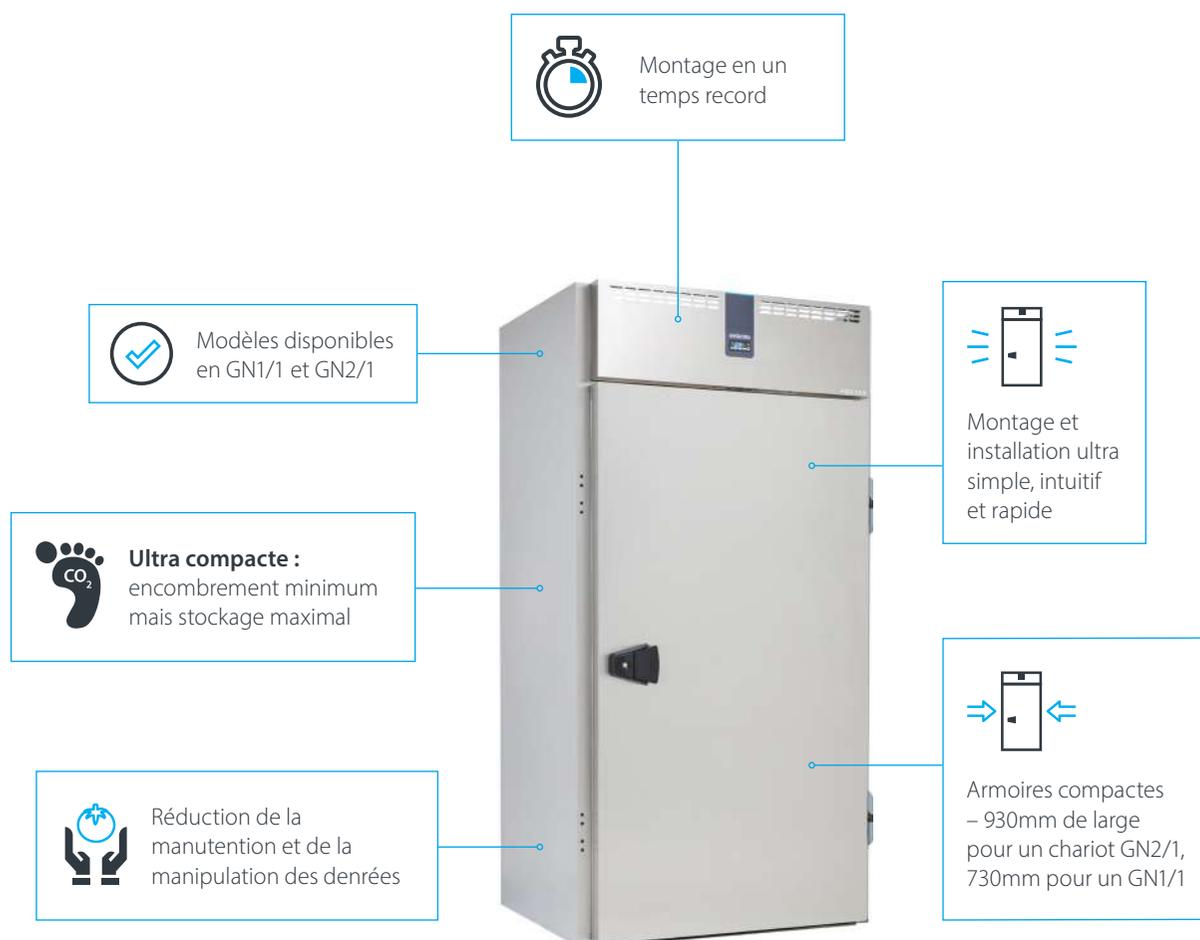
Fabriqué en France

Armoires à chariots modulaires EVOLOGI

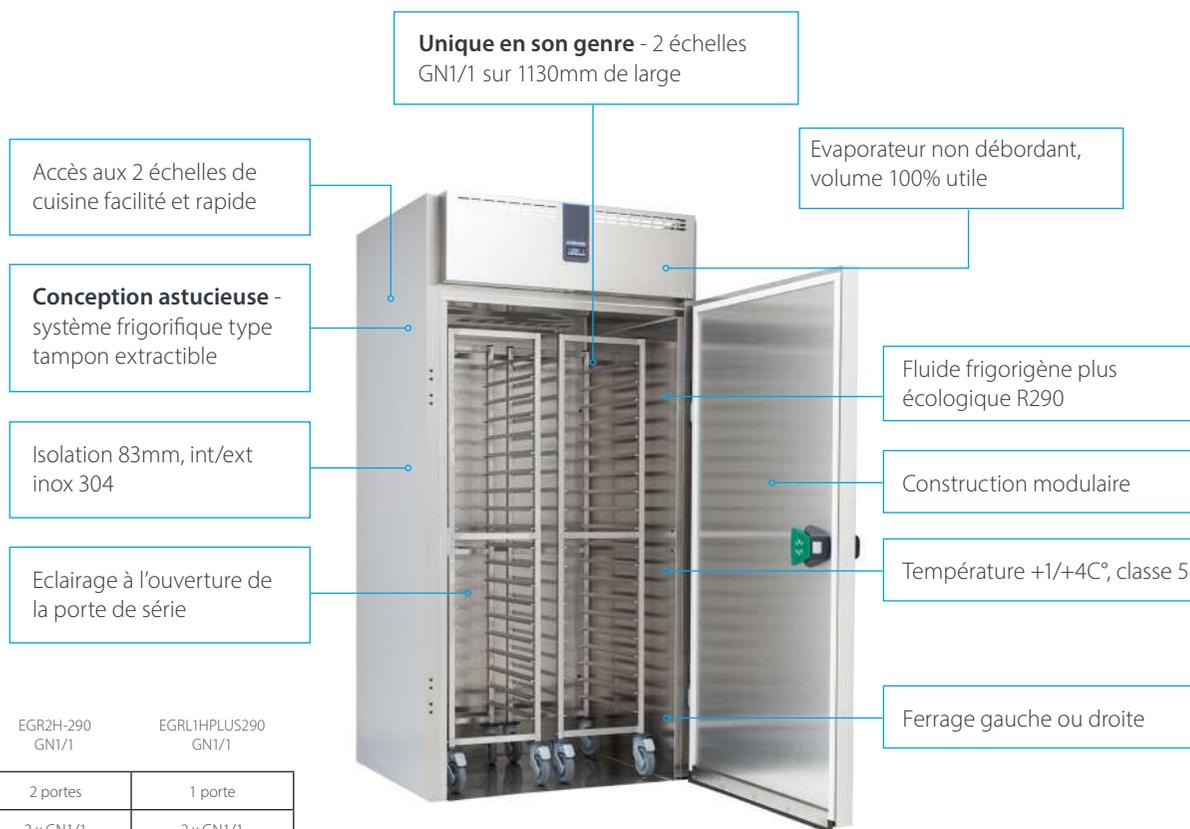
Idéales pour les cuisines collectives de grande capacité !

En cuisine centrale, dans les collectivités et dans les espaces de distribution (selfs), les armoires à chariot permettent de stocker les productions sans contact entre le personnel et les denrées préparées avant d'être transportées ou remises en température. Disponibles en format GN 1/1 ou GN 2/1, les armoires à chariots EVOLOGI sauront vous apporter la fonction et la sécurité sanitaire que vous recherchez.

La gamme d'armoires à chariots **EVOLOGI** trouve aussi bien sa place en ligne de self qu'en cuisine centrale.



Dernière-née de la famille **EVOLOGI**, conçue et construite en France, l'armoire à chariots positive ultracompacte EGRL1HPLUS-290 est la seule permettant d'entreposer 2 échelles GN1/1 20 niveaux côte à côte dans un espace très restreint.



Spécifications	EGRL1H-290 GN2/1	EGRL2H-290 GN2/1	EGR1H-290 GN1/1	EGR2H-290 GN1/1	EGRL1HPLUS290 GN1/1
Nombre de portes	1 porte	2 portes	1 porte	2 portes	1 porte
Capacité chariot totale	1 x GN2/1	2 x GN2/1	1 x GN1/1	2 x GN1/1	2 x GN1/1
Dim ext (l x p x h) mm simple accès	930 x 1040 x 2250	1860 x 1040 x 2250	730 x 1040 x 2250	1460 x 1040 x 2250	1130 x 1040 * x 2250
Dim int (l x p x h) mm simple accès	765 x 894 x 1860	765*2 x 894 x 1860	565 x 894 x 1860	565*2 x 894 x 1860	964 x 894 x 1860
Dim ext (l x p x h) mm double accès	930 x 1120 x 2250	1860 x 1120 x 2250	730 x 1120 x 2250	1460 x 1120 x 2250	1130 x 1120 ** x 2250
Dim int (l x p x h) mm double accès	765 x 974 x 1860	765*2 x 894 x 1860	565 x 974 x 1860	565*2 x 974 x 1860	964 x 989 x 1860
Finition	Intérieur/extérieur inox	Intérieur/extérieur inox	Intérieur/extérieur inox	Intérieur/extérieur inox	Intérieur/extérieur inox
Volume (brut)	1500 litres	3000 litres	1000 litres	2000 litres	1800 litres
Fluide	R290	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique	836W à -10/+45°C	1103W à -10/+45°C	383W à -10/+45°C	836W à -10/+45°C	836W à -10/+55°C
Puissance électrique	600 W	800W	400 W	550 W	550W



*Profondeur hors tout poignée comprise : 1096 mm, profondeur hors tout porte ouverte à 90° : 2061 mm

**Profondeur hors tout poignée comprise : 1232 mm, profondeur hors tout 2 portes ouvertes à 90° : 3162 mm

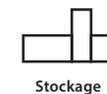
Les armoires réfrigérées à chariots EGR et EGRL sont équipées d'une réévaporation automatique des eaux de dégivrage. une durite d'écoulement est également fournie pour le raccordement éventuel sur une évacuation siphonnée

FOSTER OPTIONS

- Arrière inox 304
- 1 à 2 portes vitrées sans éclairage selon le modèle
- Moins value sans groupe (détendeur fourni)
- Enregistreur de température
- Sol isolé - armoire simple accès
- Sol isolé - armoire double accès

Armoires à chariot gastronomes monocoques

Les armoires à chariots offrent un espace de stockage réfrigéré idéal pour le chargement des chariots.



- Stockez rapidement et facilement de grandes quantités d'aliments réfrigérés ou cuits.

Option porte vitrée

Une porte vitrée vous permet de voir si l'unité est utilisée et ce qu'il y a sur le chariot sans avoir à ouvrir la porte, ce qui vous fait gagner du temps dans un environnement de restauration très actif.



Une conception de pointe

La technologie de pointe offre le maximum de stockage sur le plus petit encombrement possible.



Spécifications



GRL1H

Configurations

Dimensions (l x p x h) mm	865 x 940 x 2240
Capacité du chariot	1 (GN2/1)
Réfrigérateur +1/+4°C	GRL1H



Options Disponibles

Arrière en inox 304 pour l'installation en îlot

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



L'armoire à chariot minimise la manipulation des aliments augmentant le niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Stockage sur chariot pratique et accessible.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh



Gamme Pâtisserie

FOSTER a développé une gamme d'armoires de 600 à 1350 litres et de meubles bas dédiés aux métiers de la boulangerie-pâtisserie pour accueillir des plaques 600 X 400 mm ou 600 X 800 mm, en froid positif comme en froid négatif.

Toute la gamme Pâtisserie a été conçue pour fonctionner dans des environnements complexes et des ambiances poussiéreuses (farine). Elle répond aux besoins des pâtisseries mais aussi des points de vente et terminaux de cuisson.



Spécifications	ED650HB 290	ED650LB 290	ED1400HB 290	ED1400LB 290	PREV68HBS 290	PREV68LBS 452
Niveaux fournis	3	3	3	3	20	20
Dimensions (l x p x h) mm	720 x 825 x 2070	720 x 825 x 2090	1440 x 825 x 2070	1440 x 825 x 2090	790 x 1000 x 2070	790 x 1000 x 2070
Finition	ext & int inox 304					
Fluide	R290	R290	R290	R290	R290	R452a
Volume (brut)	600 Ltr	600 Ltr	1350 Ltr	1350 Ltr	875 Ltr	875 Ltr
Température	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C
Puissance frigorifique	291 W à -10/+55°C	473 W à -10/+55°C	850 W à -10/+55°C	833 W à -10/+55°C	780 W	970 W
Puissance électrique	0,250 kW	0,500 kW	0,500 kW	0,750 kW	0,830 kW	1,2 kW



OPTIONS

- Paire de glissières pâtisserie supplémentaire

Positif +1/+4°C ou Négatif -18/-21°C
(Pas de négative pour les 4 portes)

Livré sur pieds réglables en hauteur – pour plus de stabilité

Les meubles bas TP acceptent les grilles 600x400 mm

Stockage idéalement conçu pour les environnements complexes de la pâtisserie

Ext & int inox 304

Meuble bas pâtisserie 1 portes TP64-1



Meuble bas pâtisserie 2 portes TP64-2



Meuble bas pâtisserie 3 porte TP64-3



Meuble bas pâtisserie 4 portes TP64-4





Spécifications

TP64-1HS 290

TP64-1LS 290

TP64-2HS 290

TP64-2LS 290

TP64-3HS 290

TP64-3LS 290

TP64-4HS 290

	TP64-1HS 290	TP64-1LS 290	TP64-2HS 290	TP64-2LS 290	TP64-3HS 290	TP64-3LS 290	TP64-4HS 290
Nb de portes	1	1	2	2	3	3	4
Dimensions (l x p x h) mm avec groupe logé	928 x 750 x 850	928 x 750 x 850	1456 x 750 x 850	1456 x 750 x 850	1984 x 750 x 850	1984 x 750 x 850	2512 x 750 x 850
Dimensions (l x p x h) mm sans groupe	738 x 750 x 850	738 x 750 x 850	1266 x 750 x 850	1266 x 750 x 850	1794 x 750 x 850	1794 x 750 x 850	2322 x 750 x 850
Finition	ext & int inox 304						
Volume (brut)	172 Ltr	172 Ltr	358 Ltr	358 Ltr	547 Ltr	547 Ltr	744 Ltr
Fluide	R290						
Température	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C	Positive +1/+4°C	Négative -18/-21°C	Positive +1/+4°C
Puissance frigorifique	250 W à -8°C	220 W à -27°C	330 W à -8°C	270 W à -27°C	420 W à -8°C	350 W à -27°C	650 W à -8°C
Puissance électrique	0,290 kW	0,420 kW	0,330 kW	0,721 kW	0,710 kW	0,470 kW	0,710 kW



OPTIONS

- Moins value meuble équipé sans plan de travail (810 mm de haut)
- Plus value dossier 100 mm
- Moins value meuble positif équipé sans groupe
- Moins value meuble négatif équipé sans groupe (sauf TP64/4)
- Plus value serrure
- Une paire de glissière supplémentaire
- Plus value roulettes au lieu de pieds réglables

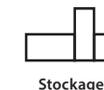


En réduisant les déplacements liés à la préparation des aliments et en les personnalisant selon vos besoins, les meubles bas G3 offrent flexibilité et qualité.

ECOPRO
G3

Meubles bas EcoPro G3

La nouvelle génération de réfrigération professionnelle est disponible.



ECO PRO
G3

- Nous proposons une large sélection de meubles bas EcoPro G3 pour vous permettre de trouver l'équipement qui vous convient.
- Qu'il s'agisse d'une combinaison de tiroirs ou de meubles bas avec découpes saladette, ces appareils sont équipés de composants de qualité à haut rendement énergétique, une fiabilité maximum et un coût minimum.

PURECONTROL

PureControl. L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

Disponible maintenant avec notre condenseur + **STAYCLEAR**

CLASSE A+ MODELE EP1/2H



Encombrement réduit – la conception plus compacte des meubles bas G3 **leur permet de s'intégrer dans les espaces les plus restreints** de la cuisine sans perdre en capacité.



250 000 déclinaisons possibles pour personnaliser vos meubles bas selon vos besoins



Foster Shield vous protège contre les dégâts d'un stockage alimentaire incertain grâce au contrôle parfait de la température et à sa conception hygiénique optimale.



Nos meubles bas sont livrés en standard avec des **roulettes munies de freins** pour une mobilité totale et une maintenance aisée.



Fonctionne efficacement même dans les cuisines chaudes, selon la classe climatique ISO 5 - ambiance 43°C



Meubles bas G3 : des fonctionnalités développées pour vos métiers

- Des meubles tout inox pour une finition parfaite, de qualité, hygiénique et facile à nettoyer
- Des rayonnages et des joints de porte amovibles pour un nettoyage aisé
- Des portes à fermeture automatique pour garantir un froid constant et maîtrisé
- Une isolation haute performance grâce à de la mousse cyclopentane, plus efficace thermiquement et dans la durée que les mousses utilisées traditionnellement
- Une faible empreinte carbone grâce à un fluide frigorigène naturel et peu énergivore, pour être en adéquation avec vos politiques RSE

Recommandations

Avant de choisir votre meuble bas, pensez à vérifier sa situation dans la cuisine !

- Installé en îlot, pensez à prévoir un revêtement arrière en inox.
- Adossé, prévoyez des dossierers pour éviter les éclaboussures derrière le meuble
- Encastré sous un plan de travail, choisissez un meuble sans plan de travail.



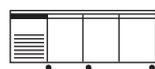
Nouveau ! Nous avons réduit de 50 mm la largeur de nos meubles bas G3 pour qu'ils puissent aussi équiper les espaces les plus étroits mais la capacité reste la même !

Specifications

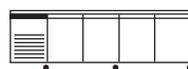
Configurations



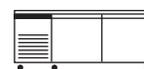
EP1/2



EP1/3



EP1/4



EP2/2



EP2/3

Dimensions (l x p x h) mm	1365 x 700 x 865	-	1815 x 700 x 865	-	2270 x 700 x 865	-	1775 x 800 x 865	-	2430 x 800 x 865	-
Volume brut (Litres)	280	-	435	-	585	-	495	-	760	-
Format GN	1/1	-	1/1	-	1/1	-	2/1	-	2/1	-
Nombre de niveaux	4	-	6	-	8	-	4	-	6	-
Positive (+1/+4°C)	EP1/2H	A+	EP1/3H	A	EP1/4H	A	EP2/2H	A	EP2/3H	A
Négative (-18/-21°C)	EP1/2L	E	EP1/3L	F	-	-	-	-	-	-

**Hydrocarbon
Refrigerant**



Réfrigérant hydrocarboné économe en énergie, le réfrigérant le plus écologique disponible sur le marché.

Classe énergétique**



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

* Basé sur les spécifications standards. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.

 Options disponibles

2 x 2 tiroirs*



3 x 3 Tiroirs*



Dossieret de 100 mm



Découpe Saladette*



Découpe Saladette avec couvercle



Câble secteur hélicoïdal



Étagères GN 1/1 & 2/1 à revêtement nylon



Étagères en inox GN1/1



Glissières en inox anti-basculement



Egalement disponible

Arrière inox pour l'installation en îlot

Vérins à la place des roulettes

Cadres H à poser dans la saladette pour accueillir les bacs GN (100 mm de profondeur)

Groupe monté à droite

Pieds de 100 mm à la place des roulettes (hauteur 835mm à 865mm)

Pieds de 150 mm au lieu de roulettes (hauteur 885mm à 935mm)

Tiroir neutre

Groupe à distance

Sans plan de travail

Alimentation électrique 220/60/1

*Modèles réfrigérés uniquement

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.





EVOLOGI

Meuble Bas **EVOLOGI**

Une gamme de meubles bas plus écologiques au meilleur prix.

Disponibles en 2, 3 et 4 portes, la gamme de meubles bas Evologi fabriquée en France est flexible et plus écologique. Choisissez le meuble bas qui vous correspond !



Fonctionnent de série au R290, **un fluide frigorigène plus propre et moins énergivore**



Une grande flexibilité grâce à des blocs 2 ou 3 tiroirs disponibles sur tous les modèles positifs et négatifs.



Des solutions pour les petits espaces : un groupe logé positif avec une longueur réduite de 200 mm.



Une gamme **personnalisable** grâce à différents dossierets et dessus pour s'adapter à l'ambiance de votre cuisine.

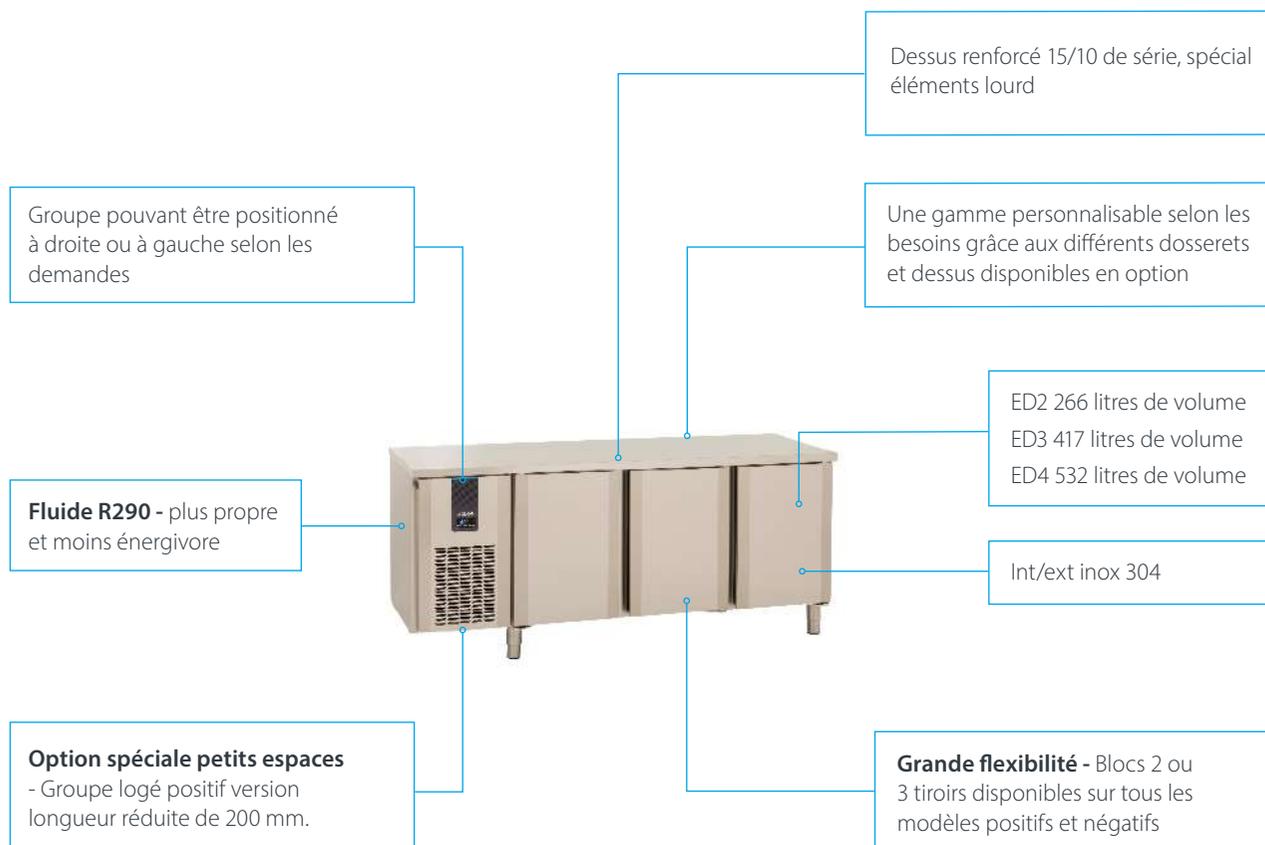


Groupe pouvant être positionné à droite ou à gauche pour **s'adapter à votre surface de travail**



Meuble Bas EVOLOGI

La gamme de meubles bas Evologi fabriquée en France est flexible et plus écologique. Disponible en 3 formats: 2, 3 ou 4 portes. Une gamme personnalisable selon les besoins grâce aux différents dossierets et dessus disponibles en option.



Meuble bas 2 portes ED2



Meuble bas 3 portes ED3



Meuble bas 4 portes ED4



Spécifications

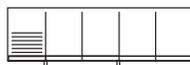
Meubles bas - Fluide R290 de série



ED2



ED3



ED4

Modèle

Dim groupe logé (l x p x h) mm	1400 x 700 x 900	1900 x 700 x 900	2400 x 700 x 900
Dim groupe à distance (l x p x h) mm	1200 x 700 x 875	1700 x 700 x 875	2200 x 700 x 875
Volume (Litres)	171	257	342
Fluide	R290	R290	R290
Positive (+1°C/+4°C)	ED2H	ED3H	ED4H
- Classe énergétique	C	C	C
Négative (-18°C/-21°C)	ED2L	ED3L	ED4L
- Classe énergétique	D	D	D
Aménagement	Crémaillère	Crémaillère	Crémaillère
Dotation (niveaux GN 2/1)	2	3	4
Puissance frigorifique (+° / -°)	291/463	291/463	291
Temp. d'évaporation (+° / -°)	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C	-10°C/-30°C
Puissance élec. en Kw (+° / -°)	0,250/0,500	0,250/0,500	0,250/0,500



OPTIONS

- Serrures de portes (non disponible sur tiroirs)
- Bloc 2 tiroirs par tiroir (amortisseurs fin de course sur le +°C uniquement)
- Bloc 3 tiroirs par tiroir (amortisseurs fin de course sur le +°C uniquement)
- Goupe logé longueur réduite 200mm version positif uniquement
- Moins value sans dessus longueur standard avec biscuit lid
- Moins value sans dessus longueur réduite sans groupe avec biscuit lid
- Meubles bas négatif 4 portes
- Moins value dessus simple
- Evier 370x340x150 mm (sans robinetterie) dossieret inclus P20 x H100 (Dessus simple impossible)
- Dossieret P20x H100
- Dossieret plat simple pli avec dessus simple
- Arrière inox
- Option dessous inox
- Moins value sans groupe (détendeur + électrovanne)
- Groupe à droite
- Groupe sur rail coulissant (uniquement sur longueur standard)
- 220/1/60 Hz
- Enregistreur de température
- Paire de glissières supplémentaires
- Grille inox GN1/1 supplémentaire
- Roulette chape inox (diam. 160mm)
- Kit vérins et plinthes inox 3 côtés pour pose sur socle maçonné



Supprimez les allées et venues inutiles en installant des meubles bas compacts pour stocker vos produits directement sous votre plan de travail ou comptoir

Meubles bas compacts

Meubles bas compacts

- Nos meubles bas compacts, pratiques et résistants, se glissent sous un plan de travail ou un comptoir. Ils vous évitent les allées-venues inutiles à la chambre froide et stocke les produits là où vous travaillez.
- Nos meubles apportent une solution pratique et performante aux espaces réduits qui ne disposent pas d'espace de stockage froid.
- Équipés de nos systèmes de réfrigération à respiration frontale, ils se glissent ou s'encastrent facilement même dans des recoins.



Modèles 150, 200 et 360

Versions avec porte vitrée également disponibles



Hydrocarbon
Refrigerant



Stockage

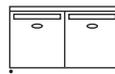
Spécifications



150



200



360

Configurations

Dimensions (l x p x h) mm	605 x 640 x 830	-	684 x 755 x 824	-	1217 x 755 x 824	-
Volume brut (Litres)	150	-	200	-	360	-
Nombre d'étagères	2	-	2	-	4	-
Positive (+3/+5°C)	HR150		HR200	B	HR360	B
Positive (+3/+5°C) 2 tiroirs	HR1502D*	A+	-	-	-	-
Positive (+3/+5°C) 3 tiroirs	HR1503D**	A	-	-	-	-
Positive porte vitrée (+3/+5°C)	HR150	†	HR200	†	HR360	†
Négative (-18/-21°C)	LR150	†	LR200	G	LR360	F

A+

Les variantes à **deux ou trois tiroirs** du HR150, hautement efficaces et classées A+, permettent un accès facile aux stocks.



Classe énergétique***

*Modèle 2 tiroirs. **Modèle 3 tiroirs



Options disponibles

Modèles positifs uniquement

Étagère supplémentaire

Egalement ::

Porte à charnières à gauche

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh

*** Basé sur les spécifications standard. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.com.

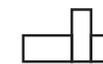


Passez du froid positif au froid négatif
en une seule touche avec...

FlexDrawer

Meubles à tiroirs FlexDrawer

Une solution innovante et flexible conçue par Foster

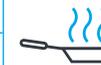


Stockage

- Extension innovante de notre gamme de meubles bas, le FlexDrawer offre des solutions de rangement flexibles pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes.



L'espace disponible est maximisé - mettez jusqu'à 3 bacs GN1/1 de profondeur 150mm



Conçu pour supporter les **équipements très chauds** comme - grills, rôtissoires, plaques à induction



Une seule touche suffit pour changer la température de vos tiroirs - positif ou négatif à vous de choisir!



Ultra Robuste - Les tiroirs peuvent supporter jusqu'à 200kg de marchandises



Très facile à nettoyer !
Bacs en ABS amovibles



Pour les espaces réduits - modèles de 775mm de large disponible



Véritable innovation pratique, le FlexDrawer est un véritable poste de travail ou poste de grillade. Son dessus permet d'accueillir des éléments de cuisson (gril, induction) et ses tiroirs de stockage en soubassement sont polyvalents (froid positif ou négatif).

Flexibilité

Passez du froid positif au froid négatif en une seule touche



Qualité

Finition en inox 304 de haute qualité, ce qui signifie que la qualité du meuble est assurée.



Sécurisé

Tiroirs verrouillables pour une sécurité maximale.



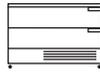
Durable

Conçu pour supporter les équipements de cuisson très chauds comme grills, rôtissoires, plaque à induction.



Spécifications

Configurations

	 FFC6-2	 FFC4-2	 FFC3-1	 FFC2-1
Dimensions (l x p x h) mm	1100 x 700* x 900mm	775 x 700* x 900mm	1100 x 700* x 600mm	775 x 700* x 600mm
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC6-2	FFC4-2	FFC3-1	FFC2-1
Nombre de tiroirs	2	2	1	1
GN1/1 Capacité du bac (non fournie)	6 (150mm profondeur)	4 (150mm profondeur)	3 (150mm profondeur)	2 (150mm profondeur)

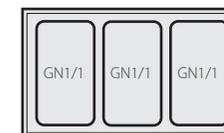
*Ajoutez 20 mm à la profondeur si le produit doit être fixé au mur (bouchon nécessaire pour la circulation de l'air - détachable si non fixé au mur).
Remarque : deux bouchons sont nécessaires pour les modèles à 2 tiroirs. Poids maximal du plan de travail : 150Kg

Classe énergétique **

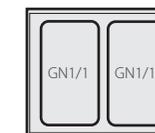
Disposition des bacs à tiroirs

Avec bac GN1/1

FFC6-2 / FFC3-1



FFC4-2 / FFC2-1



Options disponibles

Egalement :

Plan de travail allongé

Arrière en inox

**Option sans dessus avec biscuit lid
(réduit la hauteur de 18 mm)**

**Jeu de roulettes (réduit la hauteur
de 25 mm)**

**Ensemble sans dessus et rouleaux-
(réduit la hauteur de 43 mm)**

Prise Cekon

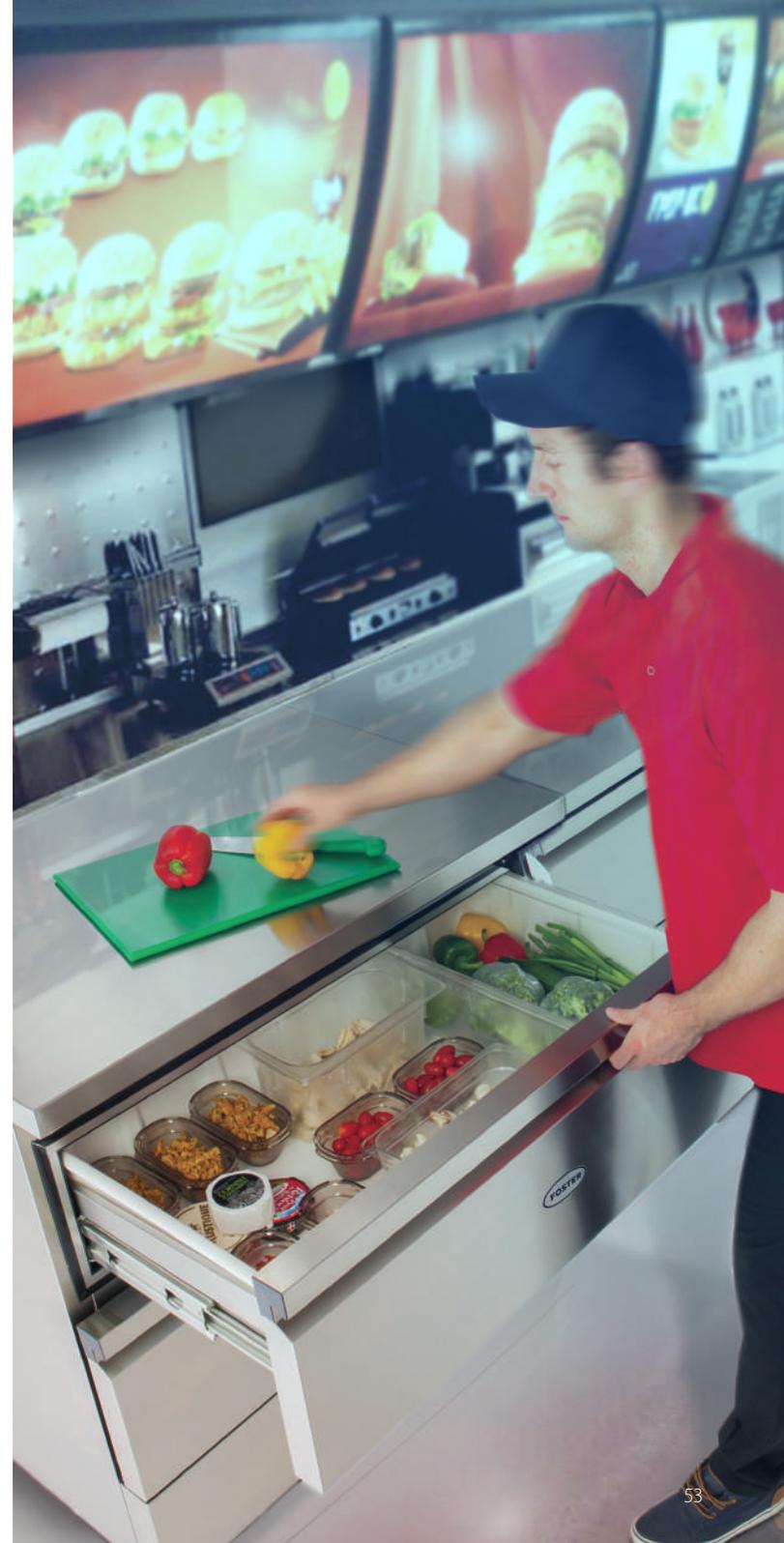
Dosseret 100mm

Câble Helicoïdal

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh



A close-up photograph of a person wearing a blue uniform, likely a chef or food handler, slicing a tomato on a green cutting board. The person's hands are visible, holding a slice of tomato. The background is blurred, showing a kitchen environment. The lighting is soft and focused on the hands and the tomato.

Pour une préparation efficace des aliments, stockez vos ingrédients à portée de main.

Tables de
préparation

Tables de préparation

Le mobilier indispensable pour travailler vite et bien

- Pour réaliser vos mises en place, il est indispensable d'avoir tout à portée de main pour aller vite et travailler confortablement. Pas d'aller-retour inutile, vos ingrédients et vos produits sont toujours à proximité de votre planche à découper, de vos dressages et de toutes vos préparations. Que vous prépariez des pizzas, des sandwiches, des salades ou des desserts, nos tables de préparation vous feront gagner du temps, de l'argent et de l'énergie !



Notre table de préparation a été conçue en pensant à l'utilisateur, **tous les bacs et la hauteur de la table de travail sont à portée de main.**



Le système d'air ventilé offre une température homogène à la fois dans la partie inférieure du comptoir comme dans la partie supérieure de la saladette.



La gamme est présentée avec un extérieur moderne et élégant, **plaçant l'hygiène au premier plan de la conception pour le stockage des ingrédients ouverts.**



Stockage sûr des aliments

Les bacs gastronomiques sont encastrés dans l'espace saladette (partie supérieure), incliné pour un accès facile. Le couvercle de nuit à charnières de série permet de conserver en toute sécurité les aliments dans les bacs pendant le service.



Table de préparation



Un bac intérieur astucieux empêche les aliments de tomber dans la zone de stockage principale, ce qui facilite le nettoyage.



Fluide R290 de série plus économe en énergie et plus écologique



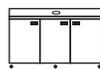
Un grand nombre d'options sont disponibles pour répondre à vos besoins en matière de préparation, allant des sections de tiroirs à des bacs gastronomiques de 150 mm de profondeur, à la facilité d'accès aux bacs à sauce et aux ramasses miettes.

Spécifications

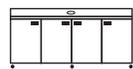
Table de préparation
Configurations



FPS2



FPS3



FPS4



HR360FT

Dimensions (l x p x h) mm	1140 x 850 x 1060	1720 x 850 x 1060	2300 x 850 x 1060	1215 x 760 x 950
Volume brut (Litres)	270	420	570	360
Nombre d'étagères	4 (L420xP410mm)	6 (L420xP410mm)	8 (L420xP410mm)	4 (L498xP515)
Capacité du bac GN 1/3	6 (max 150mm profondeur)	9 (max 150mm profondeur)	12 (max 150mm profondeur)	5 (max 150mm profondeur)
Positive (+1/+4°C)	FPS2HR	FPS3HR	FPS4HR	HR360FT
Température de stockage bacs	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C



Options Disponibles pour les tables de préparation

2 tiroirs

(par section)
390 x 351 x 175mm
(l x p x h)



Bacs à sauces



Grilles supplémentaires



Clips pour étagères



Câble d'alimentation hélicoïdal



Egalement :

Arrière inox 304 pour l'installation en îlot

Plateau ramasse-miettes à poser

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.

Vitrinettes Pan chillers



- Notre gamme Pan chillers offre une solution pour les zones clés de la préparation des aliments, en convertissant un plan de travail standard en une table de préparation.
- Les Pan chillers peuvent être installés sur pieds ou fixés au mur pour plus de souplesse (nécessite l'achat de supports d'étagères).



Pan chiller Configurations

Dimensions (l x p x h) mm	970 x 415 x 265	1400 x 415 x 265	1500 x 415 x 265	1890 x 415 x 265
Capacité du bac GN 1/3	4	6	7	9
Réfrigérateur (+1/+4°C)	PC97/4	PC140/6	PC150/7	PC189/9



Options Disponibles pour les Pan Chillers

Kit equerres

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.





La mise en valeur
parfaite pour vos
produits

Multideck Vitrines
réfrigérées



ECOSHOW


ECOSHOW

Les produits n'ont jamais eu l'air aussi attractifs

- La nouvelle EcoShow allie efficacité et mise en valeur des produits. Avec une économie d'énergie de 80% par rapport aux modèles précédents et un nouvel éclairage révolutionnaire, vos produits n'ont jamais été aussi rayonnant.
- Conçu à l'aide de la technologie de modélisation de pointe CFD permettant de maintenir la température de façon optimale dans la vitrine, vous pouvez être sûr que les aliments resteront frais plus longtemps.



Les portes vitrées sans cadre permettent d'économiser **80% d'énergie** supplémentaire par rapport aux **modèles sans porte**



Des éclairages **LED ultra-performant** (brevet en cours) munis d'une nouvelle fonction anti-éblouissement



Roulettes pivotantes freinées en standard pour faciliter les déplacements

Classe énergétique B



Visibilité maximale à travers les **panneaux latéraux** pour une meilleure exposition du contenu



La gamme **Ecoshow** permet de **stocker entre 306 et 884** cannettes et ce sans double empilage **+STAYCLEAR**



Tous les modèles sont équipés en standard de **condenseur +STAYCLEAR** ne nécessitant qu'un **entretien minimal**

EcoShow

Spécifications

Configurations



EMD700G



EMD900G



EMD1200G



EMD1500G



EMD1800G

Dimensions (l x p x h) mm**	695 x 770 x 1955	-	895 x 770 x 1955	-	1195 x 770 x 1955	-	1495 x 770 x 1955	-	1795 x 770 x 1955	-
Capacité de nombre de canettes de 330ml	306	-	408	-	578	-	714	-	884	-
Nombre de niveaux de stockage	5	-	5	-	5	-	5	-	5	-
Affichage (+1/+5°C) M1	EMD700G	B	EMD900G	B	EMD1200G	B	EMD1500G	B	EMD1800G	B

Classe énergétique*

* Basé sur une spécification standard. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.com.

**La profondeur inclut une entretoise de 35 mm lorsque le produit doit être installé au mur.

Les options disponibles

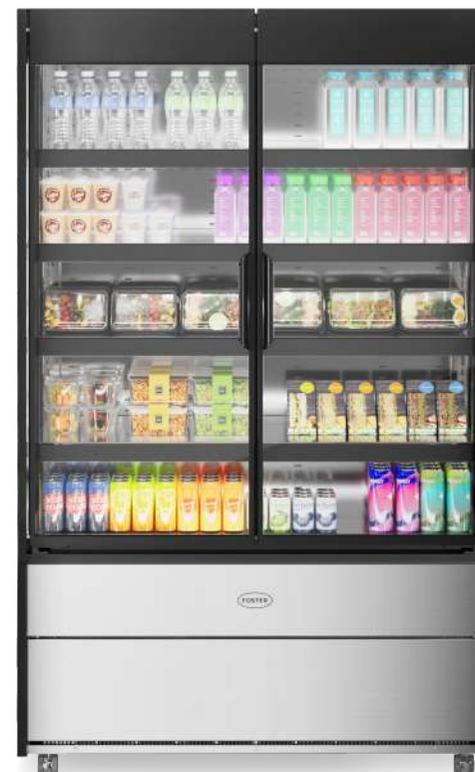
Etagères supplémentaires



Câble hélicoïdal



NB: Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Fournis en standard

Eclairage LED



Portes étiquettes



Hydrocarbon
Refrigerant



Réfrigérant à base d'hydrocarbure à haut rendement énergétique, l'un des réfrigérants les plus écologiques du marché.