



Meuble bas gastronorme EP1/3

A Generation of Innovation

Dimensions

L 1865 x P 700 x H 865 mm (groupe logé)
L 1663 x P 700 x H 865 mm (sans groupe)
Profondeur porte ouverte 1070 mm
Volume net 435 litres

Format intérieur

GN 1/1 (325 x 530 mm)

Aménagement intérieur

3 x 4 crémaillères inox 304
3 x 2 paires de glissières inox 304
3 x 2 clayettes rilsanisées ou inox GN 1/1

Caractéristiques techniques

Température de stockage EP1/3H +1/+4°C

Température de stockage EP1/3L -18/-21°C

Classe climatique 5 (ambiance +43°C)

Puissance frigorifique

EP 1/3 H 420W @ -8°C

EP 1/3 L 360W @ -27°C

Evaporateur traité anticorrosion (double trempage)

Fluide frigorigène EP1/3H R134a (0%CFC/0%HCFC)

Fluide frigorigène EP1/3L R404A (0%CFC/0%HCFC)

Fluide frigorigène (option) R290 (0%HFC)

Dégivrage EP1/3H arrêt de cycle programmé

Dégivrage EP1/3L gaz chaud

Ré-évaporation automatique gaz chaud

Tension 230/1/50

EP1/3 : Génération Innovation

Avec ses lignes épurées et son design minimaliste, l'EP1/3 est une référence en matière d'économie d'énergie et de respect de l'environnement : Consommation énergétique optimisée par rapport à la gamme précédente

Recyclable à 98%

Fluide frigorigène « naturel » R290 à base d'hydrocarbure en option plus respectueux de la nature



Blacs 2 ou 3 tiroirs en option



Portes vitrées en option

Un véritable concentré d'innovations !



Joints amovibles pour un nettoyage aisé



Dosseret de 100mm en option

Construction

Isolation mousse de polyuréthane haute densité (42 Kg/M3) épaisseur 60 mm 0%CFC/0%HCFC. Aucune visserie apparente. Fond de cuve inox 304.

Revêtement intérieur aluminium, extérieur inox 304 ou intérieur/extérieur inox 304. Glissières anti-basculement à 2 points d'ancrage. Aménagements intérieurs démontables sans outil. Gaine de diffusion d'air au plafond pour une température parfaitement uniforme. Joint de porte fongicide magnétique démontable sans outil. Porte ergonomique avec sa poignée qui favorise la préhension & le nettoyage. Plan de travail renforcé. Panneau de commande tactile dépourvu de touches pour un nettoyage facile. Equipement standard 6 roulettes pivotantes dont 3 avec freins (pieds inox en option). Porte équipée d'une serrure.

Options

Bloc 2 ou 3 tiroirs pour bacs 150 ou 100 mm (modèles +°C). Dosseret 100 mm. Tiroir neutre au-dessus du groupe. Découpe saladette (L 530 x P 325 mm). Couvercle de nuit pour découpe saladette. Arrière inox pour implantation centrale. Meuble équipé sans groupe. Meuble équipé sans plan de travail. Tension spéciale 220/1/60 Hz. Option fluide frigorigène au R290 (0%HFC).

ECO PRO
G2



Environnement & Economie d'énergie

Economiseur d'énergie Fuzzy Logic II. Isolation 60 mm d'épaisseur. Isolant émulsionné au cyclopentane pour une barrière thermique plus efficace. Ventilateurs-ECM basse consommation (6 fois moins gourmands en énergie qu'un ventilateur classique). Régulation électronique LAE à affichage P-MVA. Cordons chauffants de porte au gaz chaud (armoires négatives). Fluide frigorigène naturel R290 (en option) pour un rendement supérieur.



Normes

Certification Assurance Qualité ISO9001
Certification Environnement ISO14001
Normes d'hygiène NFU 60-010
Normes d'hygiène EN 60 335-1
Marquage CE CEM et Basse Tension

Régulation

Régulation électronique LAE à affichage P-MVA. Economiseur d'énergie Fuzzy Logic II. Fonctions alarmes haute et basse température. Affichage clair et précis de la température visible à plus de 10 mètres. Ecran totalement lisse et étanche.

Demand more. Choose Foster

Tél: + 33 1 3430 2222

Fax: + 33 1 3037 6874

E-mail: info@foster-fr.com

Website: www.fosterfrance.com

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