

A close-up photograph of a person's hands in a kitchen setting, focused on preparing a tomato. The person is wearing a dark blue uniform. They are using a large green cutting board and a knife to slice a red tomato. Several slices of tomato are already on the board. The background is blurred, showing a kitchen environment. A semi-transparent grey box with white text is overlaid on the right side of the image.

Für die effiziente Zubereitung von
Speisen und einer Lagerung der
Zutaten in Reichweite.

Zubereitung

Zubereitung

Wenn Sie alles in Ihrer Nähe benötigen

- Perfekte Kühlung bei der Zubereitung von Speisen für jeden Betrieb, mit frischen Zutaten stets zur Hand. Egal, ob Sie Pizza, Sandwiches, Salate oder Desserts zubereiten: Sie können Ihre Küchenprozesse minimieren und ihren schnellen Service und die Rentabilität maximieren.

Sichere Lagerung von Lebensmitteln

Die Gastronorm-Behälter sind in den Aufsatz eingelassen, damit die optional erhältliche Nachtdeckung mit Scharnier ganz abdichten kann. Das ermöglicht die sichere Lagerung von Lebensmitteln in den Behältern während des Betriebs. Die schräge Konstruktion erleichtert die Handhabung.



Unsere Zubereitungskühltheke wurde gemäß den Anforderungen der Bediener entwickelt, **sodass sich alle Behälter bequem erreichen lassen und der Arbeitstisch sich auf der richtigen Höhe befindet.**



Das Umluftkühlsystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur im Unterbau der Theke und im Behälterbereich.



Die Außenflächen der Produktreihe sind aus modernem, eleganten Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 und die Innenflächen aus Aluminium, **d.h. die Hygiene steht bei der Gestaltung von Produkten für die Lagerung von offenen Zutaten stets im Vordergrund.**



Intelligentes Design der inneren Auffangwanne verhindert, dass Essen in den Hauptlagerbereich fällt und sorgt damit für eine schnellere Reinigung.



Energiesparendes natürliches Kältemittel R290 als Standardausstattung.



Große Auswahl an optionalem Zubehör passend für Ihre Anforderungen bei der Zubereitung, von Schubladen und 150 mm tiefen Gastronorm-Behälter-Paketen bis hin zu praktischen Soßenbehältern und Krümelldosen.



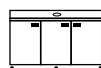
Technische Daten

Zubereitungskühltheke

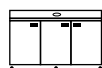
Konfigurationen



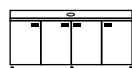
FPS2



FPS3



FPS1/3**



FPS4



HR360FT

Abmessungen (B x T x H) mm	1140 x 850 x 1060	1720 x 850 x 1060	1440 x 850 x 1060	2300 x 850 x 1060	1215 x 760 x 950
Bruttovolumen (Liter)	270	420	440	570	360
Anz. Roste	4	6	6 (GN 1/1)	8	4
Anzahl der GN 1/3 Behälter	6 (max. 150 mm tief)	9 (max. 150 mm tief)	7 (max. 150 mm tief)	12 (max. 150 mm tief)	5 (max. 150 mm tief)
Lagertemperatur des Kühlschranks	+1/+4°C	+1/+4°C	+1/+4°C	+1/+4°C	+1/+4°C
Lagertemperatur der Behälter	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C



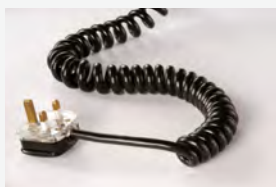
Verfügbare Optionen

Halbe Schubladen

(pro Abteil) 390 x 351 x 175mm (B x T x H)



Helicoil Netzkabel



Nylonbeschichteter Rost



Nachtabdeckung mit Scharnier



Satz Rostträger



GN-Behälter-Pakete

150 mm tiefe 1/3 Edelstahlbehälter



Ebenfalls:

Rückwand aus Edelstahl 1.4301 für Inselanordnung

Aufsatz-Krümellade

Zwischenstege für 1/6- oder 1/9-Behälter

Ausschnitt für Soßenbehälter

Arbeitsplatte aus Granit

Kondensator-Temperaturfühler

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

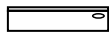
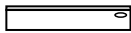
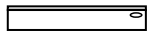
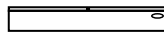
Behälterkühler



- Unsere Behälterkühler bieten eine Lösung für die Hauptbereiche der Speisenzubereitung – die normale Arbeitsplatte kann damit für die Zubereitung genutzt werden.
- Behälterkühler sind frei stehend oder für die Wandmontage geeignet (Wandhalterungen müssen separat bestellt werden).



Konfigurationen für Behälterkühler

				
Abmessungen (B x T x H) mm	970 x 415 x 265	1400 x 415 x 265	1500 x 415 x 265	1890 x 415 x 265
Anzahl der GN 1/3 Behälter	4	6	7	9
Kühlung (+1/+4°C)	PC97/4	PC140/6	PC150/7	PC189/9

 **Verfügbare Optionen**


Wandhalterungen

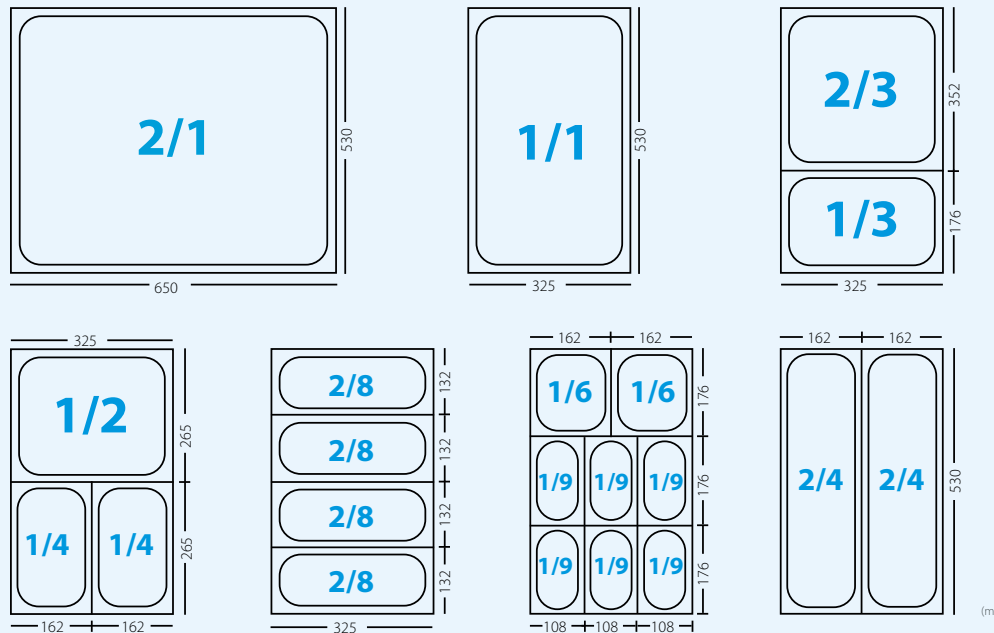
Zwischenstege für 1/6- oder 1/9-Behälter

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

GN-Behältergrößen (Gastronom)



Die Gastronom-Größen sind die Standardgrößen der in der Gastronomie verwendeten Behälter



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

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

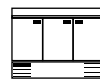


Technische Daten

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.

