

Innovation 2016: Le condenseur +Stayclear



+stayclear



Innovation
2016

Innovation Foster :
Le nouveau condenseur +stayclear accroît les performances techniques des armoires EPROG2!

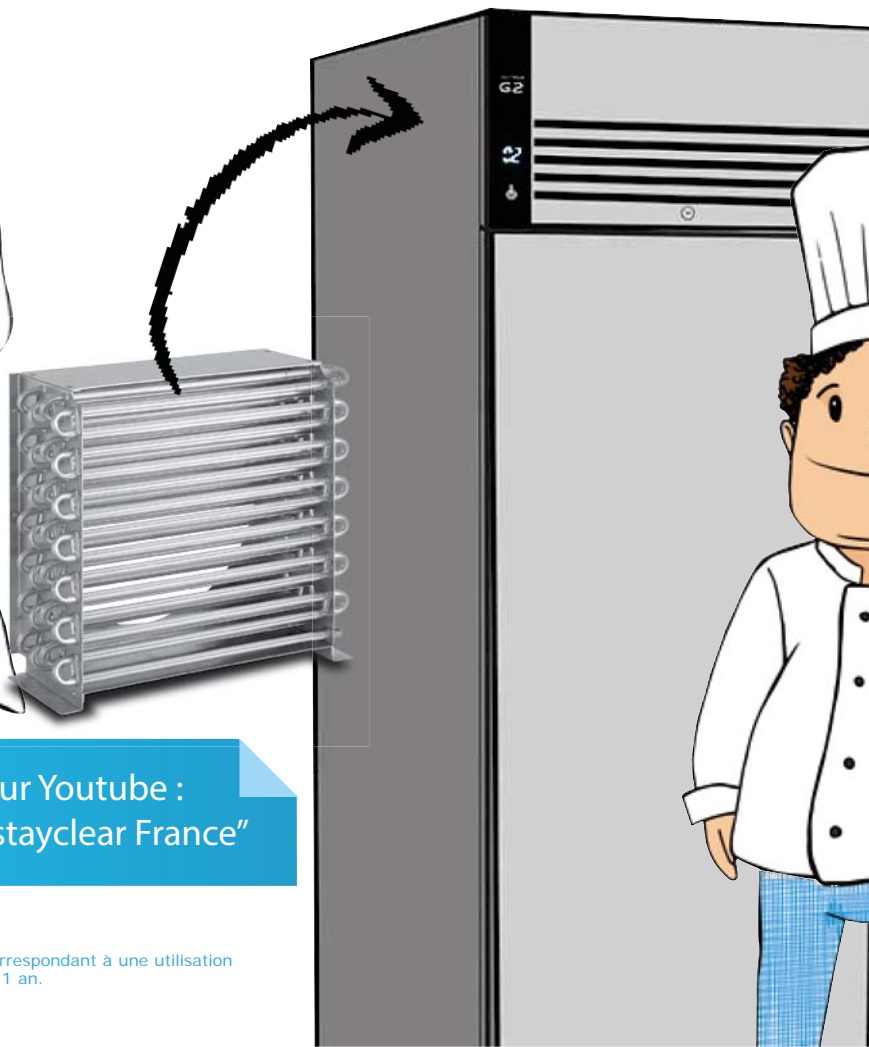


+ PERFORMANT : +stayclear consomme moins d'électricité qu'un condenseur classique :
-19.1% dès sa première utilisation et -35.8% au bout d'un an*.

+ ROBUSTE : L'armoire équipée d'un condenseur +stayclear fonctionnera 3 fois plus longtemps entre 2 entretiens.

+ FIABLE : Un condenseur traditionnel à ailettes perd 94.7% de son débit d'air après 1 an*, contre 16.3% pour +stayclear. Un condenseur bien ventilé garantit un refroidissement optimal du circuit frigorifique et une moindre sollicitation des composants. Les défaillances sont moins fréquentes, l'appareil est plus efficace plus longtemps

+ ECONOMIQUE : +stayclear permet de réduire les coûts de fonctionnement: Moins d'entretien, moins de pannes, une consommations électrique stable.



Plus d'infos en vidéo sur Youtube :
"Foster Refrigerator +stayclear France"

Innovation 2016: Le condenseur +Stayclear

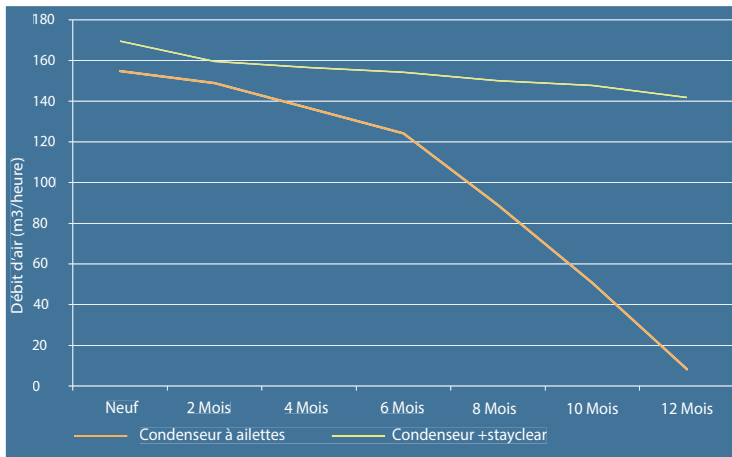


+stayclear



Preuves à l'appui*:

EFFICACITE



A l'issue d'un an* d'utilisation, le débit d'air de +stayclear s'est maintenu, contrairement au condenseur à ailettes traditionnel dont les performances chutent jusqu'à son obstruction quasi totale.

ENCRASSEMENT

Avant

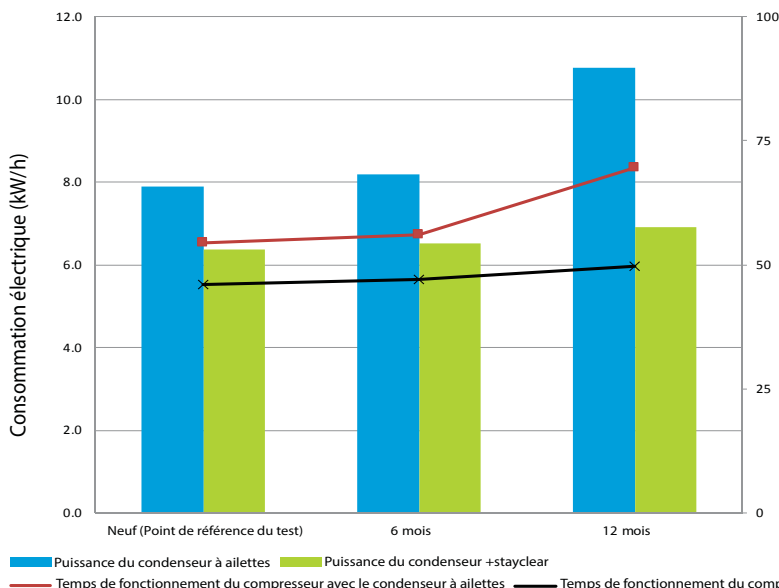


Après 1 an*



Passé un an*, les photos indiquent clairement que le condenseur à ailettes est obstrué et qu'il sera impossible de le nettoyer entièrement.

En revanche +stayclear n'est encrassé qu'en surface, l'intérieur du condenseur n'est pas bouché. Les échanges thermiques sont toujours possibles.



USURE

Les performances du compresseur suivent celles du condenseur.

Après un an*, la consommation électrique de +stayclear est restée stable alors que celle du condenseur à ailettes a considérablement augmenté. L'usure des composants est donc beaucoup plus élevée avec un condenseur traditionnel qu'avec +stayclear.

*Tests effectués selon un protocole interne correspondant à une utilisation standard dans une cuisine professionnelle sur 1 an.