



## Guide du Froid Foster

[fosterrefrigerator.com](http://fosterrefrigerator.com)



# L'innovation au service du froid depuis 70 ans



**Créée en 1946 aux Etats-Unis**, Foster Refrigerator s'implante en Europe à la fin des années 60. Toujours à la pointe de l'innovation et reconnue par les professionnels pour son expertise dans le domaine du froid commercial, notre entreprise est accréditée ISO 14000 et ISO 9001.

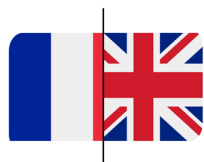


**BIM, pièces détachées, conseils**, de nombreux outils et solutions sont disponibles pour vous accompagner au quotidien.



**+ STAYCLEAR**

Nous sommes à l'origine de nombreuses **innovations et nous nous attachons à anticiper les nouvelles réglementations** en matière d'environnement et de fluides frigorigènes. Nos gammes sont peu énergivores et développées pour faciliter la maintenance et la réparabilité.



**Nous sommes fiers de nos fabrications européennes.** Nous disposons de deux usines, l'une à King's Lynn dans l'est du Royaume-Uni, l'autre dans le Nord de la France à Saint-Quentin (02).





# Foster, une marque de référence



**Choisir Foster c'est l'assurance d'être accompagné techniquement tout au long de vos projets.** Nos équipes commerciales sont formées pour vous aider à faire les meilleurs choix. Nous sommes le fournisseur officiel de la royauté en Angleterre.



**Pour produire nos équipements nous nous imposons les normes les plus strictes.** Accrédité ISO (14001 et 9001), une norme internationale qui valide le haut niveau de qualité de nos systèmes de gestion (environnementale et qualité). Nous contrôlons en permanence toute la chaîne de fabrication pour vous garantir la meilleure qualité possible mais aussi le meilleur service.



Nos produits fonctionnent avec des fluides propres, sans impacts sur la couche d'ozone, et nous travaillons avec **Carbon Trust** depuis plus de 10 ans pour réduire notre empreinte carbone.



**Nous faisons partie du groupe industriel international ITW et à ce titre nous bénéficions de sa vision 360°** des marchés du monde entier et de sa capacité à innover pour répondre aux tendances des différents marchés de la restauration.





**Foster Réfrigération France**

ZAC des Ecouardes  
2 rue Marie Skłodowska Curie  
95150 Taverny  
France

+33 1 34 30 22 22  
[bonjour@foster-gamko.com](mailto:bonjour@foster-gamko.com)

**Visitez notre site internet :**

[www.fosterrefrigerator.com](http://www.fosterrefrigerator.com)



## Bienvenue dans notre guide du froid



---

|  |    |
|--|----|
| Solutions complètes de réfrigération       | 8  |
| Cellules à grilles mixtes EVOLOGI          | 11 |
| Cellules à chariots EVOLOGI                | 14 |
| Mannequins                                 | 18 |
| Cellules à chariots Touchpad               | 19 |
| Armoires EcoPro G3                         | 20 |
| Armoires EVOLOGI                           | 27 |
| Armoires XTRA                              | 30 |
| Armoires Slimline                          | 33 |
| Armoires à chariots EVOLOGI                | 35 |
| Gamme pâtisserie - Armoires et meubles bas | 39 |
| Meubles bas EcoPro G3                      | 41 |
| Meubles bas EVOLOGI                        | 46 |
| Meubles bas compacts                       | 49 |
| Meubles à tiroirs FlexDrawer               | 51 |
| Tables de préparation                      | 55 |
| Vitrines Ecoshow                           | 57 |
| Vitrines libre-service Multidecks          | 60 |



A chef with a beard and glasses, wearing a black t-shirt and a grey apron, is holding a large piece of cooked meat on a metal rack. He is looking at the meat with a focused expression. The background shows a professional kitchen with stainless steel shelves and equipment. The lighting is warm and focused on the chef and the meat.

## La solution Froid qu'il vous faut

Foster a mis au point des gammes de produits adaptés à chaque besoin. Restauration commerciale ou collective, boulangerie, pâtisserie, circuits alternatifs, snacking, GMS... Nous avons une solution adaptée pour vous aider à préparer vos plats, les conserver ou les présenter.



# Du froid, là vous en avez besoin



## Présentation

Commerces alimentaires, points de vente de restauration rapide, boulangerie... vos produits seront mis en valeur dans nos vitrines de présentation et favoriseront l'achat d'impulsion tout en vous garantissant un froid constant du matin jusqu'au soir !

Voir Page 57



## Refroidissement et conservation

Pour stocker vos marchandises, fraîches ou surgelées, optimiser leur goût et leur texture, pour refroidir ou surgeler vos productions, même en grande quantité, nos armoires et cellules sont idéales et vous garantissent des cycles aux températures conformes à la réglementation.



## Préparation Meubles réfrigérés

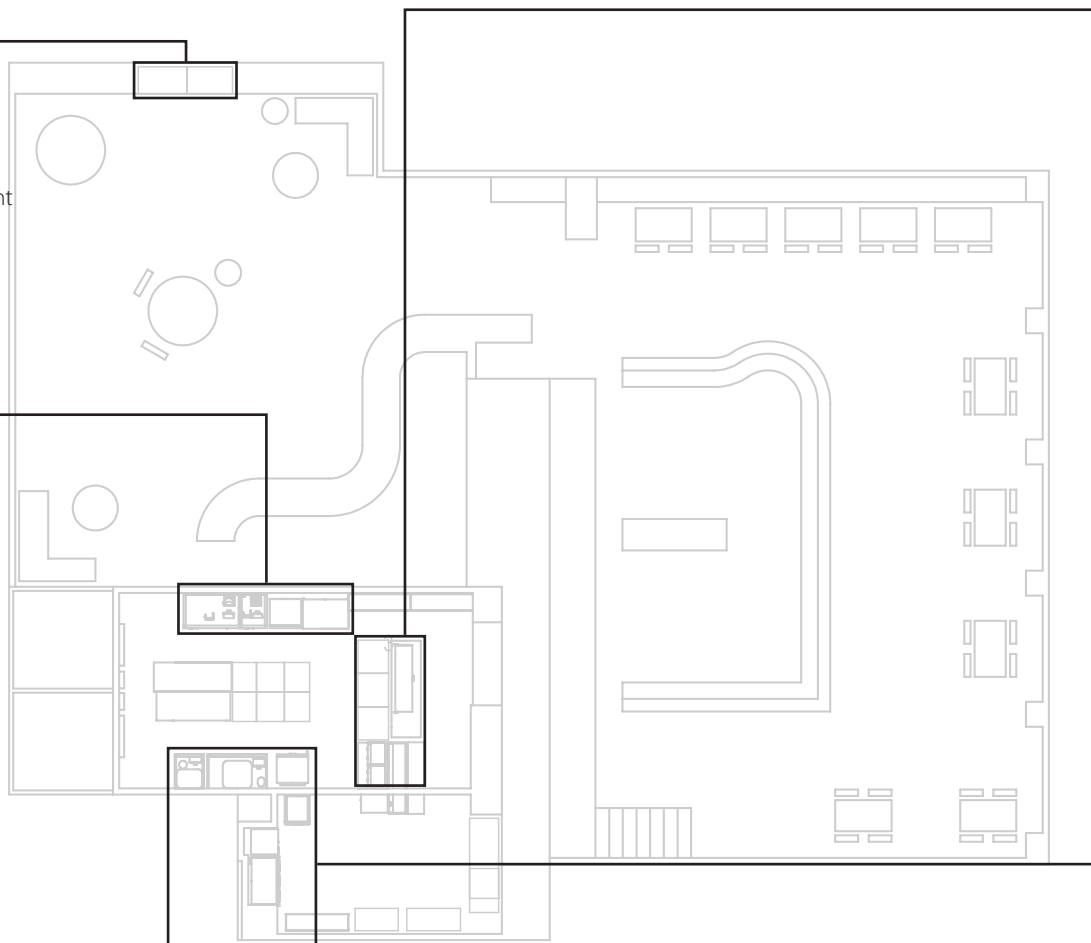
Grâce à nos meubles réfrigérés, vous pouvez travailler vos ingrédients en toute sérénité car ils vous garantissent une totale sécurité sanitaire. Nos nombreux accessoires vous permettent d'organiser votre mise en place, d'éliminer les déplacements inutiles et ainsi organiser votre travail selon vos habitudes.

Voir Page 53



## Conservation

Quelle que soit la surface dont vous disposez, nous avons de nombreux modèles d'armoires froides mais aussi de meubles bas qui peuvent s'adapter à toutes les configurations de cuisine ou de point de vente, même les plus étroites. Peu énergivores, nos modèles s'adaptent à toutes les surfaces !





# Showroom virtuel

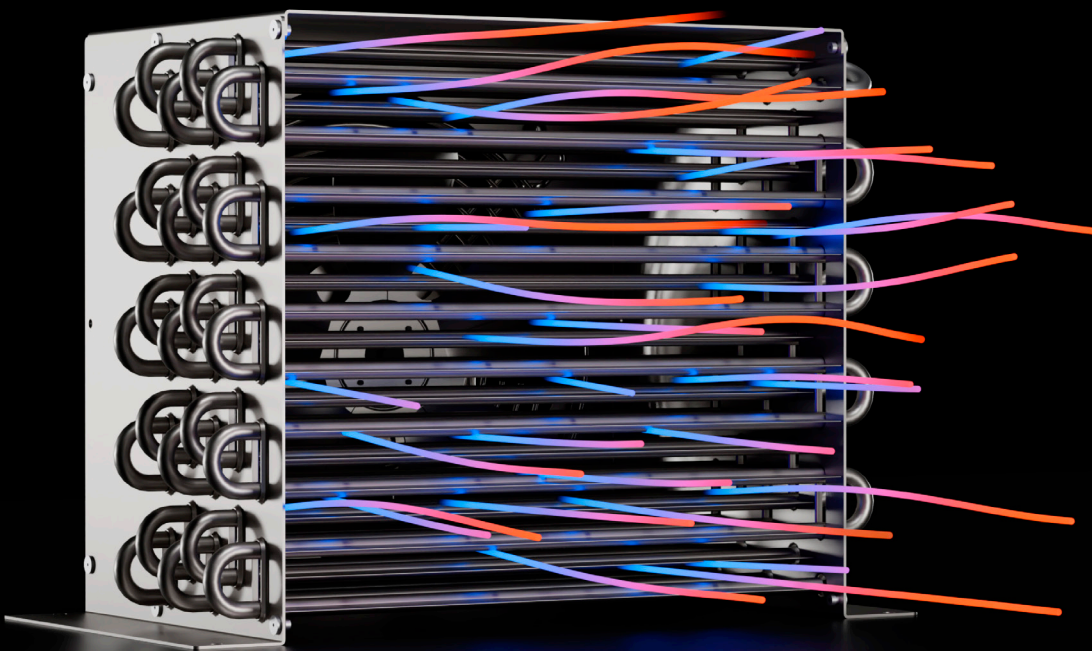
Visitez notre showroom virtuel pour avoir un aperçu réaliste de vos futurs projet

<https://kuula.co/post/NH49m/collection/7vfvg>



# +STAYCLEAR SC

Le condenseur Foster qui révolutionne l'efficacité frigorifique en restant propre plus longtemps



Monté en standard sur notre gamme EcoPro G3 la plus populaire.



Réduit les coûts de maintenance et les perturbations sur le site du client.



Aide à maintenir un contrôle de la température plus fiable, améliorant ainsi la sécurité alimentaire.



Prolonge la longévité de l'équipement.



Réduit l'empreinte carbone grâce à une consommation d'énergie moindre.

Le taux moyen d'encrassement d'un condenseur Stayclear :  
après 12 mois de fonctionnement n'est que de 16,3%  
soit presque 6 fois moins que celui d'un condenseur à ailettes classique (évalué à 94,7% sur une période équivalente\*).





# EVOLOGI

## Cellules à grilles mixtes

(Refroidissement/Surgélation)

Notre gamme EVOLOGI a été conçue pour préserver les qualités organoleptique de vos préparations quel que soit le cycle utilisé (refroidissement ou surgélation).



Les cellules EVOLOGI garantissent le strict respect des températures réglementaires de refroidissement (+63°C à +10°C en moins de deux heures) et la réduction du gaspillage alimentaire.



Nos cellules sont mixtes pour refroidir ou congeler selon vos besoins, pour une flexibilité optimale.



Grâce à un tableau de commande intuitif et simple d'utilisation, la cellule détecte automatiquement le cycle choisi et le contrôle soit par sonde, soit par minuterie. Les risques d'erreur sont éliminés.



Que ce soit pour refroidir ou surgeler EVOLOGI garantit :  
+63°C à 10°C en moins de 90 minutes (avec une température d'entrée à +90°C)  
+63°C à -18°C en moins de 240 minutes



Pour une robustesse et une fiabilité à toute épreuve :  
– Une construction intérieure/extérieure en inox 304  
– Un moteur ventilateur évaporateur en ABS  
– Un évaporateur à ailette verticale



EVOLOGI au service de toutes les recettes et de tous les besoins :  
– 6 formats : 5, 6, 10, 12, 13 et 17 niveaux  
– 6 capacités de refroidissement de 15 kg à 90 kg par cycle  
– De 5 à 13 niveaux au pas de 75 mm  
– De 6 à 17 niveaux au pas de 60 mm  
– Format GN1/1 ou 600x400mm, cuisine ou Boulpat



Fabriqué en France





# Cellules à grilles mixtes

Fabriqué en France

- La gamme de cellules Evologi préserve la qualité, le goût et la texture de vos préparations. Elle répond aux normes d'hygiène et est dotée d'une flexibilité optimale en termes de refroidissement rapide et de surgélation. Son tableau de commande intuitif est très simple d'utilisation et sa carrosserie en inox 304 allie robustesse et fiabilité.

**Int/ext en inox 304** - moteur ventilateur évaporateur en ABS, évaporateur à ailettes verticales

Surgélation de +63°C à -18°C en moins de 240mins

Refroidissement rapide de +63°C à +10°C en moins de 90mins avec une température d'entrée à +90°C

**Tableau de commande** – intuitif et simple d'utilisation

Détection automatique du mode de pilotage choisi (sonde/minuterie)

**Roulettes munies de freins** – pour plus de mobilité et d'ergonomie



ED 15/6



ED 25/6



ED 45/12



ED 60/12



ED 75/17



ED 90/17



# Spécifications



ED15/6



ED25/6



ED45/12



ED60/2



ED75/17



ED90/7

Modèle

|   |                |                |                |                |                |                |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Capacité de refroidissement rapide      | 15 kg          | 25 kg          | 45 kg          | 60 kg          | 75 kg          | 90 kg          |
| Capacité de congélation                 | 6 kg           | 10 kg          | 15 kg          | 25 kg          | 35 kg          | 45 kg          |
| Dimensions ext (int) largeur (mm)       | 755 (635)      | 755 (635)      | 755 (635)      | 755 (635)      | 755 (635)      | 755 (635)      |
| Dimensions ext (int) profondeur (mm)    | 695 (407)      | 695 (407)      | 695 (407)      | 695 (407)      | 695 (407)      | 695 (407)      |
| Dimensions ext (int) hauteur (mm)       | 877 (405)      | 877 (405)      | 1536 (800)     | 1536 (800)     | 1790 (1075)    | 1790 (1075)    |
| Isolation                               | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          |
| Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (série)   | 6              | 6              | 12             | 12             | 17             | 17             |
| Espacement (série)                      | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          | 60 mm          |
| Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (option)  | 5              | 5              | 10             | 10             | 13             | 13             |
| Espacement (option)                     | 75 mm          | 75 mm          | 75 mm          | 75 mm          | 75 mm          | 75 mm          |
| Puissance frigorifique à -15/+32°C Amb. | 580 W          | 1130 W         | 2260 W         | 2200 W         | 3600 W         | 4400 W         |
| Fluide frigorigène série                | R290           | R290           | R290           | R290           | R290           | R290           |
| Puissance absorbée                      | 400 W          | 550 W          | 1300 W         | 1600 W         | 2500 W         | 4300 W         |
| Ambiance                                | +43°C          | +43°C          | +43°C          | +43°C          | +43°C          | +43°C          |
| Tension                                 | 230V / 1Ph+T+N | 230V / 1Ph+T+N | 230V / 1Ph+T+N | 230V / 1Ph+T+N | 230V / 3Ph+T+N | 400V / 3Ph+T+N |



## OPTIONS

- Moins value modèles Sans groupe (fournis avec détendeur R449)
- Dessus renforcé ED15-6 ou ED25-6 spécial équipement lourds
- Enregistreur de température avec transfert clé USB
- Pieds (hauteur min cellule 865mm)
- Option dessus ergonomique - Tableau de commande sur le dessus de la cellule +40mm de hauteur
- Réévaporation électrique
- Option prééquipement HACCP (capteur supplémentaire pour raccordement sur système d'enregistrement.)

NB. Merci de préciser les options lors de votre commande.





# EVOLOGI

## Cellules à chariots EVOLOGI

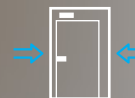
Conçues pour les gros volumes (de 80 à 320 Kg)

Les cellules à chariot de la gamme EVOLOGI sont faciles à utiliser. Grâce à un tableau de bord simple et intuitif, qu'il est possible de déposer, la cellule à chariot détecte automatiquement le cycle souhaité.



### Selon le modèle

Traitement de 80kg à 320kg en refroidissement  
Traitement de 40kg à 80kg en surgélation



**Compactes avec un encombrement au sol réduit** pour s'intégrer dans toutes les surfaces même les plus réduites



**En inox 304 (intérieur/extérieur)**, les sols sont isolés (17 mm) et pourvus d'une rampe d'accès amovible pour une manutention aisée. Opérations de dégivrage facilitée grâce à des résistances et des cordons chauffants de porte.



Selon le modèle, **nos cellules à chariot acceptent les échelles ou chariots de four GN 1/1 et GN 2/1, 400x600 et 600x800** (non fournis).



# Cellules à chariots EVOLOGI

Cellules de refroidissement rapide/surgélation à chariot

- Faciles à prendre en main, compactes, robustes et modulables, choisissez le modèle de cellule à chariot le mieux adapté à votre process. Nous vous proposons de nombreuses combinaisons pour coller au plus près de vos besoins et du matériel que vous utilisez.



## EVOLOGI

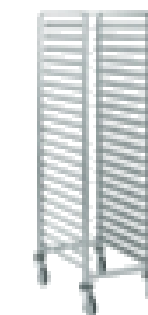
Les différents chariots  
et échelles



Echelles GN1/1 - GN2/1



Chariots de four GN1/1 - GN2/1



Echelles 400x600 - 600x800



## Cellules à chariots EVOLOGI 80 Kg

### Groupe logé 80KG

|  | EP1UC              | EP1CF                    | EP1XP                    | EP1XC              | EP1XL              | EP1R                     |
|--|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|
| Dim. Ext. (l x p x h) mm                                       | 930 x 1040 x 2410  | 1130 x 1040 x 2410       | 1250 x 1120 x 2565       | 1000 x 1080 x 2565 | 1000 x 1580 x 2565 | 1250 x 1310 x 2565       |
| Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm                           | 930 x 1120 x 2410  | 1130 x 1120 x 2410       | 1250 x 1200 x 2565       | 1000 x 1160 x 2565 | -                  | 1250 x 1450 x 2565       |
| Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm             | 477 x 894 x 1843   | 677 x 894 x 1843         | 780 x 974 x 1883         | 524 x 934 x 1883   | -                  | 780 x 1090 x 1885        |
| Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm | 477 x 988 x 1843   | 677 x 988 x 1843         | 780 x 1068 x 1883        | 524 x 1028 x 1883  | -                  | 780 x 1170 x 1885        |
| Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm                     | -                  | 965 x P 606 x H 1843     | -                        | 780 x 649 x 1883   | 780 x 1149 x 1883  | -                        |
| Capacité chariot   | 1 échelle GN1/1    | 1 chariot GN1/1 Rational | 1 chariot GN1/1 Rational | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot GN1/1 Rational |
| Fluide   | R449a              | R449a                    | R449a                    | R449a              | R449a              | R449a                    |
| Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)                     | 80 / 40            | 80 / 40                  | 80 / 40                  | 80 / 40            | 80 / 40            | 80 / 40                  |
| Puissance électrique   | 3,5kW (4,3kW mxt)  | 3,5kW (4,3kW mxt)        | 3,5kW (4,3kW mxt)        | 3,5kW (4,3kW mxt)  | 3,5kW (4,3kW mxt)  | 3,5kW (4,3kW mxt)        |
| Puissance frigorifique   | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C       | 3400 W à -15/+55°C       | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C       |
| Puissance frigorifique mixte                                   | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C        | 2300W à -35/+55°C        | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C        |
| Puissance électrique   | 0,5 kW             | 0,5 kW                   | 0,5 kW                   | 0,5 kW             | 0,5 kW             |                          |

### Sans groupe 80KG

|  | EP1UC              | EP1CF              | EP1XP              | EP1XC              | EP1XL              | EP1R               |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Dim. Ext. (l x p x h) mm                                       | 930 x 1040 x 2245  | 1130 x 1040 x 2245 | 1250 x 1120 x 2120 | 1000 x 1080 x 2120 | 1000 x 1580 x 2120 | 1250 x 1310 x 2120 |
| Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm                           | 930 x 1120 x 2245  | 1130 x 1120 x 2245 | 1250 x 1200 x 2120 | 1000 x 1160 x 2120 | -                  | 1250 x 1450 x 2120 |
| Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm             | 477 x 894 x 1843   | 677 x 894 x 1843   | 780 x 974 x 1883   | 524 x 934 x 1883   | -                  | 780 x 1090 x 1885  |
| Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm | 477 x 988 x 1843   | 677 x 988 x 1843   | 780 x 1068 x 1883  | 524 x 1028 x 1883  | -                  | 780 x 1170 x 1885  |
| Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm                     | -                  | 965 x 606 x 1843   | -                  | 780 x 649 x 1883   | 780 x 1145 x 1883  | -                  |
| Capacité chariot   | 1 échelle GN1/1    | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot GN1/1    | 1 chariot Rational |
| Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)                     | 80 / 40            | 80 / 40            | 80 / 40            | 80 / 40            | 80 / 40            | 80 / 40            |
| Puissance électrique   | 0,5kW              | 0,5kW              | 0,5kW              | 0,5kW              | 0,5kW              | 0,5kW              |
| Puissance frigorifique   | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C | 3400 W à -15/+55°C |
| Puissance frigorifique mixte                                   | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  | 2300W à -35/+55°C  |
| Puissance électrique   | 3,5 kW             | 3,5 kW (4,3 MXT)   | 3,5 kW (4,3 MXT)   | 3,5 kW (4,3 MXT)   | 3,5 kW             |                    |

### Les cellules à chariots 80 Kg



Pour modèles groupe logé : Groupe de condensation à air livré à part pour le transport à monter et raccorder sur site. Pressostat HP de sécurité et pressostat BP de régulation « pump-down » fournis. Bornier électrique avec contacteur pour le compresseur et relais thermique de sécurité fournis également.

Pour les modèles mixtes : Appareils équipés d'un sol isolé et de résistances de dégivrage d'office et de cordons chauffants de porte.



### OPTIONS

- Sans sol (hauteur intérieure 1860 mm)
- Double-accès (Sauf EP1 et EP2XL)
- Résistance de porte 32W (compris pour application négative)
- Résistance de dégivrage et d'écoulement (compris pour application négative)
- Enregistreur de températures avec transfert sur clé USB
- Tableau de commande EVOLOGI déporté jusqu'à 5 mètres
- Tableau de commande Touchpad déporté jusqu'à 5 mètres
- Solution au CO2

## Cellules à chariots EVOLOGI 160 / 240 / 320 Kg

### Sans groupe 160KG

|  | EP2UC              | EP2XP              | EP2XL              | EP2R                     |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|
| Dim. Ext. (l x p x h) mm                                       | 1130 x 1040 x 2410 | 1250 x 1120 x 2120 | 1000 x 1580 x 2120 | 1250 x 1310 x 2120       |
| Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm                           | 1130 x 1120 x 2410 | 1250 x 1200 x 2120 | -                  | 1250 x 1450 x 2120       |
| Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm             | 677 x 894 x 1843   | 780 x 974 x 1883   | -                  | 780 x 1090 x 1885        |
| Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm | 677 x 988 x 1843   | 780 x 1068 x 1883  | -                  | 780 x 1170 x 1885        |
| Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm                     | 965 x 606 x 1843   | -                  | 780 x 1149 x 1883  | -                        |
| Capacité chariot   | 1 échelle GN2/1    | 1 échelle GN2/1    | 1 chariot GN2/1    | 1 chariot GN2/1 Rational |
| Détendeur fourni   | R449a              | R449a              | R449a              | R449a                    |
| Cycle refrigeration / surgélation mxt (Kg)                     | 160 /80            | 160 /80            | 160 /80            | 160 /80                  |
| Puissance frigorifique   | 8700 W à -15/+55°C | 8700 W à -15/+55°C | 8700 W à -15/+55°C | 8700 W à -15/+55°C       |
| Puissance frigorifique mixte                                   | 4200 W à -35/+55°C | 4200 W à -35/+55°C | 4200 W à -35/+55°C | 4200 W à -35/+55°C       |
| Puissance électrique   | 0,5 kW             | 0,5 kW             | 0,5 kW             | 0,5 kW                   |

### Sans groupe 240 et 320 KG

|  | EP3XP               | EP4XP               |
|--|---------------------|---------------------|
| Dim. Ext. (l x p x h) mm                                       | 1250 x 1640 x 2120  | 1250 x 1965 x 2120  |
| Traversante Dim. Ext. (l x p x h) mm                           | 1250 x 1777 x 2120  | 1250 x 2102 x 2120  |
| Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm             | 710 x 1420 x 1885   | 710 x 1745 x 1885   |
| Traversante Dim. Int. Mannequin à gauche/droite (l x p x h) mm | 710 x 1500 x 1885   | 710 x 1825 x 1885   |
| Dim. Int. Mannequin au fond (l x p x h) mm                     | -                   | -                   |
| Capacité chariot   | 1 chariot GN2/1     | 2 échelles GN2/1    |
| Détendeur fourni   | R449a               | R449a               |
| Cycle refrigeration (Kg)                                       | 240                 | 320                 |
| Puissance frigorifique   | 13000 W à -15/+55°C | 17000 W à -15/+55°C |
| Puissance électrique   | 0,5 kW              | 0,5 kW              |

### Les cellules à chariots 160 / 240 / 320 Kg

EP2UC



EP2XP



EP2XL



EP2R



EP3XP



EP4XP



Pour les modèles mixtes : Appareils équipés d'un sol isolé et de résistances de dégivrage d'office et de cordons chauffants de porte.



### OPTIONS

- Sans sol (hauteur intérieure 1860 mm)
- Double-accès
- Résistance de porte 32W (compris pour application négative)
- Résistance de dégivrage et d'écoulement (compris pour application négative)

- Enregistreur de températures avec transfert sur clé USB
- Tableau de commande EVOLOGI déporté jusqu'à 5 mètres
- Tableau de commande Touchpad déporté jusqu'à 5 mètres
- Solution au CO2



# Mannequins frigorifiques





- Structure réglable en hauteur entièrement réalisée en inox AISI 304 avec pieds
- Ailettes verticales à écartement élevé pour éviter les prises en glace
- Rail de protection inox à fixer sur le caisson
- Kit fourni pour évacuation arrière ou latérale (tube PVC Ø 20 mm et siphon Ø32 mm)
- Plage de fonctionnement : -20/+10°C
- Détendeur au R449A\* fourni.
- Autre détendeur : contacter Foster
- Évaporateur traité anticorrosion par double trempage.
- Ventilateur évaporateur en ABS

- Tableau de commande intuitif, démontable pour installation jusqu'à 5.00 M maxi du coffret de puissance
- Détection automatique du mode de pilotage choisi (sonde/minuterie)
- 3 Programmes de traitement : hard chill, soft chill et surgélation (modèle mixte uniquement)
- Fonction dégivrage
- Tension : 230/1/50

\*Fluide de substitution susceptible d'être remplacé selon l'évolution de la technologie et de la législation

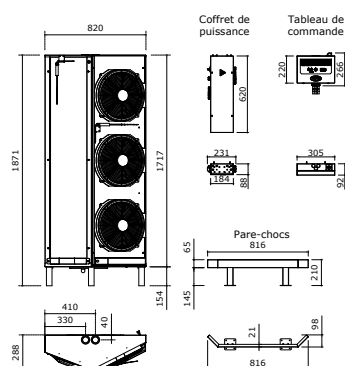


- Systèmes d'enregistrement des températures
- Résistance électrique de dégivrage 1000W (pour application négative)
- Mannequin seul sans régulation ni sonde à piquer
- Enceinte isolée, épaisseur 70 mm ou 100 mm avec ou sans sol revêtement

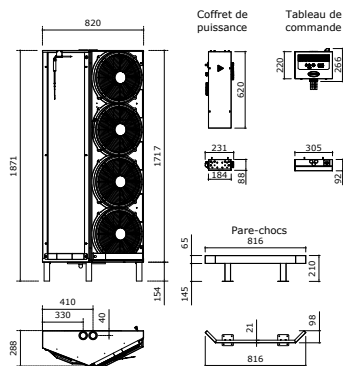
|   | EPROCESS03400 449  | EPROCESS08700 449  | EPROCESS13000 449  | EPROCESS17000 449  |
|---|--|--|--|--|
| Dimensions (l x p x h) mm                           | 820x288x1717*  | 820x288x1717*  | 1325x349x1717*   | 1650x349x1700*   |
| Refroidissement (Cycle 90')                         | 80   | 160  | 240  | 320  |
| Surgélation (Cycle 290')**                          | 40   | 80   | 120  | 160  |
| Puissance frigorifique conseillée (refroidissement) | 3400 W -15°C /+55°C  | 8700 W -15°C /+55°C  | 13000 W -15°C /+55°C   | 17000 W -15°C /+55°C   |
| Puissance frigorifique conseillée (surgélation)     | 2300 W -35°C/+55°C   | 4200 W -35°C/+55°C   | 6500 W -35°C/+55°C   | 8200 W -35°C/+55°C   |
| Débit d'air m3/heure                                | 11250  | 15000  | 15000  | 22500  |
| Mannequins  |  |  |  |  |

\*Hauteur 1871 mm avec pieds

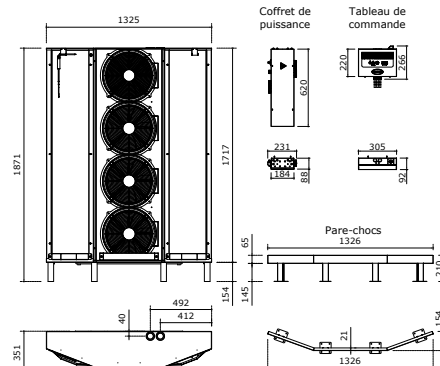
Eprocess 3400



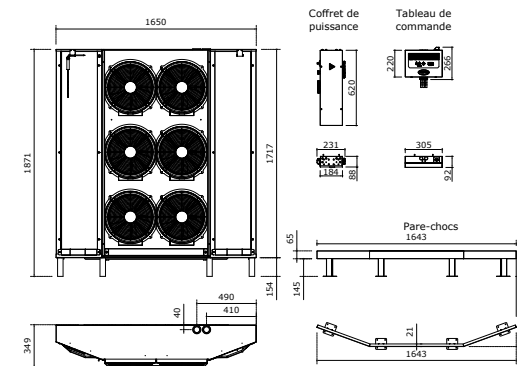
Eprocess 8700



Eprocess 13000



Eprocess 18700



# Cellule à chariot Touchpad

L'élément indispensable dans une cuisine

| Configurations                           | RBCT20-60           | BCCFTRI1            | MBCT75              | MBCT100             | MBCT150             | MBCT250             |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Dim (l x p x h) mm - Largeur porte 700   | 980 x 865 x 2215    | 865 x 1135 x 2250   | 1350 x 1330 x 2350  | 1350 x 1330 x 2350  | 1350 x 1330 x 2350  | 1350 x 2330 x 2350  |
| Dim. largeur porte 900mm                 | -                   | -                   | *1550x1330x2350     | *1550x1330x2350     | *1550x1330x2350     | *1550x2330x2350     |
| Fluide                                   | R452a               | R449 Détendeur      | R449 Détendeur      | R449 Détendeur      | R449 Détendeur      | R449 Détendeur      |
| Capacité du chariot                      | 1 x Rational 201    | 1 x (680x640x1825)  | 1 x (690x1040x1890) | 1 x (690x1040x1890) | 1 x (690x1040x1890) | 2 x (690x1040x1890) |
| Cellule de refroidissement               | -                   | -                   | MBCT75              | MBCT100             | MBCT150             | MBCT250             |
| Cellule mixte                            | RBCT20-60**         | BCCFTRI1***         | MBCFT75             | MBCFT100            | MBCFT150            | MBCFT250            |
| Cycle de refroidissement                 | 75 kg               | 80 kg               | 80 kg               | 110 kg              | 160 kg              | 300 kg              |
| Cycle de congélation                     | 15 kg               | 15 kg               | 150 kg              | 65 kg               | 100 kg              | 175 kg              |
| Puissance frigorifique (refroidissement) | 3,8kW à -15°C+32°C  | 5,6kW à -15°C+32°C  | 7kw à -15°C         | 8,5kW à -15°C       | 11,5kW à -15°C      | 21kW à -15°C        |
| Puissance électrique (refroidissement)   | 5,7kW (groupe logé) | 3,9kW (groupe logé) | 0,8kW               | 0,8kW               | 0,8kW               | 0,8kW               |

\*Dimension de chariot 890x1040x1890 \*\*RBCT20-60 est disponible en version intégrée (avec le groupe) ou déportée (fournie pour être connectée à un groupe à distance).

\*\*\* BCCFTRI1 est uniquement à distance.

## Cellules MCT et MBCFT

Une vaste gamme de cellules de refroidissement rapide, modulaire, de grande capacité, conçues pour répondre aux besoins des cuisines les plus exigeantes et les plus volumineuses.

Conçues pour accueillir la plupart des chariots standard, elles ont une capacité de réfrigération de 75 à 250 kg, avec une congélation possible sur les modèles MBCFT.



## Cellules RBCT et BCCFT



RBCT 20-60

Modèle spécifique pour accepter le chariot Rational GN201 avec une capacité de réfrigération de 60kg\*.



BCCFT RI 1

Convient aux petits chariots jusqu'à la taille GN1/1, capacité de réfrigération de 75 kg et de congélation occasionnelle jusqu'à 15 kg.



## OPTIONS

- Ferrage à gauche
- Arrière inox pour BCCFTRI1
- Pieds réglables pour RBCT20-60 (hauteur + 65mm)
- Rails de guidage adapté aux modèles Rational et iCombi (RBCT20-60)

- Groupe logé ou à distance
- Tableau de commande en inox
- Option 3 sondes

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.





Découvrez nos  
armoires EcoPro G3 :  
le froid le plus sûr et le  
plus performant

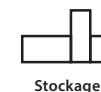
ECOPRO  
**G3**

ECOPRO  
**G3**

FOSTER

# Armoires Froides EcoPro G3

Une 3ème génération d'appareils encore plus économe en énergie



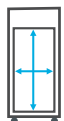
ECO PRO  
G3

- Conçues par la R&D Foster, la nouvelle gamme EcoPro G3 a l'empreinte carbone la plus faible du marché ! Classée A sur le plan énergétique (modèle EP700H), ses performances sont encore plus élevées et sa consommation d'énergie est encore plus faible. Elle compte deux modèles, une ou deux portes, qui peuvent se décliner dans de nombreuses combinaisons en fonction de vos besoins. Une gamme plus écologique qui fonctionne avec des fluides frigorigènes propres (R290).

## PURECONTROL

**PureControl.** L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

**CLASSE A** MODELE EP700H



**Un volume intérieur supérieur à la moyenne du marché.** Jusqu'à 54 litres en plus, l'équivalent de 198 plaquettes de beurre de 250 g ! Armoires livrées de série avec 4 étagères GN 2/1.



Le 304 est la **référence en matière d'inox**. Le système de polissage unique de Foster permet de rendre la surface encore plus plane et nette ce qui évite à la saleté de s'incruster.



La gamme bénéficie en série du condenseur **StayClear** qui diminue de manière conséquente la maintenance – Voir page 10.



**Foster Shield**, c'est bien plus qu'un thermostat. Intelligent et hygiénique grâce à sa conception, le système permet de contrôler les températures de stockage. La garantie d'un froid constant.



La modélisation CFD, une technologie utilisée en Formule 1 et dans l'aérospatial, permet de suivre le mouvement de l'air afin que **l'air froid soit réparti de manière homogène** dans toute l'enceinte de stockage.



Les armoires EcoPro G3 sont livrées en standard avec des **roulettes munies de freins pour une mobilité facilitée**.





## La gamme d'armoires G3

ECOPRO  
**G3**

Porte vitrée



Deux portillons/Bi-température



Deux portes



Armoire à poissons



Compacte



## Les spécifications de la G3 vous offrent bien plus qu'il n'y paraît...

### Performance, fiabilité et qualité

- Charnières de 5 mm en inox renforcées positionnées en haut et en bas de la porte, conçue pour résister plus longtemps et éliminer le risque d'affaissement de la porte (testées à 250 000 ouvertures, soit l'équivalent de dix ans d'utilisation).
- La technologie de pointe du laser à fibre optique utilisée dans la fabrication permet des assemblages plus précis pour une meilleure qualité du produit, des performances accrues et une hygiène irréprochable.
- Le cache groupe, doté du système de ventilation "Airlines", permet au système de réfrigération de rester frais et efficace.
- Notre système de rayonnage résistant et anti-basculément est entièrement fixé dans le conduit d'air arrière et nos étagères peuvent supporter jusqu'à 40kg. Il existe des niveaux plus résistants, pouvant accepter jusqu'à 60kg.
- Les portes à fermeture automatique permettent de maintenir une température de stockage optimale.

### Efficacité énergétique et durabilité

- Faible empreinte carbone - réfrigérant à base d'hydrocarbure "naturel" à faible consommation d'énergie, permet une meilleure longévité du produit et sa recyclabilité : L'EcoPro G3 vous aidera à réduire votre empreinte carbone.
- Mousse de cyclopentane haute performance, plus efficace sur le plan thermique, qui conserve ses performances d'isolation plus longtemps que les mousses utilisées traditionnellement.

### Valeur

- G3 possède la capacité la plus élevée du marché - jusqu'à 54 litres d'espace supplémentaire par rapport à la capacité de stockage d'un concurrent moyen - c'est l'équivalent de 198 paquets de beurre de 250 g !

### Hygiène et sécurité

- Conception ergonomique de la poignée de porte en une seule pièce pour faciliter l'ouverture et le nettoyage.
- Coupe ventilation à l'ouverture des portes plus hygiénique et plus économique.



## Spécifications

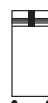
### Configurations



700



700 PORTILLONS



700 COMPACTE



1440

|                            | 700              |   | 700 PORTILLONS   |   | 700 COMPACTE     |   | 1440              |   |
|----------------------------|------------------|---|------------------|---|------------------|---|-------------------|---|
| Dimensions (l x p x h) mm  | 700 x 855 x 2080 | - | 700 x 855 x 2080 | - | 700 x 855 x 1955 | - | 1440 x 855 x 2080 | - |
| Volume brut (Litres)       | 600              | - | 600              | - | 600              | - | 1350              | - |
| Réfrigérateur (+1°C/+4°C)  | EP700H           | A | EP700H2          | B | EP700SH          | A | EP1440H           | B |
| Congélateur (-18°C/-21°C)  | EP700L           | B | EP700L2          | C | EP700SL          | B | EP1440L           | D |
| Porte vitrée*              | EP700G           | B | -                | - | -                | - | EP1440G           | B |
| Nombre niveaux GN 2/1      | 4                | - | 4                | - | 4                | - | 8                 | - |
| Dimension des niveaux (mm) | 530 x 650        | - | 530 x 650        | - | 530 x 650        | - | 530 x 650         | - |

Fonctionnent avec des fluides hydrocarbonés



Réfrigérant hydrocarboné économe en énergie, le réfrigérant le plus écologique disponible sur le marché.

Classe énergétique\*\*

**Veuillez noter que les dimensions et les températures non standards des produits sont indiquées dans le tarif.**

\* Porte vitrée, température ambiante H 32°C, NB : Le modèle armoire à poisson nécessite une évacuation.

\*\* Basé sur les spécifications standards. Les listes complètes d'énergie sont disponibles sur fosterrefrigerator.com.



## Options disponibles



**Arrière en inox pour l'installation en îlot**



**Étagères GN 2/1 en nylon**



**Glissières en inox anti-basculement**

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.

Glissières de plateau en inox anti-basculement



**Câble d'alimentation hélicoïdal**



**Étagères en inox GN2/1**

### Egalement :

**Alimentation électrique 220/60/1**

**Groupe à distance**

**Pieds de 150 mm au lieu de roulettes**

**Porte(s) avec charnières à gauche**

**Étagères très résistantes**

**Porte-bouteilles (capacité de 140 bouteilles)**







## NOUVEAU! Armoires EVOLOGI Hauteur inférieure à 2mètres

Disponibles en une ou deux portes (650 ou 1400 litres), pleines ou vitrées, pour du froid positif ou négatif, les armoires froides EVOLOGI réunissent toutes les caractéristiques nécessaires pour stocker vos denrées dans les meilleures conditions. L'espace de stockage s'aménage dans deux versions : glissières embouties ou à crémaillères amovibles.



Hauteur de l'armoire **inférieure à 2 mètres, parfaitement adaptée pour passer les portes** sans manipulation.



Offrent une **grande capacité de stockage** et 15% de volume en plus par rapport à la précédente gamme



**Disposent d'une isolation renforcée** (93 mm d'épaisseur) lorsque les glissières sont embouties pour une hygiène totale et un nettoyage facilité.



24 niveaux au pas de 55mm offrant une **totale flexibilité** dans la mise en place des grilles.



**Compactes et une conception astucieuse** des portes permet d'installer plusieurs armoires côte à côte



**Froid ventilé pour une répartition homogène** du froid dans l'intégralité de l'enceinte et élimination de l'humidité ou de la condensation. Les denrées sont toujours fraîches et bien stockées.



Fonctionnent de série au R290, **un fluide frigorigène plus propre et moins énergivore**

# EVOLOGI







# Armoires EVOLOGI Hauteur -2 mètres

Nous vous proposons différentes configurations afin de répondre à vos besoins et à la taille de votre cuisine ou de votre point de vente. Positive ou négative, les armoires EVOLOGI sont fabriquées en France et fonctionnent avec un gaz réfrigérant écologique peu énergivore.

## NOUVEAU

### EVOLOGI

**Glissières** – Embouties ou Amovibles

Technologie de froid ventilé, propulsant l'air uniformément dans tout l'appareil

Isolation renforcée atteignant 93mm d'épaisseur sur les versions avec glissières embouties

**Grande capacité de stockage** - 15% de volume en plus par rapport à la gamme précédente

24 niveaux au pas de 55mm - offrant une totale flexibilité dans la mise en place des grilles

**Encombrement réduit** - Conception astucieuse des portes permettant d'installer les armoires les unes à côté des autres

**Roulettes munies de freins** – pour plus de mobilité et d'ergonomie



ES 650 SHS  
ES 650 SLS



ES 650 SGS



ES 1400 SHS  
ES 1400 SLS



ED 650 SHS  
ED 650 SLS



ED 650 SGS



ED 1400 SHS  
ED 1400 SLS

## Spécifications

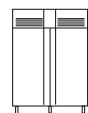
Modèle

Version ES - Gamme emboutie /  
aménagement emboutie

650



650 Portillons



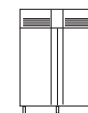
1400

Version ED - Gamme à crémaillère /  
Aménagement à crémaillère

650



650 Portillons



1400

| Modèle                               | 650              | 650 Portillons   | 1400              | 650                     | 650 Portillons   | 1400              |
|--------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|------------------|-------------------|
| Dim (l x p x h) mm version positive  | 720 x 825 x 1970 | 720 x 825 x 1970 | 1440 x 825 x 1970 | 720 x 825 x 1970        | 720 x 825 x 1970 | 1440 x 825 x 1970 |
| Dim (l x p x h) mm version négative  | 720 x 825 x 1990 | 720 x 825 x 1990 | 1440 x 825 x 1990 | <b>720 x 825 x 1990</b> | 720 x 825 x 1990 | 1440 x 825 x 1990 |
| Volume (litres)                      | 600              | 600              | 1350              | 600                     | 600              | 1350              |
| Fluide                               | R290             | R290             | R290              | <b>R290</b>             | R290             | R290              |
| Positive (+1°C/+4°C)                 | ES650SHS         | ES650SH2         | ES1400SHS         | ED650SHS                | ED650SH2         | ED1400SHS         |
| - Classe énergétique                 | B                | B                | D                 | C                       | C                | D                 |
| Négative (-18°C/-21°C)               | ES650SLS         | ES650SL2         | ES1400SLS         | ED650SLS                | ED650SL2         | ED1400SLS         |
| - Classe énergétique                 | D                | D                | E                 | D                       | D                | E                 |
| Porte(s) vitrée(s)*                  | ES650SGS         | -                | ES1400SGS         | ED650SGS                | -                | ED1400SGS         |
| - Classe énergétique                 | †                | -                | -                 | †                       | -                | -                 |
| Aménagement intérieur                | Embouti          | Embouti          | Embouti           | Crémaillères            | Crémaillères     | Crémaillères      |
| Dotation (niveaux GN 2/1)            | 4                | 4                | 8                 | 3                       | 4                | 6                 |
| Puissance frigorifique (+° / -°)     | 291/473          | 291/473          | 850/833           | 291/473                 | 291/473          | 850/833           |
| Température d'évaporation (+° / -°)  | -10°C/-30°C      | -10°C/-30°C      | -10°C/-30°C       | -10°C/-30°C             | -10°C/-30°C      | -10°C/-30°C       |
| Puissance électrique en Kw (+° / -°) | 0,250/0,500      | 0,250/0,500      | 0,500/0,750       | 0,250/0,500             | 0,250/0,500      | 0,500/0,750       |

\* Porte vitrée en température ambiante +32°C  
† La réglementation sur la classification énergétique ne s'applique pas encore à ce modèle

## ES et ED 650



### OPTIONS

- Arrière inox 304
- Dessous inox 304
- Moins value sans groupe (pieds en standard, pas de roulettes)
- Eclairage encastré dans le bandeau
- 1 à 2 Porte vitrée uniquement positive
- 2 à 4 Portillons sans serrures au lieu de portes
- 230/1/60Hz
- Enregistreur de température
- Paire de glissières supplémentaires (sf version spécifique)
- Aménagement pâtissier 600X400 (ED650H -sf version poissons)
- Grille GN2/1 supplémentaire (sf version spécifique)
- Pieds réglables 150mm inox 304 au lieu de roulettes



**XTRA**  
BY FOSTER

Abordable, fiable, disponible.

**XTRA**  
BY FOSTER






# Armoires XTRA

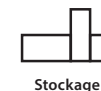
Le meilleur rapport qualité/prix

- Pour stocker vos denrées au meilleur prix

## Service après-vente :

-  — Un service après-vente inégalé - 98% des pièces de rechange en stock



**Une large gamme d'armoires** de 600 à 1300 litres et un modèle Slim pour se glisser dans les espaces les plus étroits (400 litres)



**XTRA**  
BY FOSTER



## Des fonctionnalités opérationnelles :

-  — Un fluide réfrigérant écologique (R290) et moins énergivore
-  — Un froid ventilé optimisé pour enrober toutes les denrées, de haut en bas !

## La gamme XTRA

**XTRA**  
BY FOSTER

Armoire Gastronome de 600 litres



Armoire Gastronome de 1300 litres



Armoire Slimline de 400 litres



Armoire Slimline de 400 litres avec porte vitrée

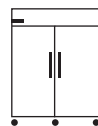


## Spécifications

### Configurations



XR600



XR1300



XR415

| Dimensions (l x p x h) mm         | 675 x 850 x 1985 | - | 1390 x 850 x 1985 | - | 600 x 660 x 1875                       | - |
|-----------------------------------|------------------|---|-------------------|---|--|---|
| Volume brut (Litres)              | 600              | - | 1300              | - | 400                                    | - |
| Positive (+1°C/+4°C)              | XR600H           | D | XR1300H           | E | -                                      | - |
| Positive (+3°C/+5°C)              | -                | - | -                 | - | XR415H                                 | E |
| Positive Porte vitrée (+3°C/+5°C) | -                | - | -                 | - | XR415G                                 | † |
| Négative (-18°C/-21°C)            | XR600L           | D | XR1300L           | E | XR415L                                 | - |
| Nombre d'étagères                 | 3 x GN2/1        | - | 6 x GN2/1         | - | 4 x (480 x 420mm)<br>6 fixé sur XR415L | - |



Réfrigérant à base d'hydrocarbure le plus économe en énergie et le plus écologique disponible sur la marché

Classe énergétique\*

## XTRA par Foster

Disponible avec des joints amovibles pour un entretien facile, des serrures de porte pour la sécurité et des roulettes pour faciliter le déplacement lors du nettoyage.



## Régulateur

Régulateur à microprocesseur permet un contrôle simple et précis de la température.



## Options Disponibles

### Etagères supplémentaires GN 2/1 (Sauf XR415)



NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.

\*Basé sur les spécifications standards. Les listes complètes d'énergie sont disponibles sur fosterrefrigerator.com







Une silhouette affinée pour s'insérer  
même dans les espaces les plus  
étroits

Armoires  
Slimline



# Armoires Slimline

La gamme qui se glisse partout

- C'est parce que toutes les cuisines ne disposent pas toujours d'une surface conséquente que FOSTER a créé la gamme d'armoires Slimline. Grâce à une conception affinée et compacte, les armoires Slimline rentrent dans les espaces les plus étroits sans pour autant réduire la capacité de stockage.

## Spécifications

Configurations



| Dimensions (l x p x h) mm       | 600 x 705 x 1900 | - | 1200 x 705 x 1900 | - |
|---------------------------------|------------------|---|-------------------|---|
| Volume Brut (Litres)            | 400              | - | 800               | - |
| Nombre d'étagères               | 3                | - | 6                 | - |
| Positive (+1/+4°C)              | FSL400H          | C | FSL800H           | D |
| Positive porte vitrée (+1/+4°C) | FSL400G          | † | -                 | - |
| Négative (-18/-21°C)            | FSL400L          | F | FSL800L           | F |

Classe énergétique\*

### Options disponibles



Grille supplémentaire



Jeu de crochets d'étagère

### Egalement :

Porte avec charnières à gauche

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



**Distribution uniforme et maintien parfait de la température** grâce à une circulation d'air optimale. Vous conservez vos aliments frais plus longtemps.



**Finition extérieure et portes en inox 304** en font un produit durable adapté à un usage intensif.



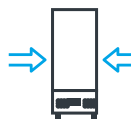
Groupe monté en bas pour s'insérer dans les espaces bas de plafond et ainsi **garantir une réfrigération efficace.**



**Le système de réfrigération** fonctionne jusqu'à 40°C (classe climatique ISO 5).



Stockage



**Si fine** que même le modèle double porte peut passer par des passages étroits.

## Variation de la porte vitrée

Les modèles à porte vitrée utilisent un éclairage LED économe en énergie pour un affichage clair et peuvent fonctionner à une température ambiante allant jusqu'à 25°C.





# EVOLOGI

## Armoires à chariots EVOLOGI

Pour les cuisines collectives et les gros volumes

Fabriquées en France, les armoires à chariot EVOLOGI facilitent la manutention et accueillent un ou deux modèles de chariots : GN 2/1 ou GN 1/1



Fonctionnent avec un **fluide frigorigère plus propre et moins énergivore de série (R290)**



Compactes mais une enceinte de **stockage optimisée** grâce à un **évaporateur non débordant**



Une **conception robuste en inox 304** et une isolation renforcée (83 mm d'épaisseur)



Une installation **rapide grâce à un montage facile** et intuitif à déployer



Le recours au chariot permet de **gagner du temps** tout en évitant les manipulations inutiles



Nouveau ! Le modèle EGRL1HPLUS- 290 permet de **stocker deux échelles** GN 1/1 de 20 niveaux côte à côte.



Fabriqué en France



Fabriqué en France

# Armoires à chariots modulaires EVOLOGI

Idéales pour les cuisines collectives de grande capacité !

En cuisine centrale, dans les collectivités et dans les espaces de distribution (selfs), les armoires à chariot permettent de stocker les productions sans contact entre le personnel et les denrées préparées avant d'être transportées ou remises en température. Disponibles en format GN 1/1 ou GN 2/1, les armoires à chariots EVOLOGI sauront vous apporter la fonction et la sécurité sanitaire que vous recherchez.

La gamme d'armoires à chariots **EVOLOGI** trouve aussi bien sa place en ligne de self qu'en cuisine centrale.

**EVOLOGI**


Montage en un  
temps record



Modèles disponibles  
en GN1/1 et GN2/1



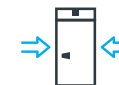
Montage et  
installation ultra  
simple, intuitif  
et rapide



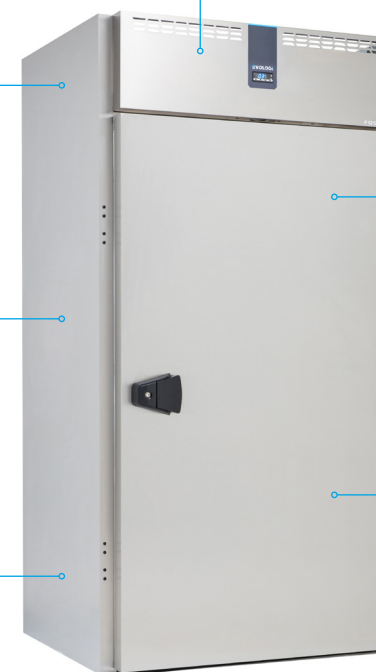
**Ultra compacte :**  
encombrement minimum  
mais stockage maximal



Réduction de la  
manutention et de la  
manipulation des denrées



Armoires compactes  
– 930mm de large  
pour un chariot GN2/1,  
730mm pour un GN1/1





Dernière-née de la famille **EVOLOGI**, conçue et construite en France, l'armoire à chariots positive ultracompacte EGRL1HPLUS-290 est la seule permettant d'entreposer 2 échelles GN1/1 20 niveaux côte à côte dans un espace très restreint.

Accès aux 2 échelles de cuisine facilité et rapide

**Conception astucieuse** - système frigorifique type tampon extractible

Isolation 83mm, int/ext inox 304

Eclairage à l'ouverture de la porte de série

**Unique en son genre** - 2 échelles GN1/1 sur 1130mm de large

Evaporateur non débordant, volume 100% utile

Fluide frigorigène plus écologique R290

Construction modulaire

Température +1/+4°C, classe 5

Ferrage gauche ou droite

| Specifications                      | EGRL1H-290<br>GN2/1      | EGRL2H-290<br>GN2/1      | EGR1H-290<br>GN1/1       | EGR2H-290<br>GN1/1       | EGRL1HPLUS290<br>GN1/1   |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Nombre de portes                    | 1 porte                  | 2 portes                 | 1 porte                  | 2 portes                 | 1 porte                  |
| Capacité chariot totale             | 1 x GN2/1                | 2 x GN2/1                | 1 x GN1/1                | 2 x GN1/1                | 2 x GN1/1                |
| Dim ext (l x p x h) mm simple accès | 930 x 1040 x 2250        | 1860 x 1040 x 2250       | 730 x 1040 x 2250        | 1460 x 1040 x 2250       | 1130 x 1040 * x 2250     |
| Dim int (l x p x h) mm simple accès | 765 x 894 x 1860         | 765*2 x 894 x 1860       | 565 x 894 x 1860         | 565*2 x 894 x 1860       | 964 x 894 x 1860         |
| Dim ext (l x p x h) mm double accès | 930 x 1120 x 2250        | 1860 x 1120 x 2250       | 730 x 1120 x 2250        | 1460 x 1120 x 2250       | 1130 x 1120 ** x 2250    |
| Dim int (l x p x h) mm double accès | 765 x 974 x 1860         | 765*2 x 894 x 1860       | 565 x 974 x 1860         | 565*2 x 974 x 1860       | 964 x 989 x 1860         |
| Finition                            | Intérieur/extérieur inox | Intérieur/extérieur inox | Intérieur/extérieur inox | Intérieur/extérieur inox | Intérieur/extérieur inox |
| Volume (brut)                       | 1500 litres              | 3000 litres              | 1000 litres              | 2000 litres              | 1800 litres              |
| Fluide                              | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     | R290                     |
| Puissance frigorifique              | 836W à -10/+45°C         | 1103W à -10/+45°C        | 383W à -10/+45°C         | 836W à -10/+45°C         | 836W à -10/+55°C         |
| Puissance électrique                | 600 W                    | 800W                     | 400 W                    | 550 W                    | 550W                     |

\*Profondeur hors tout poignée comprise : 1096 mm, profondeur hors tout porte ouverte à 90° : 2061 mm

\*\*Profondeur hors tout poignée comprise : 1232 mm, profondeur hors tout 2 portes ouvertes à 90° : 3162 mm

Les armoires réfrigérées à chariots EGR et EGRL sont équipées d'une réévaporation automatique des eaux de dégivrage. une durite d'écoulement est également fournie pour le raccordement éventuel sur une évacuation siphonnée

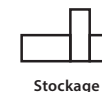


## OPTIONS

- Arrière inox 304
- 1 à 2 portes vitrées sans éclairage selon le modèle
- Moins value sans groupe (détendeur fourni)
- Enregistreur de température
- Sol isolé - armoire simple accès
- Sol isolé - armoire double accès

# Armoires à chariot gastronomes monocoques

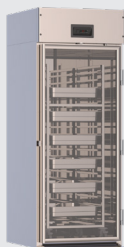
Les armoires à chariots offrent un espace de stockage réfrigéré idéal pour le chargement des chariots.



- Stockez rapidement et facilement de grandes quantités d'aliments réfrigérés ou cuits.

## Option porte vitrée

Une porte vitrée vous permet de voir si l'unité est utilisée et ce qu'il y a sur le chariot sans avoir à ouvrir la porte, ce qui vous fait gagner du temps dans un environnement de restauration très actif.



## Une conception de pointe

La technologie de pointe offre le maximum de stockage sur le plus petit encombrement possible.



## Spécifications

### Configurations



GRL1H

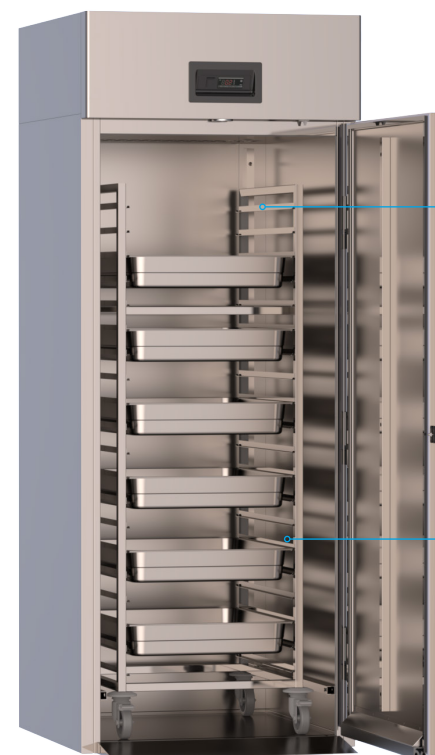
|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Dimensions (l x p x h) mm | 865 x 940 x 2240 |
| Capacité du chariot       | 1 (GN2/1)        |
| Réfrigérateur +1/+4°C     | GRL1H            |



### Options Disponibles

**Arrière en inox 304 pour l'installation en îlot**

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



L'armoire à chariot minimise la manipulation des aliments augmentant le niveau d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Stockage sur chariot pratique et accessible.



# Gamme Pâtisserie

FOSTER a développé une gamme d'armoires de 600 à 1350 litres et de meubles bas dédiés aux métiers de la boulangerie-pâtisserie pour accueillir des plaques 600 X 400 mm, en froid positif comme en froid négatif.

Toute la gamme Pâtisserie a été conçue pour fonctionner dans des environnements complexes et des ambiances poussiéreuses (farine). Elle répond aux besoins des pâtisseries mais aussi des points de vente et terminaux de cuisson.

ED650SHBS 290



**Fluide R290** - plus propre et moins énergivore

Un stockage idéal en froid ventilé spécifiquement conçu pour les environnements complexes de la pâtisserie

Les armoires ED acceptent les grilles 600x400 mm

Stockage positif ou négatif



ED650SHBS  
ED650SLBS



ED1400SHBS  
ED1400SLBS



## Spécifications

| Spécifications            | ED650SHBS 290      | ED650SLBS 290      | ED1400SHBS 290     | ED1400SLBS 290     |
|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Niveaux fournis           | 3                  | 3                  | 3                  | 3                  |
| Dimensions (l x p x h) mm | 720 x 825 x 2070   | 720 x 825 x 2090   | 1440 x 825 x 2070  | 1440 x 825 x 2090  |
| Finition                  | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 |
| Fluide                    | R290               | R290               | R290               | R290               |
| Volume (brut)             | 600 Ltr            | 600 Ltr            | 1350 Ltr           | 1350 Ltr           |
| Température               | Positive +1/+4°C   | Négative -18/-21°C | Positive +1/+4°C   | Négative -18/-21°C |
| Puissance frigorifique    | 291 W à -10/+55°C  | 473 W à -10/+55°C  | 850 W à -10/+55°C  | 833 W à -10/+55°C  |
| Puissance électrique      | 0,250 kW           | 0,500 kW           | 0,500 kW           | 0,750 kW           |



## OPTIONS

- Paire de glissières pâtisserie supplémentaire



**Positif +1/+4°C ou Négatif -18/-21°C**  
(Pas de négative pour les 4 portes)

**Livré sur pieds réglables en hauteur** – pour plus de stabilité

Les meubles bas TP acceptent les grilles 600x400 mm

Stockage idéalement conçu pour les environnements complexes de la pâtisserie

Ext & int inox 304

Meuble bas pâtisserie 1 portes TP64-1



Meuble bas pâtisserie 2 portes TP64-2



Meuble bas pâtisserie 3 portes TP64-3



Meuble bas pâtisserie 4 portes TP64-4



TP64-1HS 290



TP64-1LS 290



TP64-2HS 290



TP64-2LS 290



TP64-3HS 290



TP64-3LS 290



TP64-4HS 290

Spécifications

| Nb de portes                               | 1                  | 1                  | 2                  | 2                  | 3                  | 3                  | 4                  |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Dimensions (l x p x h) mm avec groupe logé | 928 x 750 x 850    | 928 x 750 x 850    | 1456 x 750 x 850   | 1456 x 750 x 850   | 1984 x 750 x 850   | 1984 x 750 x 850   | 2512 x 750 x 850   |
| Dimensions (l x p x h) mm sans groupe      | 738 x 750 x 850    | 738 x 750 x 850    | 1266 x 750 x 850   | 1266 x 750 x 850   | 1794 x 750 x 850   | 1794 x 750 x 850   | 2322 x 750 x 850   |
| Finition                                   | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 | ext & int inox 304 |
| Volume (brut)                              | 172 Ltr            | 172 Ltr            | 358 Ltr            | 358 Ltr            | 547 Ltr            | 547 Ltr            | 744 Ltr            |
| Fluide                                     | R290               | R290               | R290               | R290               | R290               | R290               | R290               |
| Température                                | Positive +1/+4°C   | Négative -18/-21°C | Positive +1/+4°C   | Négative -18/-21°C | Positive +1/+4°C   | Négative -18/-21°C | Positive +1/+4°C   |
| Puissance frigorifique                     | 250 W à -8°C       | 220 W à -27°C      | 330 W à -8°C       | 270 W à -27°C      | 420 W à -8°C       | 350 W à -27°C      | 650 W à -8°C       |
| Puissance électrique                       | 0,290 kW           | 0,420 kW           | 0,330 kW           | 0,721 kW           | 0,710 kW           | 0,470 kW           | 0,710 kW           |



## OPTIONS

- Moins value meuble équipé sans plan de travail (810 mm de haut)
- Plus value dossier 100 mm
- Moins value meuble positif équipé sans groupe
- Moins value meuble négatif équipé sans groupe (sauf TP64/4)
- Plus value serrure
- Une paire de glissière supplémentaire
- Plus value roulettes au lieu de pieds réglables

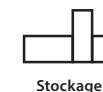


En réduisant les déplacements liés à la préparation des aliments et en les personnalisant selon vos besoins, les meubles bas G3 offrent flexibilité et qualité.

ECOPRO  
**G3**

# Meubles bas EcoPro G3

La nouvelle génération de réfrigération professionnelle est disponible.



ECOPRO  
**G3**

- Nous proposons une large sélection de meubles bas EcoPro G3 pour vous permettre de trouver l'équipement qui vous convient.
- Qu'il s'agisse d'une combinaison de tiroirs ou de meubles bas avec découpes saladette, ces appareils sont équipés de composants de qualité à haut rendement énergétique, une fiabilité maximum et un coût minimum.

## PURECONTROL

**PureControl.** L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

Disponible maintenant avec  
notre condenseur **+ STAYCLEAR**

**CLASSE A+** MODELE EP1/2H



Encombrement réduit – la conception plus compacte des meubles bas G3 **leur permet de s'intégrer dans les espaces les plus restreints** de la cuisine sans perdre en capacité.



**250 000 déclinaisons** possibles pour personnaliser vos meubles bas selon vos besoins



**Foster Shield** vous protège contre les dégâts d'un stockage alimentaire incertain grâce au contrôle parfait de la température et à sa conception hygiénique optimale.



Fonctionne efficacement même dans les cuisines chaudes, selon la classe climatique ISO 5 - ambiance 43°C



Nos meubles bas sont livrés en standard avec des **roulettes munies de freins** pour une mobilité totale et une manutention aisée.





## Meubles bas G3 : des fonctionnalités développées pour vos métiers

- Des meubles tout inox pour une finition parfaite, de qualité, hygiénique et facile à nettoyer
- Des rayonnages et des joints de porte amovibles pour un nettoyage aisé
- Des portes à fermeture automatique pour garantir un froid constant et maîtrisé
- Une isolation haute performance grâce à de la mousse cyclopentane, plus efficace thermiquement et dans la durée que les mousses utilisées traditionnellement
- Une faible empreinte carbone grâce à un fluide frigorigène naturel et peu énergivore, pour être en adéquation avec vos politiques RSE

**Nouveau !** Nous avons réduit de 50 mm la largeur de nos meubles bas G3 pour qu'ils puissent aussi équiper les espaces les plus étroits mais la capacité reste la même !

## Specifications

### Configurations



EP1/2



EP1/3



EP1/4

|                           |                  |    |                  |   |                  |   |
|---------------------------|------------------|----|------------------|---|------------------|---|
| Dimensions (l x p x h) mm | 1365 x 700 x 865 | -  | 1815 x 700 x 865 | - | 2270 x 700 x 865 | - |
| Volume brut (Litres)      | 280              | -  | 435              | - | 585              | - |
| Format GN                 | 1/1              | -  | 1/1              | - | 1/1              | - |
| Nombre de niveaux         | 4                | -  | 6                | - | 8                | - |
| Positive (+1/+4°C)        | EP1/2H           | A+ | EP1/3H           | A | EP1/4H           | A |
| Négative (-18/-21°C)      | EP1/2L           | E  | EP1/3L           | F | -                | - |

## Recommandations

Avant de choisir votre meuble bas, pensez à vérifier sa situation dans la cuisine !

- Installé en îlot, pensez à prévoir un revêtement arrière en inox.
- Adossé, prévoyez des dossierers pour éviter les éclaboussures derrière le meuble
- Encastré sous un plan de travail, choisissez un meuble sans plan de travail.



**Hydrocarbon  
Refrigerant**



Réfrigérant hydrocarboné économe en énergie, le réfrigérant le plus écologique disponible sur le marché.

Classe énergétique\*\*



\* Basé sur les spécifications standards. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.com.

## Options disponibles

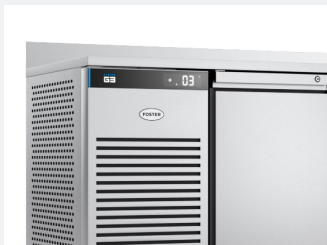
**2 x 2 tiroirs\***



**3 x 3 Tiroirs\***



**Dosseret de 100 mm**



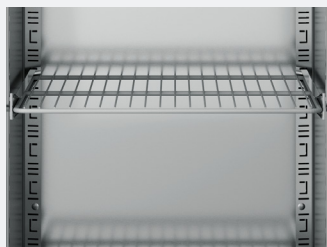
**Découpe Saladette\***



**Découpe Saladette avec couvercle**



**Étagères GN 1/1 à revêtement nylon**



**Étagères en inox GN1/1**



**Câble secteur hélicoïdal**



**Glissières en inox anti-basculement**



## Egalement disponible

**Arrière inox pour l'installation en îlot**

**Vérins à la place des roulettes**

**Cadres H à poser dans la saladette pour accueillir les bacs GN (100 mm de profondeur)**

**Groupe monté à droite**

**Pieds de 100 mm à la place des roulettes (hauteur 835mm à 865mm)**

**Pieds de 150 mm au lieu de roulettes (hauteur 885mm à 935mm)**

**Tiroir neutre**

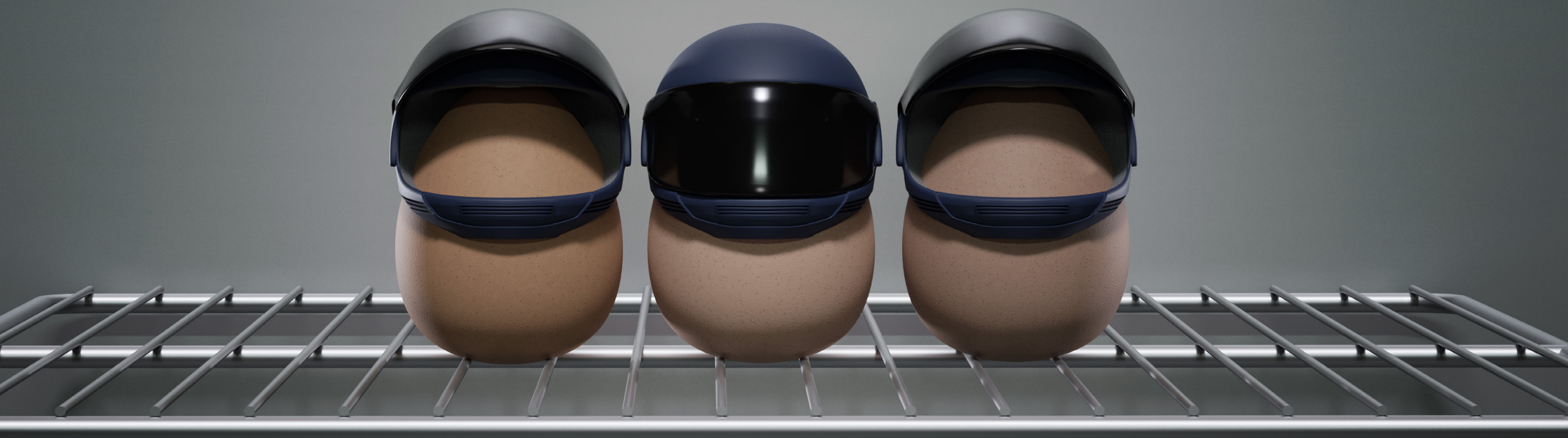
**Groupe à distance**

**Sans plan de travail**

**Alimentation électrique 220/60/1**

\*Modèles réfrigérés uniquement

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Foster garde vos aliments en sécurité







# EVOLOGI

## Meuble Bas EVOLOGI

Une gamme de meubles bas plus écologiques au meilleur prix.

Disponibles en 2, 3 et 4 portes, la gamme de meubles bas Evologi fabriquée en France est flexible et plus écologique. Choisissez le meuble bas qui vous correspond !



Fonctionnent de série au R290, **un fluide frigorigène plus propre et moins énergivore**



**Une grande flexibilité** grâce à des blocs 2 ou 3 tiroirs disponibles sur tous les modèles positifs et négatifs.



**Des solutions pour les petits espaces** : un groupe logé positif avec une longueur réduite de 200 mm.



Une gamme **personnalisable** grâce à différents dossierets et dessus pour s'adapter à l'ambiance de votre cuisine.

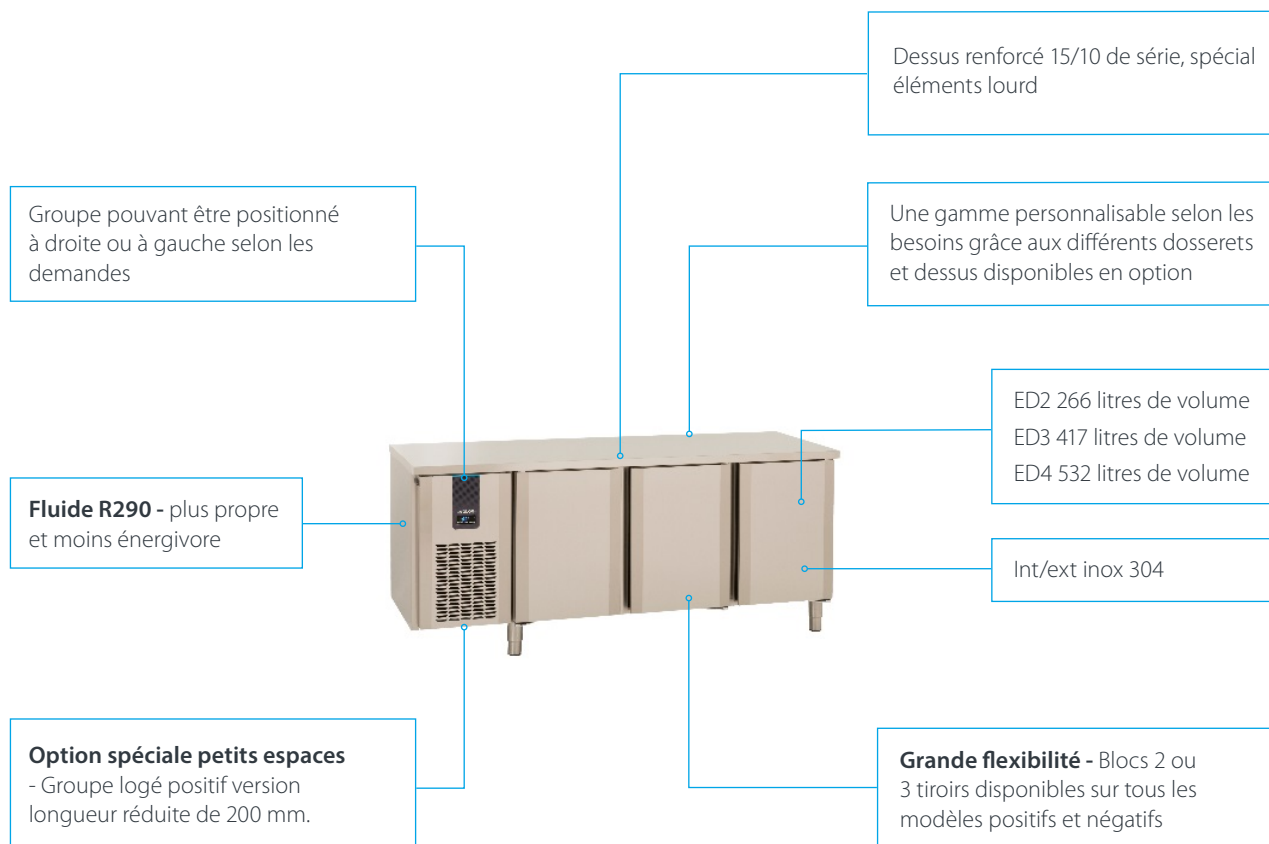


Groupe pouvant être positionné à droite ou à gauche pour **s'adapter à votre surface de travail**



# Meuble Bas EVOLOGI

La gamme de meubles bas Evologi fabriquée en France est flexible et plus écologique. Disponible en 3 formats: 2, 3 ou 4 portes. Une gamme personnalisable selon les besoins grâce aux différents dossierets et dessus disponibles en option.



## EVOLOGI

Meuble bas 2 portes ED2



Meuble bas 3 portes ED3



Meuble bas 4 portes ED4





## Spécifications

### Meubles bas - Fluide R290 de série



ED2



ED3



ED4

#### Modèle

|                                      |                  |                  |                  |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim groupe logé (l x p x h) mm       | 1400 x 700 x 900 | 1900 x 700 x 900 | 2400 x 700 x 900 |
| Dim groupe à distance (l x p x h) mm | 1200 x 700 x 875 | 1700 x 700 x 875 | 2200 x 700 x 875 |
| Volume (Litres)                      | 171              | 257              | 342              |
| Fluide                               | R290             | R290             | R290             |
| Positive (+1°C/+4°C)                 | ED2H             | ED3H             | ED4H             |
| - Classe énergétique                 | C                | C                | C                |
| Négative (-18°C/-21°C)               | ED2L             | ED3L             | -                |
| - Classe énergétique                 | D                | D                | -                |
| Aménagement                          | Crémaillère      | Crémaillère      | Crémaillère      |
| Dotation (niveaux GN 2/1)            | 2                | 3                | 4                |
| Puissance frigorifique (+° / -°)     | 291/463          | 291/463          | 291              |
| Temp. d'évaporation (+° / -°)        | -10°C/-30°C      | -10°C/-30°C      | -                |
| Puissance élec. en Kw (+° / -°)      | 0,250/0,500      | 0,250/0,500      | -                |




## OPTIONS

- Serrures de portes (non disponible sur tiroirs)
- Bloc 2 tiroirs par tiroir (amortisseurs fin de course sur le +°C uniquement)
- Bloc 3 tiroirs par tiroir (amortisseurs fin de course sur le +°C uniquement)
- Goupe logé longueur réduite 200mm version positif uniquement
- Moins value sans dessus longueur standard avec biscuit lid
- Moins value sans dessus longueur réduite sans groupe avec biscuit lid
- Moins value dessus simple
- Evier 370x340x150 mm (sans robinetterie) dossier inclus P20 x H100 (Dessus simple impossible)
- Dossieret P20x H100
- Dossieret plat simple pli avec dessus simple

- Arrière inox
- Option dessous inox
- Moins value sans groupe (détendeur + électrovanne)
- Groupe à droite
- Groupe sur rail coulissant (uniquement sur longueur standard)
- 220/1/60 Hz
- Enregistreur de température
- Paire de glissières supplémentaires
- Grille inox GN1/1 supplémentaire
- Roulette chape inox (diam. 160mm)
- Kit vérins et plinthes inox 3 côtés pour pose sur socle maçonné





Supprimez les allées et venues inutiles  
en installant des meubles bas compacts  
pour stocker vos produits directement  
sous votre plan de travail ou comptoir

Meubles bas  
compacts

FOSTER

# Meubles bas compacts

- Nos meubles bas compacts, pratiques et résistants, se glissent sous un plan de travail ou un comptoir. Ils vous évitent les allées-venues inutiles à la chambre froide et stocke les produits là où vous travaillez.
- Nos meubles apportent une solution pratique et performante aux espaces réduits qui ne disposent pas d'espace de stockage froid.
- Équipés de nos systèmes de réfrigération à respiration frontale, ils se glissent ou s'encastrent facilement même dans des recoins.



## Modèles 150, 200 et 360

Versions avec porte vitrée également disponibles



Hydrocarbon  
Refrigerant



Stockage

## Spécifications

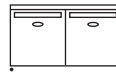
### Configurations



150



200



360

| Dimensions (l x p x h) mm       | 605 x 640 x 830 | -  | 684 x 755 x 824 | - | 1217 x 755 x 824 | - |
|---------------------------------|-----------------|----|-----------------|---|------------------|---|
| Volume brut (Litres)            | 150             | -  | 200             | - | 360              | - |
| Nombre d'étagères               | 2               | -  | 2               | - | 4                | - |
| Positive (+3/+5°C)              | HR150           | -  | HR200           | B | HR360            | B |
| Positive (+3/+5°C) 2 tiroirs    | HR1502D*        | A+ | -               | - | -                | - |
| Positive (+3/+5°C) 3 tiroirs    | HR1503D**       | A  | -               | - | -                | - |
| Positive porte vitrée (+3/+5°C) | HR150           | †  | HR200           | † | HR360            | † |
| Négative (-18/-21°C)            | LR150           | †  | LR200           | G | LR360            | F |

# A+

Les variantes à **deux ou trois tiroirs** du HR150, hautement efficaces et classées A+, permettent un accès facile aux stocks.



Classe énergétique\*\*\*

\*Modèle 2 tiroirs. \*\*Modèle 3 tiroirs



## Options disponibles

Modèles positifs uniquement

### Étagère supplémentaire

Egalement ::

### Porte à charnières à gauche

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



\*\*\* Basé sur les spécifications standard. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.com.





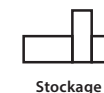
Passez du froid positif au froid négatif en  
une seule touche avec FlexDrawer

**FlexDrawer**



# Meubles à tiroirs FlexDrawer

Une solution innovante et flexible conçue par Foster



Stockage

- Extension innovante de notre gamme de meubles bas, le FlexDrawer offre des solutions de rangement flexibles pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes.



**L'espace disponible est maximisé** - mettez jusqu'à 3 bacs GN1/1 de profondeur 150mm



Conçu pour supporter les **équipements très chauds** comme - grills, rôtisseries, plaques à induction



**Une seule touche** suffit pour changer la température de vos tiroirs - positif ou négatif à vous de choisir!



**Ultra Robuste** - Les tiroirs peuvent supporter jusqu'à 200kg de marchandises



**Très facile à nettoyer !**  
Bacs en ABS amovibles



**Pour les espaces réduits** - modèles de 775mm de large disponible



Véritable innovation pratique, le FlexDrawer est un véritable poste de travail ou poste de grillade. Son dessus permet d'accueillir des éléments de cuisson (gril, induction) et ses tiroirs de stockage en soubassement sont polyvalents (froid positif ou négatif).

## Flexibilité

Passez du froid positif au froid négatif en une seule touche



## Qualité

Finition en inox 304 de haute qualité, ce qui signifie que la qualité du meuble est assurée.



## Sécurisé

Tiroirs verrouillables pour une sécurité maximale.



## Durable

Conçu pour supporter les équipements de cuisson très chauds comme grills, rôtissoires, plaque à induction.



## Spécifications

| Configurations                      | FFC6-2               | FFC4-2               | FFC3-1               | FFC2-1               |
|-------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Dimensions (l x p x h) mm           | 1100 x 700* x 900mm  | 775 x 700* x 900mm   | 1100 x 700* x 600mm  | 775 x 700* x 600mm   |
| +1/+4°C / -18/-21°C                 | FFC6-2               | FFC4-2               | FFC3-1               | FFC2-1               |
| Nombre de tiroirs                   | 2                    | 2                    | 1                    | 1                    |
| GN1/1 Capacité du bac (non fournie) | 6 (150mm profondeur) | 4 (150mm profondeur) | 3 (150mm profondeur) | 2 (150mm profondeur) |

\*Ajoutez 20 mm à la profondeur si le produit doit être fixé au mur (bouchon nécessaire pour la circulation de l'air - détachable si non fixé au mur).  
Remarque : deux bouchons sont nécessaires pour les modèles à 2 tiroirs. Poids maximal du plan de travail : 150Kg

Classe énergétique \*\*

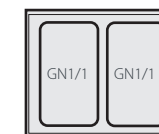
## Disposition des bacs à tiroirs

Avec bac GN1/1

FFC6-2 / FFC3-1



FFC4-2 / FFC2-1



## Options disponibles

### Egalement :

**Plan de travail allongé**

**Arrière en inox**

**Option sans dessus avec biscuit lid  
(réduit la hauteur de 18 mm)**

**Jeu de roulettes (réduit la hauteur  
de 25 mm)**

**Ensemble sans dessus et rouleaux-  
(réduit la hauteur de 43 mm)**

**Prise Cekon**

**Dosseret 100mm**

**Câble Helicoïdal**

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



Contactez nous pour notre offre de leasing Leasy Fresh





A close-up photograph of a person wearing a blue uniform, likely a chef or food handler, slicing a red tomato on a bright green cutting board. The person's hands are visible, with one hand holding the tomato steady and the other using a knife to slice it. Several slices of tomato are already on the board. The background is blurred, showing more of the person's uniform and a red object.

Pour une préparation efficace des  
aliments, stockez vos ingrédients à  
portée de main.

Tables de  
préparation

# Tables de préparation

Le mobilier indispensable pour travailler vite et bien

- Pour réaliser vos mises en place, il est indispensable d'avoir tout à portée de main pour aller vite et travailler confortablement. Pas d'aller-retour inutile, vos ingrédients et vos produits sont toujours à proximité de votre planche à découper, de vos dressages et de toutes vos préparations. Que vous prépariez des pizzas, des sandwiches, des salades ou des desserts, nos tables de préparation vous feront gagner du temps, de l'argent et de l'énergie !

## Stockage sûr des aliments

Les bacs gastronormes sont encastrés dans l'espace saladette (partie supérieure), incliné pour un accès facile. Le couvercle de nuit à charnières de série permet de conserver en toute sécurité les aliments dans les bacs pendant le service.



Notre table de préparation a été conçue en pensant à l'utilisateur, **tous les bacs et la hauteur de la table de travail sont à portée de main.**



**Le système d'air ventilé** offre une température homogène à la fois dans la partie inférieure du comptoir comme dans la partie supérieure de la saladette.



La gamme est présentée avec un extérieur moderne et élégant, **plaçant l'hygiène au premier plan de la conception pour le stockage des ingrédients ouverts.**



**Un bac intérieur astucieux** empêche les aliments de tomber dans la zone de stockage principale, ce qui facilite le nettoyage.



**Fluide R290 de série** plus économe en énergie et plus écologique



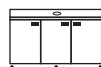
**Un grand nombre d'options sont disponibles pour répondre à vos besoins** en matière de préparation, allant des sections de tiroirs et des bacs gastronormes de 150 mm de profondeur, à la facilité d'accès aux bacs à sauce et aux ramasses miettes.

## Spécifications

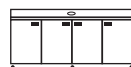
Table de préparation  
Configurations



FPS2



FPS3



FPS4

| Dimensions<br>(l x p x h) mm | 1140 x 850 x 1060        | 1720 x 850 x 1060        | 2300 x 850 x 1060         |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Volume brut (Litres)         | 270                      | 420                      | 570                       |
| Nombre d'étagères            | 4 (L420xP410mm)          | 6 (L420xP410mm)          | 8 (L420xP410mm)           |
| Capacité du bac GN 1/3       | 6 (max 150mm profondeur) | 9 (max 150mm profondeur) | 12 (max 150mm profondeur) |
| Positive (+1/+4°C)           | FPS2HR                   | FPS3HR                   | FPS4HR                    |
| Température de stockage bacs | +3/+5°C                  | +3/+5°C                  | +3/+5°C                   |



### Options Disponibles pour les tables de préparation

**2 tiroirs**  
(par section) 390 x 351 x 175mm  
(l x p x h)



**Bacs à sauces**



**Grilles supplémentaires**



**Clips pour étagères**



**Câble d'alimentation hélicoïdal**



Egalement :

**Arrière inox 304 pour l'installation en îlot**

**Plateau ramasse-miettes à poser**

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



# Vitrinettes Pan chillers



- Notre gamme Pan chillers offre une solution pour les zones clés de la préparation des aliments, en convertissant un plan de travail standard en une table de préparation.
- Les Pan chillers peuvent être installés sur pieds ou fixés au mur pour plus de souplesse (nécessite l'achat de supports d'étagères).



Pan chiller Configurations

| Dimensions (l x p x h) mm | 970 x 415 x 265 | 1400 x 415 x 265 | 1500 x 415 x 265 | 1890 x 415 x 265 |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| Capacité du bac GN 1/3    | 4               | 6                | 7                | 9                |
| Réfrigérateur (+1/+4°C)   | PC97/4          | PC140/6          | PC150/7          | PC189/9          |



## Options Disponibles pour les Pan Chillers

### Kit equerres

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.





La mise en valeur  
parfait de vos produits

Vitrines  
Ecoshow

FOSTER

# ECOSHOW

Les produits n'ont jamais eu l'air aussi appétissantes

- La nouvelle EcoShow allie l'efficacité et mise en avant. Avec une économie d'énergie de 80 % par rapport aux modèles précédents et un nouvel éclairage révolutionnaire, vos produits n'ont jamais été aussi beaux.
- Conçu à l'aide de la technologie de modélisation de pointe CFD permettant de maintenir la température de façon optimale dans la vitrine, vous pouvez être sûr que les aliments resteront frais plus longtemps.



ECOSHOW



Les portes vitrées sans cadre permettant **d'économiser 80% d'énergie** par rapport aux modèles sans porte



Des **éclairages LED ultraperformant** (brevet en cours) munis d'une nouvelle fonction anti-éblouissement.



**Roulettes pivotantes freinées en standard** pour faciliter les déplacements

Classe énergétique: B



Visibilité maximale à travers **les panneaux latéraux** pour une meilleure exposition du contenu



La gamme **Ecoshow** permet **de stocker entre 306 et 884** canettes et ce, sans double empilage



Tous les modèles sont équipés en standard de **condenseur prime ne nécessitant qu'un entretien minimal**





# Spécification de l'Ecoshow

## Configurations



EMD700G



EMD900G



EMD1200G



EMD1500G



EMD1800G

|   |                  |   |
|---|------------------|---|
| Dimensions (l x p x h)mm**              | 695 x 770 x 1955 | - |
| Capacité de nombre de canettes de 330ml | 306              | - |
| Nombre de niveaux de stockage           | 5                | - |
| Affichage (+1/+5°C) M1                  | EMD700G          | B |

|                  |   |
|------------------|---|
| 895 x 770 x 1955 | - |
| 408              | - |
| 5                | - |
| EMD900G          | B |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 1195 x 770 x 1955 | - |
| 578               | - |
| 5                 | - |
| EMD1200G          | B |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 1495 x 770 x 1955 | - |
| 714               | - |
| 5                 | - |
| EMD1500G          | B |

|                   |   |
|-------------------|---|
| 1795 x 770 x 1955 | - |
| 884               | - |
| 5                 | - |
| EMD1800G          | B |

Classe énergétique\*

\* Basé sur une spécification standard. La liste complète des énergies est disponible sur fosterrefrigerator.com

\*\*La profondeur inclut une entretoise de 35 mmlorsque le produit doit être installé au mur.



## Les options disponibles

### Etagères supplémentaire



NB: Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.



## Fournies en standard

### Éclairage LED très impactant



### Portes étiquettes



Hydrocarbon  
Refrigerant



Réfrigérant à base d'hydrocarbure à haut rendement énergétique, l'un des réfrigérants les plus écologiques du marché.

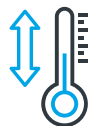
# Vitrines de presentation réfrigérées Multideck-Pro et Slim Performantes et élégantes



- Des superettes aux cafés en passant par les boulangeries ou les supermarchés, les vitrines Multideck Foster Pro et Slim offrent la solution parfaite pour tous les budgets et toutes les applications commerciales possibles.



L'éclairage brillant des LED dure **10 fois plus longtemps** que les lampes fluorescentes et vous permet de faire des économies.



Conçu à l'aide d'une technologie de modélisation CFD de pointe pour une véritable **conservation de la température**, les aliments restent frais plus longtemps.



Parois en verretrempé épais et élargi pour un affichage maximal et une sécurité accrue.



**Une capacité énorme** - les Multidecks Foster sont dans une catégorie à part :

- Les Multidecks Slim stockent 3 paquets de sandwichs triangulaires sur un espace réduit.
- Les Multidecks Pro peuvent contenir 7 bouteilles de soda en profondeur sur 5 niveaux de présentation.

## Slim Spécifications

### Configurations



FMSLIM700



FMSLIM900



FMSLIM1200



FMSLIM1500



FMSLIM1800

|                             |                  |   |
|-----------------------------|------------------|---|
| Slim Model                  | FMSLIM700NG      | F |
| Dimensions (w x d x h) mm** | 695 x 740 x 1780 | - |
| 330ml drink can capacity    | 216              | - |
| No. of storage levels       | 4                | - |

|                  |   |
|------------------|---|
| FMSLIM900NG      | F |
| 895 x 740 x 1780 | - |
| 288              | - |
| 4                | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMSLIM1200NG      | G |
| 1195 x 740 x 1780 | - |
| 384               | - |
| 4                 | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMSLIM1500NG      | G |
| 1495 x 740 x 1780 | - |
| 504               | - |
| 4                 | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMSLIM1800NG      | G |
| 1795 x 740 x 1780 | - |
| 624               | - |
| 4                 | - |

## Pro Spécifications

### Configurations



FMPRO900



FMPRO1200



FMPRO1500



FMPRO1800

|                             |                  |   |
|-----------------------------|------------------|---|
| Pro Model                   | FMPRO900NG       | F |
| Dimensions (w x d x h) mm** | 895 x 795 x 1960 | - |
| 330ml drink can capacity    | 420              | - |
| No. of storage levels       | 5                | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMPRO1200NG       | G |
| 1195 x 795 x 1960 | - |
| 560               | - |
| 5                 | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMPRO1500NG       | F |
| 1495 x 795 x 1960 | - |
| 735               | - |
| 5                 | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| FMPRO1800NG       | G |
| 1795 x 795 x 1960 | - |
| 910               | - |
| 5                 | - |

Classe énergétiques\*

Basé sur une spécification standard. La liste complète des classes énergétiques est disponible sur [fosterrefrigerator.com](http://fosterrefrigerator.com).

\*\*La profondeur inclut une entretoise de 60 mm lorsque le produit doit être installé au mur.



### Les options disponibles



Etagère et supports  
en acier inoxydable

NB: Veuillez préciser toutes les options requises au moment de la commande

### Points de vente



Portes étiquettes

Hydrocarbon  
Refrigerant











#### Siège en France

Foster REFRIGERATION FRANCE  
2 Rue Marie Sklowdoska Curie  
Taverny  
95150  
France

Tel: +33 (0)134302222  
Email: [bonjour@foster-gamko.com](mailto:bonjour@foster-gamko.com)

[fosterrefrigerator.com](http://fosterrefrigerator.com)

[bonjour@foster-gamko.com](mailto:bonjour@foster-gamko.com)



Literature code 2258