



Experts in Snelkoelers  
sinds 1973.

Snel koelen, snel vriezen en  
gecontroleerd ontdooien.

FOSTER

# Snelkoelers en snelvriezers, ontdooikasten

Essentiele elementen in iedere commerciële keuken.

- Foster's touchpad serie zorgt voor maximaal behoudt van smaak en textuur van het bereide voedsel.

\*\*\*  
\*\*  
\*  
Onze nieuwe, verbeterde snelkoelers bieden **ultieme flexibiliteit door de extra vriesfunctie** voor incidenteel gebruik



Slechts één druk op de knop nodig. Vergeet de complexiteit van andere merken **dankzij het touchpad van Foster.**

- De status van de cyclus wordt door **duidelijke kleurcodering** aangegeven
- Alle programma's bieden de mogelijkheid om terug te koelen via tijd of via kernthermometer
- Automatisch vasthouden van de temperatuur na voltooiing van de cyclus



Dé keuze van professionals om te voldoen aan hygiënestandaarden waarbij de **kwaliteit van het voedsel wordt bewaard en verspilling wordt gereduceerd**



Van binnen en buiten afgewerkt met hoogwaardig RVS 304



Overtreft alle verwachtingen:

- **Terugkoelen** van +70°C tot +3°C in slechts anderhalf uur
- **Invriescapaciteit** van +70°C tot -18°C in minder dan vier uur

## Inrij modellen

RBCT 20-60



Speciaal ontworpen voor zowel de oude als de nieuwe Rational 201-trolley met een capaciteit van 60 kg.\*



BCCFT RI 1

Geschikt voor kleine trolleys tot GN1/1, 75kg koelcapaciteit en incidenteel invriezen tot 15kg. Moet aangesloten worden op een separate machine unit. - vraag ernaar bij Foster en Gamko.

## Gecontroleerde ontdooiing

CT75

Ontdooit veilig 70 kg voedsel van bevroren tot +1/+4°C in gemiddeld 7 tot 10 uur.



\* Voorzien van geleiders die geschikt zijn voor Rational CombiPro en Combi modellen.

## Specificaties

Modellen	BCT15	BCT22	BCT38	BCT52	RBCT20-60	BCCFTRI1	CT75KG
Afmetingen (bxdxh) in 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	865 x 1135 x 2250	700 x 820 x 2080
GN1/1 rekken	5	6	10	14	-	-	-
GN2/1 rekken	-	-	-	-	-	-	10 (supplieed)
Aantal trolleys	-	-	-	-	1 x Rational 201	1 x (680x640x1825)	-
Koelen	-	-	-	-	RBCT20-60**	-	-
Koelen/vriezen	BCT15-7	BCT22-12	BCT38-18	BCT52-26	-	BCCFTRI1***	-
Vriezen	BFT15	BCT22	BFT38	BFT52	-	-	-
Ontdooien	-	-	-	-	-	-	CT75KG

\* Houd rekening met 55mm extra diepte voor het afstandstuk bij plaatsing tegen de wand (t.b.v. luchtcirculatie). \*\* RBCT20-60 is leverbaar als stekkerklaar of split opstelling. \*\*\*BCCFTRI1 is alleen in split verkrijgbaar (zonder machine unit).



De Blast Chiller (BCT) - om terug te koelen en incidenteel in te vriezen.

**BCT38-18**  
BCT = Blast Chiller Touchpad  
**38 = 38 kg terugkoel capaciteit**  
**18 = 18 kg terugvries capaciteit**

Gezien de BCT geen geïntegreerd ontdooisysteem heeft, is deze Blast Chiller enkel geschikt om incidenteel in te vriezen. Voor regelmatig invriezen kun je kiezen voor een Blast Chiller uit het assortiment BFT.



De Blast Freezer (BFT) - om in te vriezen en terug te koelen.

De nieuwe generatie snelvriezers heeft een invriescapaciteit van +70°C to -18°C in minder dan 240 minuten binnen de opgegeven specificaties.

**BFT3**  
BFT = Blast Freezer Touchpad  
**38 = 38 kg terugkoel capaciteit**  
**38 = 38 kg terugvries capaciteit**



Opties

### Stekkerklare modellen

**Links afgehangen deur**

**Nylon gecoat rooster GN1/1**

**RVS rooster GN1/1**

**Scheepspoten ipv wielen**

**RS485 connectie voor HACCP data opslag**

**Uitvoering voor remote (split) opstelling**

**Elektrische aansluiting 220/60/1 of voor BCT52 400/50/3 440/60/3**

**Multifunctioneel geleidersysteem voor GN1/1 eb (bakkerij) platen van 60x40cm**

### Inrij modellen

**Links afgehangen deur**

**304 RVS achterwand voor BCCFTRI**

**Verlenging voor poten RBCT20-60 (65 mm extra hoogte)**

Gelieve de opties door te geven op moment van bestellen.



Hydrocarbon Refrigerant \*

\* Behalve BCT52-26/BFT52/roll in blast chillers.

† EcoDesign regelgeving geldt momenteel niet voor dit type produkt. Daarom wordt er geen energielabel weergegeven. Snelkoelers vallen onder eisen EN ISO22042:2021.