

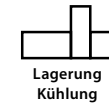
Unser leistungsfähigster
Kühlschrank für mehr
Lebensmittelsicherheit



FOSTER

EcoPro G3 Schränke

Die nächste Generation der gewerblichen Kühlung



ECOPRO
G3

- Mit dem G3 werden wir allen Bedürfnissen gerecht: hohe Leistungsfähigkeit und niedriger Energieverbrauch – von den Experten der Kühltechnik.

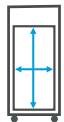
- Die Kühlschränke der Produktreihe G3 sind die dritte Generation des EcoPro. Sie sind extrem zuverlässig, sparen Energie und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

PURECONTROL

Das Display der Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf und erzielt dadurch eine **höhere Auflösung, hält länger und verbraucht dabei weniger Strom.**

**ENERGIE
LABEL A**

EP700H
MODELL



Riesige, **im Markt führende Kapazität**, mit vier Rosten als Standardausstattung bei eintürigen Kühlschränken, um den nutzbaren Inhalt zu maximieren.



Chrom-Nickel-Stahl 1.4301, der „**Goldstandard**“ für **rostfreien Stahl**, und das hochwertige Poliersystem von Foster sorgen dafür, dass die Stellen abgedeckt sind, die in Küchen am häufigsten berührt werden.



Der neu gestaltete **+STAYCLEAR** Kondensator ist **wartungsarm** und **sorgt für eine wesentlich höhere Effizienz** in der gesamten Produktreihe.



Mit **Foster Shield** können Sie sich darauf verlassen, dass Sie durch die erweiterte Temperaturkontrolle und das hygienische Design die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit verhindern



Mit Hilfe der „CFD“-Modellierung entwickelt: **eine moderne Technologie, die in der Formel 1 und in der Luft- und Raumfahrt** verwendet wird, um die Luftbewegung zu verfolgen. Sie sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben.



Mit **arretierbaren Lenkrollen** als Standardausstattung, um eine optimale Mobilität zu ermöglichen. Wenn er einmal aufgestellt ist, bewegt er sich nicht mehr.



Jede Menge Innovationen für Küchen mit höchsten Ansprüchen

Vielseitig

Die Kühlschränke des Modells G3 Short passen ohne Kippen durch Standard-Türen und sind damit auch für Räume mit niedrigen Decken geeignet.



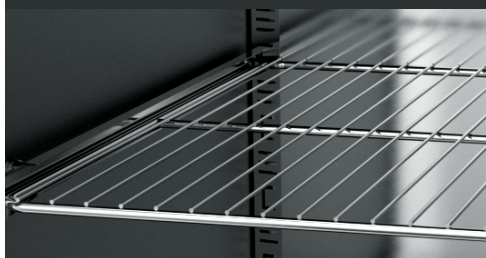
Für die Zukunft gerüstet

Zur Ausstattung gehört auch eine Schnittstelle, welche die Konnektivität in der Zukunft gewährleistet. Diese ermöglicht auch eine Lösung für die Aufzeichnung von HACCP-Temperaturdaten, Angaben zum Energieverbrauch und für die Geräteverwaltung.



Robust

Einhängegestelle in voller Länge ermöglichen eine höhere Tragkraft der Roste. Eihängegestell und Türdichtungen sind abnehmbar für eine einfache Reinigung.



Perfekt für heiße Küchen

Effizienter Betrieb in Umgebungstemperaturen bis 43°C (ISO Klimaklasse 5), d. h. der G3 funktioniert auch in sehr heißen Küchen perfekt.



Foster Shield gewährleistet, dass Sie gegen die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit geschützt sind. Durch das mit Hilfe von CFD-Technologie überarbeitete Kühlsystem mit der beeindruckenden Temperaturregelung und dem neuen Design, das eine noch einfachere Reinigung ermöglicht, bietet der G3 mehr Lebensmittelsicherheit als je zuvor.

PURECONTROL

Das Display der G3-Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf, erzielt dadurch eine höhere Auflösung, hält länger – und verbraucht dabei weniger Strom.

Die Schriftzeichen sind um 33 % größer, weisen eine höhere Schärfe auf und sind aus einem 180-Grad-Winkel sichtbar, d. h. der Koch kann die Temperatur in seinem Kühlschrank von fast allen Stellen der Küche aus sehen.

+STAYCLEAR SC

Wir haben auch eine brandneue Version unseres +stayclear-Kondensators entwickelt, der jetzt ein wesentlicher Bestandteil der gesamten G3 Produktreihe von Kühlschränken und -tischen ist.

Diese intelligente, wartungsarme Komponente gewährleistet, dass Ihr G3 in Ihrer Küche nicht nur vom ersten Tag an Energie spart, sondern seine hohe Leistung im Laufe der Zeit auch beibehält.

Die Kühltische der Produktreihe G3

ECO PRO
G3

Auf einen Blick

Standard



Glastür



Halbe Türen/Zwei-Temp



Fisch



Short



Zweitürig



Zusätzlich zu den bereits aufgeführten Funktionen bietet die **Produktreihe G3** noch wesentlich mehr, als auf den ersten Blick von außen erkennbar ist...

Leistung, Betriebssicherheit und Qualität

- Verstärkte 5 mm Scharniere aus rostfreiem Stahl an der Ober- und Unterseite der Tür für eine längere Lebensdauer und um das Durchhängen der Tür zu vermeiden (beim Test 250.000 Mal geöffnet, das entspricht einer Nutzungsdauer von zehn Jahren).
- Der Einsatz von hochmoderner Faserlaser-Technologie bei der Herstellung sorgt für präzisere Verbindungen und gewährleistet dadurch eine höhere Produktqualität, Leistung und mehr Hygiene.
- Das in die Bedienblende integrierte Belüftungssystem „Airlines“ sorgt dafür, dass das Kühlsystem kühl und effizient bleibt.
- Das kippsichere Regalsystem für hohe Beanspruchung mit Rosten, die alle eine Tragkraft von 40 kg aufweisen, ist am hinteren Luftkanal befestigt. Werden Roste für noch schwerere Lasten benötigt, sind auch besonders robuste Roste mit einer Tragkraft von 60 kg optional erhältlich.
- Selbstschließende Türen tragen zur Beibehaltung einer konstanten Lagertemperatur bei.

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit

- Der niedrige CO₂-Ausstoß – das „natürliche“ Kältemittel aus Kohlenwasserstoff, der niedrige Energieverbrauch sowie die Langlebigkeit und Recyclingfähigkeit des EcoPro G3 tragen zu einem niedrigeren CO₂-Ausstoß Ihres Unternehmens bei.
- Der Hochleistungs-Cyclopentan-Schaum weist einen höheren thermischen Wirkungsgrad auf und behält seine Isolierwirkung länger bei als herkömmliche Schaumstoffe.

Nutzen

- Im Markt führende Kapazität – Sie bekommen „mehr Kühlschrank für Ihr Geld“: bis zu 54 Liter mehr Platz im Vergleich zum durchschnittlichen nutzbaren Inhalt der Kühlschränke des Wettbewerbs – das entspricht 198 x 250 g-Packungen Butter!

Hygiene und Sicherheit

- Ergonomisches, einteiliges Design des Türgriffs für einfaches Öffnen und Reinigen
- Hygienische und kontaktlose magnetische, türgesteuerte Abschaltung des Lüfters ohne bewegliche Teile.



Technische Daten

Konfigurationen



700



700 HALBETÜREN



700 SHORT



1440

Abmessungen (B x T x H) mm	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 1955	-	1440 x 855 x 2080	-
Bruttovolumen (Liter)	600	-	600	-	600	-	1350	-
Kühlung (+1°C/+4°C)	EP700H	A	EP700H2	A	EP700SH	A	EP1440H	B
Tiefkühlung (-18°C/-21°C)	EP700L	B	EP700L2	B	EP700SL	B	EP1440L	D
Glastür*	EP700G	B	-	-	-	-	EP1440G	B
Anzahl von GN 2/1 Rosten	4	-	4	-	4	-	8	-
Rostgröße (mm)	530 x 650	-	530 x 650	-	530 x 650	-	530 x 650	-

Bitte beachten Sie – Abmessungen und Temperaturen für Sonderausführungen finden Sie in der Preisliste



Energieeffizientes Kältemittel R290, eines der umweltfreundlichsten Kältemittel auf dem Markt.

Energieeffizienzklasse**

* Umgebungstemp. bis 32° C bei Glastür, Hinweis: Beim Fischkühlschrank ist ein Abfluss erforderlich

** Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.

Erhältliche Optionen



Rückwand aus Edelstahl für Inselanordnung



Nylonbeschichteter Rost GN 2/1



Kippsichere Führungsschienen aus Edelstahl

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



Helicoil Netzkabel



Edelstahlrost GN2/1

Ebenfalls:

220V/60Hz/1 Stromversorgung
Zentralkälte-Anschluss (ohne Kondensator)
150 mm Füße anstatt Lenkrollen
Tür mit Linksanschlag
Roste mit höherer Tragkraft
Beleuchtung
Flaschengestell (für 140 Flaschen)*
Bäckernorm 600x400mm (ohne Roste)*
Marine Spezifikation*

* nur verfügbar für die Modelle EP700





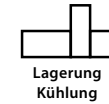
Mit G3 Kühltischen können Speisen ohne lange Wege zubereitet werden, sie sind auf Ihre Anforderungen zugeschnitten und bieten damit eine unerreichte Flexibilität und Qualität

ECOPRO
G3

FOSTER

EcoPro G3 Kühltische

Die nächste Generation der gewerblichen Kühlung



ECOPRO
G3

- Wir bieten eine große Auswahl von EcoPro G3 Kühltischen an, damit Sie das richtige Gerät für Sie und Ihr Geschäft finden.
- Von Schubladenkombinationen bis hin zu Saladettenausschnitt – die hochleistungsfähigen gewerblichen Kühlaggregate sind mit energieeffizienten Komponenten speziell für die Gastronomie ausgestattet, um maximale Zuverlässigkeit und minimale Kosten zu gewährleisten.

PURECONTROL

Das Display der Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf und erzielt dadurch eine höhere Auflösung, hält länger und verbraucht dabei weniger Strom.

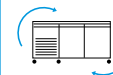
Jetzt mit unserem preisgekrönten **+STAYCLEAR**
Kondensator der nächsten Generation!

**ENERGIE
LABEL A+**

EP1/2H
MODELL



Kleinere Stellfläche – durch das kompakte Design passen die G3 Kühltische **auch in Küchen mit sehr beengten Platzverhältnissen** ohne Einbußen bei der Kapazität.



250.000 verschiedene Varianten von Kühltischen erhältlich für Ihre individuellen Anforderungen.



Mit **Foster Shield** können Sie sich darauf verlassen, dass Sie durch die erweiterte Temperaturkontrolle und das hygienische Design die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit verhindern



Mit **arretierbaren Lenkrollen** als Standardausstattung, um eine optimale Mobilität zu ermöglichen. Wenn er einmal aufgestellt ist, bewegt er sich nicht mehr.



Effizienter Betrieb auch in heißen Küchen, gemäß ISO Klimaklasse 5 – bis zu einer Umgebungstemperatur von 43 °C.



Jede Menge Innovationen für Küchen mit höchsten Ansprüchen

Innovation

G3 Kühltische sind mit dem neuen und verbesserten +stayclear Kondensator ausgestattet, d. h. sie sind wartungsarm und wesentlich effizienter.



Für die Zukunft gerüstet

Zur Ausstattung gehört auch eine Schnittstelle, welche die Konnektivität in der Zukunft gewährleistet. Diese ermöglicht auch eine Lösung für die Datenaufzeichnung von HACCP-Temperaturdaten, Angaben zum Energieverbrauch und für die Geräteverwaltung.



Hygiene

Chrom-Nickel-Stahl 1.4301, der „Goldstandard“ für rostfreien Stahl, und unser hochwertiges Poliersystem sorgen dafür, dass die Stellen abgedeckt sind, die in Küchen am häufigsten berührt werden.



Belüftungssystem „Airlines“

Die Blende mit dem Belüftungssystem „Airlines“ für das Kühlaggregat sorgt nicht nur dafür, dass Ihr hochmodernes Produkt überall eine gute Figur macht, das Kühlsystem bleibt damit auch kühl und effizient.



Robust

Der Einsatz von hochmoderner Faserlaser-Technologie bei der Herstellung gewährleistet präzisere Verbindungen und sorgt dadurch für eine höhere Produktqualität, Leistung und mehr Hygiene.



Lebensmittelsicherheit

Wurde mit Hilfe der „CFD“-Modellierung entwickelt: eine der weltweit modernsten Technologien, die in der Formel 1 und in der Luft- und Raumfahrt verwendet wird, um die Luftbewegung zu verfolgen. Sie sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben.



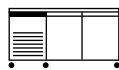
Zusätzlich zu den bereits aufgeführten Funktionen bietet **die Produktreihe G3** noch wesentlich mehr, als auf den ersten Blick von außen erkennbar ist...

- Der niedrige CO₂-Ausstoß – das „natürliche“ Kältemittel aus Kohlenwasserstoff, der niedrige Energieverbrauch sowie die Langlebigkeit und Recyclingfähigkeit des EcoPro G3 tragen zu einem niedrigeren CO₂-Ausstoß Ihres Unternehmens bei.
- Einhängegestell und Türdichtungen sind abnehmbar für eine einfache Reinigung.
- Der Hochleistungs-Cyclopentan-Schaum weist einen höheren thermischen Wirkungsgrad auf und behält seine Isolierwirkung länger bei als herkömmliche Schaumstoffe.
- Selbstschließende Türen tragen zur Beibehaltung einer konstanten Lagertemperatur bei.
- Boden mit gewölbter Ummantelung aus Edelstahl sorgt für eine hochwertige, hygienische und einfach zu reinigende Oberfläche.

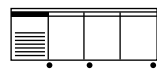
Neu! Durch die Reduzierung der Breite um 50 mm passen G3 Kühltische auch bei sehr beengten Platzverhältnissen ohne Einbußen bei der Kapazität!

Technische Daten

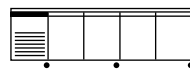
Konfigurationen



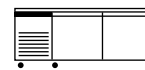
EP1/2



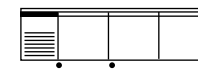
EP1/3



EP1/4



EP2/2



EP2/3

Abmessungen (B x T 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	-
Bruttovolumen (Liter)	280	-	435	-	585	-	495	-	760	-
GN-Format	1/1	-	1/1	-	1/1	-	2/1	-	2/1	-
Anz. Roste	4	-	6	-	8	-	4	-	6	-
Kühlung (+1/+4°C)	EP1/2H	A+	EP1/3H	A	EP1/4H	A	EP2/2H	A	EP2/3H	A
Fleischkühlung (-2/+2°C)	EP1/2M	†	EP1/3M	†	-	-	-	-	-	-
Tiefkühlung (-18/-21°C)	EP1/2L	E	EP1/3L	F	-	-	-	-	-	-

Die Auswahl von Kühltischen

Berücksichtigen Sie vor dem Kauf Ihres Kühltisches die folgenden Aspekte:

- Wo wird Ihr Kühltisch aufgestellt? Wenn es sich um eine Inselanordnung handelt, empfiehlt sich eine Rückwand aus Edelstahl.
- Brauchen Sie eine Aufkantung hinten? Damit kann nichts hinter den Kühltisch fallen.
- Soll der Kühltisch unter einer bestehenden Arbeitsplatte aufgestellt werden? Kühltische sind auch in einer Ausführung ohne Arbeitsplatte erhältlich, wodurch sich die Höhe um 28 mm verringert.



Hydrocarbon Refrigerant



Energieeffizientes Kältemittel R290, eines der umweltfreundlichsten Kältemittel auf dem Markt.

Energieeffizienzklasse*



† Die Ökodesign-Richtlinie gilt derzeit nicht für diesen Produkttyp, deshalb kann keine Energieeffizienzklasse angegeben werden

* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.

Verfügbare Optionen

Halbe Schubladen*



Saladettenausschnitt*



**Nylonbeschichtete Roste,
GN 1/1 und GN 2/1**



Drittel-Schubladen*



**Saladettenausschnitt
mit Abdeckung***



**GN 1/2 und 2/1
Edelstahlrost**



100 mm Spritzschutz hinten



Helicoil Netzkabel



**Kippsichere Führungsschienen
aus Edelstahl**



Ebenfalls:

**Rückwand aus Edelstahl für
Inselanordnung**

Schraubfüße anstatt Lenkrollen

**Zwischenstege für GN-Behälter (beim
Saladettenausschnitt)**

GN-Behälter-Pakete (100 mm tief)

Maschinenfach Rechts

**100 mm Füße anstatt Lenkrollen
(Höhe: 835 mm bis 865 mm)**

**150 mm Füße anstatt Lenkrollen
(Höhe: 885 mm bis 935 mm)**

Schublade für Küchenutensilien

Marine Spezifikation

**Zentralkälte-Anschluss (ohne
Kondensator)**

Ohne Arbeitsplatte

220V/60Hz/1 Stromversorgung

*Nur für Pluskühl-Modelle

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