



Cellules Mixtes @Process²

Des nouvelles fraîches de Foster

Demand more. Choose Foster

Cellules Mixtes eProcess²

Génération innovation



Nouvelle génération de cellules mixtes eProcess²

- > 3 nouveaux formats
- > 6 capacités de refroidissement rapide
- > 6 capacités de congélation rapide

Pour répondre à tous les besoins imaginables depuis la petite restauration commerciale jusqu'à la collectivité de grande échelle.



Souplesse & simplicité : les maîtres mots

eProcess²



eProcess²

va révolutionner votre cuisine

Les cellules de refroidissement rapide sont devenues les matériels incontournables d'une cuisine professionnelle : la législation impose de refroidir rapidement, dès la fin de la cuisson, les recettes préparées à l'avance.

La température à coeur des produits doit être abaissée en moins de 2 heures de +63°C à +10°C et en moins de 4h30 de +63°C à -18°C pour la surgélation. Deux étapes qui posent souvent des problèmes d'organisation en cuisine et de contrôle... Mal gérées, elles deviennent source de risques.

Pour répondre à cette étape fondamentale dans un processus de cuisson, Foster a inventé eProcess², une nouvelle génération de cellules de refroidissement rapide qui s'intègrent naturellement dans la logique de fabrication des recettes. Cette gamme s'adresse à toutes les formes de restauration, du petit restaurant de quartier jusqu'aux plus grandes collectivités.

Le saviez-vous ?

Outre l'élimination des risques de prolifération bactériologique, le refroidissement rapide permet également de préserver toutes les qualités organoleptiques des plats (saveur, texture, odeur, apparence) tout en conservant la valeur nutritionnelle d'origine. Et ce procédé permet aussi d'éviter les pertes de poids associées à un refroidissement naturel.

Compactes mais incroyablement volumineuses



Qualité, fiabilité & robustesse

Toutes les cellules de la gamme eProcess² sont de construction monocoque réalisées en acier inoxydable AISI304 (intérieur/extérieur). L'isolation haute densité est d'une épaisseur de 60 mm sans CFC/HCFC pour un meilleur respect de l'environnement.

Les joints de portes fongicides et amovibles sans outils contribuent à une hygiène parfaite. Un traitement anticorrosion permet de protéger l'évaporateur contre les attaques acides.

En option, un filtre de condenseur est proposé pour éviter l'encrassement qui génère les pertes de puissance et les consommations d'énergie excessives.

La fabrication est certifiée ISO 9001 et les appareils sont conformes à toutes les normes internationales qui existent en matière de refroidissement rapide et de congélation.

L'essayer c'est l'adopter

A droite : cellule mixte EP17.80



A chacun son eProcess²



Joints de portes fongicides amovibles pour éviter le développement des champignons et des moisissures



Option rack au pas de 75 mm pour pièces volumineuses (rôti etc.)



Racks monoblocs en fil d'acier inoxydable entièrement démontables

Souple & polyvalente, la gamme eProcess² s'adapte à toutes

Simple et intuitif

Pas besoin d'intervention humaine

- > Les cellules eProcess² détectent automatiquement le mode de fonctionnement souhaité par l'utilisateur
- > Pilotage par sonde ou par minuterie
- > Les risques d'erreurs sont éliminés

Née de l'expérience et du savoir-faire Foster

- > Simplicité d'utilisation : l'une des priorités du développement de cette nouvelle gamme
- > Pilotage eSafe permet d'aller vite tout en respectant l'hygiène et la sécurité

Souplesse

L'embaras du choix

- > 3 formats (105, 210 et 280 litres)
- > 6 modèles acceptant de 12 à 80 kg par cycle

Une gamme qui sait s'adapter en fonction des cuisines

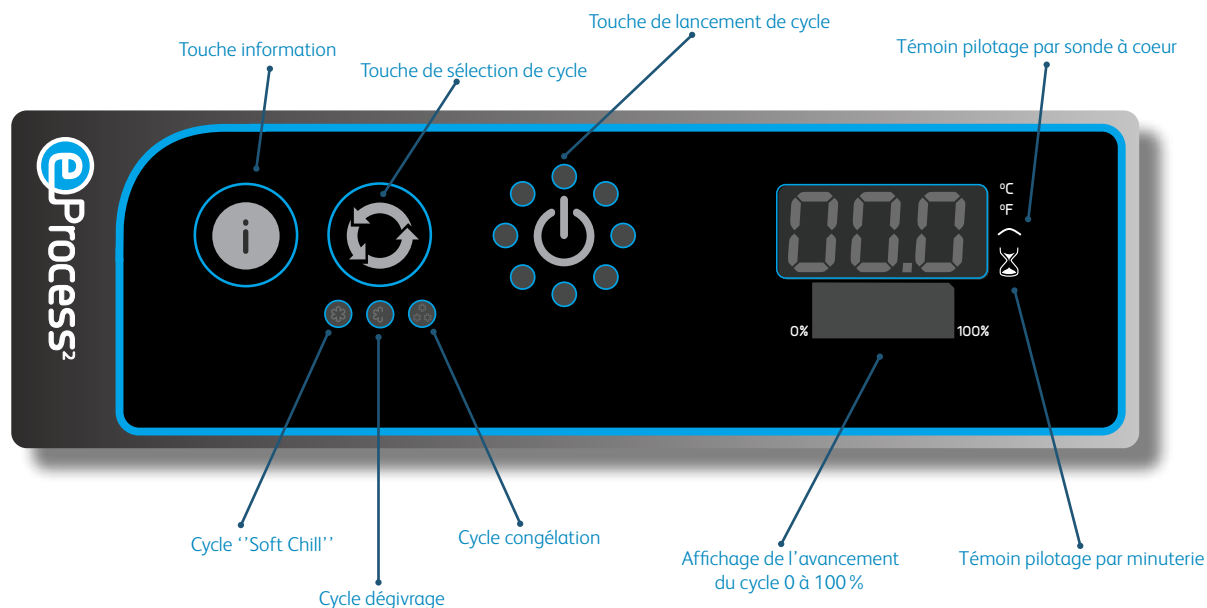
- > Tous les modèles se transforment facilement
- > En série, les cellules sont équipées au format GN 1/1
- > Peuvent être converties au format 600 x 400 mm par le simple retrait des "entretoises" latérales

Une gamme qui sait s'adapter en fonction des recettes

- > Équipée de série avec des racks en fil inox d'un écartement de 60 mm entre les niveaux (6, 12 et 17 niveaux)
- > Option: aménagement au pas de 75 mm (5, 10 et 13 niveaux) spécialement étudié pour le refroidissement des rôti et autres aliments volumineux
- > En fonction des recettes réalisées, possibilité d'opter pour un cycle de refroidissement "intense" (pour les aliments denses et compacts) ou "doux" (pour les mets délicats)

Sérénité & sécurité assurées

eSafe technology - la simplicité même



Un tableau de commande ultra-simple: un seul bouton suffit à lancer le cycle choisi. Tout personnel, même peu qualifié, peut intégrer le process dans ses tâches quotidiennes.

Une simple pression sur la touche "info" indique clairement le déroulement du cycle (température à coeur, estimation du temps restant) avec un graphe d'avancement du cycle exprimé en % et affichage de la température des aliments.

La technologie eSafe c'est la sérénité assurée! Et en plus le tableau de commande bénéficie des dernières innovations en matière d'étanchéité, de design et d'hygiène (tableau de commande parfaitement lisse avec touches sensibles non-débordantes).

les situations et à tous les styles de restauration !

Ergonomie

Une conception compacte

- > Encombrement au sol réduit et une profondeur particulièrement faible (700 mm)
- > Permet de surmonter les contraintes de passage de porte, mais également l'alignement des équipements les uns avec les autres (tables, plonges, meubles réfrigérés ou des éléments de cuisson)
- > La capacité intérieure des appareils gagne 20 % par rapport aux précédentes gammes
- > Les modèles 12 et 20 kg peuvent ainsi recevoir jusqu'à 6 niveaux avec un pas de 60 mm sans dépasser la hauteur d'un plan de travail

Hygiène & sécurité

Transfert des informations mémorisées sur clef USB à la fin de chaque cycle

- > Proposé en option pour faciliter la traçabilité des process (HACCP)

Un entretien facilité pour gagner du temps

- > Evaporateur à ailettes verticales: facilite l'évacuation des eaux de dégivrage par ruissellement et évite la stagnation, source de prolifération bactérienne
- > Prise en glace et projections d'aliments minimisées
- > Equipées en série d'un simple bac amovible à vidange manuelle: permet de récupérer les eaux de dégivrage souvent présentes

(Opération à effectuer une fois l'appareil à l'arrêt et sa mise hors tension)

- > Pour une ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage: un bac équipé d'une résistance électrique est proposé en option

Option : nouvelle fonction "anti-odeurs"

- > Le système inédit "eDry" permet d'assécher complètement l'enceinte de la cellule après chaque nettoyage
- > Suppression de toutes les mauvaises odeurs et des risques de moisissures qui peuvent se développer lorsque la porte de la cellule est fermée après le nettoyage

Informations pratiques

Caractéristiques Techniques



Modèle	EP06.12	EP06.20	EP12.35	EP12.45	EP17.60	EP17.80
Capacité de refroidissement rapide	12 kg	20 kg	35 kg	45 kg	60 kg	80 kg
Capacité de congélation	6 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	40 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)	870 (405)	870 (405)	1530 (800)	1530 (800)	1805 (1075)	1805 (1075)
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (série)	6	6	12	12	17	17
Espacement (série)	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (option)	5	5	10	10	15	15
Espacement (option)	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance frigorifique à -10/+45°C	602 W	1407 W	2506 W	3235 W	4855 W	9820 W
Fluide frigorigène	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance absorbée	650 W	950 W	1330 W	2000 W	2800 W	4750 W
Ambiance	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C
Tension	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	400V 3N~
Niveau sonore dBA	31	42	51	52	60	66
Dégagement calorifique/cycle	1680 W	3700 W	5030 W	6650 W	10080 W	19070 W

Options ▲ Equipements de série ▼	EP06.12	EP06.20	EP12.35	EP12.45	EP17.60	EP17.80
Process piloté par sonde à piquer	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Process piloté par minuterie	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Dégivrage	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Soft Chill (traitement délicat)	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Roulettes avec freins	▲	▲	▲	▲	▲	▲
Grilles/Bacs	△	△	△	△	△	△
Ré-évaporation électrique	△	△	△	△	△	△
Filtre devant le condenseur	△	△	△	△	△	△
Pieds inox	△	△	△	△	△	△
Sortie USB embarquée (HACCP)	△	△	△	△	△	△
Sécheur d'enceinte intégrée eDry®	△	△	△	△	△	△
Dessus renforcé	△	△	-	-	-	-

A chacun son eProcess² Le choix des options



Option bac de ré-évaporation avec résistance électrique



Option filtre devant le condenseur pour prévenir l'encrassement



Option HACCP transfert de données d'enregistrement sur clef USB



Système "anti-odeurs" eDry pour supprimer les risques de moisissures

C'est la longue expérience de Foster en matière de process culinaire qui l'a incité à faire de la simplicité d'utilisation l'une des priorités du développement de cette nouvelle gamme.

Cellules eProcess² | Aucun compromis

Pour en savoir plus :

Appellez nous au : +33 1 34 30 22 22

Ecrivez nous à : info@foster-fr.com

Visitez notre site : www.fosterfrance.com



Génération innovation

eProcess² : une gamme durable qui respecte l'environnement

La prise de conscience mondiale de l'impact sur l'environnement d'une consommation excessive de l'énergie met l'accent sur l'importance croissante de favoriser les équipements de cuisine dotés du meilleur rendement énergétique.

Et c'est particulièrement vrai dans le cas de la production de froid, car il s'agit de l'un des rares produits présents en cuisine qui consomme souvent de l'énergie 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, 365 jours par an !

Depuis de nombreuses années, Foster a mis en place des programmes de Recherche & Développement pour améliorer la fabrication et le rendement de ses appareils afin d'en faire des machines durables. Et en appliquant au sein de ses propres usines des règles strictes, Foster a réduit sa propre empreinte carbone de plus de 10 % et s'est vu attribuer la norme ISO 14001 qui assurent à ses clients de travailler avec une entreprise qui assume pleinement ses responsabilités sur le plan de l'environnement tout en se conformant à la législation en vigueur.

La gamme eProcess² ne déroge pas à cet état d'esprit puisque les machines, outre leur construction qui prend en compte la durabilité de fonctionnement, sont dotées d'un mode veille qui se déclenche automatiquement après une période de non-utilisation réglable jusqu'à 30 min. Cette fonctionnalité permet de générer des économies d'énergie. Les matériaux qui constituent l'ensemble de la gamme sont recyclables à 95 % et la consommation d'énergie des machines est faible. En option, Foster propose d'équiper le condenseur d'un filtre qui évite l'accumulation de graisse et de poussière responsable des surconsommations d'énergie.

Une filiale du groupe ITW

FOSTER REFRIGERATOR SAS,
Parc d'Activités des bellevues
Rue du Gros Murger - BP 20246 ERAGNY SUR OISE
95615 CERGY PONTOISE FRANCE

Pour en savoir plus :

Appellez-nous au : +33 1 34 30 22 22

Envoyez-nous un fax au : + 33 1 30 37 68 74

Ecrivez-nous à : info@foster-fr.com

Venez visiter notre site : www.fosterfrance.com

Ce document n'est pas contractuel. Nous nous réservons le droit de modifier nos produits sans préavis.



ISO 9001



ISO 14001

