



Cellules eProcess² EP06-12

Souplesse et simplicité : les maîtres mots.

La toute nouvelle génération de cellules eProcess² se décline en trois formats 6, 12 et 17 niveaux et 6 capacités de traitement allant de 12 à 80 kg par cycle. Aussi elle répond à tous les besoins imaginables depuis la petite restauration commerciale jusqu'à la collectivité de grande échelle.

Dotée d'une nouvelle technologie eSafe, la simplicité de ces machines les met même à la portée du personnel le moins qualifié. Une simple pression sur la touche de lancement suffit pour démarrer le cycle. Ensuite, l'appareil détectera tout seul si vous souhaitez un pilotage par sonde ou par minuterie.

Options eProcess²



Option rack inox au pas de 75 mm pour les pièces volumineuses telles que rôtis.



Option bac de ré-évaporation avec résistance électrique facile d'accès.



Option système de suppression des mauvaises odeurs eDry. Assèche l'enceinte après le nettoyage.



Option filtre devant le condenseur pour éviter l'encrassement et les consommations d'énergie excessives.



Option transfert des données du cycle sur clef USB.

Dimensions

Ext L 755 x P 695 x H 870 mm

Int L 635 x P 407 x H 405 mm

Profondeur porte ouverte 1390 mm

Volume brut 105 litres

Traitement

12 Kg de +63°C à +10°C en 90'

6 Kg de +63°C à -18°C en 270'

Capacité

6 bacs ou grilles GN1/1 (non fournis) ou

6 grilles 600 x 400 mm (non fournies)

Format intérieur

GN1/1 (530 x 325 mm) & 600 x 400 mm

Aménagement intérieur

2 racks monoblocs 6 niveaux en fil inox

Ecartement entre 2 niveaux : 60 mm

En option: 5 niveaux espacés de 75 mm

Caractéristiques techniques

Puissance frigorifique 602W à -10/+45°C

Ambiance +43°C

Classe climatique 5

Puissance absorbée 650W

Chaleur dissipée 1680W (par cycle)

Évaporateur traité anticorrosion

Fluide frigorigène R404A (0%CFC/0%HCFC)

Dégivrage manuel

Ré-évaporation manuelle

Tension 230/1/50

Niveau sonore 31 dBA



Construction

Isolation mousse de polyuréthane haute densité (43 Kg/M3) 0%CFC/0%HCFC épaisseur 60 mm.

Construction inox AISI 304 intérieur et extérieur.

Angles intérieurs arrondis Ø 15 mm.

Cuve en pointe de diamant avec écoulement.

Aménagements intérieurs double-format GN 1/1 & 600 x 400 mm démontables sans outils.

Joint de porte fongicide démontable sans outil.

Poignée de porte non débordante facile à nettoyer.

Charnières de porte avec ressort de rappel.

4 roulettes à frein en série (pieds inox en option).

Profondeur réduite 695 mm permettant l'alignement avec d'autres matériels de cuisine (tables, plonge, meubles bas etc).

Régulation eSafe Technology



Régulation monotouche ultra-simple détecte toute seule le mode de pilotage choisi (sonde à piquer ou minuterie).

Fonctions: soft chill, congélation et dégivrage.

Indicateur de fonctionnement LED à effet rotatif.

Barre-graphe d'avancement du cycle 0% à 100%.

Touche « Info » affiche la température à cœur (mode pilotage par sonde) ou temps restant (mode minuterie)

Écran lisse pour faciliter le nettoyage avec un affichage clair et précis des informations.

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



Demand more - choose Foster

Pour plus d'information, contactez-nous au:

Tel: +33 1 34 30 22 22

Fax: +33 1 30 37 68 74

E-mail: info@foster-fr.com

Website: www.fosterfrance.com

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



ISO 9001



ISO 14001



A Generation of Innovation