

XTRA Zubereitungskühltheken



- Egal, ob Sie Pizza, Sandwiches, Würstchen oder Salate zubereiten – unsere XTRA-Theken sind passend für Ihre Anforderungen, erhältlich mit erhöhter Behälterkühlung als Zubereitungstheke oder klassisch als Saladette.
- Minimaler Platzbedarf bei maximaler Kapazität - passend für Ihren Betrieb mit zwei oder drei Türen erhältlich.



Als Zubereitungskühltheken oder Saladette erhältlich mit zwei oder drei Türen.



Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ohne Kompromisse bei der sicheren Lagerung von Lebensmitteln.



Kompakte Bauweise mit maximaler Kapazität, passend für jede Betriebsgröße.



Branchenführende Lebensmittelsicherheit gewährleistet eine einheitliche Temperatur im Unterbau der Theke und im Behälterbereich.





Alle Modelle verfügen über eine **Abdeckung mit Scharnier**, die die sichere Lagerung der Zutaten ermöglicht.



Die XTRA Zubereitungskühltheke wurde gemäß den Anforderungen der Bediener **ergonomisch gestaltet**.



Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 innen und außen gewährleistet hohe Qualität.



Wird mit **umweltfreundlichem** Kältemittel R290, einem natürlichen Kohlenwasserstoff, geliefert.

Sichere Lagerung von Lebensmitteln

Im Gegensatz zu herkömmlichen Zubereitungstheken verfügt das ausgeklügelte Kühlsystem von Foster über einen zentral montierten Verdampfer und direkt gekoppelte Umluftventilatoren. Das sorgt für die in der Branche führende Leistung, d. h. die Lebensmittel in Ihrer Theke und im Zubereitungsbereich werden bei Temperaturen gelagert, die die Lebensmittelsicherheit gewährleisten.



Qualität und Zuverlässigkeit

Sie werden mit robusten Komponenten gebaut, die für die gewerbliche Nutzung rund um die Uhr ausgelegt sind, und die sichere Lagerung von Lebensmitteln auch bei regelmäßigem Einsatz in heißen Küchen gewährleisten.



Modell XRP mit erhöhter Behälterkühlung



Das Modell mit erhöhter Behälterkühlung vereint die praktische Lagerung „in Griffweite“ mit mehr Platz auf der Arbeitsfläche und eignet sich damit hervorragend für die Zubereitung von Speisen.



Beim **Saladetten-**Modell ist eine große Auswahl von gekühlten Zutaten immer sofort zur Hand. Mit Schneidbrett über die gesamte Breite zur Zubereitung von Speisen.

Modell XRS als Saladette



Hydrocarbon
Refrigerant

Technische Daten

Zubereitungskühltheke
Konfigurationen



XRP2H



XRP3H



XRS2H



XRS3H

Abmessungen (B x T x H) mm	900 x 700 x 1010*	1365 x 700 x 1010*	900 x 700 x 890*	1365 x 700 x 890*
Typ	Erhöhte Behälterkühlung	Erhöhte Behälterkühlung	Saladette	Saladette
Nettovolumen (Liter)	240	350	258	376
Anz. Roste (GN 1/1)	2	3	2	3
GN-Behälterkapazität**	5 GN 1/6-Behälter	8 GN 1/6-Behälter	2x GN1/1 + 3x GN1/6	3x GN1/1 + 6x GN1/6
Max. Tiefe der GN-Behälter	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm
Lagertemperatur	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C

*Höhe bei offenem Deckel 1220 mm ** Zwischenstege gehören zur Standardausstattung, GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten

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

Ergonomische
Gestaltung

Die XTRA-Zubereitungskühltheken wurden gemäß den Anforderungen der Bediener entwickelt – alle Behälter lassen sich bequem erreichen und der Arbeitstisch befindet sich auf der richtigen Höhe.

