



# Blast chillers, blast chillers/freezers

Blast chillers, blast chillers/freezers

Demand more. Choose Foster

# Blast chillers, blast chillers/freezers en ontdooidkasten

## Veiligheid | Kwaliteit | Houdbaarheid

De blast chillers met touchscreen-bediening zijn een essentieel onderdeel van elke horecakeuken en spelen een cruciale rol bij het snel en veilig terugkoelen van uw producten. Bovendien dragen deze machines in belangrijke mate bij aan naleving van de voorschriften op het gebied van voedselhygiëne, omdat de kwaliteit van voedsel beter bewaard blijft en er minder afval is.



Afbeeldingen van links naar rechts:  
BCT15-7, BCT22-12, BCT38-18, BCT52-26



Afbeelding boven:  
CT75 ontdooidkast

### Blast chillers en chiller/freezers - kastmodellen

- > Snel en veilig terugkoelen van +70°C tot +3°C in 90 minuten – zo voldoet u ruimschoots aan de HACCP richtlijnen. Invriescapaciteit van +70°C tot -18°C in minder dan 240 minuten.
- > Intuïtief en eenvoudig Touchscreen bedieningspaneel; gewoon aanraken en klaar!
- > Gebruiksvriendelijke kleurcodering geeft de cyclusstatus aan
- > Inkoelen op tijd of met kerntemperatuurmeter, afhankelijk van uw wensen; eenvoudige programmeeropties
- > Inclusief programma's zoals soft chill, hard chill, hard chill max en shock freeze

### CT75 ontdooidkast:

De uitmuntende ontdooidkast met een indrukwekkende capaciteit van 70 kg

Ontdooit bevroren voedsel onder gecontroleerde omstandigheden tot koel bewaartemperatuur. De kast schakelt afwisselend tussen de circulatie van gematigde warmte en koele lucht, wat resulteert in een gelijkmatige, snelle en veilige ontdooiing

Het veilig ontdooidde voedsel kan nu in optimale staat en snel worden gebruikt. Dit bespaart uw bedrijf tijd, stroomlijnt de keukenprocedures en optimaliseert uw doorvoer en kwaliteit

## Technische gegevens

	BCT15-7 BFT15	BCT22-12 BFT22	BCT38-18 BFT38	BCT52-26 BFT52
Terugkoelcapaciteit per charge (Kgs)	BCT: 15 / BFT: 15	BCT: 22 / BFT: 22	BCT: 38 / BFT: 38	BCT: 52 / BFT: 52
Terugvriescapaciteit per charge (Kgs)	BCT: 7 / BFT: 15	BCT: 12 / BFT: 22	BCT: 18 / BFT: 38	BCT: 26 / BFT: 52
Afmetingen (b x d x h) mm	755 x 690 x 890	755 x 690 x 11515	755 x 690 x 1515	755 x 690 x 1790
Aantal niveaus 1/1 GN pannen/roosters	5	6	10	14
Elektriciteit	230/50/1 13A	230/50/1 13A	BCT: 230/50/1 - 13A BFT: 230/50/1 - 16A	BCT: 230/50/1 - 16A BFT: 400/50/3 - 10A

## Technische gegevens

	CT75
Capaciteit per charge (kg)	70
Afmetingen (b x d x h) mm	700 x 820 x 2080
Aantal roosters	10 (GN2/1)
Elektriciteit	230/50/1 - 13A

## Bewaak de voedsel kwaliteit



“Overscheppen of herladen is niet nodig; de combi-oven trolley wordt rechtstreeks in de blast chiller gereden”



Afbeelding boven:  
De RBCT 20-60 is speciaal ontworpen voor gebruik van de Rational- 201 trolley

Afbeelding links:  
Blast chiller - modulair

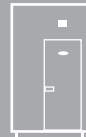
Afbeelding rechts:  
BCCFT RI 1

BLAST  
CHILLERS/  
CHILLER  
FREEZERS

### Blast chillers/freezers - inrijmodellen:

- > Deze kasten zijn 'modulair' leverbaar en als kast 'inrijmodel'. Ze zijn geschikt voor alle standaard combi-oven en gastronom-trolleys
- > Intuïtief en eenvoudig touchscreen bedieningspaneel. Gewoon aanraken en klaar!
- > Eenvoudige programmeeropties, inclusief soft chill, hard chill, hard chill max en shock freeze.
- > Snel en veilig terugkoelen van +70°C tot +3°C in 90 minuten – zo voldoet u ruimschoots aan de HACCP richtlijnen
- > Inkoelen op tijd of met kerntemperatuurmeter, afhankelijk van uw wensen
- > De RBC20-60 is speciaal ontworpen voor gebruik met de Rational 201-trolley

### Technische gegevens



Inrijmodellen	BCCFT RI 1 (Remote)	RBCT 20-60 (Remote)	RBCT 20-60 R (stekkerklaar)
Afmetingen (b x d x h) mm	863 x 1133 x 2250	980 x 862 x 2187	980 x 862 x 2187
Inkoelcapaciteit per charge (kg)	75	60	60
Invriescapaciteit per charge (kg)*	15	-	-
Type trolley (optie)	Trolley	Rational 201 Oven Trolley	Rational 201 Oven Trolley
Maximale trolley-afmetingen	680 x 640 x 1825	HGW201 (20 roosters): 522 x 809 x 1718 HGW201 (15 roosters): 522 x 809 x 1718 HGW201 (14 roosters): 522 x 827 x 1718 (standaard bakplaat 400 x 600mm)	HGW201 (20 roosters): 522 x 809 x 1718 HGW201 (15 roosters): 522 x 809 x 1718 HGW201 (14 roosters): 522 x 827 x 1718 (standaard bakplaat 400 x 600mm)
Stroomvereisten	230/1/50 (aparte 3-fase voorziening vereist voor een separaat opgesteld aggregaat – te leveren door derden)	RBCT 20-60R: 230/50/1 - 13 A (aparte 3-fase voorziening vereist voor een separaat opgesteld aggregaat – te leveren door derden)	RBCT 20-60: 3 fase/16amp + neutral



### Modulaire modellen

MBCT (8 standaard modellen beschikbaar)

Afmetingen (b x d x h) mm van:	1350 x 1350 x 2350 tot 1550 x 2300 x 2350
Inkoelcapaciteit per charge (kg) van:	75 to 250
Invriescapaciteit per charge (kg) van:	75 to 250
Maximale trolley-afmetingen van:	690 x 1040 x 1890 tot 890 x 2040 x 1890

Voor alle modulaire blast chillers/freezers is er een separaat opgesteld aggregaat nodig – te leveren door derden. Neem contact op met het verkoopteam van Foster voor deskundig advies over de beste oplossing voor uw bedrijf



Demand more. Choose Foster

Wilt u spreken met een Foster expert,  
neem dan contact op met ons  
verkoopkantoor

**Foster is een onderdeel van Illinois  
Tool Works (ITW)**

**Foster Refrigerator,**  
Oldmedow Road,  
King's Lynn  
Norfolk PE30 4JU  
Verenigd Koninkrijk

---

**Foster Nederland**

Tel: 076 -50 87 650  
E-mail: [info@foster-nl.com](mailto:info@foster-nl.com)  
[www.fosternederland.nl](http://www.fosternederland.nl)

---

**We behouden ons het recht voor om zonder  
aankondiging wijzigingen aan te brengen in de  
specificaties.**  
Literature Code: MD231



ISO 9001



ISO 14001

