



Cellules de refroidissement et de congélation à chariots



cellules de refroidissement rapide à chariots qualité & sécurité alimentaire



● BCCF RI 1



● MBC 7.5 ● MBC 10.0 ● MBC 15.0



● MBC 25.0

Parmi les nombreuses innovations :

*simple comme
bonjour ...*



La nouvelle gamme de cellules Foster a été imaginée la plus simple à utiliser possible.

Pas de touches, pas d'affichage compliqué ... Même l'utilisateur inexpérimenté peut s'en servir en quelques secondes.

Tournez le bouton pour choisir le programme voulu, appuyez une fois et c'est parti ...

Il n'y a vraiment rien de plus simple !

*la protection de
surface*



La cellule Foster veille de près sur les qualités organoleptiques (goût, apparence, texture et valeur nutritionnelle) de votre production.

Même les mets les plus délicats peuvent être refroidis sans risque d'altération d'aspect ni déshydratation grâce à la technologie Circulair™ : l'air chaud qui émane des aliments est aspiré horizontalement vers l'évaporateur évitant ainsi les phénomènes de croûtage.

En plus, trois modes de fonctionnement pré-programmés permettent de répondre à la quasi-totalité des besoins. Et comme si cela ne suffisait pas déjà, trois programmes supplémentaires sont à votre disposition si vous souhaitez créer des applications sur mesure.

*une gamme qui
s'adapte partout*

Composée de cinq modèles refroidissement, la nouvelle gamme Foster couvre tous les besoins entre 70 et 350 kg de traitement par cycle.

Aussi les nouvelles cellules Foster trouvent leur place partout – en restauration commerciale comme en collectivité.

Foster vous offre deux revêtements au choix :

PVC blanc qualité alimentaire (la solution idéale lorsque votre cellule doit s'intégrer dans une chambre froide de stockage de produits finis par exemple) ou acier inoxydable AISI 304.

En plus, les cellules Foster* peuvent être fournies sans sol isolé pour pose directe sur le carrelage de la cuisine – ce qui est plus qu'appréciable pour le nettoyage.

Le choix entre un passage de porte de 700 ou de 900 mm permet à toutes les cellules Foster* de recevoir même les chariots de four les plus encombrants

* sauf modèle mono-coque BCCF RI 1

*et bien d'autres
avantages encore*

Performance et simplicité – les deux mots clef qui disent tout.

Traitement possible dès 90°C – pour stopper les effets de l'évaporation dès les premiers instants.

Un affichage clair vous informe de l'avancement du programme à chaque instant.

Cycle de refroidissement raccourci de 110 minutes à 90 minutes permettant à la fois un gain de temps et une économie d'énergie.

Faible niveau sonore.

Composants recyclables à plus de 98 %.

Construction robuste.

Solutions HACCP par liaison infra-rouge et imprimante portative ou raccordement sur PC au choix avec logiciel de traitement des données.



Foster présente la technologie
qui va vraiment vous simplifier la
vie ...



Appuyez une fois & c'est parti !

« Simplicité » est le maître mot. Tournez le bouton, choisissez votre programme et appuyez. Il n'y a rien de plus simple !



Des programmes simples pré-définis

Tous les modèles offrent les programmes pré-définis suivants :

Pré-refroidissement

Une mise en froid rapide qui permettra les meilleurs résultats dès le premier traitement.

Soft Chill (Délicat)

Le programme idéal pour les aliments fragiles ou à forte teneur en eau. Une descente en température en douceur qui préserve la texture des aliments sensibles et évite la cristallisation.

Hard Chill (Standard)

Portions ou vrac, c'est le traitement standard pour les produits d'une densité et épaisseur moyennes.

Hard Chill Max (Épais)

C'est la solution pour les aliments à densité élevée, à forte teneur en graisse ou lors d'une utilisation de bacs avec couvercles.

Les programmes PRO

3 programmes professionnels vous permettent de créer des applications taillées à vos besoins.

Pilotage sonde ou chrono

Tous les programmes vous offrent le choix entre un pilotage par la sonde à cœur ou par la minuterie.

spécifications techniques



BCCF RI 1

Monocoque
70 kg en 90 min
80 kg en 110 min
1
680 x 1825 mm
N/D
5 600 W
220/1/50
863 x 1113 x 2250
N/D
Standard
N/D
N/D

Construction
Capacité +63°C à +10°C
Capacité +63°C à +10°C
Capacité chariots GN 1/1
Passage de porte standard (L x H)
Passage de porte chariot de four (L x H)
Puissance frigorifique @ -15°C
Tension
Dimensions ext (L x P x H) mm
Dimensions ext (L x P x H) porte 890
Sol 35 mm avec rampe amovible
Option double-accès
Option sol isolé 25 mm rampe intégrée



MBC 7.5

Modulaire
80 kg en 90 min
100 kg en 110 min
2
690 x 1890 mm
890 X 1890 mm
7 000 W
220/1/50
1350 x 1300 x 2350
1550 x 1300 x 2350
Sans sol
Oui
Oui



MBC 10.0

Modulaire
110 kg en 90 min
130 kg en 110 min
2
690 x 1890 mm
890 X 1890 mm
8 500 W
220/1/50
1350 x 1300 x 2350
1550 x 1300 x 2350
Sans sol
Oui
Oui



MBC 15.0

Modulaire
160 kg en 90 min
200 kg en 110 min
2
690 x 1890 mm
890 X 1890 mm
12 000 W
220/1/50
1350 x 1300 x 2350
1550 x 1300 x 2350
Sans sol
Oui
Oui



MBC 25.0

Modulaire
300 kg en 90 min
350 kg en 110 min
4
690 x 1890 mm
890 X 1890 mm
24 000 W
400/3/50 + T + N
1350 x 2300 x 2350
1550 x 2300 x 2350
Sans sol
Oui
Non

caractéristiques de construction

Isolation mousse de polyuréthane 0% CFC et 0% HCFC injectée sous haute pression, épaisseur 75 mm pour une robustesse accrue.

Revêtement intérieur et extérieur inox 304 (arrière compris) ou PVC blanc alimentaire.

Evaporateurs traités anti-corrosion.

Certification ISO 9001.

Marquage CE basse tension et C.E.M.



Evaporateur à ailettes verticales pour éviter les prises en glace.

Ventilateurs montés sur rampe pivotante pour un entretien aisé.

Mannequin frigorifique suspendu avec dégagement total de la surface au sol.



Lisses de protection intérieures en inox 304 entièrement démontables.

Porte équipée d'une serrure en série avec décondamnation intérieure.



Surf Navigation™ Une technologie novatrice et simple qui vous propose d'office : un cycle de pré-refroidissement, le choix entre trois traitements types : « **soft chill** » pour les mets délicats, « **hard chill** » pour un traitement standard et « **hard chill max** » pour les denrées épaisses et en plus, trois programmes paramétrables sur mesure. Faites votre choix, appuyez et surfez !



Nouveau tableau de commande simplifié doté d'une technologie Surf Navigation™. Affichage digital de la température et des programmes sélectionnés. Avertisseur de fin de cycle.

Intelligent Probe™
La sonde intelligente qui détecte toute seule si vous souhaitez piloter votre traitement par sonde ou par minuterie.



Une fois le cycle terminé, les cellules Foster passent automatiquement en stockage à 0/+3°C.

Foster vous propose également une nouvelle gamme complète de cellules à glissières avec des capacités de 12à 70 kg par cycle.



Matériel distribué par :

FOSTER REFRIGERATOR FRANCE S.A.S.

B.P. 20246 ERAGNY -SUR-OISE
95615 CERGY-PONTOISE CEDEX
☎ 01 3430 2222 ☎ 01 3037 6874
★ www.fosterfrance.com

