



FOSTER

D-A-CH
Produktkatalog

fosterrefrigerator.com

**BRITISH
MANUFACTURER**

 [Klicken Sie hier für den Inhalt](#)

Man nennt uns nicht umsonst die Kühltechnikexperten...



Wir stellen seit 1968 Kühlgeräte für die Gastronomie und das Gewerbe in Großbritannien her, unsere Produkte sind jetzt in 116 Ländern erhältlich.



Die Optionen Türanschlag und Aufstellung (FüÙe oder Rollen) können bei uns kostenlos ausgewählt werden, **somit werden Sie nicht durch versteckte Kosten überrascht.**



+STAYCLEAR

Innovation steht bei uns stets im Mittelpunkt, unser preisgekrönter +stayclear Kondensator ist ein weiteres, gutes Beispiel dafür, dass wir im Bereich Kühlung stets neue Maßstäbe setzen.



Wir sind stolz darauf, dass wir unsere Produkte in Großbritannien herstellen – unsere Produktionsstätten und Prüfeinrichtungen der höchsten Qualität befinden sich in King's Lynn in der Grafschaft Norfolk.





Vor über 25 Jahren wurden wir von Ihrer Majestät, Queen Elizabeth II., zum Hoflieferanten für Kühlgeräte für Gastronomie und Gewerbe ernannt.



Wir richten uns nach den höchsten Standards und Normen:

Foster ist nach ISO 14001:2015, der anerkannten internationalen Norm für Umweltmanagementsysteme und ISO 9001:2015, dem Maßstab für Qualitätsmanagementsysteme, zertifiziert.



Wir haben uns zur Reduzierung des CO2-Ausstoßes verpflichtet und sind nach dem Carbon Trust Standard zertifiziert.



Foster gehört zu ITW, einem Fortune 250-Unternehmen. Ein weltweit führender Hersteller, der sich mit seinem Geschäftsbereich Food-Equipment-Group auf Kühlgeräte, Spülmaschinen, Kochtechnik und Service spezialisiert hat und damit einen Umsatz von 2,6 Milliarden \$ erzielt – ITW deckt alle Ihre Anforderungen ab!





By Appointment to
Ihrer Majesty Queen Elizabeth II (Hoflieferant ihrer
Majestät der Königin Elizabeth II.)
Lieferant von Kühlgeräten für die Gastronomie
Foster Refrigerator, King's Lynn

Foster Refrigerator

Oldmedow Road
King's Lynn
Norfolk
PE30 4JU
Großbritannien

0781 990784 0
info@foster-de.com



Willkommen bei Ihrem **interaktiven** Foster Produktkatalog.



Sie können jederzeit
zum Inhalt zurückkehren,
indem Sie auf allen Seiten auf
das Foster-Logo klicken



Halten Sie nach den
„Play“-Schaltflächen von Foster
Ausschau: damit können Sie
relevante Videos abspielen

Komplettlösungen für die Kühlung	6
EcoPro G3 Schränke	10
EcoPro G3 Kühlische	16
FlexDrawer Kühlische	22
Slimline Schränke	26
XTRA Schränke und Kühlische	28
Unterbaukühlschränke	32
Niedrige Kühlische	34
Einfahrkühlschränke	36
Wärmeschränke	37
Zubereitungskühltheken	38
Behälterkühler	41
XTRA Zubereitungskühltheken	42
Schnellkühler, Schockfroster und Auftauschränke	44
XTRA Schnellkühler und Schockfroster	48
Multideck Kühlregale	50
Eiswürfelbereiter	54

A chef with a beard and glasses, wearing a dark t-shirt and a brown apron, is holding a large, cooked piece of meat, possibly a roast or a large cut of beef, in a professional kitchen setting. The background shows stainless steel shelves and equipment, with another person working in the distance. The lighting is cool and blue-toned.

Komplettlösungen für die Kühlung

Foster steht für professionelle Kühlung.
Wir bieten Produkte für alle Stufen des
Gastronomiebetriebs – von der Lagerung zur
Vorbereitung und Zubereitung und wieder
zurück zur Lagerung.

Die verschiedenen Arten der Kühlung

Displaykühlung

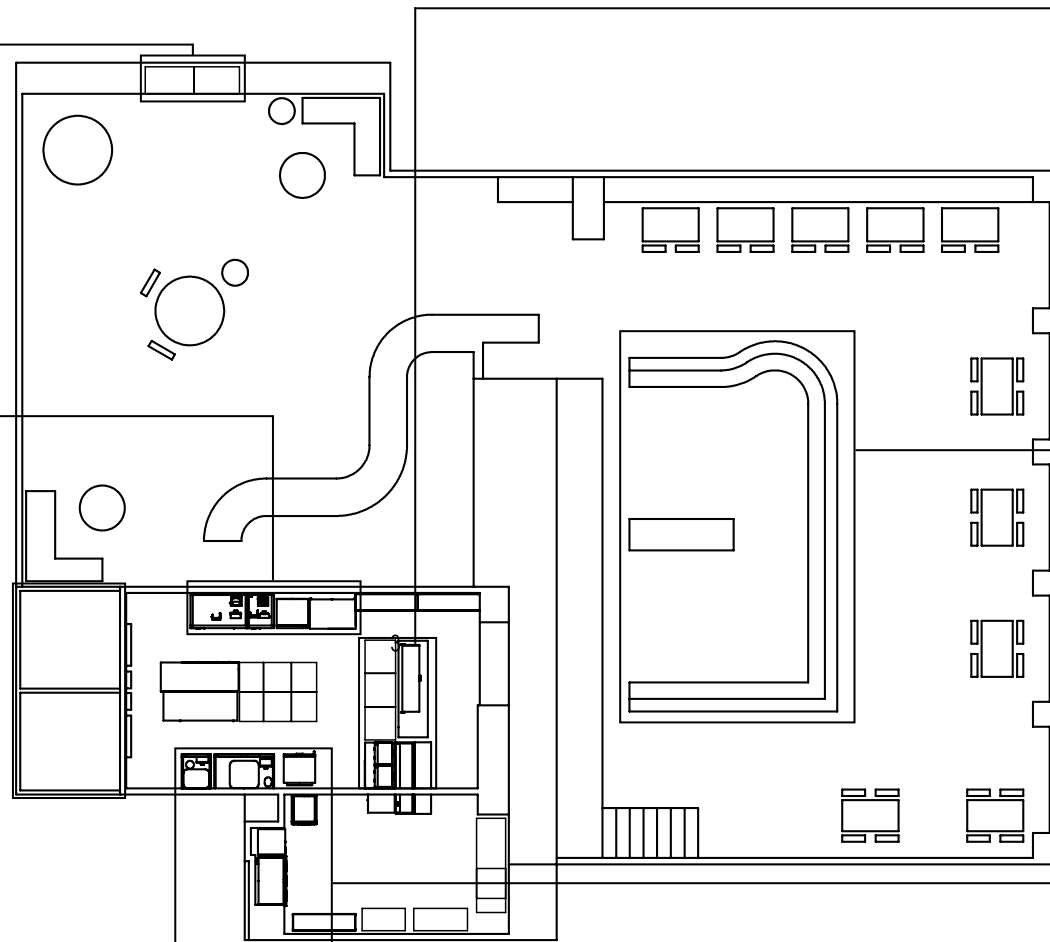
Von kleinen Lebensmittelläden und Cafés bis hin zu Bäckereien und Supermärkten – Ihre gekühlten Waren müssen ansprechend präsentiert werden, um Ihren Umsatz zu maximieren.

Hier klicken

Prozesskühlung

Von Schockfroster bis hin zu Auftauschränken bietet Foster eine Reihe von Prozess-Produkten an, die genau auf die Anforderungen Ihrer gewerblichen Küche zugeschnitten sind. Dadurch werden der Zustand, Geschmack und die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel vor und nach dem Kochen optimiert.

Hier klicken



Zubereitung

Zubereitung von Speisen ohne lange Wege, da Ihre Zutaten dort zur Hand sind, wo sie benötigt werden. Ergonomisch gestaltete Geräte ermöglichen den schnelleren Zugang zu Zutaten für Pizza und Sandwiches.

Hier klicken

Gästebereich

Von Flaschen- bis hin zu Fasskühlern bieten die Kühlprodukte von Gamko ein umfassendes Angebot für den Gästebereich in Ihrer Bar.

Lagerkühlung

Die Grundlage der professionellen Küche. Von Gastronorm Schränken und Kühlischen bis hin zu den praktischen Slimline- und Unterbauschränken – Foster hat die passende Lösung für Sie.

Hier klicken



Der Verkaufsraum
kommt zu Ihnen

▶

Besuchen Sie unseren virtuellen, interaktiven
Verkaufsraum unter
fosterrefrigerator.com/showroom
gamko.com/showroom





FOSTER

+ STAYCLEAR

Die nächste Generation unseres preisgekrönten Kondensators revolutioniert die Effizienz der Kühlung



Gehört bei der G3-Reihe von Kühlschränken und -tischen zur Standardausstattung



Reduziert Wartungskosten und Betriebsstörungen.



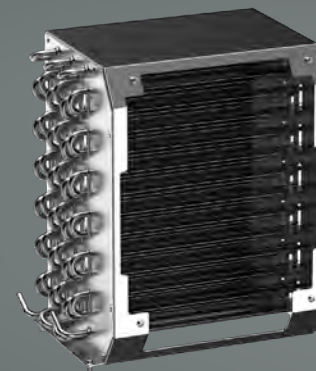
Trägt zu einer zuverlässigeren Temperaturregelung und mehr Lebensmittelsicherheit bei



Längere Lebensdauer



Stärkere Reduzierung des CO₂-Ausstoßes durch niedrigeren Energieverbrauch



Unser leistungsfähigster
Kühlschrank für mehr
Lebensmittelsicherheit

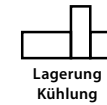
ECOPRO
GE

ECOPRO
GE

FOSTER

EcoPro G3 Schränke

Die nächste Generation der gewerblichen Kühlung



- Mit dem G3 werden wir allen Bedürfnissen gerecht: hohe Leistungsfähigkeit und niedriger Energieverbrauch – von den Experten der Kühltechnik.

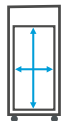
- Die Kühlschränke der Produktreihe G3 sind die dritte Generation des EcoPro. Sie sind extrem zuverlässig, sparen Energie und gewährleisten die Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

PURECONTROL

Das Display der Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf und erzielt dadurch eine **höhere Auflösung, hält länger und verbraucht dabei weniger Strom.**

ENERGIE LABEL A

EP700H
MODELL



Riesige, **im Markt führende Kapazität**, mit vier Rosten als Standardausstattung bei eintürigen Kühlschränken, um den nutzbaren Inhalt zu maximieren.



Chrom-Nickel-Stahl 1.4301, der „**Goldstandard**“ für **rostfreien Stahl**, und das hochwertige Poliersystem von Foster sorgen dafür, dass die Stellen abgedeckt sind, die in Küchen am häufigsten berührt werden.



Der neu gestaltete **+STAYCLEAR** Kondensator ist **wartungsarm** und **sorgt für eine wesentlich höhere Effizienz** in der gesamten Produktreihe.



Mit **Foster Shield** können Sie sich darauf verlassen, dass Sie durch die erweiterte Temperaturkontrolle und das hygienische Design die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit verhindern



Mit Hilfe der „CFD“-Modellierung entwickelt: **eine moderne Technologie, die in der Formel 1 und in der Luft- und Raumfahrt** verwendet wird, um die Luftbewegung zu verfolgen. Sie sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben.



Mit **arretierbaren Lenkrollen** als Standardausstattung, um eine optimale Mobilität zu ermöglichen. Wenn er einmal aufgestellt ist, bewegt er sich nicht mehr.

Jede Menge Innovationen für Küchen mit höchsten Ansprüchen

Vielseitig

Die Kühlschränke des Modells G3 Short passen ohne Kippen durch Standard-Türen und sind damit auch für Räume mit niedrigen Decken geeignet.



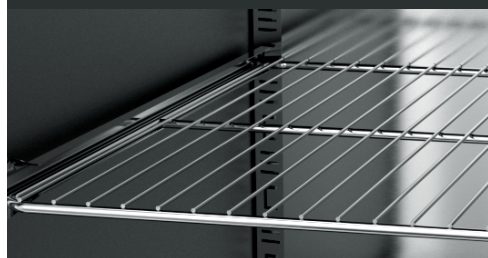
Für die Zukunft gerüstet

Zur Ausstattung gehört auch eine Schnittstelle, welche die Konnektivität in der Zukunft gewährleistet. Diese ermöglicht auch eine Lösung für die Aufzeichnung von HACCP-Temperaturdaten, Angaben zum Energieverbrauch und für die Geräteverwaltung.



Robust

Einhängegestelle in voller Länge ermöglichen eine höhere Tragkraft der Roste. Eihängegestell und Türdichtungen sind abnehmbar für eine einfache Reinigung.



Perfekt für heiße Küchen

Effizienter Betrieb in Umgebungstemperaturen bis 43°C (ISO Klimaklasse 5), d. h. der G3 funktioniert auch in sehr heißen Küchen perfekt.



Foster Shield gewährleistet, dass Sie gegen die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit geschützt sind. Durch das mit Hilfe von CFD-Technologie überarbeitete Kühlsystem mit der beeindruckenden Temperaturregelung und dem neuen Design, das eine noch einfachere Reinigung ermöglicht, bietet der G3 mehr Lebensmittelsicherheit als je zuvor.

PURE CONTROL

Das Display der G3-Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf, erzielt dadurch eine höhere Auflösung, hält länger – und verbraucht dabei weniger Strom.

Die Schriftzeichen sind um 33 % größer, weisen eine höhere Schärfe auf und sind aus einem 180-Grad-Winkel sichtbar, d. h. der Koch kann die Temperatur in seinem Kühlschrank von fast allen Stellen der Küche aus sehen.

+STAYCLEAR SC

Wir haben auch eine brandneue Version unseres +stayclear-Kondensators entwickelt, der jetzt ein wesentlicher Bestandteil der gesamten G3 Produktreihe von Kühlschränken und -tischen ist.

Diese intelligente, wartungsarme Komponente gewährleistet, dass Ihr G3 in Ihrer Küche nicht nur vom ersten Tag an Energie spart, sondern seine hohe Leistung im Laufe der Zeit auch beibehält.

Die Kühlschränke der Produktreihe G3



Auf einen Blick

Standard



Glastür



Halbe Türen/Zwei-Temp



Short



Zweitürig



Broadway



Fisch



Durchreichemodell



Zusätzlich zu den bereits aufgeführten Funktionen bietet die Produktreihe G3 noch wesentlich mehr, als auf den ersten Blick von außen erkennbar ist...

Leistung, Betriebssicherheit und Qualität

- Verstärkte 5 mm Scharniere aus rostfreiem Stahl an der Ober- und Unterseite der Tür für eine längere Lebensdauer und um das Durchhängen der Tür zu vermeiden (beim Test 250.000 Mal geöffnet, das entspricht einer Nutzungsdauer von zehn Jahren).
- Der Einsatz von hochmoderner Faserlaser-Technologie bei der Herstellung sorgt für präzisere Verbindungen und gewährleistet dadurch eine höhere Produktqualität, Leistung und mehr Hygiene.
- Das in die Bedienblende integrierte Belüftungssystem „Airlines“ sorgt dafür, dass das Kühlsystem kühl und effizient bleibt.
- Das kipp sichere Regalsystem für hohe Beanspruchung mit Rosten, die alle eine Tragkraft von 40 kg aufweisen, ist am hinteren Luftkanal befestigt. Werden Roste für noch schwerere Lasten benötigt, sind auch besonders robuste Roste mit einer Tragkraft von 60 kg optional erhältlich.
- Selbstschließende Türen tragen zur Beibehaltung einer konstanten Lagertemperatur bei.

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit

- Der niedrige CO₂-Ausstoß – das „natürliche“ Kältemittel aus Kohlenwasserstoff, der niedrige Energieverbrauch sowie die Langlebigkeit und Recyclingfähigkeit des EcoPro G3 tragen zu einem niedrigeren CO₂-Ausstoß Ihres Unternehmens bei.
- Der Hochleistungs-Cyclopentan-Schaum weist einen höheren thermischen Wirkungsgrad auf und behält seine Isolierwirkung länger bei als herkömmliche Schaumstoffe.

Nutzen

- Im Markt führende Kapazität – Sie bekommen „mehr Kühlschrank für Ihr Geld“: bis zu 54 Liter mehr Platz im Vergleich zum durchschnittlichen nutzbaren Inhalt der Kühlschränke des Wettbewerbs – das entspricht 198 x 250 g-Packungen Butter!

Hygiene und Sicherheit

- Ergonomisches, einteiliges Design des Türgriffs für einfaches Öffnen und Reinigen
- Hygienische und kontaktlose magnetische, türgesteuerte Abschaltung des Lüfters ohne bewegliche Teile.



Technische Daten



700



700 HALBETÜREN



700 SHORT



820 BROADWAY



1440

Konfigurationen

	700	-	700 HALBETÜREN	-	700 SHORT	-	820 BROADWAY	-	1440	-
Abmessungen (B x T x H) mm	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 2080	-	700 x 855 x 1955	-	820 x 745 x 2060	-	1440 x 855 x 2080	-
Bruttovolumen (Liter)	600	-	600	-	600	-	600	-	1350	-
Kühlung (+1°C/+4°C)	EP700H	A	EP700H2	B	EP700SH	A	EP820HU	D	EP1440H	B
Tiefkühlung (-18°C/-21°C)	EP700L	B	EP700L2	C	EP700SL	B	-	-	EP1440L	D
Glastür*	EP700G	B	-	-	-	-	-	-	EP1440G	B
Anzahl von GN 2/1 Rosten	4	-	4	-	4	-	4	-	8	-
Rostgröße (mm)	530 x 650	-	530 x 650	-	530 x 650	-	530 x 650	-	530 x 650	-



Energieeffizientes Kältemittel R290, eines der umweltfreundlichsten Kältemittel auf dem Markt.

Energieeffizienzklasse**

Bitte beachten Sie – Abmessungen und Temperaturen für Sonderausführungen finden Sie in der Preisliste



* Umgebungstemp. bis 32° C bei Glastür, Hinweis: Beim Fischkühlschrank ist ein Abfluss erforderlich

** Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.

 Erhältliche Optionen



Rückwand aus Edelstahl für Inselanordnung



Nylonbeschichteter Rost GN 2/1



Kippsichere Führungsschienen aus Edelstahl

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



Helicoil Netzkabel



Edelstahlrost GN2/1

Ebenfalls:

- 220V/60Hz/1 Stromversorgung**
- Marine Spezifikation**
- Zentralkälte-Anschluss (ohne Kondensator)**
- 150 mm Füße anstatt Lenkrollen**
- Tür mit Linksanschlag**
- Roste mit höherer Tragkraft**
- Flaschengestell (für 140 Flaschen)**
- Bäckernorm 600x400mm (ohne Roste)**
- Beleuchtung**





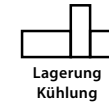
Mit G3 Kühltischen können Speisen ohne lange Wege zubereitet werden, sie sind auf Ihre Anforderungen zugeschnitten und bieten damit eine unerreichte Flexibilität und Qualität

ECOPRO
G3

FOSTER

EcoPro G3 Kühltische

Die nächste Generation der gewerblichen Kühlung



- Wir bieten eine große Auswahl von EcoPro G3 Kühltischen an, damit Sie das richtige Gerät für Sie und Ihr Geschäft finden.

- Von Schubladenkombinationen bis hin zu Saladettenausschnitt – die hochleistungsfähigen gewerblichen Kühlaggregate sind mit energieeffizienten Komponenten speziell für die Gastronomie ausgestattet, um maximale Zuverlässigkeit und minimale Kosten zu gewährleisten.

PURECONTROL

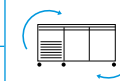
Das Display der Steuerung weist reine LEDs mit InGaN-Technologie auf und erzielt dadurch eine höhere Auflösung, hält länger und verbraucht dabei weniger Strom.

Jetzt mit unserem preisgekrönten **+STAYCLEAR** Kondensator der nächsten Generation!

ENERGIE LABEL A+
EP1/2H
MODELL



Kleinere Stellfläche – durch das kompakte Design passen die G3 Kühltische **auch in Küchen mit sehr beengten Platzverhältnissen** ohne Einbußen bei der Kapazität.



250.000 verschiedene Varianten von Kühltischen erhältlich für Ihre individuellen Anforderungen.



Mit **Foster Shield** können Sie sich darauf verlassen, dass Sie durch die erweiterte Temperaturkontrolle und das hygienische Design die Gefährdung der Lebensmittelsicherheit verhindern



Mit **arretierbaren Lenkrollen** als Standardausstattung, um eine optimale Mobilität zu ermöglichen. Wenn er einmal aufgestellt ist, bewegt er sich nicht mehr.



Effizienter Betrieb auch in heißen Küchen, gemäß ISO Klimaklasse 5 – bis zu einer Umgebungstemperatur von 43 °C.



Jede Menge Innovationen für Küchen mit höchsten Ansprüchen

Innovation

G3 Kühltische sind mit dem neuen und verbesserten +stayclear Kondensator ausgestattet, d. h. sie sind wartungsarm und wesentlich effizienter.



Für die Zukunft gerüstet

Zur Ausstattung gehört auch eine Schnittstelle, welche die Konnektivität in der Zukunft gewährleistet. Diese ermöglicht auch eine Lösung für die Datenaufzeichnung von HACCP-Temperaturdaten, Angaben zum Energieverbrauch und für die Geräteverwaltung.



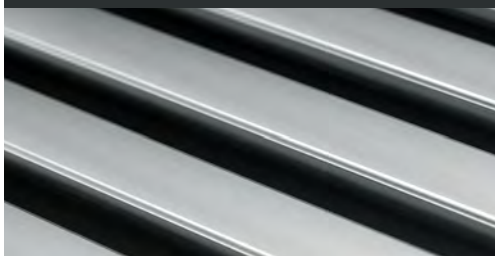
Hygiene

Chrom-Nickel-Stahl 1.4301, der „Goldstandard“ für rostfreien Stahl, und unser hochwertiges Poliersystem sorgen dafür, dass die Stellen abgedeckt sind, die in Küchen am häufigsten berührt werden.



Belüftungssystem „Airlines“

Die Blende mit dem Belüftungssystem „Airlines“ für das Kühlaggregat sorgt nicht nur dafür, dass Ihr hochmodernes Produkt überall eine gute Figur macht, das Kühlsystem bleibt damit auch kühl und effizient.



Robust

Der Einsatz von hochmoderner Faserlaser-Technologie bei der Herstellung gewährleistet präzisere Verbindungen und sorgt dadurch für eine höhere Produktqualität, Leistung und mehr Hygiene.



Lebensmittelsicherheit

Wurde mit Hilfe der „CFD“-Modellierung entwickelt: eine der weltweit modernsten Technologien, die in der Formel 1 und in der Luft- und Raumfahrt verwendet wird, um die Luftbewegung zu verfolgen. Sie sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben.



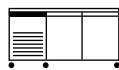
Zusätzlich zu den bereits aufgeführten Funktionen bietet die **Produktreihe G3** noch wesentlich mehr, als auf den ersten Blick von außen erkennbar ist...

- Der niedrige CO₂-Ausstoß – das „natürliche“ Kältemittel aus Kohlenwasserstoff, der niedrige Energieverbrauch sowie die Langlebigkeit und Recyclingfähigkeit des EcoPro G3 tragen zu einem niedrigeren CO₂-Ausstoß Ihres Unternehmens bei.
- Einhängegestell und Türdichtungen sind abnehmbar für eine einfache Reinigung.
- Der Hochleistungs-Cyclopentan-Schaum weist einen höheren thermischen Wirkungsgrad auf und behält seine Isolierwirkung länger bei als herkömmliche Schaumstoffe.
- Selbstschließende Türen tragen zur Beibehaltung einer konstanten Lagertemperatur bei.
- Boden mit gewölbter Ummantelung aus Edelstahl sorgt für eine hochwertige, hygienische und einfach zu reinigende Oberfläche.

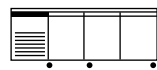
Neu! Durch die Reduzierung der Breite um 50 mm passen G3 Kühltische auch bei sehr beengten Platzverhältnissen ohne Einbußen bei der Kapazität!

Technische Daten

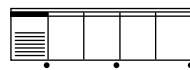
Konfigurationen



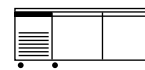
EP1/2



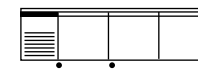
EP1/3



EP1/4



EP2/2



EP2/3

Abmessungen (B x T x H) mm	1365 x 700 x 865	-	1815 x 700 x 865	-	2270 x 700 x 865	-	1775 x 800 x 865	-	2430 x 800 x 865	-
Bruttovolumen (Liter)	280	-	435	-	585	-	495	-	760	-
GN-Format	1/1	-	1/1	-	1/1	-	2/1	-	2/1	-
Anz. Roste	4	-	6	-	8	-	4	-	6	-
Kühlung (+1/+4°C)	EP1/2H	A+	EP1/3H	A	EP1/4H	A	EP2/2H	A	EP2/3H	A
Fleischkühlung (-2/+2°C)	EP1/2M	†	EP1/3M	†	-	-	-	-	-	-
Tiefkühlung (-18/-21°C)	EP1/2L	E	EP1/3L	F	-	-	-	-	-	-

Die Auswahl von Kühltischen

Berücksichtigen Sie vor dem Kauf Ihres Kühltisches die folgenden Aspekte:

- Wo wird Ihr Kühltisch aufgestellt? Wenn es sich um eine Inselanordnung handelt, empfiehlt sich eine Rückwand aus Edelstahl.
- Brauchen Sie eine Aufkantung hinten? Damit kann nichts hinter den Kühltisch fallen.
- Soll der Kühltisch unter einer bestehenden Arbeitsplatte aufgestellt werden? Kühltische sind auch in einer Ausführung ohne Arbeitsplatte erhältlich, wodurch sich die Höhe um 28 mm verringert.



Hydrocarbon Refrigerant



Energieeffizientes Kältemittel R290, eines der umweltfreundlichsten Kältemittel auf dem Markt.

Energieeffizienzklasse*



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

* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.



Verfügbare Optionen

Halbe Schubladen***Drittel-Schubladen*****100 mm Spritzschutz hinten****Saladettenausschnitt*****Saladettenausschnitt mit Abdeckung*****Helicoil Netzkabel****Nylonbeschichtete Roste, GN 1/1 und GN 2/1****GN 1/2 und 2/1 Edelstahlrost****Kippsichere Führungsschienen aus Edelstahl****Ebenfalls:****Rückwand aus Edelstahl für Inselanordnung****Schraubfüße anstatt Lenkrollen****Zwischenstege für GN-Behälter (beim Saladettenausschnitt)****GN-Behälter-Pakete (100 mm tief)****Maschinenfach Rechts****100 mm Füße anstatt Lenkrollen (Höhe: 835 mm bis 865 mm)****150 mm Füße anstatt Lenkrollen (Höhe: 885 mm bis 935 mm)****Schublade für Küchenutensilien****Marine Spezifikation****Zentralkälte-Anschluss (ohne Kondensator)****Ohne Arbeitsplatte****220V/60Hz/1 Stromversorgung***Nur für Pluskühl-ModelleHINWEIS: Bitte geben Sie bei der Bestellung alle benötigten Optionen an





Mit einem Knopfdruck von Kühlung auf
Tiefkühlung wechseln – somit maximale
Flexibilität.

FlexDrawer

FlexDrawer

Innovative und flexible Lösungen von Foster



- Die Foster FlexDrawer, sind eine innovative Ergänzung unserer Kühltschreihe, sie bieten flexible Lagerungslösungen für professionelle Küchen mit höchsten Ansprüchen.



Hochflexibel – durch das intelligente Design unserer Standardausführung passen bis zu 3x GN 1/1 Behälter in der Breite hinein, d. h. der GESAMTE Platz kann genutzt werden.



Für Auftisch-Kochgeräte **wie Fritteusen, Grillpfannen** und Induktionskochfelder geeignet.



Wechsel der Temperatur von Kühlung auf Tiefkühlung mit einem Knopfdruck.



Enorme Tragkraft – Die Schubladenauszüge können Lasten bis zu 200 kg aufnehmen und gewährleisten damit eine unerreichte Qualität.



Und so einfach zu reinigen!
Herausnehmbare, robuste Schubladewannen aus ABS.



Platzsparend – in einer Breite von 775 mm erhältlich.



Der Verkaufsraum kommt zu Ihnen



Sie möchten sehen, wie der FlexDrawer in einer echten Küche funktionieren würde?
Besuchen Sie unseren virtuellen, interaktiven Verkaufsraum unter
fosterrefrigerator.com/showroom

Der FlexDrawer ist so vielseitig – sie können als Arbeitsfläche oder Grillstation verwendet werden, mit Lagerung dort, wo die Speisen zubereitet werden.

Flexibel

Mit einem Knopfdruck von Kühlung auf Tiefkühlung wechseln.



Qualität

Hochwertiger Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 bei alle Oberflächen sorgt für höchste Qualität.



Sicher

Maximale Sicherheit durch absperrbare Schubladen.



Robust

Für Auf Tisch-Kochgeräte wie Fritteusen, Grillpfannen und Induktionskochfelder geeignet.



Technische Daten

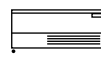
Konfigurationen



FFC6-2



FFC4-2



FFC3-1



FFC2-1

Abmessungen (B x T x H) mm	1100 x 700* x 900 mm	-	775 x 700* x 900 mm	-	1100 x 700* x 600 mm	-	775 x 700* x 600 mm	-
+1/+4°C / -18/-21°C	FFC6-2	C	FFC4-2	C	FFC3-1	C	FFC2-1	C
Anzahl der Schubladen	2	-	2	-	1	-	1	-
Kapazität für GN 1/1 Behälter: (nicht mitinbegriffen)	6 (150 mm tief)	-	4 (150 mm tief)	-	3 (150 mm tief)	-	2 (150 mm tief)	-

*>Fügen Sie 20 mm zur Tiefe hinzu, wenn das Gerät an der Wand stehen soll (Stopper erforderlich, damit die Luft zirkulieren kann – abnehmbar, wenn es nicht an der Wand steht)
Hinweis: Bei Geräten mit 2 Schubladen sind zwei Stecker erforderlich. Max. Tragkraft der Arbeitsplatte: 150 kg

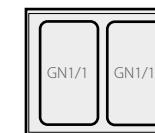
Energieeffizienzklasse **

Behälteranordnung in der Schublade

Mit GN1/1 Behältern

FFC6-2 / FFC3-1

FFC4-2 / FFC2-1





Verfügbare Optionen



GN 1/1 150 mm tiefe Behälter

Ebenfalls:

Vergrößerte Arbeitsplatte

Rückwand aus Edelstahl

ohne Arbeitsplatte nur mit Abdeckplatte (verringert Höhe um 18 mm)

Niedriger Rollensatz (verringert Höhe um 25 mm)

Abdeckplatte und niedriger Rollensatz (verringert Höhe um 43 mm)

Anschlusskabel mit CEE-Stecker

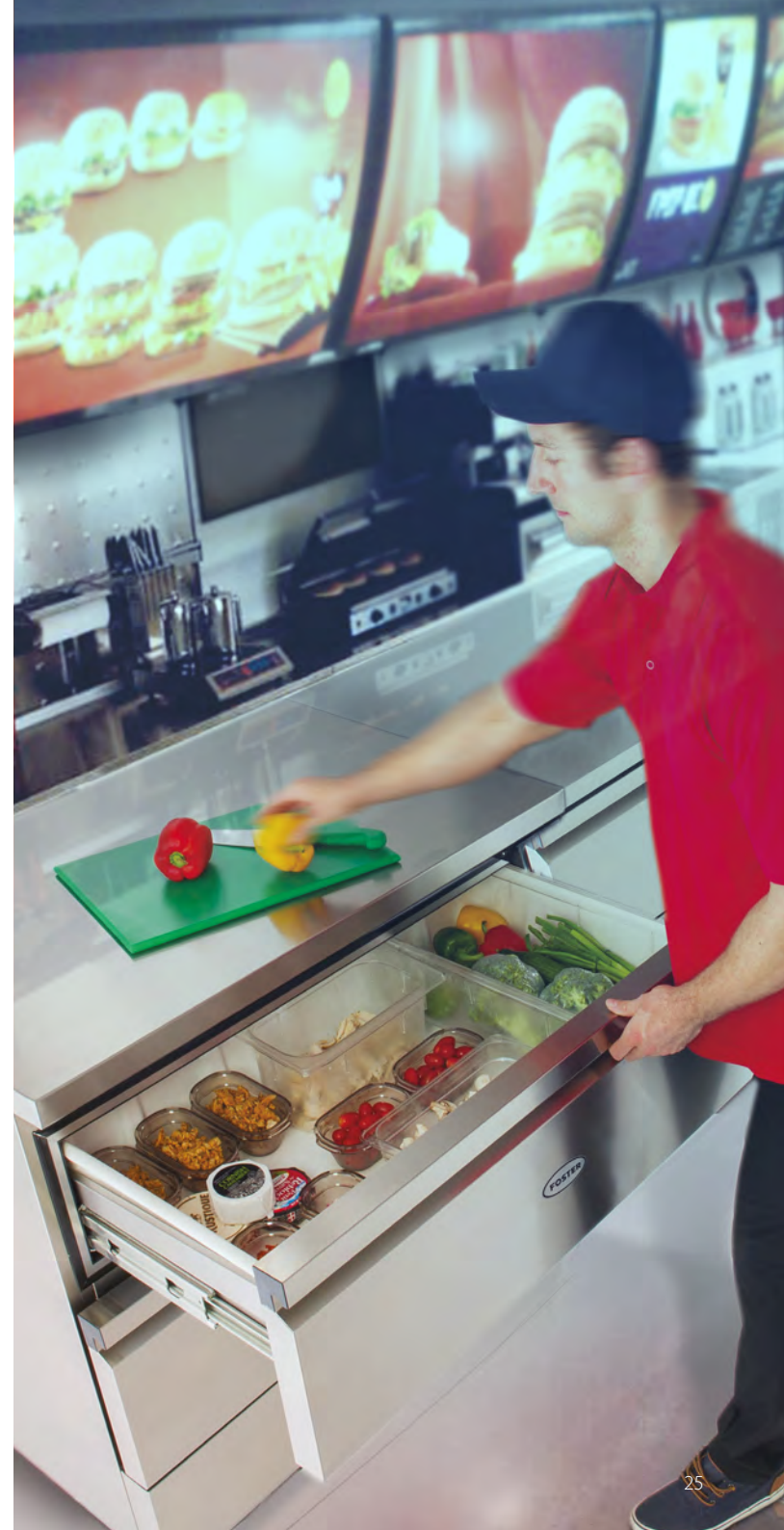
Behälterteiler

Zwischensteg für GN-Behälter

100 mm Spritzschutz hinten

Helicoil-Kabel

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





Diese Kühlgeräte sind so schmal,
dass auch ein zweitüriges
Slimline-Modell durch die meisten
einflügeligen Türen passt.

Slimline

Slimline

Schlanke Bauart mit großer Leistung

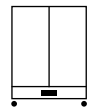
- Die Foster Slimline-Reihe von Kühlschränken kann durch ihr intelligentes Design perfekt in allen kompakten oder ungünstig angeordneten Küchen eingesetzt werden und bietet trotzdem herausragende Lagerkapazität, Stil und Effizienz.

Technische Daten

Konfigurationen



400

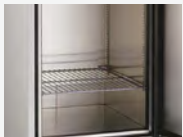


800

Abmessungen (B x T x H) mm	600 x 705 x 1900	-	1200 x 705 x 1900	-
Bruttovolumen (Liter)	400	-	800	-
Anz. Roste	3	-	6	-
Kühlung (+1/+4 °C)	FSL400H	C	FSL800H	D
Kühlschrank mit Glastür (+1/+4 °C)	FSL400G	B	FSL800G	B
Fleischkühlung -2/+2 °C	FSL400M	†	FSL800M	†
Tiefkühlung (-18/-21 °C)	FSL400L	F	FSL800L	F

Energieeffizienzklasse*

Verfügbare Optionen



Nylon-beschichteter Rost

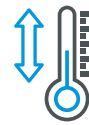


Satz Fachträger

Ebenfalls:

Tür mit Linksanschlag
Beleuchtung

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



Gleichmäßige Temperaturverteilung

und schnelle Wiederherstellung durch bessere Zirkulation der Luft sorgen für die optimale Temperatur, damit Ihre Lebensmittel länger frisch bleiben.

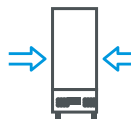


Lagerung
Kühlung

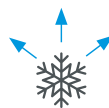


Äußere Oberflächen aus Edelstahl

mit Tür aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 sorgen für eine robuste Konstruktion im täglichen Küchenbetrieb.



So schmal, dass auch das zweitürige Modell durch die meisten einflügeligen Türen passt.



Im Unterbau angebrachtes Kühlsystem

zieht Luft aus dem kühleren Bereich der Küche und gewährleistet einen effizienten Betrieb.



Qualitativ hochwertige Umluftkühlung

für Umgebungstemperatur über 40 °C (ISO Klimaklasse 5).

Ausführung mit Glastür

Modelle mit Glastüren verfügen über eine energieeffiziente LED-Beleuchtung für eine klare Anzeige.



† Die Ökodesign-Richtlinie gilt derzeit nicht für diesen Produkttyp, deshalb kann keine Energieeffizienzklasse angegeben werden
* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.



XTRA
BY FOSTER

Erschwinglich. Zuverlässig. Verfügbar.

XTRA
BY FOSTER



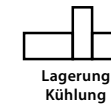
XTRA Schränke und Kühltische

Für Sie gebaut, für Ihr Budget ausgelegt

- Erschwingliche und zuverlässige gewerbliche Kühlung von Foster

Ein komplettes Lieferprogramm von Kühlgeräten mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, auf das Sie sich verlassen können:

- Gastronorm-Schränke mit 600/1300 Liter Inhalt
- Slimline-Schränke mit 400 Liter Inhalt
- Gastronorm-Kühltische mit 2 und 3 Türen



XTRA
BY FOSTER



Erweiterte Funktionen für noch größeren Nutzen!



- Energieeffizientes Kältemittel R290 aus Kohlenwasserstoff für die gesamte Produktreihe erhältlich, damit Sie Energiekosten sparen
- Neu gestalteter Luftstrom im Schrank verbessert die Leistung noch weiter und gewährleistet, dass die Kaltluft zu Ihren Lebensmitteln gelangt



Die XTRA-Reihe



Auf einen Blick

Gastronom Kühlschrank 600 Liter



Gastronom Kühlschrank 1300 Liter



Gastronom Kühltsch, mit zwei Abteilen



Slimline Kühlschrank 400 Liter



Slimline Kühlschrank 400 Liter
mit Glastür



Gastronom Kühltsch, mit drei Abteilen





XTRA von Foster

Mit abnehmbaren Dichtungen für einfache Wartung, Türverriegelung für mehr Sicherheit und Lenkrollen, die das Verschieben zur Reinigung erleichtern.



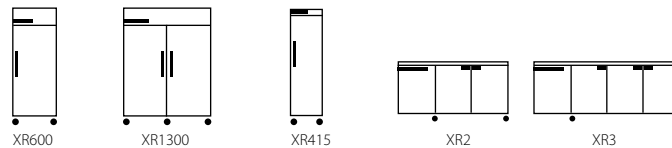
Steuerung

Steuerung mit Mikroprozessor sorgt für einfache und genaue Temperaturregelung



Technische Daten

Konfigurationen



Abmessungen (B x T x H) mm	675 x 850 x 1985	-	1390 x 850 x 1985	-	600 x 660 x 1875	-	1330 x 700 x 855	-	1775 x 700 x 855	-
Bruttovolumen (Liter)	600	-	1300	-	400	-	280	-	435	-
Kühlung (+2°C/+8°C)	XR600H	D	XR1300H	E	-	-	XR2H	C	XR3H	C
Kühlung (+3°C/+5°C)	-	-	-	-	XR415H	E	-	-	-	-
Kühlschrank mit Glastür (+3°C/+5°C)	-	-	-	-	XR415G	B	-	-	-	-
Tiefkühlung (-18°C/-21°C)	XR600L	D	XR1300L	E	XR415L	†	-	-	-	-
Anz. Roste	3 x GN2/1	-	6 x GN2/1	-	4 x (480 x 420 mm) 6 feste beim XR415L	-	2 x GN1/1	-	3 x GN1/1	-

Energieeffizienzklasse*



† Die Ökodesign-Richtlinie gilt derzeit nicht für diesen Produkttyp, deshalb kann keine Energieeffizienzklasse angegeben werden
* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.

Verfügbare Optionen

Zusätzliche nylonbeschichtete Roste mit Führungsschienen, GN 1/1 und 2/1



100 mm Spritzschutz für Kühltische




Schubladen für Kühltische



Ebenfalls:
Rückwände (Edelstahl) für Kühltische
220V/60Hz

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




Lagerung von Lebensmitteln in
Unterbaukühlschränken sorgt für
eine praktische und effiziente Küche.

Unterbaukühlschränke


Unterbaukühlschränke

- Mit diesen praktischen und robusten Unterbaukühlschränken können Produkte dort gelagert werden, wo sie benötigt werden – d.h., wo Speisen zubereitet werden.
- Unterbaukühlung eignet sich besonders für Küchen mit beengten Platzverhältnissen, da weniger Platz unter dem Arbeitstisch für die Kühlagerung benötigt wird.
- Kühlsysteme mit Frontbelüftung bei allen Modellen, dadurch ist die Produktreihe für umschlossene Bereiche geeignet.

 Für die Modelle 150, 200 und 360 ist die Ausführung mit Glastür ebenfalls erhältlich.

 Hydrocarbon Refrigerant

 Lagerung Kühlung

 Platzsparende Modelle 120 und 240 GN 1/1 Lagerung mit geringem Platzbedarf.



Technische Daten

Konfigurationen



120



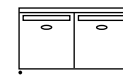
150



200



240



360

Abmessungen (B x T x H) mm	440 x 745 x 895	-	605 x 640 x 830	-	684 x 755 x 824	-	870 x 745 x 895	-	1217 x 755 x 824	-
Bruttovolumen (Liter)	120	-	150	-	200	-	240	-	360	-
Anz. Roste	2	-	2	-	2	-	4	-	4	-
Kühlung (+3/+5°C)	-	-	HR150	A+	HR200	B	-	-	HR360	B
Kühlung (+3/+5°C)	-	-	HR1502D*	A+	-	-	-	-	-	-
Kühlung (+3/+5°C)	-	-	HR1503D**	A+	-	-	-	-	-	-
Kühlschrank mit Glastür (+3/+5 °C)	-	-	HR150G	A	HR200G	A	-	-	HR360G	B
Kühlung (+1/+4°C)	HR120	A	-	-	-	-	HR240	C	-	-
Tiefkühlung (-18/-21°C)	LR120	E	LR150	†	LR200	G	LR240	G	LR360	F

Energieeffizienzklasse***

*Modell mit 2 Schubladen. **Modell mit 3 Schubladen.

  **Verfügbare Optionen**

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

Nur für Pluskühl-Modelle

Zusätzliches nylonbeschichtetes Rost

Ebenfalls:

Tür mit Linksanschlag
220V/60Hz (auf Anfrage)

A+

Die hocheffizienten Ausführungen des HR150 mit Energielabel „A+“ und **zwei oder drei Schubladen** vereinfachen den Zugang zu den Lagerbeständen.



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

*** Basiert auf Standardausführung des Kältemittels Kohlenwasserstoff. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.

Niedrige Kühltische

Stark beanspruchte Kochgeräte können sich auf die Unterstützung der niedrigen Kühltische von Foster verlassen.



- Unterbaukühlschränke werden an der Kochstelle eingesetzt und bieten damit einen Unterbau für Holzkohलगrills, Grillpfannen oder Bratplatten. Ideal für Schnellrestaurants oder Live-Cooking, da sie eine Kühllagerung unter der Kochstelle bieten.

Technische Daten

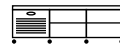
Konfigurationen



LL2/1HD



LL2//1HDRW



LL2/4H

Abmessungen (B x T x H) mm	1245 x 800 x 645	-	1030 x 800 x 645	-	1900 x 800 x 645	-
Anzahl der Schubladen	2	-	2	-	4	-
Kühlung (+1/+4°C)	LL2/1HD	C	LL2//1HDRW	C	LL2/4H	C

Energieeffizienzklasse*

Tragkraft bis zu 300 kg (gleichmäßig verteilt)
– von unschätzbarem Wert für alle Front-Cooking Stationen.

Robuste Bauart
strapazierfähige Griffe für den ständigen Gebrauch.



Manövrierfähigkeit
Alle Modelle verfügen über absperrbare Schubladen und arretierbare Lenkrollen als Standardausstattung.

Konfigurationen
Wahl zwischen zwei oder vier Edelstahl Schubladen.

Verfügbare Optionen

100 mm Spritzschutz hinten

Ebenfalls:
100 mm Füße anstatt Lenkrollen

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



* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.



Gastronorm Einfahrkühlschränke

Einfahrkühlschränke bieten eine Kühlung auf einem Wagen



- Zur schnellen und einfachen Lagerung von größeren Mengen von gekühlten oder zubereiteten Speisen.

Ausführung mit Glastür

Mit einer Glastür sehen Sie, ohne die Tür zu öffnen, ob das Gerät in Betrieb ist und was sich auf dem Wagen befindet. Das spart wertvolle Zeit in der Gastronomie.



Branchenführendes Design

Branchenführendes Design bietet maximale Lagerkapazität bei kleinstmöglicher Stellfläche.



Technische Daten



GRL1H

Konfigurationen

Abmessungen (B x T x H) mm	865 x 940 x 2240
Wagenkapazität:	1 (GN2/1)
Kühlung +1/+4°C	GRL1H

Verfügbare Optionen

- Rückwand aus Edelstahl 1.4301 für Inselanordnung**
- Edelstahl-Trolleys** (Roste nicht mit inbegriffen)
- 20x GN 2/1 Einschübe
- 20x GN 1/1 Einschübe
- Beleuchtung**
- Zentralkälte-Anschluss (ohne Kondensator)**
- Tür mit Linksanschlag**

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



Einfahrkühlung sorgt für minimale Handhabung der Lebensmittel und dadurch für **bessere Hygiene und Lebensmittelsicherheit.**

Eine Reihe von Trolleys, Rosten und GN-Behältern sind erhältlich.



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

Wärmeschränke

Mobile Schränke sind ideal für den Transport von warmen Speisen zu der Stelle, an der sie serviert werden.



Technische Daten



FHC291



FHC540

Konfigurationen

Abmessungen (B x T x H) mm	515 x 780 x 1600	720 x 900 x 1600
Bruttovolumen (Liter)	291	540
Anzahl von GN 1/1 Rosten (nicht mit inbegriffen)	20	20
Beheizt +70°/+85°C	FHC291XM	FHC540XM

Mobilität

Mit Griffen rechts, links und an der Rückseite.



Verfügbare Optionen

Nylonbeschichteter Rost GN 1/1 und 2/1



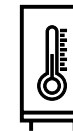
HINWEIS: Bitte geben Sie bei der Bestellung alle benötigten Optionen an

Ebenfalls:

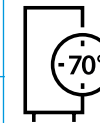
220V/60Hz

Glastür

Verstärkte Bodenplatte mit 4 Lenkrollen



Das mechanische Thermostat zeigt die Temperatur auch an, wenn das Gerät ausgeschaltet ist, d. h. es eignet sich besonders für den mobilen Einsatz.



Kann +70 °C bis zu einer Stunde ohne Stromversorgung beibehalten (hängt von Art und Menge der Lebensmittel ab).



Mit Griffen und Lenkrollen für einfachen Transport.

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

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

Zubereitung

Zubereitung

Wenn Sie alles in Ihrer Nähe benötigen

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

Sichere Lagerung von Lebensmitteln

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



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



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



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



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



Energiesparendes natürliches Kältemittel R290 als Standardausstattung.



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



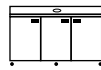
Technische Daten

Zubereitungskühltheke

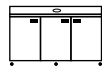
Konfigurationen



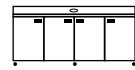
FPS2



FPS3



FPS1/3**



FPS4



HR360FT

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



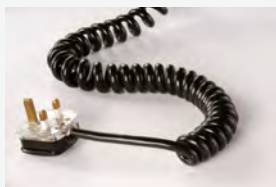
Verfügbare Optionen

Halbe Schubladen

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



Helicoil Netzkabel



Nylonbeschichteter Rost



Nachtabdeckung mit Scharnier



Satz Rostträger



GN-Behälter-Pakete

150 mm tiefe 1/3 Edelstahlbehälter



Ebenfalls:

Rückwand aus Edelstahl 1.4301 für Inselanordnung

Aufsatz-Krümellade

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

Ausschnitt für Soßenbehälter

Arbeitsplatte aus Granit

Kondensator-Temperaturfühler

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

Behälterkühler



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



Konfigurationen für Behälterkühler

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

Verfügbare Optionen

Wandhalterungen

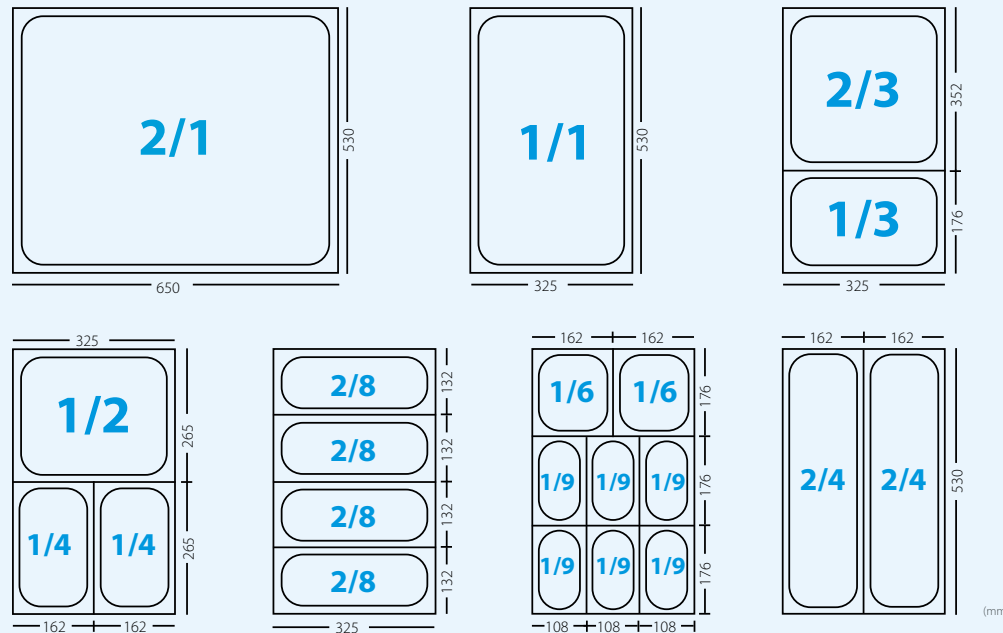
Zwischenstege für 1/6- oder 1/9-Behälter

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

GN-Behältergrößen (Gastronom)



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




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


XTRA Zubereitungskühltheken




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




Als Zubereitungskühltheken oder Saladette erhältlich mit zwei oder drei Türen.




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




Kompakte Bauweise mit maximaler Kapazität, passend für jede Betriebsgröße.




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

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



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



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



Wird mit **umweltfreundlichem** Kältemittel R600a, einem natürlichen Kohlenwasserstoff, geliefert.

Sichere Lagerung von Lebensmitteln

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



Qualität und Zuverlässigkeit

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



Modell XRP mit erhöhter Behälterkühlung



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

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

Modell XRS als Saladette

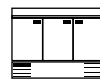


Technische Daten

Zubereitungskühltheke
Konfigurationen



XRP2H



XRP3H



XRS2H



XRS3H

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

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

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

Ergonomische Gestaltung

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





Experten für
Schnellkühlen und
Schockfrosten seit 1973.

Schnellkühler,
Schockfroster und
Auftauschränke.

FOSTER

50:59

Schnellkühler, Schockfroster und Auftauschränke



Unentbehrlich in gewerblichen Küchen.

- Die Foster-Produktreihe mit Touchpad optimiert den Zustand, Geschmack und die Beschaffenheit Ihrer Lebensmittel.

*** Die Standardausführung unserer neu gestalteten Schnellkühler verfügen über eine zusätzliche **Schockfrost-Kapazität für gelegentliches Einfrieren für maximale Flexibilität**



Einfach drücken und los geht's! Dank dem intuitiven, benutzerfreundlichen Bedienfeld besteht keine **Verwechslungsgefahr wie bei anderen Schnellkühlern**

- **Eindeutige Farbkennzeichnung** zur Anzeige des Programmstatus
- Automatische Auswahl des Modus – Zeitgesteuert oder per Kerntemperaturfühler
- Automatische Beibehaltung der Temperatur nach Abschluss des Zyklus



Seit 1973 führend in der Branche bei der Einhaltung der Hygienevorschriften, **bewahrt die Qualität Ihrer Lebensmittel und reduziert Lebensmittelabfälle**



Prozesskühlung



Hochwertiger Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 innen und außen: der „Goldstandard“ für leistungsfähige Oberflächen **gewährleistet eine hohe Qualität**



Übertrifft Ihre Erwartungen in Bezug auf Qualität – **Schnellkühlen** von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten bei einer Ausgangstemperatur von bis zu 90 °C – **Schockfrost**en von +70 °C auf -18 °C in unter 240 Minuten

Einfahr-Schnellkühler/Schockfroster



RBCT 20-60

Sondermodell zur Aufnahme des Rational 201 Hordengestellwagen (iCombi und SCC) mit einer Schnellkühlkapazität von 60 kg*



BCCFT RI 1

Für 1/1 Regalwagen geeignet, Schnellkühlkapazität von 75 kg und gelegentliches Schockfrost von bis zu 15 kg.

Kontrolliertes Auftauen

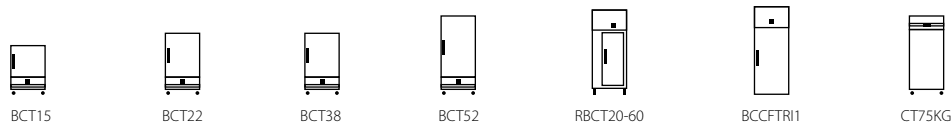
Taut 70 kg Lebensmittel kontrolliert in 7 bis 10 Stunden sicher auf +1/+4 °C auf.



* Passende Führungsschienen für Rational SCC und iCombi im Lieferumfang enthalten

Technische Daten

Konfigurationen



Abmessungen (B x T x H) mm	BCT15	BCT22	BCT38	BCT52	RBCT20-60	BCCFTRI1	CT75KG
GN 1/1 Rostpositionen	5	6	10	14	-	-	-
GN 2/1 Roste	-	-	-	-	-	-	10 (mit inbegriffen)
Wagenkapazität:	-	-	-	-	1 x Rational 201	1 x (680x640x1825)	-
Schnellkühler	-	-	-	-	RBCT20-60**	-	-
Schnellkühler/Schockfroster	BCT15-7	BCT22-12	BCT38-18	BCT52-26	-	BCCFTRI1***	-
ausgewiesener Schockfroster	BFT15	BCT22	BFT38	BFT52	-	-	-
Kontrolliertes Auftauen	-	-	-	-	-	-	CT75KG

*Bitte fügen Sie 55 mm zur Tiefe hinzu für den Abstandshalter. ** Der RBCT20-60 ist entweder als steckerfertiges Gerät (mit Kältemaschine) oder als zentralgekühlte Version (für den Anschluss an eine externe Kältemaschine) erhältlich. *** Der BCCFTRI1 ist nur als zentralgekühlte Version erhältlich.

Verfügbare Optionen

Für Schrankmodelle

Tür mit Linksanschlag

Nylonbeschichteter Rost GN1/1

Edelstahlrost GN 1/1

HACCP-Datenaufzeichnung mittels USB-Stick

Ohne Kältemaschine für den Zentralkälte-Anschluss

Marinefüße

Andere Spannungen 220/60/1 Stromversorgung optional Hinweis: BCT52 400/50/3 440/60/3

Multi-Gestell

(für GN 1/1 und Bäckernorm 600x400mm)

Für Einfahrmodelle

Tür mit Linksanschlag

Rückwand aus Edelstahl 1.4301 für BCCFTRI1

Fußverlängerung für RBCT20-60 (erhöht die Höhe um 65 mm)

RS485 Schnittstelle für HACCP Datenaufzeichnung

Software für HACCP Datenaufzeichnung

Passende Führungsschienen für Rational SCC und iCombi im Lieferumfang enthalten

Hinweis: Rational iCombi fällt 25 mm höher aus



Die Produktreihe BCT – Schnellkühler, die für das gelegentliche Schockfrosten geeignet sind.

Die neu gestaltete Produktreihe von Foster umfasst eine Kapazität für gelegentliches Schockfrosten, die durch einen Eingang der Produktbezeichnung angegeben wird:

BCT38-18

BCT = Schnellkühler mit Touchpad
38 = Schnellkühlkapazität von 38 kg
18 = Kapazität von 18 kg für gelegentliches Schockfrosten

Die Produktreihe ist nur für „gelegentliches Schockfrosten“ geeignet, da sie nicht mit einer automatischen Abtauung ausgestattet ist. Anwender, die regelmäßiges Schockfrosten benötigen, sollten auf unserer Produktreihe BFT zurückgreifen. Die Produktreihe bietet eine Schnellkühlkapazität von +70 °C auf +3 °C in unter 90 Minuten innerhalb der technischen Daten.



Die Produktreihe BFT – Ausgewiesene Schockfroster

Foster bietet eine Reihe von ausgewiesenen Schockfrosten mit einer Tiefkühlkapazität von +70 °C auf -18 °C in unter 240 Minuten innerhalb der technischen Daten an.

BFT38

BFT = Schockfroster mit Touchpad
38 = Schockfrosterkapazität von 38 kg

Selbstverständlich kann die Produktreihe BFT bei Bedarf auch als Schnellkühler verwendet werden.



Modulare Schnellkühler & Schockfroster

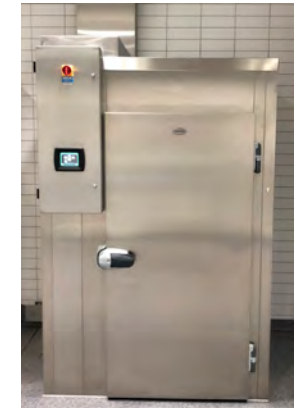


- Umfassende Produktreihe von modularen Schnellkühlern und Schockfroster mit großer Kapazität, die auch in Küchen mit höchsten Ansprüchen, in denen viel los ist, problemlos mithalten können.
- Für die meisten Standardtrolleys und Regalwagen geeignet, mit einer Schnellkühlkapazität von 75 kg bis 250 kg sowie einer Schockfrostkapaazität bei den MBCF-Modellen.



Einfach drücken und los geht's! Dank dem intuitiven, benutzerfreundlichen Bedienfeld besteht keine **Verwechslungsgefahr wie bei anderen Schnellkühlern**

- **Eindeutige Farbkennzeichnung** zur Anzeige des Programmstatus
- Automatische Auswahl des Modus – Zeitgesteuert oder per Kerntemperaturfühler
- Automatische Beibehaltung der Temperatur nach Abschluss des Zyklus



Technische Daten

Konfigurationen



MBCT75



MBCT100



MBCT150



MBCT250

Kapazität	75 kg	100 kg	150 kg	250 kg
Wagenkapazität:	1	1	1	2
Schnellkühler	MBCT75	MBCT100	MBCT150	MBCT250
Schnellkühler/Schockfroster	MBCFT75	MBCFT100	MBCFT150	MBCFT250
Abmessungen für Modelle mit Standard-Türen (B x T x H) mm	1350 x 1330* x 2350	1350 x 1330* x 2350	1350 x 1330* x 2350	1350 x 2330** x 2350
Schnellkühler – Türbreite 900 mm	MBCT75W	MBCT100W	MBCT150W	MBCT250W
Schnellkühler/Schockfroster – Türbreite 900 mm	MBCFT75W	MBCFT100W	MBCFT150W	MBCFT250W
Abmessungen für Modelle mit 900 mm-Tür (B x T x H) mm	1550 x 1330* x 2350	1550 x 1330* x 2350	1550 x 1330* x 2350	1550 x 2330** x 2350
Stromversorgung	230/50/1	230/50/1	230/50/1	230/50/1

**Tiefe ohne Bedienfeld 1200 mm. **Tiefe ohne Bedienfeld 2200 mm.

Verfügbare Optionen

- **Panele mit weißer Kunststoffbeschichtung und weißem Bedienfeld**
- **Panele mit weißer Kunststoffbeschichtung und Bedienfeld aus Edelstahl**
- **Panele aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 und Bedienfeld aus Edelstahl**
- **Bedienfeld aus Edelstahl**
- **Durchfahroptionen**

- **RS485 Schnittstelle für HACCP Datenaufzeichnung**
- **Software für HACCP Datenaufzeichnung**
- **Bedienfeld mit thermostatischer Anti-Kondensat-Heizung**
- **Option mit 3 Kerntemperaturfühlern**
- **GN2/1 Edelstahl-Regalwagen mit 20 Einschüben**
- **GN1/1 Edelstahl-Regalwagen mit 20 Einschüben**

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



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

XTRA Schnellkühler/Schockfroster

Für Sie gebaut, für Ihr Budget ausgelegt.



Ein komplettes Lieferprogramm von Geräten mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis, auf das Sie sich verlassen können:

- Wirtschaftliche Schnellkühler/Schockfroster mit 10 – 80 kg Inhalt



Die XTRA-Reihe

Auf einen Blick

Kapazität 10 kg und 20 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität 35 kg und 45 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität 60 kg und 80 kg
Schnellkühler/
Schockfroster



Kapazität

75 mm Abstand zwischen den Rosten der XTRA Schockkühler maximiert die Kapazität.









Schnellkühlen

Die Schnellkühler-Produktreihe verfügt über die Programmieroptionen „Hard Chill“ und „Soft Chill“ zur Kühlung von Lebensmitteln von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten innerhalb der technischen Daten.



Technische Daten

Konfigurationen

	 XR10BCF	 XR20BCF	 XR35BCF	 XR45BCF	 XR60BCF	 XR80BCF
Abmessungen (B x T x H) mm	755 x 700 x 880	755 x 700 x 880	755 x 700 x 1535	755 x 700 x 1535	755 x 700 x 1810	755 x 700 x 1810
Schnellkühlkapazität (kg)	12	20	35	45	60	80
Schockfrostkapaazität (kg)	6	12	15	20	25	40
Anz. Roste	5 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	5 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	10 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	10 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	13 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)	13 x GN1/1 (nicht mitinbegriffen)



† Die Ökodesign-Richtlinie gilt derzeit nicht für diesen Produkttyp, deshalb kann keine Energieeffizienzklasse angegeben werden. Schnellkühler/Schockfroster erfüllen die Anforderungen von EN ISO 22042:2021.



Präsentieren Ihre
Produkte perfekt

Multideck-
Kühlregale

Multideck-Kühlregale

Leistungsfähige, stilvolle Kühlregale



Kühlregale

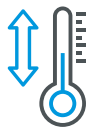
- Von kleinen Lebensmittelläden und Cafés bis hin zu Bäckereien und Supermärkten – die Multideck-Kühlregale von Foster sind in zwei Produktreihen erhältlich, diese bieten die perfekte Lösung für alle Preisklassen und alle möglichen Anwendungen.



Mit den optionalen rahmenlosen Türen aus Acryl **sparen Sie bis zu 55 % Energie**



Helle LED-Beleuchtung hält 10mal länger als Neonbeleuchtung und spart Ihnen Geld.



Mit Hilfe modernster „CFD“-Modellierungstechnologie entwickelt, damit die **Temperatur wirklich beibehalten** wird und die Lebensmittel dadurch länger frisch bleiben



Riesige Kapazität – Foster Multideck-Kühlregale sind eine Klasse für sich:

- In die Slimline-Multideck-Kühlregale passen trotz der schmalen Stellfläche 3 Sandwich-Pakete hintereinander
- In die Pro-Multideck-Kühlregale passen 7 Colaflaschen auf 5 Etagen hintereinander



Vergrößertes, dickes Sicherheitsglas für eine größere Auslage und mehr Sicherheit.

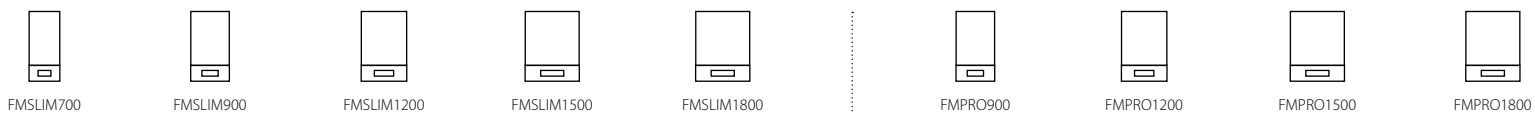
Absperrender Sicherheits-Rolladen

Absperrender Sicherheits-Rolladen für die Produktreihe RF erhältlich - für eine sichere Lagerung in der Nacht.



Technische Daten

Konfigurationen



Modell mit Nachttollo	FMSLIM700NG	FMSLIM900NG	FMSLIM1200NG	FMSLIM1500NG	FMSLIM1800NG
Abmessungen für NG (Modelle mit Nachttollo) in mm (B x T x H)	695 x 680 x 1780	895 x 680 x 1780	1195 x 680 x 1780	1495 x 680 x 1780	1795 x 680 x 1780
Modell mit Sicherheits-Rollladen	FMSLIM700RF	FMSLIM900RF	FMSLIM1200RF	FMSLIM1500RF	FMSLIM1800RF
Abmessungen für RF (Modelle mit Sicherheits-Rollladen) in mm (B x T x H)	695 x 725 x 1860	895 x 725 x 1860	1195 x 725 x 1860	1495 x 725 x 1860	1795 x 725 x 1860
Kapazität für 330 ml Getränkedosen (ein-/zweilagig)	216 / 432	288 / 576	384 / 768	504 / 1008	624 / 1248
Anzahl der Roste (inkl. Boden)	4	4	4	4	4

FMPRO900NG	FMPRO1200NG	FMPRO1500NG	FMPRO1800NG
895 x 735 x 1960	1195 x 735 x 1960	1495 x 735 x 1960	1795 x 735 x 1960
FMPRO900RF	FMPRO1200RF	FMPRO1500RF	FMPRO1800RF
895 x 775 x 2040	1195 x 775 x 2040	1495 x 775 x 2040	1795 x 775 x 2040
420 / 840	560 / 1120	735 / 1470	910 / 1820
5	5	5	5

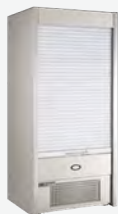
Fügen Sie 20 mm für den Abstandshalter zur Tiefe hinzu, wenn das Regal an der Wand stehen soll (damit die Luft zirkulieren kann - abnehmbar, wenn es nicht an der Wand steht)

Verfügbare Ausführungen

Nachttollo und Seitenteile mit Panorama-Glaseinsatz



Sicherheits-Rollladen mit massiven Seitenteilen



Verfügbare Optionen

Rahmenlose Türen aus Acrylglas



Beleuchtung unter den Regalauslagen



Auflagen und Auflagewinkel aus Edelstahl



Point of Sale


Preisschienen gehören bei allen Modellen zur Standardausstattung



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







Unsere patentierten Eiswürfel halten länger, damit Ihre Kunden ihre Getränke im optimalen Zustand genießen können.

Eiswürfelbereiter

FOSTER


Eiswürfelbereiter


Unsere Eiswürfelbereiter setzen innovative Technologie für kristallklare Eiswürfel ein, die in den Getränken Ihrer Kunden länger halten

- Sieben Modelle von Eiswürfelbereitern mit einer Leistung von 20 bis 290 kg.
- Modulare Flockeneisbereiter erzeugen sauberes Flockeneis und sind mit einer Leistung von 120 bis 220 kg erhältlich.
- Eisspender/Etageneisbereiter mit einer Kapazität von 200–300 Getränken pro Tag.






 **Durch die patentierte Form** klebt das Eis im Eiswürfelbereiter weniger zusammen und es ist härter.

 Das Sprühsystem **erzeugt kristallklare Eiswürfel**, die in kalten Getränken länger halten.


Innovation

Ergonomischer, lebensmittelechter, einschiebbarer Deckel erleichtert den Zugang zu den Eiswürfeln.



Belüftungssystem an der Vorderseite

Durch das Belüftungssystem an der Vorderseite werden der Energieverbrauch und der Platzbedarf des Eiswürfelbereiters erheblich reduziert.



Technische Daten

Konfigurationen



	FS20	FS40	FS50	FS90	F132+SB105	F132+SB205	F202+SB205	F202+SB305	F302+SB205	F302+SB305	FMIF120
Abmessungen (B x T x H) mm	340 x 480 x 600	500 x 540 x 690	500 x 580 x 800	700 x 580 x 995	570 x 810 x 1635	850 x 810 x 1670	850 x 810 x 1670	1078 x 870 x 1590	850 x 810 x 1670	1078 x 870 x 1590	500 x 600 x 695
Leistung pro 24 Stunden	20 kg	37 kg	47 kg	82 kg	138 kg	138 kg	220 kg	220 kg	290 kg	290 kg	110 kg
Behälterkapazität	6,5 kg	15 kg	22 kg	42 kg	100 kg	150 kg	150 kg	210 kg	150 kg	210 kg	27 kg

Hinweis: 150 mm Abstand auf beiden Seiten erforderlich für Luftstrom. >Die angegebenen Leistungswerte basieren auf einer Wassertemp. von 10°C und einer Umgebungtemp. von 21°C. Maximale Umgebungstemperatur 40 °C und Wassertemperatur 35 °C

Verfügbare Optionen

Kondensatpumpe
Everpure-Satz aus Filter, Filterpatrone + -kopf
Everpure-Montagesatz für Wasserfilter + Ionisierer

Ionisierung
Satz höhenverstellbarer Füße
220V/60Hz

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







By Appointment to
Ihrer Majesty Queen Elizabeth II (Hoflieferant ihrer
Majestät der Königin Elizabeth II.)
Lieferant von Kühlgeräten für die Gastronomie
Foster Refrigerator, King's Lynn



Unternehmenssitz

Foster Refrigerator
Oldmedow Road
King's Lynn
Norfolk
PE30 4JU
GROßBRITANNIEN

Tel: **0781 990784 0**
Email: info@foster-de.com

fosterrefrigerator.com

division of ITW



Leitfaden für die Produktauswahl Foster - Literatur Code: 2591