



Experten für
Schnellkühlen und
Schockfrosten seit 1973.

Schnellkühler,
Schockfroster und
Auftauschränke.

FOSTER

Schnellkühler, Schockfroster und Auftauschränke

Unentbehrlich in gewerblichen Küchen.

- Die Foster-Produktreihe mit Touchpad optimiert den Zustand, Geschmack und die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel.

*** Die Standardausführung unserer neu gestalteten Schnellkühler verfügen über eine zusätzliche **Schockfrost-Kapazität für gelegentliches Einfrieren für maximale Flexibilität**



Einfach drücken und los geht's! Dank dem intuitiven, benutzerfreundlichen Bedienfeld besteht keine **Verwechslungsgefahr wie bei anderen Schnellkühlern**

- **Eindeutige Farbkennzeichnung** zur Anzeige des Programmstatus
- Automatische Auswahl des Modus – Zeitgesteuert oder per Kerntemperaturfühler
- Automatische Beibehaltung der Temperatur nach Abschluss des Zyklus



Seit 1973 führend in der Branche bei der Einhaltung der Hygienevorschriften, **bewahrt die Qualität Ihrer Lebensmittel und reduziert Lebensmittelabfälle**



Prozess-
kühlung



Hochwertiger Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 innen und außen: der „Goldstandard“ für leistungsfähige Oberflächen **gewährleistet eine hohe Qualität**



Übertrifft Ihre Erwartungen in Bezug auf Qualität – **Schnellkühlen** von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten bei einer Ausgangstemperatur von bis zu 90 °C – **Schockfrost** von +70 °C auf -18 °C in unter 240 Minuten



Einfahr-Schnellkühler/Schockfroster



RBCT 20-60

Sondermodell zur Aufnahme des Rational 201 Hordengestellwagen (iCombi und SCC) mit einer Schnellkühlkapazität von 60 kg*

Kontrolliertes Auftauen

Taut 70 kg Lebensmittel kontrolliert in 7 bis 10 Stunden sicher auf +1/+4 °C auf.



Technische Daten

Konfigurationen

	BCT15	BCT22	BCT38	BCT52	RBCT20-60	CT75KG
Abmessungen (B x T x H) mm	755 x 690 x 880*	755 x 690 x 1515*	755 x 690 x 1515*	755 x 690 x 1790*	980 x 865 x 2215	700 x 820 x 2080
GN 1/1 Rostpositionen	5	6	10	14	-	-
GN 2/1 Roste	-	-	-	-	-	10 (mit inbegriffen)
Wagenkapazität:	-	-	-	-	1 x Rational 201	-
Schnellkühler	-	-	-	-	RBCT20-60**	-
Schnellkühler/ Schockfroster	BCT15-7	BCT22-12	BCT38-18	BCT52-26	-	-
ausgewiesener Schockfroster	BFT15	BCT22	BFT38	BFT52	-	-
Kontrolliertes Auftauen	-	-	-	-	-	CT75KG

*Bitte fügen Sie 55 mm zur Tiefe hinzu für den Abstandshalter. ** Der RBCT20-60 ist entweder als steckerfertiges Gerät (mit Kältemaschine) oder als zentralgekühlte Version (für den Anschluss an eine externe Kältemaschine) erhältlich.



Verfügbare
Optionen

Für Schrankmodelle

Tür mit Linksanschlag

Nylonbeschichteter Rost GN1/1

Edelstahlrost GN 1/1

HACCP-Datenaufzeichnung mittels USB-Stick

Ohne Kältemaschine für den
Zentralkälte-Anschluss

Marinefüße

Andere Spannungen 220/60/1 Stromversorgung
optional Hinweis: BCT52 400/50/3 440/60/3

Multi-Gestell

(für GN 1/1 und Bäckernorm 600x400mm)

Für Einfahrmodelle

Tür mit Linksanschlag

Fußverlängerung für RBCT20-60
(erhöht die Höhe um 65 mm)

RS485 Schnittstelle für HACCP
Datenaufzeichnung

Software für HACCP Datenaufzeichnung

Passende Führungsschienen für Rational
SCC und iCombi im Lieferumfang enthalten

Hinweis: Rational iCombi fällt 25 mm höher aus



Die Produktreihe BCT – Schnellkühler, die für das gelegentliche Schockfrosten geeignet sind.

Die neu gestaltete Produktreihe von Foster umfasst eine Kapazität für gelegentliches Schockfrosten, die durch einen Angang der Produktbezeichnung angegeben wird:

BCT38-18

BCT = Schnellkühler mit Touchpad

38 = Schnellkühlkapazität von 38 kg

18 = Kapazität von 18 kg für gelegentliches Schockfrosten

Die Produktreihe ist nur für „gelegentliches Schockfrosten“ geeignet, da sie nicht mit einer automatischen Abtauung ausgestattet ist. Anwender, die regelmäßiges Schockfrosten benötigen, sollten auf unserer Produktreihe BFT zurückgreifen. Die Produktreihe bietet eine Schnellkühlkapazität von +70 °C auf +3 °C in unter 90 Minuten innerhalb der technischen Daten.



Die Produktreihe BFT – Ausgewiesene Schockfroster

Foster bietet eine Reihe von ausgewiesenen Schockfrosten mit einer Tiefkühlkapazität von +70 °C auf -18 °C in unter 240 Minuten innerhalb der technischen Daten an.

BFT38

BFT = Schockfroster mit Touchpad

38 = Schockfrostkcapazität von 38 kg

Selbstverständlich kann die Produktreihe BFT bei Bedarf auch als Schnellkühler verwendet werden.



Modulare Schnellkühler & Schockfroster

- Umfassende Produktreihe von modularen Schnellkühlern und Schockfroster mit großer Kapazität, die auch in Küchen mit höchsten Ansprüchen, in denen viel los ist, problemlos mithalten können.
- Für die meisten Standardtrolleys und Regalwagen geeignet, mit einer Schnellkühlkapazität von 75 kg bis 250 kg sowie einer Schockfrostkazität bei den MBCF-Modellen.

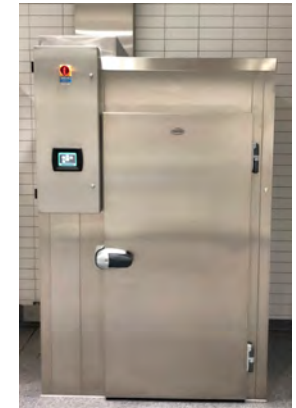


Einfach drücken und los geht's! Dank dem intuitiven, benutzerfreundlichen Bedienfeld besteht keine **Verwechslungsgefahr wie bei anderen Schnellkühlern**

– **Eindeutige Farbkennzeichnung** zur Anzeige des Programmstatus

– Automatische Auswahl des Modus – Zeitgesteuert oder per Kerntemperaturfühler

– Automatische Beibehaltung der Temperatur nach Abschluss des Zyklus



Technische Daten

Konfigurationen



MBCT75



MBCT100



MBCT150



MBCT250

Kapazität	75 kg	100 kg	150 kg	250 kg
Wagenkapazität:	1	1	1	2
Schnellkühler	MBCT75	MBCT100	MBCT150	MBCT250
Schnellkühler/Schockfroster	MBCFT75	MBCFT100	MBCFT150	MBCFT250
Abmessungen für Modelle mit Standard-Türen (B x T x H) mm	1350 x 1330* x 2350	1350 x 1330* x 2350	1350 x 1330* x 2350	1350 x 2330** x 2350
Schnellkühler – Türbreite 900 mm	MBCT75W	MBCT100W	MBCT150W	MBCT250W
Schnellkühler/Schockfroster – Türbreite 900 mm	MBCFT75W	MBCFT100W	MBCFT150W	MBCFT250W
Abmessungen für Modelle mit 900 mm-Tür (B x T x H) mm	1550 x 1330* x 2350	1550 x 1330* x 2350	1550 x 1330* x 2350	1550 x 2330** x 2350
Stromversorgung	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1

**Tiefe ohne Bedienfeld 1200 mm. **Tiefe ohne Bedienfeld 2200 mm.

Verfügbare Optionen

Panele mit weißer Kunststoffbeschichtung und weißem Bedienfeld

Panele mit weißer Kunststoffbeschichtung und Bedienfeld aus Edelstahl

Panele aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 und Bedienfeld aus Edelstahl

Bedienfeld aus Edelstahl

Durchfahroptionen

RS485 Schnittstelle für HACCP Datenaufzeichnung

Software für HACCP Datenaufzeichnung
Bedienfeld mit thermostatischer Anti-Kondensat-Heizung

Option mit 3 Kerntemperaturfühlern
GN2/1 Edelstahl-Regalwagen mit 20 Einschüben

GN1/1 Edelstahl-Regalwagen mit 20 Einschüben

HINWEIS: Bitte geben Sie bei der Bestellung alle benötigten Optionen an

XTRA Schnellkühler/Schockfroster

Für Sie gebaut, für Ihr Budget ausgelegt.



Ein komplettes Lieferprogramm von Geräten mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, auf das Sie sich verlassen können:

- Wirtschaftliche Schnellkühler/Schockfroster mit 10 – 80 kg Inhalt



Die XTRA-Reihe

Auf einen Blick

Kapazität 10 kg und 20 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität 35 kg und 45 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität 60 kg und 80 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität

75 mm Abstand zwischen den Rosten der XTRA Schockkühler maximiert die Kapazität.









Schnellkühlen

Die Schnellkühler-Produktreihe verfügt über die Programmieroptionen „Hard Chill“ und „Soft Chill“ zur Kühlung von Lebensmitteln von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten innerhalb der technischen Daten.



Technische Daten

Konfigurationen

						
	XR10BCF	XR20BCF	XR35BCF	XR45BCF	XR60BCF	XR80BCF
Abmessungen (B x T x H) mm	755 x 700 x 880	755 x 700 x 880	755 x 700 x 1535	755 x 700 x 1535	755 x 700 x 1810	755 x 700 x 1810
Schnellkühlkapazität (kg)	12	20	35	45	60	80
Schockfrostkapaazität (kg)	6	12	15	20	25	40
Anz. Roste	5 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	5 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	10 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	10 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	13 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	13 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)



† Die Ökodesign-Richtlinie gilt derzeit nicht für diesen Produkttyp, deshalb kann keine Energieeffizienzklasse angegeben werden
Schnellkühler/Schockfroster erfüllen die Anforderungen von EN ISO 22042:2021.