

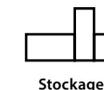


En réduisant les déplacements liés à la préparation des aliments et en les personnalisant selon vos besoins, les meubles bas G3 offrent flexibilité et qualité.

ECOPRO  
**G3**

# Meubles bas EcoPro G3

La nouvelle génération de réfrigération professionnelle est disponible.



ECO PRO  
G3

- Nous proposons une large sélection de meubles bas EcoPro G3 pour vous permettre de trouver l'équipement qui vous convient.
- Qu'il s'agisse d'une combinaison de tiroirs ou de meubles bas avec découpes saladette, ces appareils sont équipés de composants de qualité à haut rendement énergétique, une fiabilité maximum et un coût minimum.

## PURECONTROL

**PureControl.** L'écran du régulateur utilise des LED pures intégrant la technologie InGaN, ce qui signifie qu'il atteint une résolution plus élevée, dure plus longtemps, tout en consommant moins d'énergie.

Disponible maintenant avec  
notre condenseur + **STAYCLEAR**

**CLASSE A+** MODELE EP1/2H



Encombrement réduit – la conception plus compacte des meubles bas G3 **leur permet de s'intégrer dans les espaces les plus restreints** de la cuisine sans perdre en capacité.



**250 000 déclinaisons** possibles pour personnaliser vos meubles bas selon vos besoins



**Foster Shield** vous protège contre les dégâts d'un stockage alimentaire incertain grâce au contrôle parfait de la température et à sa conception hygiénique optimale.



Nos meubles bas sont livrés en standard avec des **roulettes munies de freins** pour une mobilité totale et une maintenance aisée.



**Fonctionne efficacement même dans les cuisines chaudes**, selon la classe climatique ISO 5 - ambiance 43°C

## Meubles bas G3 : des fonctionnalités développées pour vos métiers

- Des meubles tout inox pour une finition parfaite, de qualité, hygiénique et facile à nettoyer
- Des rayonnages et des joints de porte amovibles pour un nettoyage aisé
- Des portes à fermeture automatique pour garantir un froid constant et maîtrisé
- Une isolation haute performance grâce à de la mousse cyclopentane, plus efficace thermiquement et dans la durée que les mousses utilisées traditionnellement
- Une faible empreinte carbone grâce à un fluide frigorigène naturel et peu énergivore, pour être en adéquation avec vos politiques RSE

### Recommandations

Avant de choisir votre meuble bas, pensez à vérifier sa situation dans la cuisine !

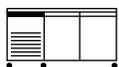
- Installé en îlot, pensez à prévoir un revêtement arrière en inox.
- Adossé, prévoyez des dossierers pour éviter les éclaboussures derrière le meuble
- Encastré sous un plan de travail, choisissez un meuble sans plan de travail.



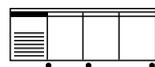
**Nouveau !** Nous avons réduit de 50 mm la largeur de nos meubles bas G3 pour qu'ils puissent aussi équiper les espaces les plus étroits mais la capacité reste la même !

### Specifications

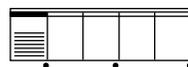
Configurations



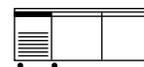
EP1/2



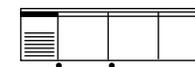
EP1/3



EP1/4



EP2/2



EP2/3

Dimensions (l x p x h) mm	1365 x 700 x 865	-	1815 x 700 x 865	-	2270 x 700 x 865	-	1775 x 800 x 865	-	2430 x 800 x 865	-
Volume brut (Litres)	280	-	435	-	585	-	495	-	760	-
Format GN	1/1	-	1/1	-	1/1	-	2/1	-	2/1	-
Nombre de niveaux	4	-	6	-	8	-	4	-	6	-
Positive (+1/+4°C)	EP1/2H	A+	EP1/3H	A	EP1/4H	A	EP2/2H	A	EP2/3H	A
Négative (-18/-21°C)	EP1/2L	E	EP1/3L	F	-	-	-	-	-	-

**Hydrocarbon  
Refrigerant**



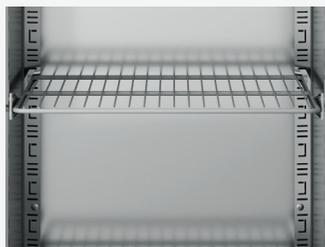
Réfrigérant hydrocarboné économe en énergie, le réfrigérant le plus écologique disponible sur le marché.

Classe énergétique\*\*





## Options disponibles

**2 x 2 tiroirs\*****3 x 3 Tiroirs\*****Dossieret de 100 mm****Découpe Saladette\*****Découpe Saladette avec couvercle****Câble secteur hélicoïdal****Étagères GN 1/1 & 2/1 à revêtement nylon****Étagères en inox GN1/1****Glissières en inox anti-basculement**

## Egalement disponible

**Arrière inox pour l'installation en îlot**

**Vérins à la place des roulettes**

**Cadres H à poser dans la saladette pour accueillir les bacs GN (100 mm de profondeur)**

**Groupe monté à droite**

**Pieds de 100 mm à la place des roulettes (hauteur 835mm à 865mm)**

**Pieds de 150 mm au lieu de roulettes (hauteur 885mm à 935mm)**

**Tiroir neutre**

**Groupe à distance**

**Sans plan de travail**

**Alimentation électrique 220/60/1**

\*Modèles réfrigérés uniquement

NB : Veuillez spécifier toutes les options requises au moment de la commande.