



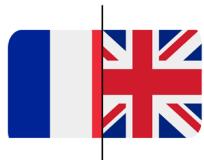
FOSTER

Guide du Froid Foster

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.

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

Visitez notre site internet :
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



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

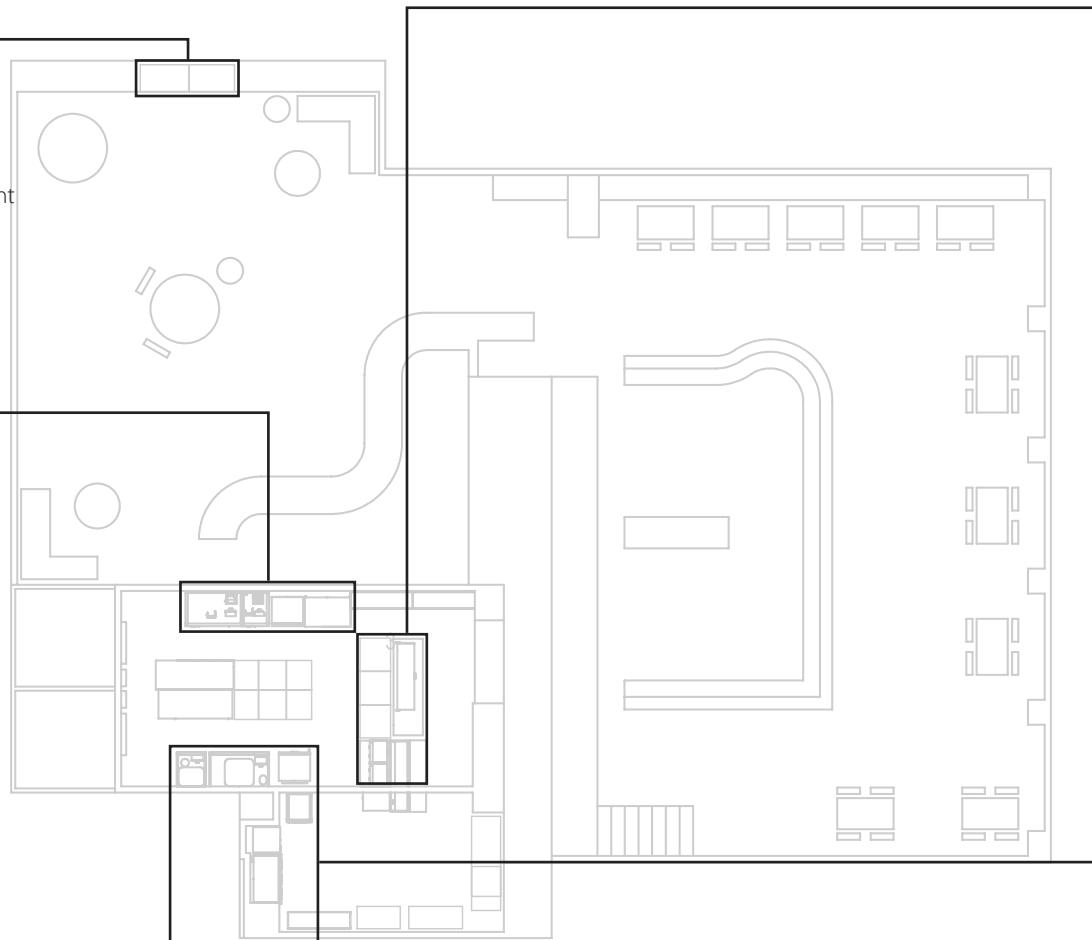
Commerces alimentaires, points de vente de restauration rapide, boulangerie... vos produits seront mis en valeur dans nos vitrines de présentation et favoriseront l'achat d'impulsion tout en vous garantissant un froid constant du matin jusqu'au soir !

[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.

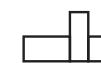


Préparation

Meubles réfrigérés

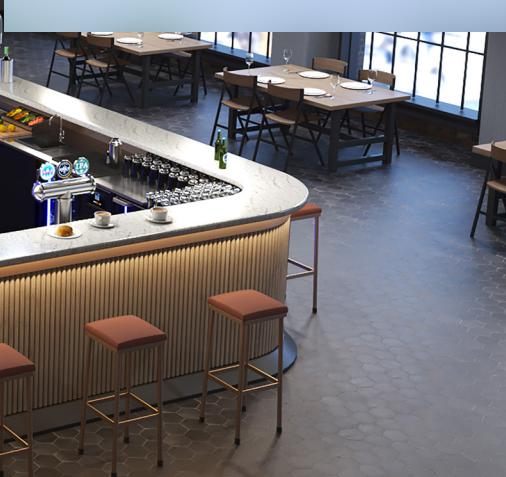
Grâce à nos meubles réfrigérés, vous pouvez travailler vos ingrédients en toute sérénité car ils vous garantissent une totale sécurité sanitaire. Nos nombreux accessoires vous permettent d'organiser votre mise en place, d'éliminer les déplacements inutiles et ainsi organiser votre travail selon vos habitudes.

[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 !

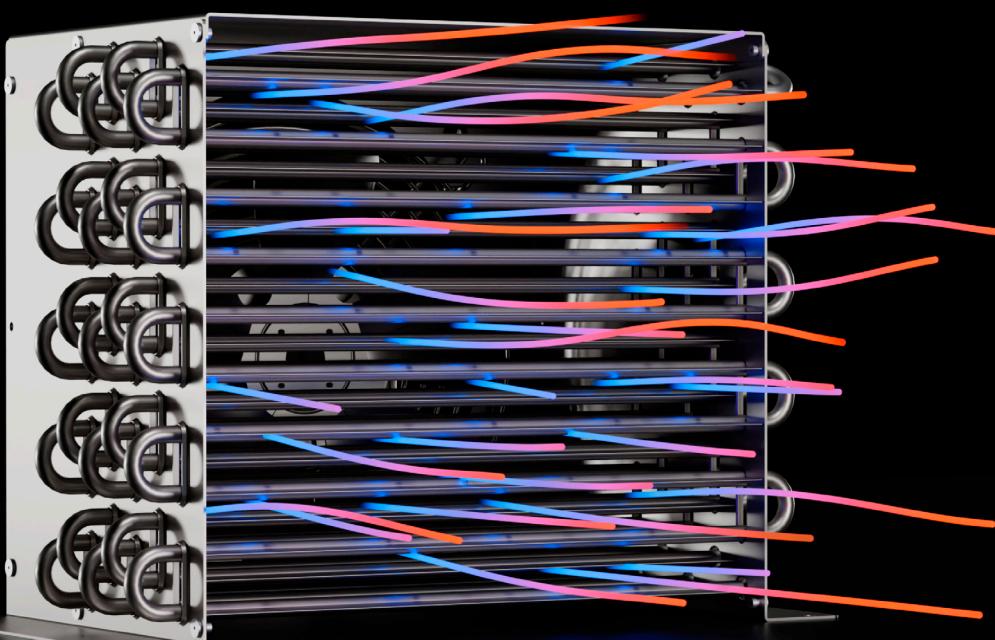


Showroom virtuel

Visitez notre showroom virtuel pour avoir un aperçu réaliste de vos futurs projets
[https://kuula.co/post/NH49m/
collection/7vfg](https://kuula.co/post/NH49m/collection/7vfg)

+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 organoleptiques 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



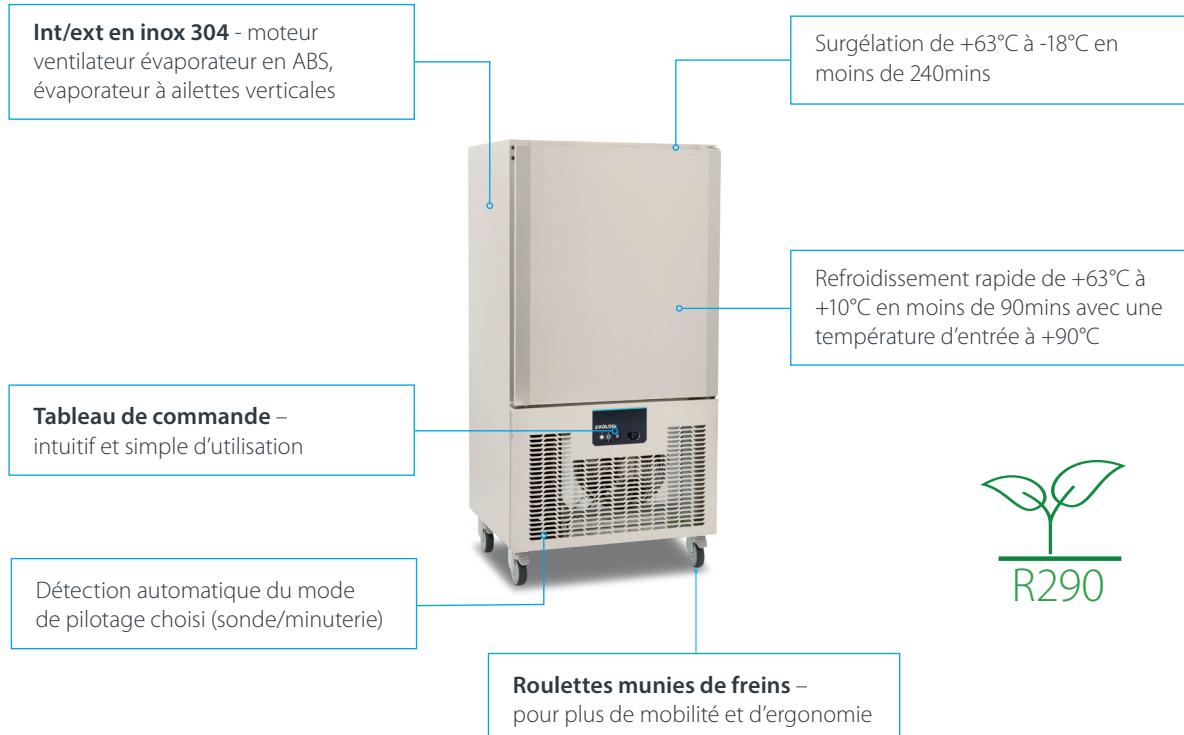
Fabriqué en France



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.



EVOLOGI



FOSTER

Spécifications



	ED15/6	ED25/6	ED45/12	ED60/2	ED75/17	ED90/7
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					
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (série)	6	6	12	12	17	17
Espacement (série)	60 mm					
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (option)	5	5	10	10	13	13
Espacement (option)	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 spcial 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.



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 déporter, la cellule à chariot détecte automatiquement le cycle souhaité.

**



Selon le modèle

Traitements de 80kg à 320kg en refroidissement

Traitements de 40kg à 80kg en surgélation

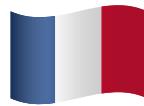


Compactes avec un encombrement au sol réduit pour s'intégrer dans toutes les surfaces même les plus réduites



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.



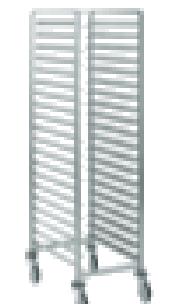
Les différents chariots et échelles



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 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					
Puissance frigorifique mixte	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	



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



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.

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			
Puissance frigorifique mixte	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



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

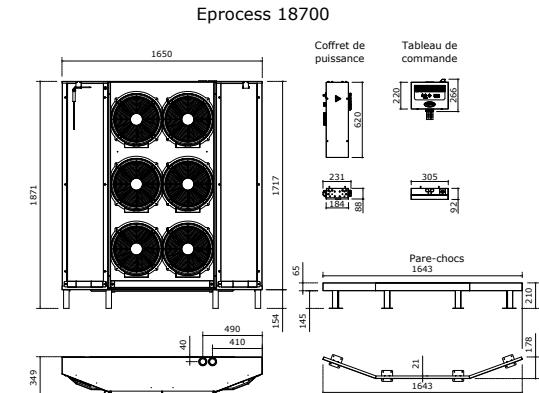
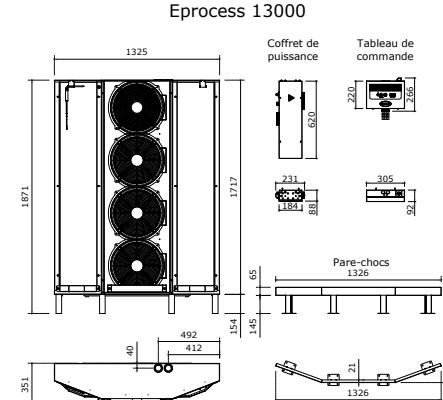
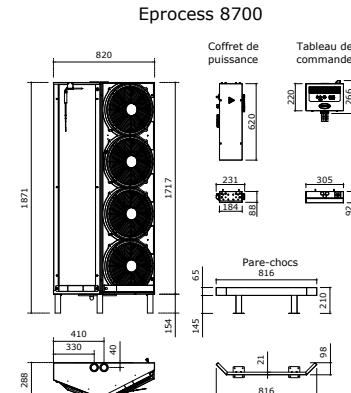
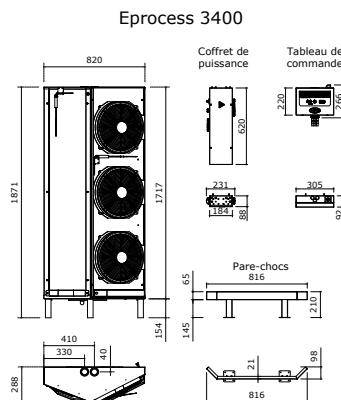
- Structure réglable en hauteur entièrement réalisée en inox AISI 304 avec pieds
 - Ailettes verticales à écartement élevé pour éviter les prises en glace
 - Rail de protection inox à fixer sur le caisson
 - Kit fourni pour évacuation arrière ou latérale (tube PVC Ø 20 mm et siphon Ø32 mm)
 - Plage de 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

	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 pied

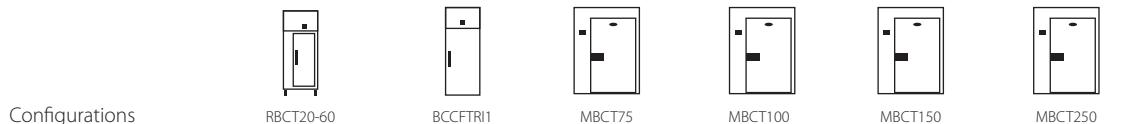


OPTIONS

- 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

Cellule à chariot Touchpad

L'élément indispensable dans une cuisine



Configurations

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 2330 x 2350
Dim. largeur porte 900mm	-	-	*1550x1330x2350	*1550x1330x2350	*1550x2330x2350
Fluide	R452a	R449 Détendeur	R449 Détendeur	R449 Détendeur	R449 Détendeur
Capacité du chariot	1 x Rational 201	1 x (680x640x1825)	1 x (690x1040x1890)	1 x (690x1040x1890)	2 x (690x1040x1890)
Cellule de refroidissement	-	-	MBCT75	MBCT100	MBCT150
Cellule mixte	RBCT20-60**	BCCFRI1***	MBCFT75	MBCFT100	MBCFT150
Cycle de refroidissement	75 kg	80 kg	80 kg	110 kg	160 kg
Cycle de congélation	15 kg	15 kg	150 kg	65 kg	100 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
Puissance électrique (refroidissement)	5,7kW (groupe logé)	3,9kW (groupe logé)	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).

*** BCCFRI1 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

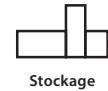


ECOPRO
G3

FOSTER

Armoires Froides EcoPro G3

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



ECOPRO
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).

PURE CONTROL

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



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 facilité**.



La gamme d'armoires G3

ECO PRO
G3

Porte vitrée



Armoire à poissons



Deux portillons/Bi-température



Compacte



Deux portes



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-basculement 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.

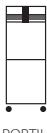


Spécifications

Configurations



700



700 PORTILLONS



700 COMPACTE



1440

Dimensions

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 économise 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.

FOSTER

  Options disponibles



Arrière en inox pour l'installation en îlot



Câble d'alimentation hélicoïdal



Étagères GN 2/1 en nylon



Étagères en inox GN2/1



Glissières en inox anti-basculement

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

Glissières de plateau en inox anti-basculement

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)





EVOLOGI

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 côté à côté

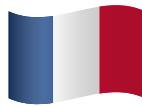


Froid ventilé pour une répartition homogène du froid dans l'intégralité de l'enceinte et élimination de l'humidité ou de la condensation. Les denrées sont toujours fraîches et bien stockées.



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





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



Spécifications

Modèle	Version ES - Gamme emboutie / aménagement emboutie			Version ED - Gamme à crémaillère / Aménagement à crémaillière		
	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	720 x 825 x 1990	720 x 825 x 1990	1440 x 825 x 1990
Volume (litres)	600	600	1350	600	600	1350
Fluide	R290	R290	R290	R290	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	Crémaillières	Crémaillières	Crémaillières
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



Abordable, fiable, disponible.

XTRA
BY FOSTER

FOSTER

Armoires XTRA

Le meilleur rapport qualité/prix

- Pour stocker vos denrées au meilleur prix

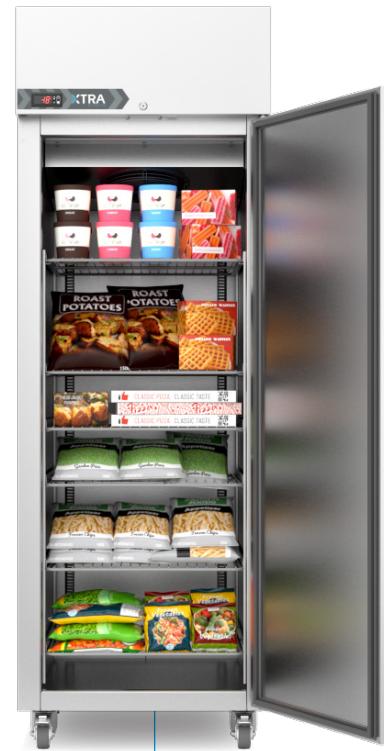
Une large gamme d'armoires de 600 à 1300 litres et un modèle Slim pour se glisser dans les espaces les plus étroits (400 litres)



Service après-vente :



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



Des fonctionnalités opérationnelles :



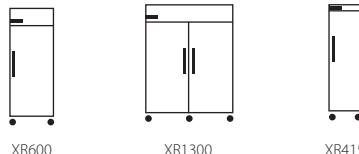
- Un fluide réfrigérant écologique (R290) et moins énergivore
- Un froid ventilé optimisé pour enrober toutes les denrées, de haut en bas !

La gamme XTRA



Spécifications

Configurations



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) 6 fixé sur XR415L	-



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

Classe énergétique*

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



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.



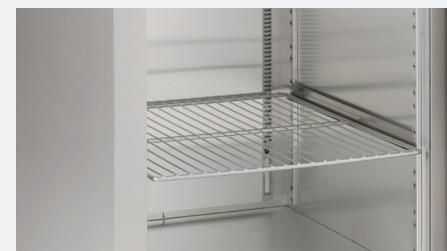
Régulateur

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.



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

	FSL400	FSL800
Dimensions (l x p x h) mm	600 x 705 x 1900	-
Volume Brut (Litres)	400	-
Nombre d'étagères	3	-
Positive (+1/+4°C)	FSL400H	C
Positive porte vitrée (+1/+4°C)	FSL400G	†
Négative (-18/-21°C)	FSL400L	F
	FSL800H	D
	-	-
	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.

Fonctionne avec des fluides hydrocarbonés

Stockage



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

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

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).

Variation de la porte vitrée

Les modèles à porte vitrée utilisent un éclairage LED économique 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 frigorigène 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 côté à côté.



Fabriqué en France



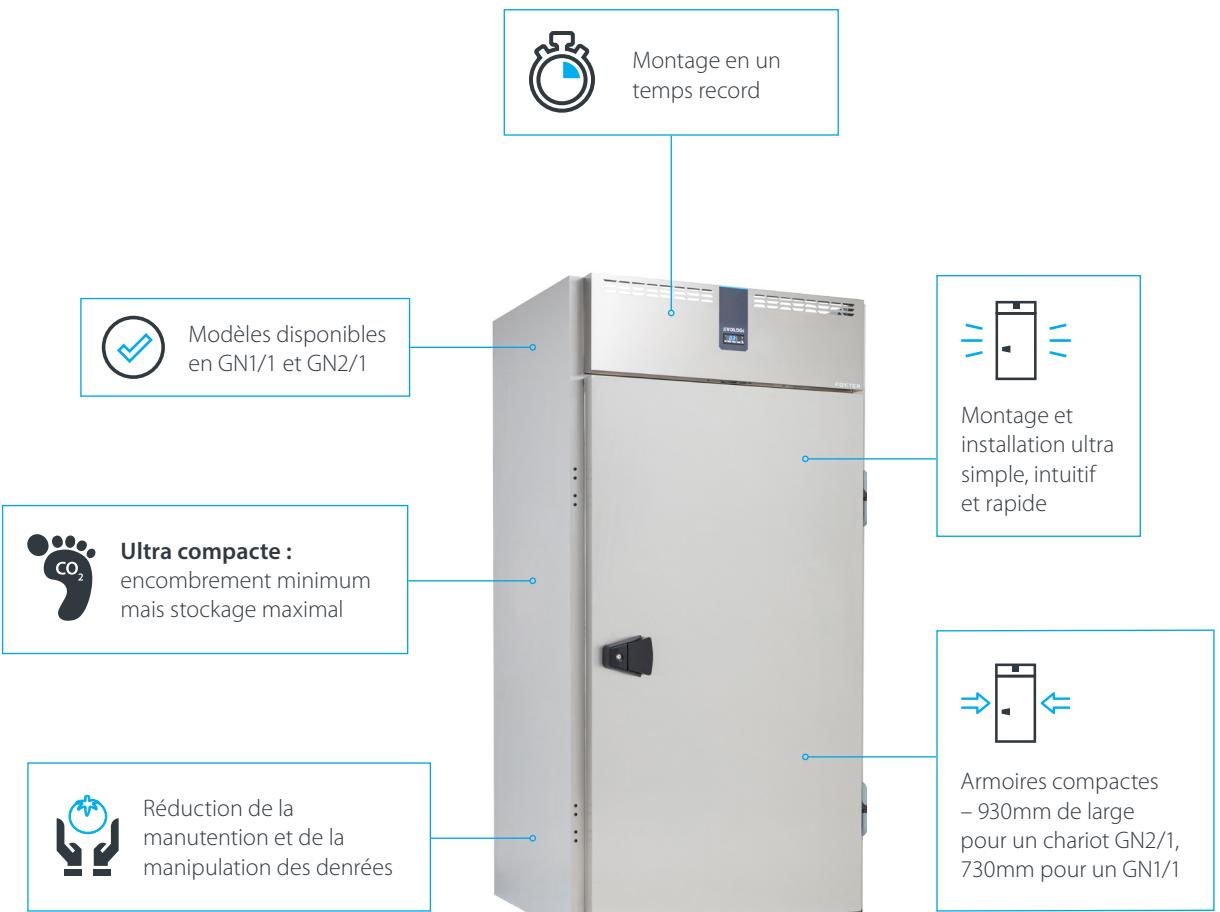
Fabriqué en France

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.



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 côté à côté dans un espace très restreint.



Specifications	EGRL1H-290 GN2/1	EGRL2H-290 GN2/1	EGR1H-290 GN1/1	EGR2H-290 GN1/1	EGRL1HPLUS290 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				
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 durée d'écoulement est également fournie pour le raccordement éventuel sur une évacuation siphonnée

OPTIONS

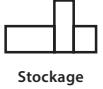
- Arrière inox 304
- 1 à 2 portes vitrées sans éclairage selon le modèle
- Moins value sans groupe (détendeur fourni)
- Enregistreur de température
- Sol isolé - armoire simple accès
- Sol isolé - armoire double accès



Armoires à chariot gastronomes monocoques

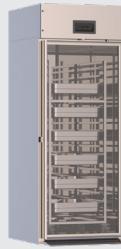
Les armoires à chariots offrent un espace de stockage réfrigéré idéal pour le chargement des chariots.

- 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 conçues pour fonctionner dans des environnements complexes et des ambiances poussiéreuses (farine). Elle répond aux besoins des pâtissiers 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
ED650SLBSED1400SHBS
ED1400SLBS

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			
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





Spécifications	TP64-1HS 290	TP64-1LS 290	TP64-2HS 290	TP64-2LS 290	TP64-3HS 290	TP64-3LS 290	TP64/4HS 290
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						
Volume (brut)	172 Ltr	172 Ltr	358 Ltr	358 Ltr	547 Ltr	547 Ltr	744 Ltr
Fluide	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

FOSTER

OPTIONS

- Moins value meuble équipé sans plan de travail (810 mm de haut)
- Plus value dossier et 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



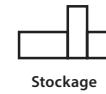
En réduisant les déplacements liés à la préparation des aliments et en les personnalisant selon vos besoins, les meubles bas G3 offrent flexibilité et qualité.

ECOPRO
G3

Meubles bas EcoPro G3

La nouvelle génération de réfrigération professionnelle est disponible.

- 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 saladiette, ces appareils sont équipés de composants de qualité à haut rendement énergétique, une fiabilité maximum et un coût minimum.



PURE CONTROL

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+

MODÈLE EP1/2H

Disponible maintenant avec notre condenseur +STAYCLEAR

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.

FOSTER

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 aisés
- 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 mousse 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	-
Volume brut (Litres)	280	-	435	-
Format GN	1/1	-	1/1	-
Nombre de niveaux	4	-	6	-
Positive (+1/+4°C)	EP1/2H	A+	EP1/3H	A
Négative (-18/-21°C)	EP1/2L	E	EP1/3L	F
			2270 x 700 x 865	-
			585	-
			1/1	-
			8	-
			EP1/4H	A
			-	-

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 dossierets pour éviter les éclaboussures derrière le meuble
- Encastré sous un plan de travail, choisissez un meuble sans plan de travail.



Hydrocarbon Refrigerant

Réfrigérant hydrocarboné économise 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

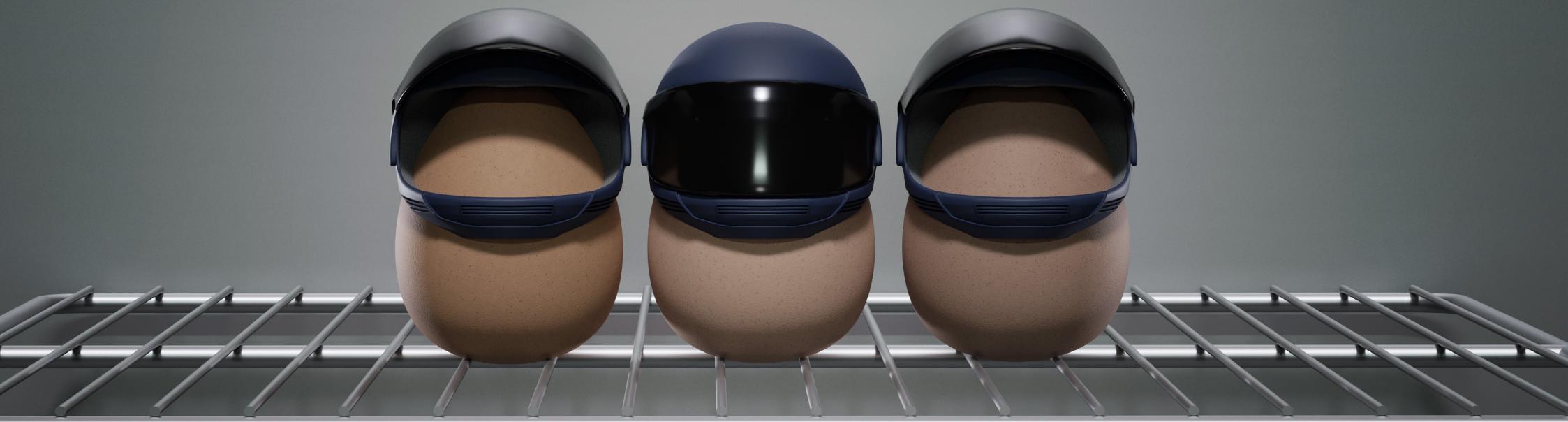
2 x 2 tiroirs***3 x 3 Tiroirs*****Dosseret de 100 mm****Découpe Saladette*****Découpe Saladette avec couvercle****Câble secteur hélicoïdal****Étagères GN 1/1 à revêtement nylon****Étagères en inox GN1/1****Glissières en inox anti-basculement**

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.



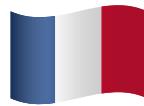
Des solutions pour les petits espaces : un groupe logé positif avec une longueur réduite de 200 mm.



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



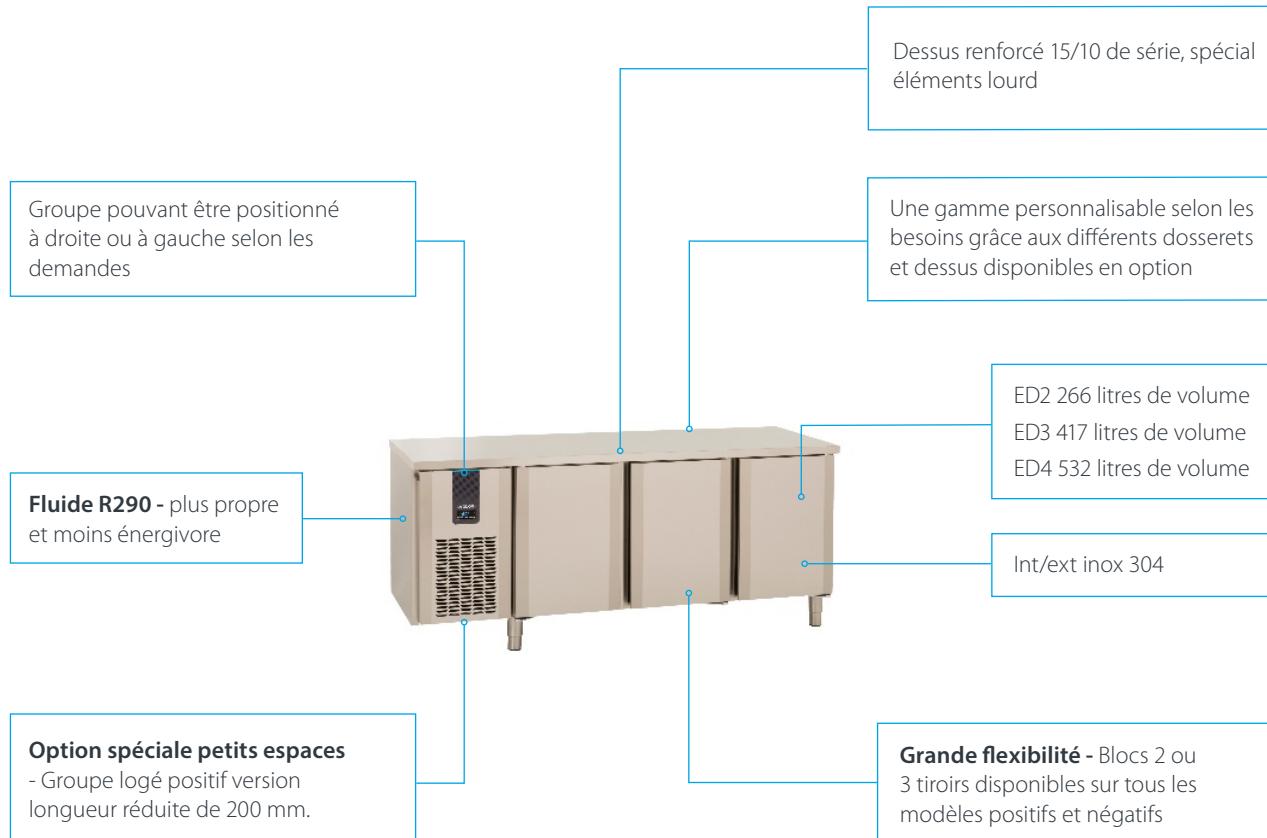
Groupe pouvant être positionné à droite ou à gauche pour **s'adapter à votre surface de travail**



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.



Meuble bas 2 portes ED2



Meuble bas 3 portes ED3

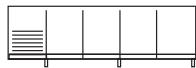
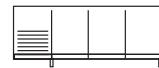
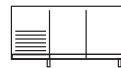


Meuble bas 4 portes ED4



Spécifications

Meubles bas - Fluide R290 de série



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	Crémaillière	Crémaillière	Crémaillière
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) dosseret inclus P20 x H100 (Dessus simple impossible)
- Dosseret P20x H100
- Dosseret 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 maçonner

A chef in a white shirt and brown apron is washing a fish in a stainless steel sink. The sink is part of a kitchen counter made of stainless steel. A blue cutting board sits on the counter next to the sink. In the background, there are more stainless steel surfaces and a wooden cabinet.

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

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.

Spécifications

Configurations

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

Classe énergétique***

*Modèle 2 tiroirs. **Modèle 3 tiroirs

 **Modèles 150, 200 et 360**
Versions avec porte vitrée également disponibles



 **Hydrocarbon Réfrigerant**

 **Stockage**

A+

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



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

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



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
Dimensions (l x p x h) mm	1100 x 700* x 900mm
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC6-2
Nombre de tiroirs	2

	FFC4-2
Dimensions (l x p x h) mm	775 x 700* x 900mm
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC4-2
Nombre de tiroirs	2

	FFC3-1
Dimensions (l x p x h) mm	1100 x 700* x 600mm
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC3-1
Nombre de tiroirs	1

	FFC2-1
Dimensions (l x p x h) mm	775 x 700* x 600mm
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC2-1
Nombre de tiroirs	1

*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)

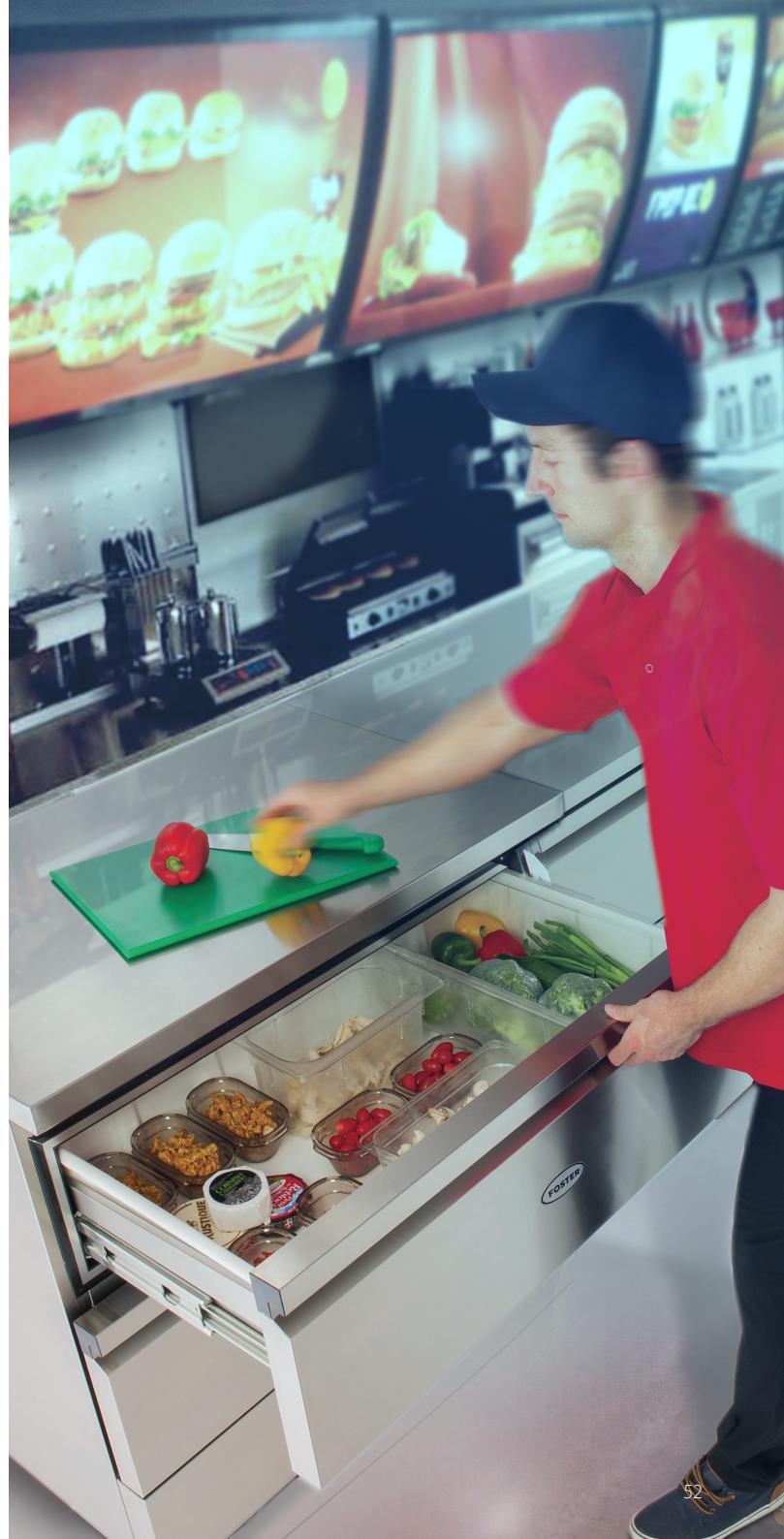
Ensemble sans dessus et rouleaux-
(réduit la hauteur de 43 mm)

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 chef's hands, wearing a dark apron, cutting a red tomato on a bright green cutting board. The chef is using a sharp knife to slice the tomato. In the foreground, several small, round tomato pieces are visible on the board. The background is blurred, showing a professional kitchen environment.

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 préparez 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 !



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.**



Stockage sûr des aliments

Les bacs gastronomes 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.



Table de préparation



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 économique 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 gastronomiques 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 (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



Hydrocarbon
Refrigerant



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

Hydrocarbon
Réfrigerant

- 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

	970 x 415 x 265	1400 x 415 x 265	1500 x 415 x 265	1890 x 415 x 265
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

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 produitsn'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.

 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



 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 mm lorsque 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'hydrocarburé à haut rendement énergétique, l'un des réfrigérants les plus écologiques du marché.

Vitrines de présentation réfrigérées Multideck-Pro et Slim Performantes et élégantes

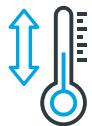
- Des superettes aux cafés en passant par les boulangeries ou les supermarchés, les vitrines Multideck Foster Pro et Slim offrent la solution parfaite pour tous les budgets et toutes les applications commerciales possibles.



Vitrines Réfrigérées



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 verre trempé 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	-

Classe énergétiques*

Basé sur une spécification standard. La liste complète des classes énergétiques est disponible sur fosterrefrigerator.com.

**La profondeur inclut une entretroise 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





FOSTER



Siège en France

Foster REFRIGERATION FRANCE
2 Rue Marie Sklowdoska Curie
Taverny
95150
France

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

bonjour@foster-gamko.com



Literature code 2258