

AESTHETICA

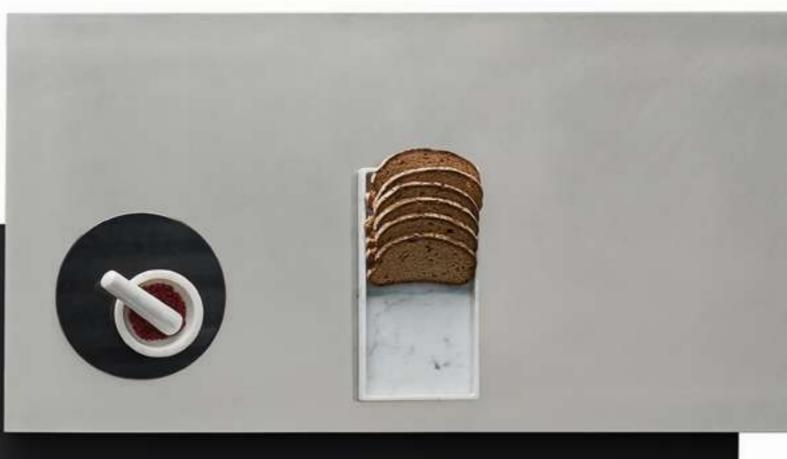
AESTHETICA

- 4 INCIPIT
- 6 FOSTER
- 10 L'ACCIAIO FOSTER
- 20 LAVELLI E COMPLEMENTI
- 86 MISCELATORI
- 100 PIANI COTTURA
- 140 PARTE TECNICA

CATALOGO AESTHETICA

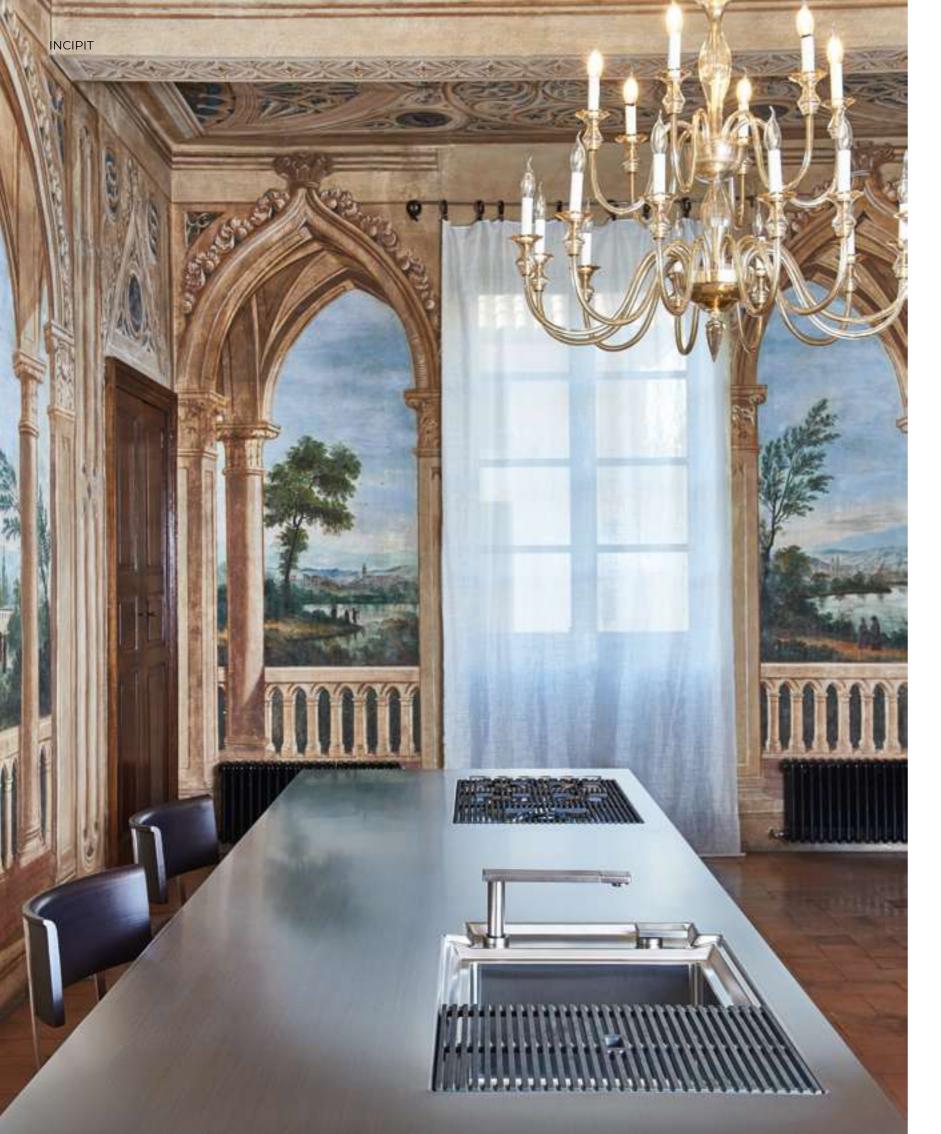
FOSTER AESTHETICA







AESTHETICA



AESTHETICA

L'ESPERIENZA DELL'ARTE NEI PRODOTTI FOSTER. LA CONOSCENZA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO I NOSTRI SENSI E LE NOSTRE EMOZIONI.

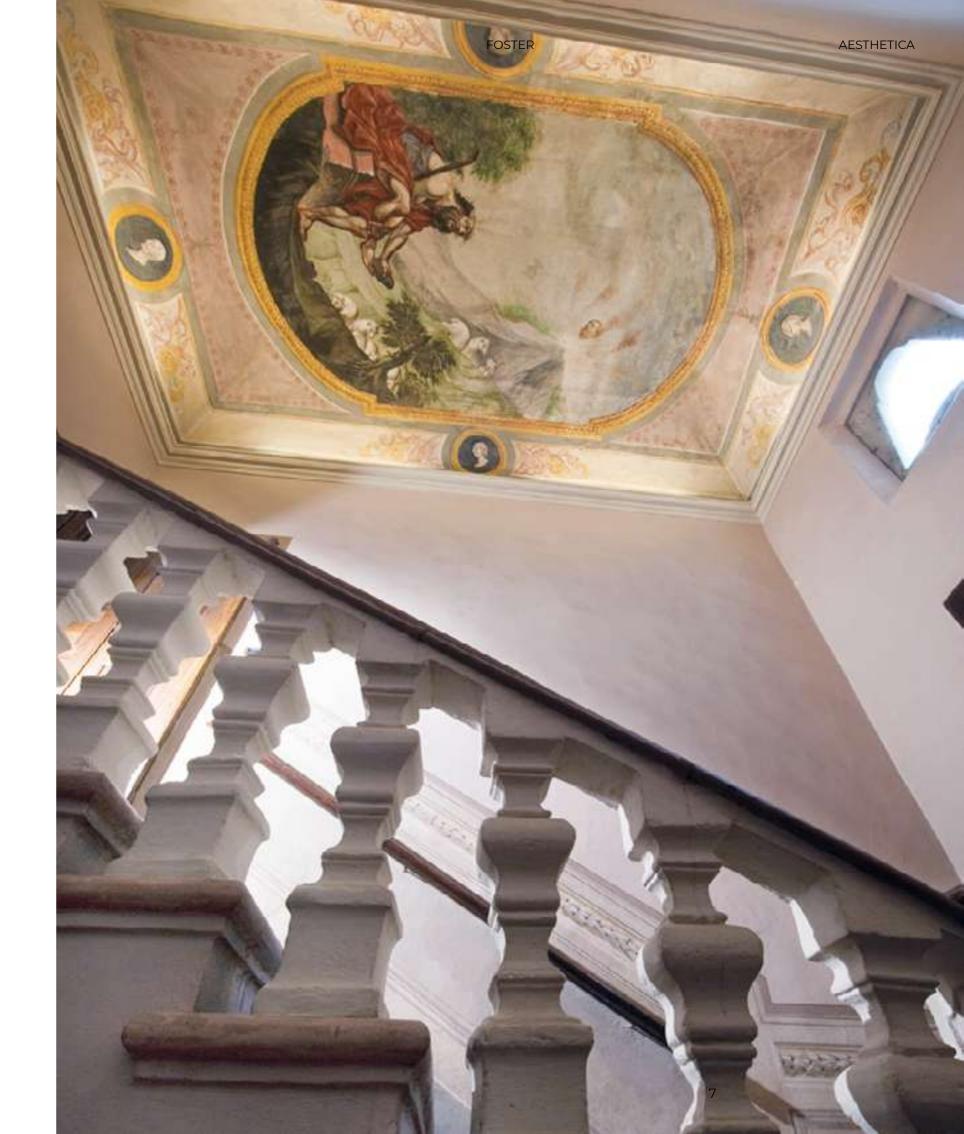
PALAZZO TERRANOVA

LA CULLA DELLA CREATIVITÀ

Palazzo Terranova, un ex-convento francescano del 600, diventò nel 1988 la sede aziendale di Foster, dopo un intervento conservativo che ha restituito splendore agli affreschi e ha portato alla luce antichi reperti storici.

Nelle sale affrescate della nostra sede si respira

arte, che si infonde in ogni nostro prodotto.
Palazzo Terranova è un patrimonio che l'azienda ha voluto restituire alla comunità con tutto il suo carico di storia e bellezza. Foster è stata tra le prime aziende italiane ad aderire ai vari progetti per la salvaguardia e tutela del territorio.



DESIGN FOSTER KNOW-HOW

LA SINERGIA

IL RISULTATO DELLA CONTAMINAZIONE TRA ARTE E TECNICA

alla loro sinergia sono in grado di proporre un progetto cucina completo. Capacità e know-how e culture anche molto diversi tra loro. sono le basi sulle quali affrontiamo le sfide inter-

Foster è un gruppo di quattro aziende che grazie nazionali, con la grande capacità di progettare e creare soluzioni tailor-made, interpretando gusti



DESIGN E TECNICA



LE LAVORAZIONI DELLA MATERIA PRIMA

EQUILIBRIO TRA MANO E MACCHINA

Le tecnologie all'avanguardia e il saper fare di un tempo rappresentano il cuore pulsante di Foster. Le macchine plasmano l'acciaio, ma la capacità di raggiungere forme estreme è dovuta all'esperienza degli artigiani dell'acciaio di Foster.

LA MATERIA PRIMA

LA VERSATILITÀ DELL'ACCIAIO

La sua versatilità gli permette di adattarsi a qualsiasi estetica mantenendo la sua identità nella sostanza. La sua duttilità ben si presta ad assecondare la creatività e la sperimentazione tipiche di Foster. L'acciaio viene immaginato come forma, plasmato e poi trattato con cura artigianale nella realizzazione dei progetti tailor-made e nelle finiture: saldature, spazzolature, realizzazione della fini-

tura Vintage fatta a mano ancora oggi. Foster sceglie un acciaio Inox di alta qualità e spessore superiore alla media che consente di ottenere prodotti più solidi, resistenti alla corrosione ed estremamente durevoli nel tempo. È un materiale ecologico e completamente riciclabile. Garantisce la massima igiene e facilità di pulizia.





IL PVD DI FOSTER

SPERIMENTAZIONE E RICERCA

Il PVD di Foster è il risultato di anni di ricerca ed esperienza che sono stati impiegati per raggiungere delle colorazioni tecniche in grado di resistere al tempo e all'usura. La qualità del PVD dei prodotti Foster è unica e riconosciuta dal mercato come sinonimo di affidabilità.

L'ACCIAIO LE FINITURE PVD



ESTETICA E FUNZIONALITÀ

IL TRATTAMENTO FISICO

Il trattamento PVD (Physical Vapor Deposition) è un trattamento fisico che "colora" l'acciaio. Il PVD Foster non è una verniciatura e non comporta l'utilizzo di sostanze chimiche; si realizza seguendo una speciale procedura che il nostro reparto di R&D ha sviluppato a partire dal 2010.

Ciò che fa la differenza è la combinazione tra le qualità della materia prima, l'acciaio inox e la scelta dei metalli preziosi che, dopo il processo di sublimazione, si fondono fisicamente con la superficie dell'acciaio, creando una barriera protettiva dal colore dorato, antracite o rame a seconda delle polveri metalliche utilizzate.

L'ACCIAIO LE FINITURE

LA PALETTE FOSTER







LAVELLI E COMPLEMENTI FOSTER SKIN

SKIN CONCEPT

LA FUSIONE DEGLI ELEMENTI

Un lavello fatto da un'unica pelle, un prodotto dalle superfici continue che integra elementi separati in un'unica entità.



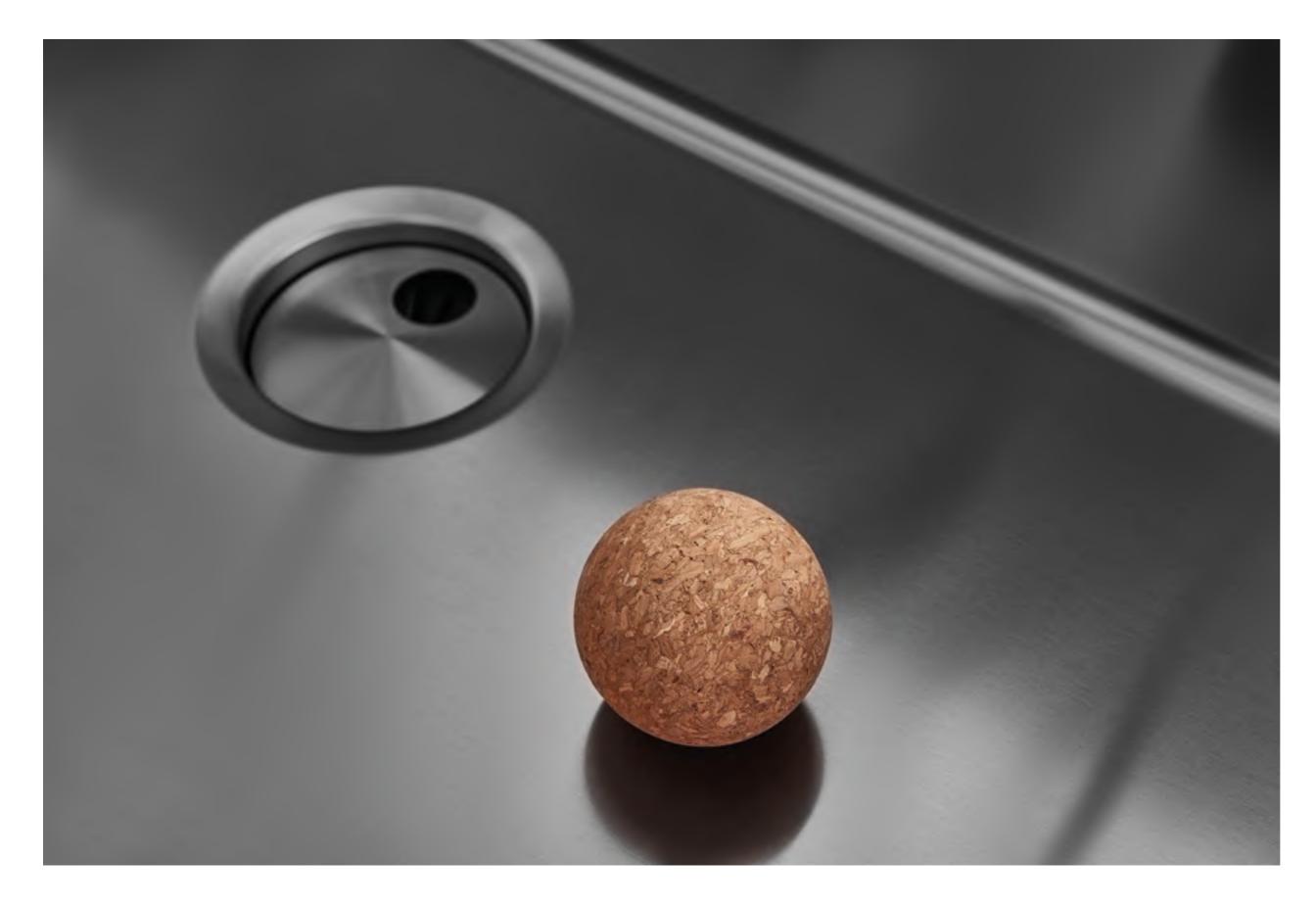
SKIN

INSTALLAZIONE FILOTOP

La vasca Skin viene proposta nella dimensione pensata per i piccoli spazi. La piletta, integrata nel corpo della vasca consente di ottenere il massimo della pulizia evitando l'accumulo di residui.

4456 046 Vasca Skin 400x400 PVD Gun Metal

8498 126 Miscelatore Vela PVD Gun Metal LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL FOSTER SKIN



SUPERFICI CONTINUE

Un lavello che, declinato nelle varie finiture, attraverso la sua estetica, ci racconta una storia.



Il confine tra vasca e piano si assottiglia sempre di più con l'installazione filo top. Il lavello SKIN da 800 in PVD Gun Metal si integra perfettamente nel top cucina. Le linee continue del prodotto e la brillantezza della satinatura dell'acciaio riflettono la luce naturale dello spazio.

4458 046 Vasca Skin 800x400 PVD Gun Metal



LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL FILO TOP SOPRA



4455 046 Vasca Skin double 340x400 PVD Gun Metal

8491 106 Miscelatore Volta PVD Gun Metal



La versione concepita con doppia vasca è un'ottima soluzione per chi vuole sfruttare al meglio la zona del lavaggio. Le vasche con pilette indipendenti permettono una multifunzionalità nell'utilizzo del lavello.

LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL FILO TOP SOPRA





INSTALLAZIONE SOTTO TOP

Il troppo pieno così come la piletta, perfettamente integrato nella vasca rispetta la continuità della satinatura.

4458 848 Vasca Skin 800x400 PVD Copper

8498 128 Miscelatore Vela PVD Copper

8520 158 Dispenser Evo PVD Copper





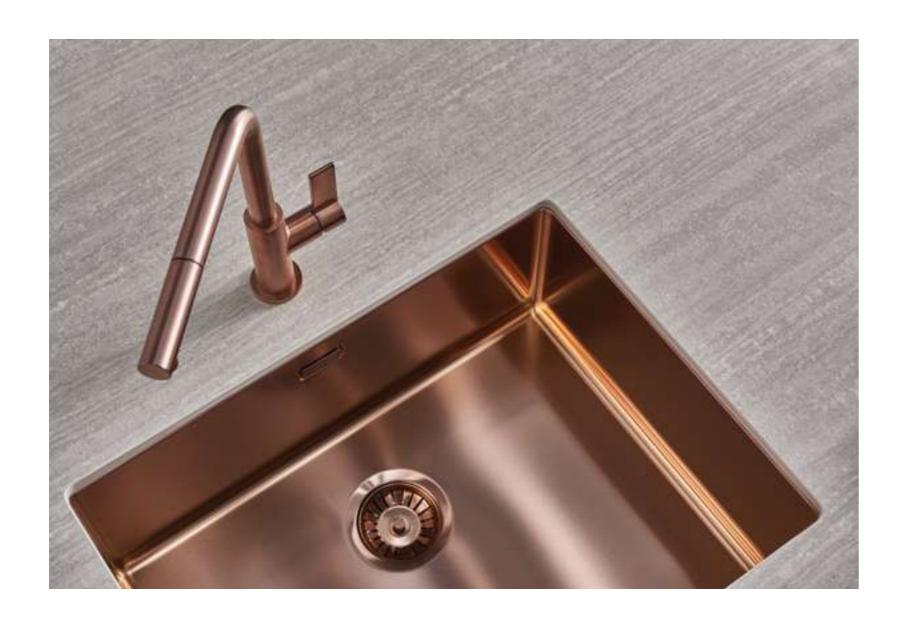
AL SERVIZIO DELLE ESIGENZE

La vasca in PVD Copper è corredabile con complementi che si abbinano anche nella colorazione, permettendo di installare nella propria zona di lavaggio anche un comodo dispenser.

4458 848 Vasca Skin 800x400 PVD Copper

8498 128 Miscelatore Vela PVD Copper

8520 158 Dispenser Evo PVD Copper LAVELLI E COMPLEMENTI PVD COPPER SKIN SOTTO TOP



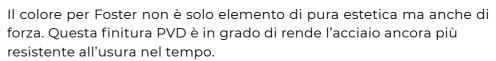


8498 128 Miscelatore Vela PVD Copper





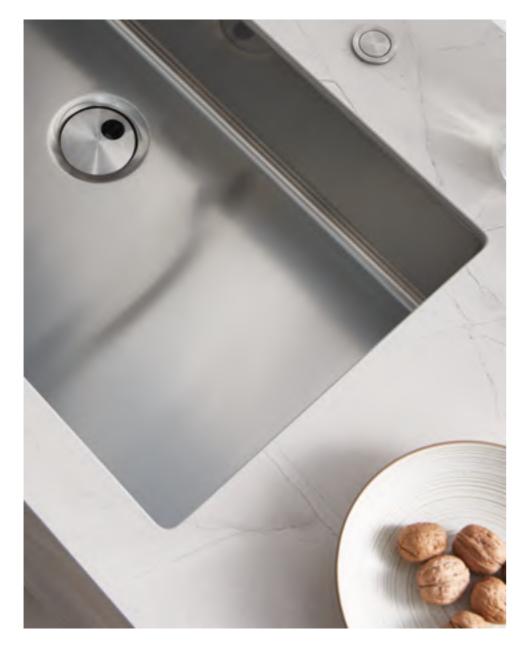




4453 849 Vasca Skin 530x400 PVD Gold

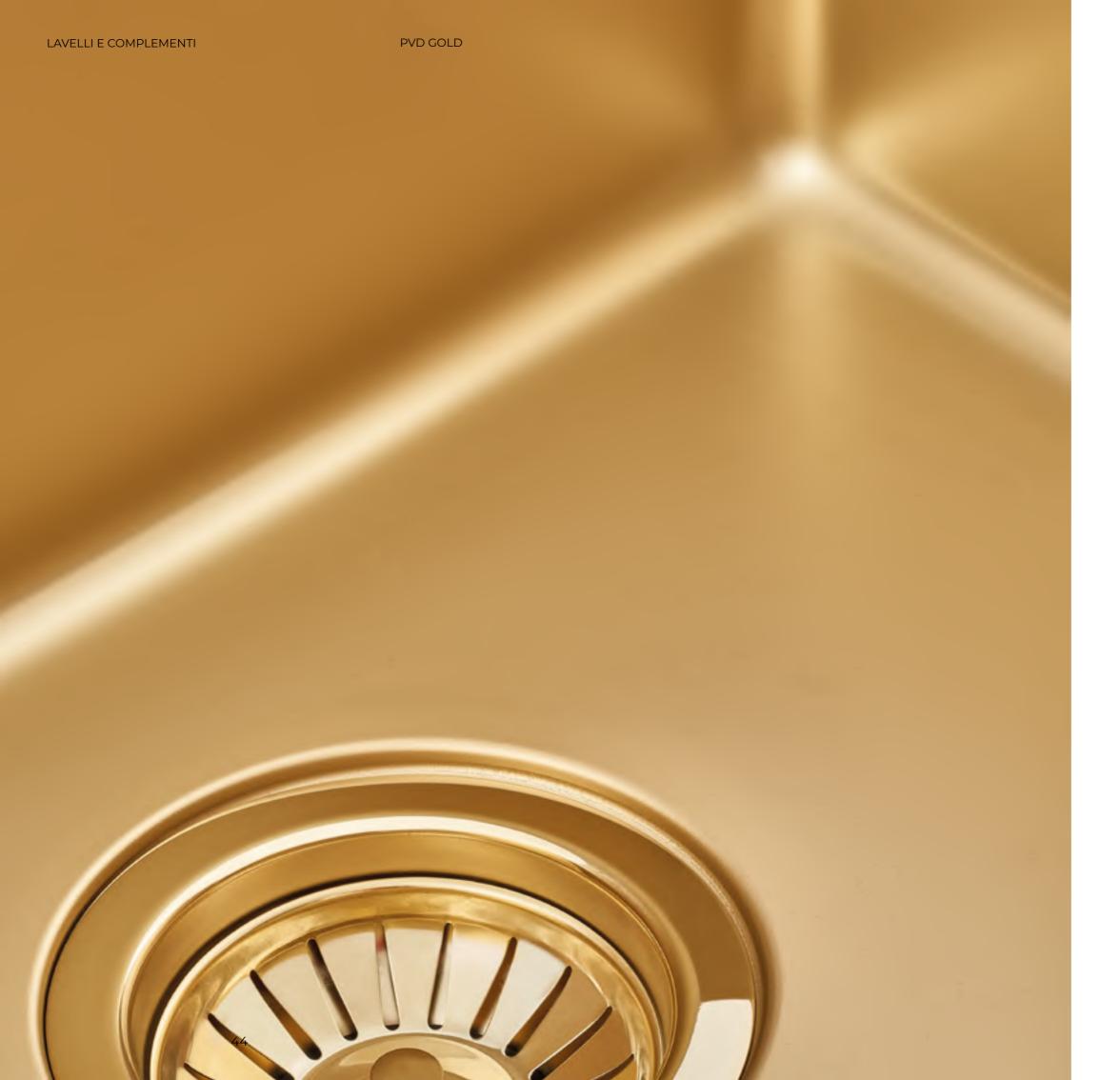
8498 129 Miscelatore Vela PVD Gold

LAVELLI E COMPLEMENTI SOTTO TOP



L'installazione sotto top e la raffinatezza dell'acciaio Inox esaltano le finiture dei piani realizzati in pietra naturale o solid surface. Giocando con le superfici materiche e le soluzioni di installazioni più all'avanguardia si cerca di minimizzare ancora di più l'integrazione del prodotto.





SMOKEY

L'ACCIAIO FUMÉ

La nuova finitura fumé delle vasche Smokey dona profondità al PVD Gun Metal, Copper e Gold, rendendo questa superficie setosa e creando punti luce unici nelle pieghe del prodotto.

IL LAVELLO

IL PROTAGONISTA DELL'AMBIENTE CUCINA

Foster propone soluzioni per le esigenze quotidiane. La disponibilità di vasche dalle dimensioni differenti permettono di trovare soluzioni anche per gli spazi più piccoli con accessori funzionali

perfettamente abbinabili.

Grazie al PVD il lavello spicca nello spazio cucina dando un tocco di colore che riscalda l'ambiente con classe ed eleganza distintiva.

1156 859 Vasca Smokey 400x400 PVD Gold

1157 859 Vasca Smokey 710x400 PVD Gold



LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL SOTTO TOP



GIOCARE CON LE FINITURE

È possibile creare differenti combinazioni cromatiche accostando colori e finiture in contrasto tra loro. In questo caso l'acciaio fumé della vasca Smokey in finitura Gun Metal abbinato al miscelatore a scomparsa OP in finitura satinata.

1156 856 Vasca Smokey 400x400 PVD Gun Metal

8499 100 Miscelatore Op





1156 858 Vasca Smokey 400x400 PVD Copper

8498 128 Miscelatore Vela PVD Copper

LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GOLD SOTTO TOP

HAPPYHOUR

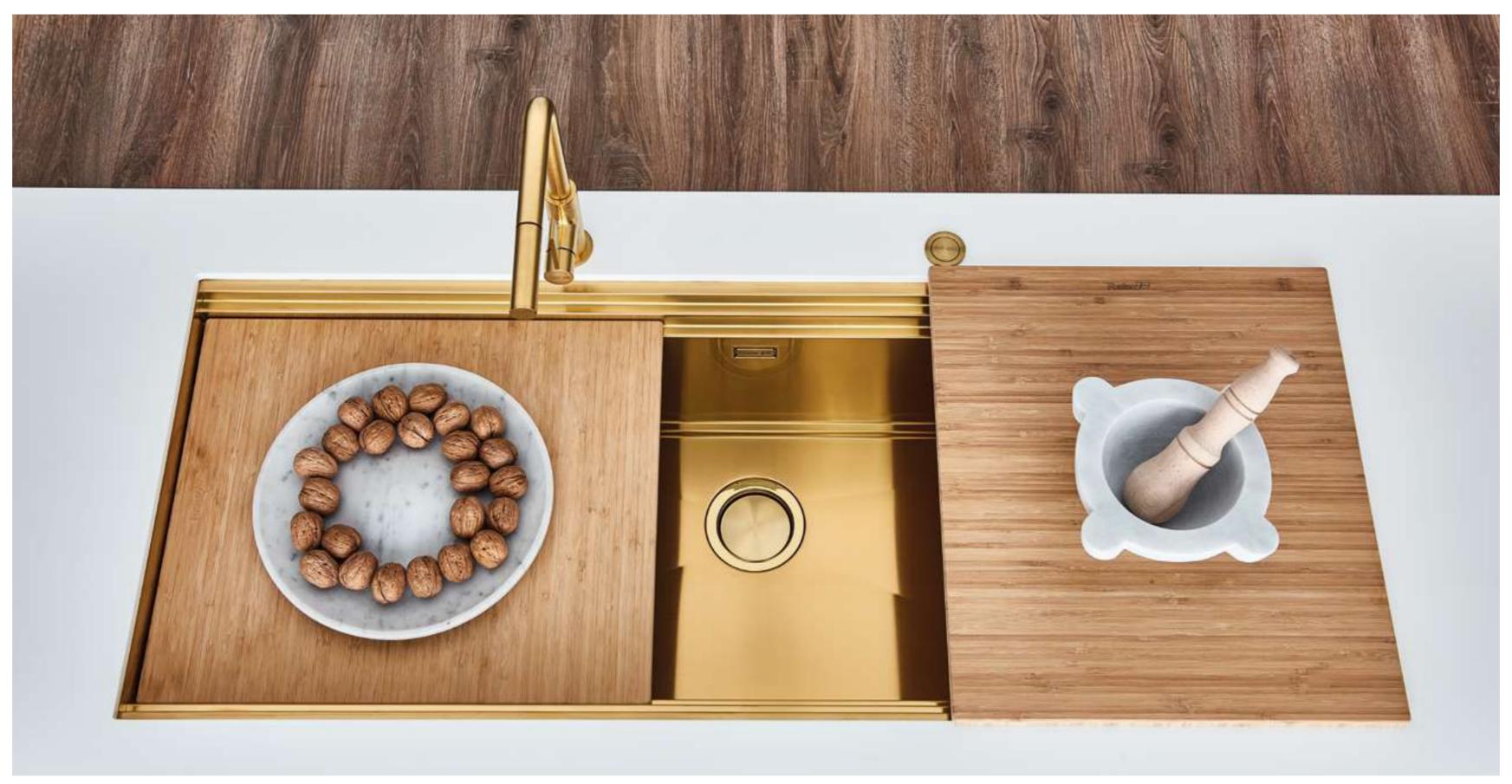
UN VERO CENTRO FUNZIONALE

Una vasca concepita per essere qualcosa di più di un semplice lavello. Gli invasi che caratterizzano il design sono scolpiti per dare forma a scenari d'utilizzo differenti. Si alternano contenitori porta spezie, taglieri, vaschette e contenitori di varie dimensioni.

Con un semplice gesto possono essere impilati per essere sempre a portata di mano e nascosti da griglie realizzate in materiale sostenibile. Oltre alla versione classica dell'acciaio Inox, la vasca HappyHour è proposta anche nelle finiture Foster PVD Gun Metal, Copper e Gold.

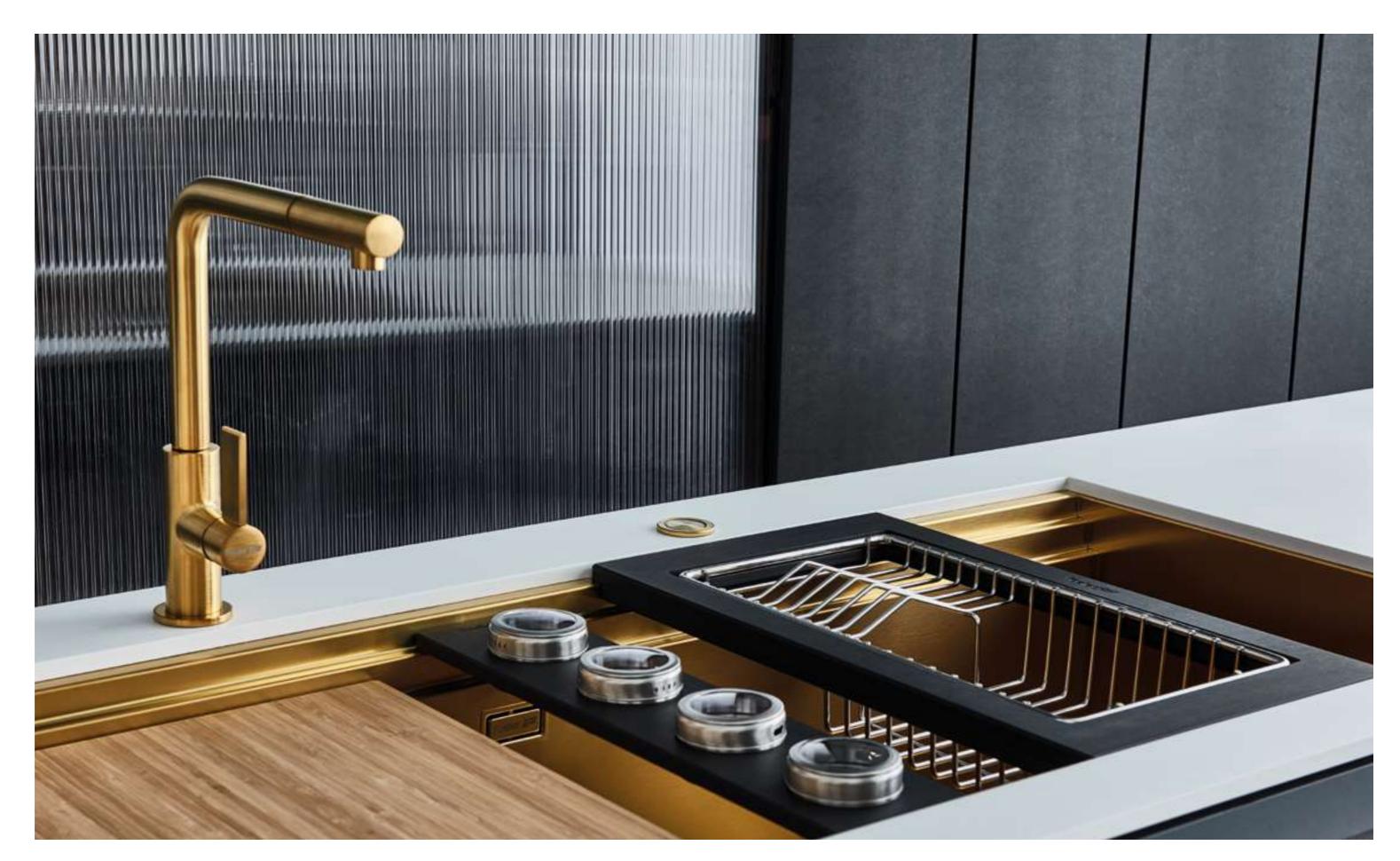


LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GOLD SOTTO TOP



1049 859 Vasca HappyHour PVD Gold 8498 129 Miscelatore Vela PVD Gold 8407 121 Piletta automatica Space Push PVD Gold

8200 002 Tagliere in bambù LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GOLD SOTTO TOP

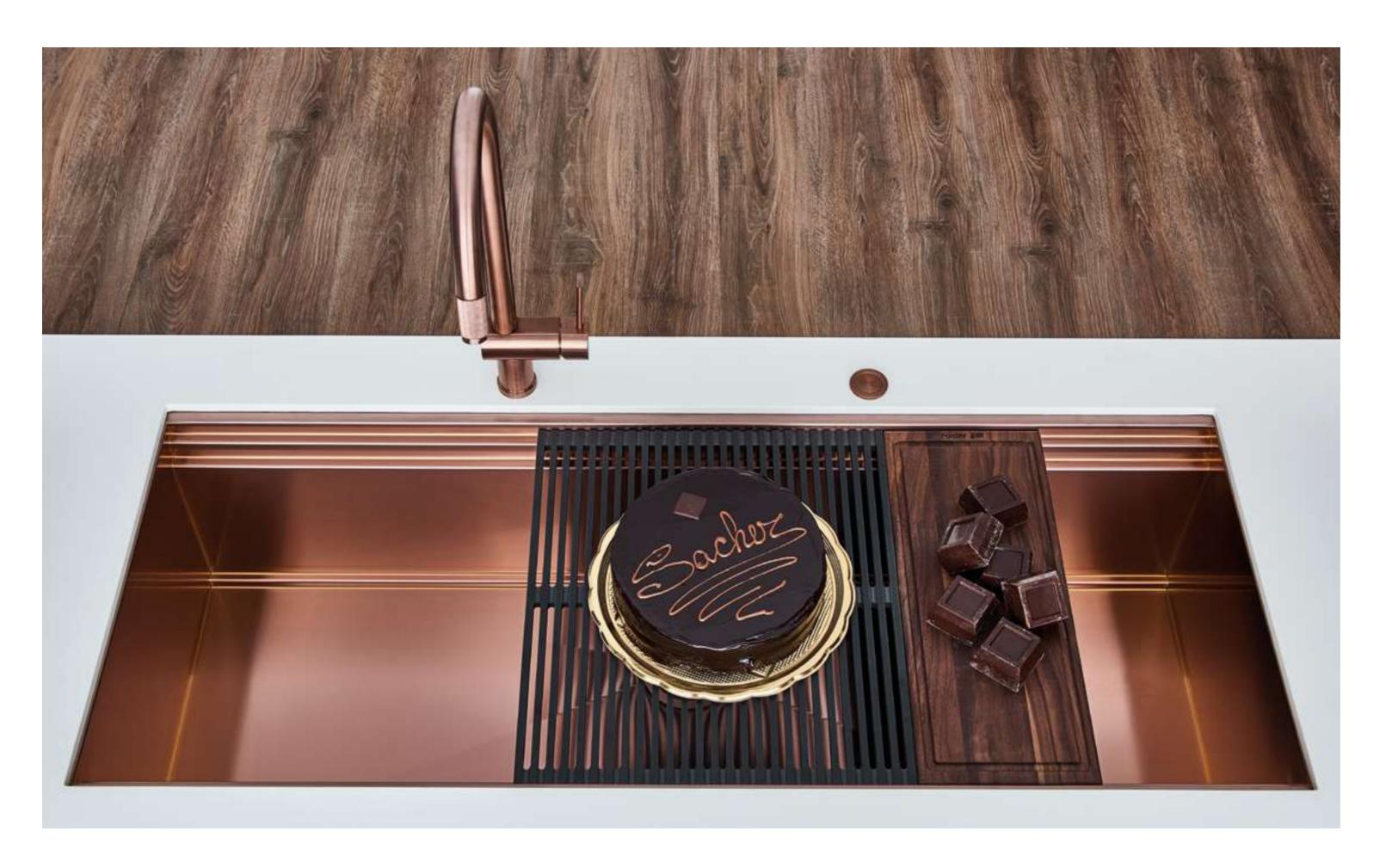


8100 620 Portaspezie

8100 627 - 8100 303 Cornice con cestello portapiatti

8407 121 Piletta automatica Space Push PVD Gold

LAVELLI E COMPLEMENTI PVD COPPER SOTTO TOP



LAVELLI E COMPLEMENTI PVD COPPER SOTTO TOP





LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL SOTTO TOP



1049 856 Vasca HappyHour PVD Gun Metal 8498 126 Miscelatore Vela PVD Gun Metal 8100 622 Kit 3 vaschette inox 8200 601 - 1778 000 Kit cornice in bambù con vassoio inox 8200 002 Tagliere in bambù LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL SOTTO TOP



8100 628 Kit ciotole

8100 623 Kit 2 vaschette inox

> 8100 600 Griglia Black

8100 620 Portaspezie





1050 850 Vasca HappyHour

8631 300 Tagliere in cristallo

> 8100 628 Kit ciotole

8100 620 Portaspezie

8100 626 - 8100 030 Kit bottiglie con portacoltelli





UN VERO PALCOSCENICO

La cucina diventa un vero palcoscenico in cui prende vita l'interazione tra più attori. Anche il lavello è concepito per adattarsi a più scenari d'utilizzo.

HappyHour è il lavello workstation che si presta a differenti contesti ed utilizzi: dal lavaggio, alla preparazione dei cibi fino al loro servizio, grazie ai numerosi accessori.

LAVELLI E COMPLEMENTI INTEGRATO

OUTLINE

PREZIOSO INTARSIO NELL'ACCIAIO INOX

Gli intarsi che incorniciano la vasca del lavello Outline sembrano scolpiti a mano. Geometrici e concentrici circondano il perimetro del lavello e creano delle basi d'appoggio per una serie di griglie e contenitori. È possibile creare diverse zone di lavoro che scompaiono sotto al livello del piano.





6602 000 Vasca Outline

8499 100 Miscelatore Op

8156 000 scolapasta in acciaio inox

8100 606 griglia Foster Black con piedini



INTEGRARE GLI ELEMENTI

Sulla parte laterale il lavello è predisposto per l'installazione del miscelatore. Questo vano integrato permette di nascondere la zona del miscelatore ed è ideale per i modelli con canna a scomparsa. LAVELLI E COMPLEMENTI PVD GUN METAL SOPRA TOP



USCIRE DALL'INCASSO

Il lavello Outline che grazie alla sua cornice spicca nelle sue linee di design per uscire dall'incasso. 6625 006 Vasca Outline PVD Gun Metal 8498 126 Miscelatore Vela PVD Gun Metal

8407 120 Piletta automatica Space Push PVD Gun Metal

MISCELATORI E COMPLEMENTI

COORDINATI NELLE LINEE E NEI COLORI

Le collezioni dei miscelatori proposte in questo catalogo sono concepite per inserirsi nei progetti cucina di alto livello dove l'attenzione al dettaglio e l'espressività del contesto sono elementi fondamentali. Anche gli accessori che fanno da contorno al prodotto devono essere in linea nell'estetica.







COLLEZIONE VOLTA

CURVE SINUOSE ISPIRATE ALL'ARTE

8491 106

Miscelatore Volta

PVD Gun Metal

monocomando

con canna rotante

e bocca estraibile

8520 156

Dispenser Evo

PVD Gun Metal

distributore da incasso

per detersivi

o sapone liquido

Disponibile nella finitura acciaio spazzolato e Foster PVD Gun Metal, Copper e Gold





DESIGN SEMPLICE E SOFISTICATO

Miscelatore Vela monocomando con canna rotante e bocca estraibile

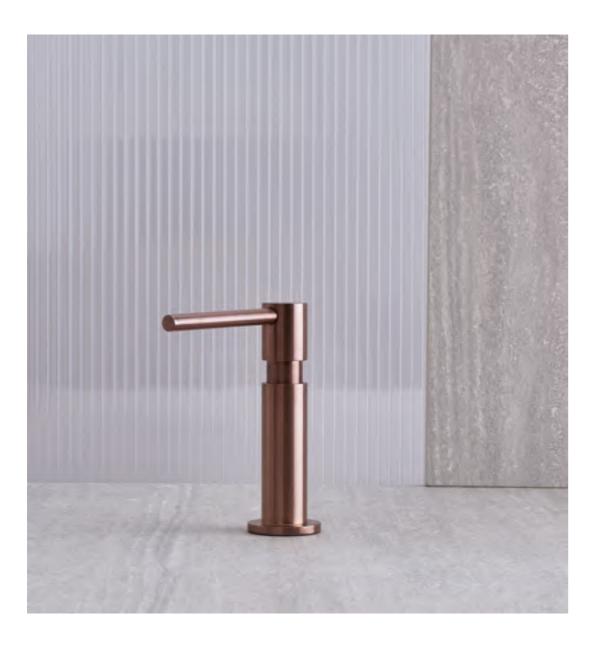
Piletta automatica Space Push comando a pressione

Disponibile nella finitura acciaio spazzolato e Foster PVD Gun Metal, Copper e Gold

8498 126 Miscelatore Vela PVD Gun Metal

8407 120 Piletta automatica Space Push PVD Gun Metal





8498 128 Miscelatore Vela PVD Copper

> 8520 158 Dispenser Evo PVD Copper

8407 122 Piletta automatica Space Push PVD Copper



MISCELATORI E COMPLEMENTI PVD GOLD EVO | VELA | SPACE PUSH



98

8498 129 Miscelatore Vela PVD Gold

8520 159 Dispenser Evo PVD Gold

8407 121 Piletta automatica Space Push PVD Gold

PIANI COTTURA





CASTONE

VETROCERAMICA E ACCIAIO

L'acciaio scolpito a misura per ospitare la tecnologia dell'induzione. La combinazione materica dei moduli in vetroceramica bisellato e l'acciaio nelle colorazioni PVD per una zona di cottura preziosa e versatile.

FILO TOP

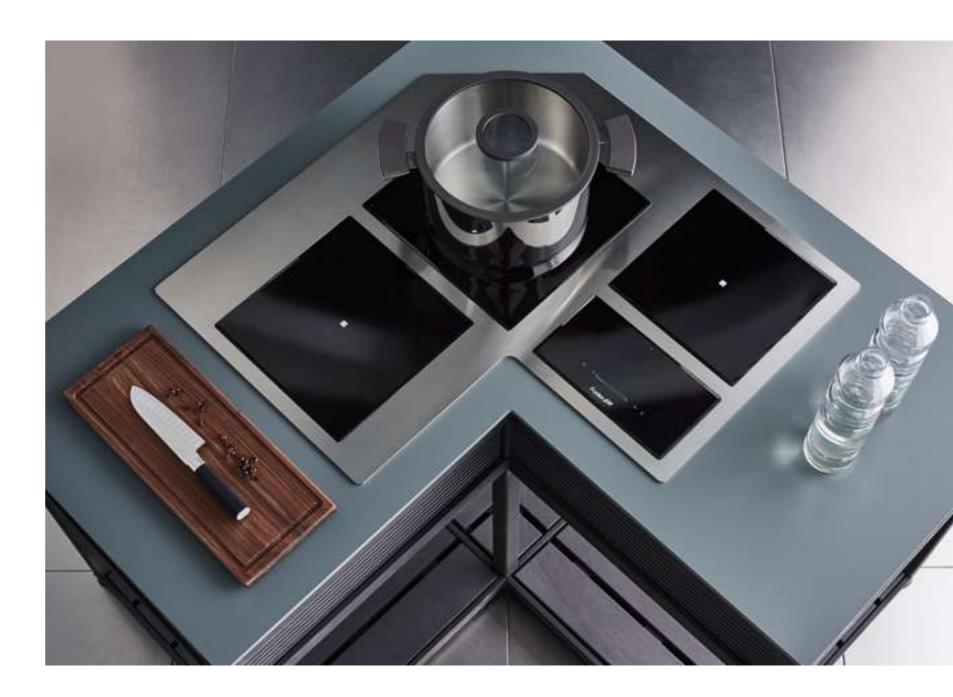


PIANI COTTURA INDUZIONE FILO TOP SOPRA



IL PIANO ANGOLARE

Il disegno angolare per creare zone cottura eleganti che sfruttino al massimo gli spazi senza rinunciare al comfort. Grazie al leggero rialzo dei moduli cottura rispetto al piano d'acciaio, le pentole possono scorrere da una posizione all'altra senza perdere il contatto con la superficie in vetroceramica.



7438 000 Castone piano induzione angolare

PIANI COTTURA INDUZIONE PVD GUN METAL FILO TOP SOPRA



PIANI COTTURA INDUZIONE PVD GUN METAL FILO TOP SOPRA



VERSATILITÀ DI INSTALLAZIONE

Il piano PVD Gun Metal in questa foto è installato filo top sopra ed è disponibile anche nelle versioni acciaio inox, PVD Copper e Gold. I piani ad induzione in vetroceramica si incastonano perfettamente nel telaio d'acciaio con spessore 4 mm.

La versatilità dell'installazione di questo piano permette di ribassare l'incasso a filo del piano.

7438 006 Castone piano induzione angolare PVD Gun Metal

PIANI COTTURA INDUZIONE FOSTER CASTONE LINEARE FILO TOP SOPRA



I MODULI IN LINEA

Le tre zone induzione di cottura sono indipendenti e programmate dal pannello di controllo con tecnologia control touch con accesso diretto ad ogni fuoco con zona di comando centrale.

I piani Foster non solo riconoscono la presenza delle pentole, ma ne calcolano la superficie d'appoggio. Questo sistema permette un utilizzo di energia ancora più efficiente.

PIANI COTTURA INDUZIONE FILO TOP SOPRA



7439 000 Castone piano induzione lineare

PIANI COTTURA INDUZIONE ASPIRAZIONE INTEGRATA FILO TOP SOPRA



ARYA

LA TECNOLOGIA DELL'ASPIRAZIONE

La potenza della cappa aspirante incassata nel piano in vetroceramica Foster. Un prodotto unico completo per ottenere il massimo in cucina anche nei piccoli spazi. PIANI COTTURA INDUZIONE ASPIRAZIONE INTEGRATA FILO TOP SOPRA





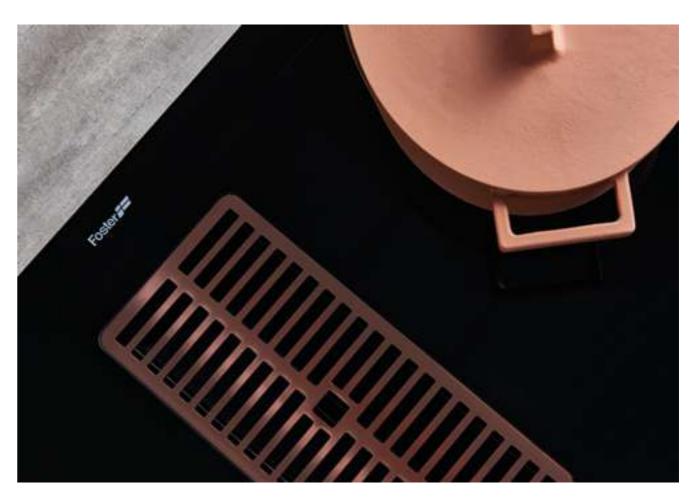
L'ACCIAIO IMPREZIOSISCE IL PIANO

Foster cura i suoi prodotti in ogni dettaglio cercando di renderli unici e dal carattere distintivo. Per questo il piano Arya può essere impreziosito dalle griglie in acciaio inox.

7392 245 Arya piano induzione aspirante

8803 116 Griglia opzionale in inox PVD Gun Metal

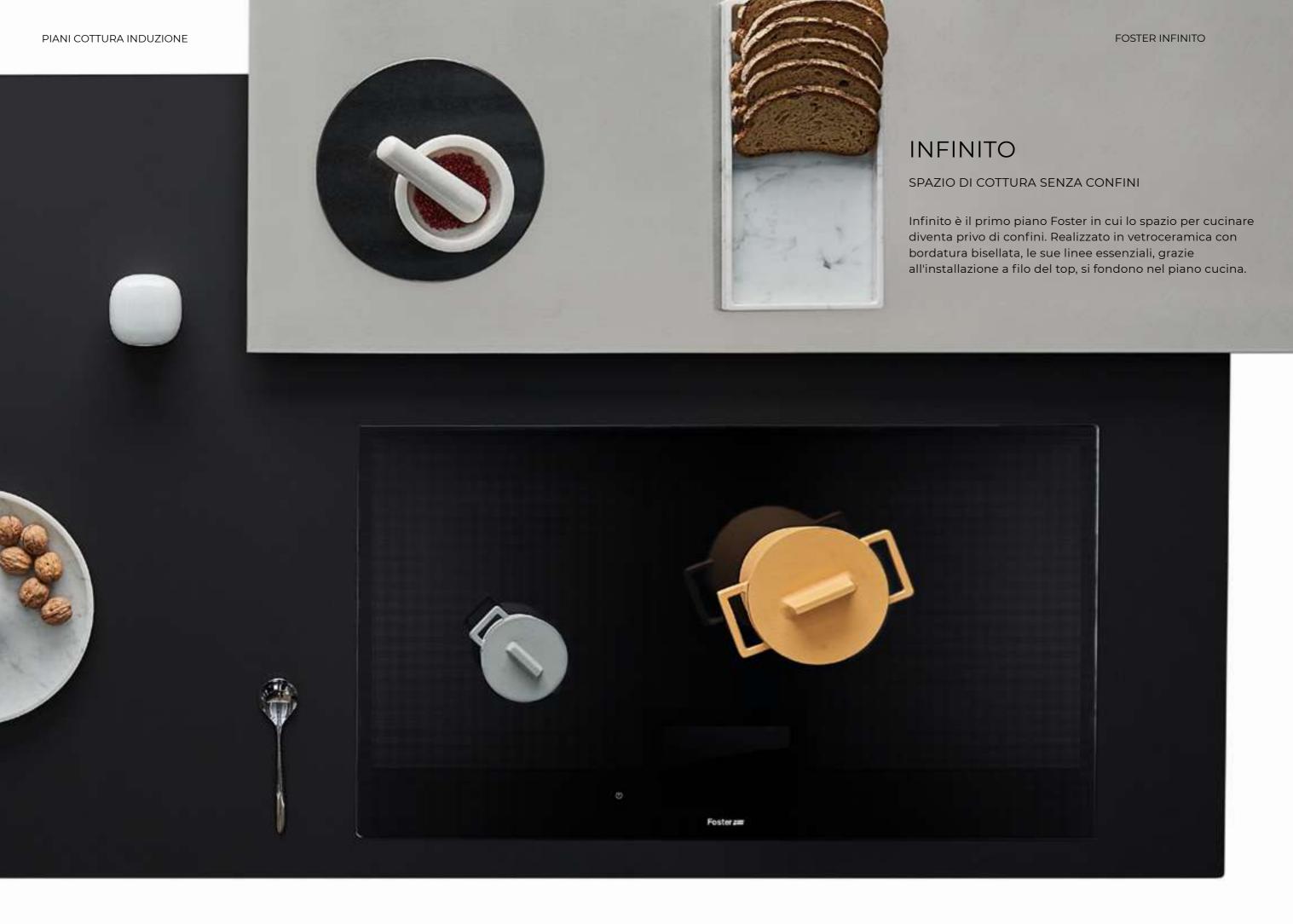




Griglie di aspirazione che proteggono la zona di filtraggio. Un elemento funzionale che è al contempo un segno distintivo del piano Arya. Un accessorio realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 disponibile nelle diverse finiture PVD per integrarsi al meglio nello spazio cucina.

8803 119 Griglia opzionale in inox PVD Gold

8803 118 Griglia opzionale in inox PVD Copper



124

FILO TOP

PIANI COTTURA INDUZIONE FILO TOP



7300 000 Infinito piano induzione

PIANI COTTURA INDUZIONE FILO TOP



LE FUNZIONALITÀ

Le zone di cottura fisse scompaiono e ogni pentola può essere posizionata e spostata ovunque sul piano anche durante la cottura, grazie al sistema di tracciamento che permette di riconoscere lo spostamento di fino a 6 pentole e di seguirle mantenendo inalterata la potenza di cottura.



PIANI COTTURA GAS FILO TOP

OUTLINE

IL PIANO COTTURA RIBASSATO

Questo piano gas si abbina perfettamente in ogni suo dettaglio, al lavello Outline. Elementi complementari che scompaiono all'interno del top cucina grazie agli invasi che caratterizzano questa collezione.

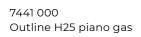






LA CORNICE DEL MANUFATTO

Nella versione con bordo Rim alto 25 millimetri il prodotto viene enfatizzato rispetto al piano cucina.





PIANI COTTURA GAS PVD GUN METAL SOPRA TOP



LA CORNICE CON IL BORDO

Il bordo Rim alto 25 millimetri è un esempio di altissima lavorazione tecnica che consente di ottenere una piega decisa e pulita anche sulle raggiature che caratterizzano il piano cottura.

7441 006 Outline H25 piano gas PVD Gun Metal

CATALOGO AESTHETICA

PARTE TECNICA

ACCESSORI COLLEZIONE SKIN

SKIN



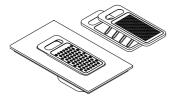




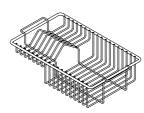
8631 300 tagliere in cristallo 23,4 x 41,4 cm



8644 044 kit tagliere in Iroko con scolapasta in acciaio inox 31,7 x 42 cm



8159 101 - con 8644 101 kit grattugia 21,5 x 38 cm



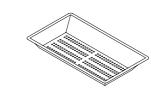
8100 201 cestello portapiatti con manici 25 x 42,5 cm



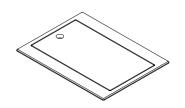
8657 002 tagliere HDPE grigio 27,2 x 42 cm



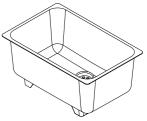
8154 000 - con 8644 004 scolapasta in acciaio inox 25 x 36 cm



8151 000 - con 8644 101 vaschetta in acciaio inox 21,5 x 38 cm



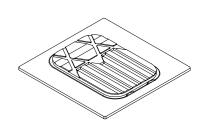
8644 101 tagliere HDPE bianco con cornice 31,7 x 41,8 cm



8153 100 vaschetta bianca 41,4 x 27,2 cm



8611 000 cestello in acciaio inox 34 x 40 cm



8644 004 tagliere in Iroko con cornice 41,2 x 41,6 cm



8100 154 - con 8644 004 griglia portapiatti 23 x 35 cm



8100 303 - con 8644 101 cestello portapiatti 21,4 x 37,9 cm

INDEX SOPRA TOP SKIN

Vasca SKIN 800

Dimensioni 840 x 440 mm Vasca singola 800 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso FT | FTS BASE 90



4458 040 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4458 046 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

Vasca SKIN DOUBLE

Dimensioni 750 x 440 mm Vasca doppia 340 x 400 mm Profondità vasche 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso FT | FTS *BASE 80



4455 040 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4455 046Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

Vasca SKIN 710

Dimensioni 750 x 440 mm Vasca singola 710 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso FT | FTS *BASE 80



4457 040 Acciaio INOX AISI 304 satinato

Vasca SKIN 530

Dimensioni 570 x 440 mm Vasca singola 530 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso FT | FTS *BASE 60



4453 040 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4453 046Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

Vasca SKIN 400

Dimensioni 440 x 440 mm Vasca singola 400 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso FT | FTS *BASE 45



4456 040 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4456 046Acciaio INOX AISI 304 satinato Gun Metal

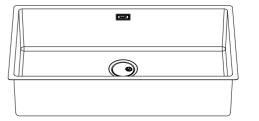
INSTALLAZIONE SOPRA TOP SKIN



FTS | Filo Top Sopra



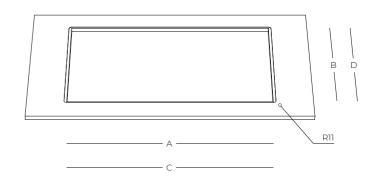
FT | Filo Top

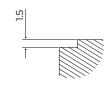


FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



FT | foro d'incasso Filo Top





prodotto	foro incasso A x B	ribasso FT C x D	
SKIN 800	820 x 430 mm	842 x 442 mm	R11
SKIN DOUBLE	730 x 430 mm	752 x 442 mm	R11
SKIN 710	730 x 430 mm	752 x 442 mm	R11
SKIN 530	550 x 430 mm	572 x 442 mm	R11
SKIN 400	420 x 430 mm	442 x 442 mm	R11

INDEX SOTTO TOP SKIN

Vasca SKIN 800

Dimensioni 840 x 440 mm Vasca singola 800 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso ST BASE 90



4458 840 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4458 846 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



4458 848Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



4458 849
Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

Vasca SKIN DOUBLE

Dimensioni 750 x 440 mm Vasca doppia 340 x 400 mm Profondità vasche 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso ST *BASE 80



4455 840 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4455 846 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

Vasca SKIN 710

Dimensioni 750 x 440 mm Vasca singola 710 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso ST *BASE 80



4457 840 Acciaio INOX AISI 304 satinato

Vasca SKIN 530
Dimensioni 570 x 440 mm
Vasca singola 530 x 400 mm
Profondità vasca 200 mm
Troppo pieno e piletta 3,5" integrati
Doppio tappo
Incasso ST
*BASE 60



4453 840 Acciaio INOX AISI 304 satinato



4453 846Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



4453 848Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



4453 849 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

Vasca SKIN 400

Dimensioni 440 x 440 mm Vasca singola 400 x 400 mm Profondità vasca 200 mm Troppo pieno e piletta 3,5" integrati Doppio tappo Incasso ST *BASE 45



4456 840 Acciaio INOX AISI 304 satinato

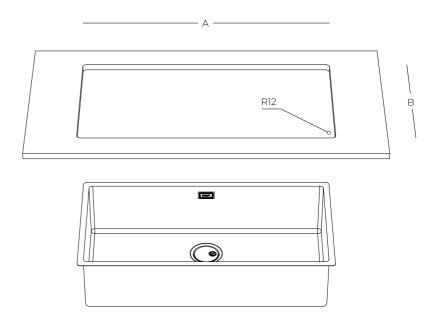


4456 846Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

INSTALLAZIONE SOTTO TOP SKIN



ST | foro d'incasso Sotto Top



prodotto	foro incasso A x B	
SKIN 800	800 x 400 mm	R12
SKIN DOUBLE	710 x 400 mm	R12
SKIN 710	710 x 400 mm	R12
SKIN 530	530 x 400 mm	R12
SKIN 400	400 x 400 mm	R12

SMOKEY





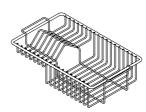
8631 300 tagliere in cristallo 23,4 x 41,4 cm



8644 044 kit tagliere in Iroko con scolapasta in acciaio inox 31,7 x 42 cm



8159 101 - con 8644 101 kit grattugia 21,5 x 38 cm



8100 201 cestello portapiatti con manici 25 x 42,5 cm



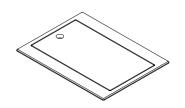
8657 002 tagliere HDPE grigio 27,2 x 42 cm



8154 000 - con 8644 004 scolapasta in acciaio inox 25 x 36 cm



8151 000 - con 8644 101 vaschetta in acciaio inox 21,5 x 38 cm



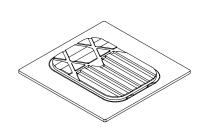
8644 101 tagliere HDPE bianco con cornice 31,7 x 41,8 cm



8153 100 vaschetta bianca 41,4 x 27,2 cm



8611 000 cestello in acciaio inox 34 x 40 cm



8644 004 tagliere in Iroko con cornice 41,2 x 41,6 cm



8100 154 - con 8644 004 griglia portapiatti 23 x 35 cm



8100 303 - con 8644 101 cestello portapiatti 21,4 x 37,9 cm

INDEX SOTTO TOP SMOKEY

Vasca SMOKEY 710

Dimensioni 750 x 440 mm Vasca singola 710 x 400 mm Profondità vasca 195 mm Piletta 3,5" tappo Standard Incasso ST *BASE 80



1157 856 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gun Metal



1157 858 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Copper



1157 859 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gold

Vasca SMOKEY 500

Dimensioni 540 x 440 mm Vasca singola 500 x 400 mm Profondità vasca 195 mm Piletta 3,5" tappo Standard Incasso ST *BASE 60



1155 856 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gun Metal



1155 858 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Copper



1155 859 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gold

Vasca SMOKEY 400

Dimensioni 440 x 440 mm Vasca singola 400 x 400 mm Profondità vasca 195 mm Piletta 3,5" tappo Standard Incasso ST *BASE 45



1156 856 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gun Metal

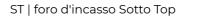


1156 858 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Copper

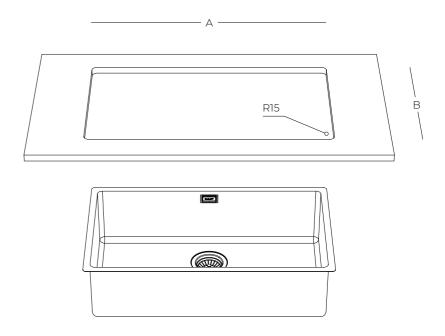


1156 859 Acciaio INOX AISI 304 fumé PVD Gold

INSTALLAZIONE SOTTO TOP SMOKEY







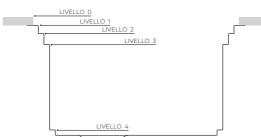
prodotto	foro incasso A x B	
SMOKEY 710	710 x 400 mm	R15
SMOKEY 500	500 x 400 mm	R15
SMOKEN (00	400 v 400 mm	D15

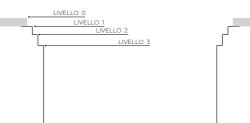
HAPPYHOUR COLLEZIONE **ACCESSORI HAPPYHOUR**







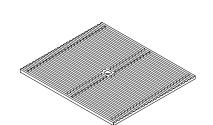






IN DOTAZIONE

8200 002 - livello 0 - 3 tagliere in bambù 49 x 42 cm



8100 600 - livello 2 - 4 griglia black 39,2 x 44,8 cm

OPZIONALI



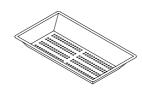
8642 000 - livello 2 tagliere in noce 18 x 44,8 cm



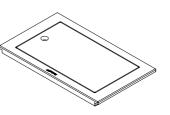
8100 622 - livello 2 kit 3 vaschette inox 18 x 44,8 cm



8100 621 - livello 2 kit bottiglie 14 x 44,8 cm



8151 000 - con 8100 627 vaschetta forata inox 21,5 x 38 cm



8100 627 - livello 1 tagliere con cornice 28 x 47,4 cm



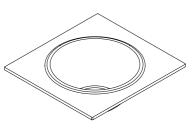
8100 623 - livello 3 kit 2 vaschette inox 18 x 42,2 cm



8100 620 - livello 2 portaspezie 10 x 44,8 cm



8100 303 - con 8100 627 cestello portapiatti inox 21,4 x 37,9 cm



8200 601 - livello 0 - 3 kit ciotola ø 30 cm e cornice bambù 44,8 x 42,2 cm



8100 624 - livello 3 kit 3 vaschette inox 18 x 42,2 cm



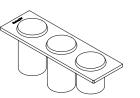
8100 625 - livello 1 portaspezie 10 x 47,4 cm



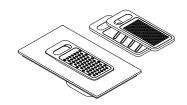
1778 000 - con 8200 601 vassoio inox Ø 30 cm



8100 628 - livello 2 kit ciotole 28 x 44,8 cm



8100 626 - livello 1 kit bottiglie 14 x 47,4 cm



8159 101 - con 8100 627 kit grattugie con vaschetta e supporto HDPE



8100 030 portacoltelli con 8100 621 - 8100 626

INDEX SOTTO TOP HAPPYHOUR

HAPPYHOUR

Dimensioni 1448 x 503 mm 1 vasca 1397 x 400 mm Profondità vasca 263 mm Piletta 3,5" doppio tappo Incasso ST



1050 850 Acciaio INOX AISI 304 satinato

HAPPYHOUR

Dimensioni 1236 x 503 mm 1 vasca 1185 x 400 mm Profondità vasca 263 mm Piletta 3,5" tappo Standard Incasso ST



1049 850 Acciaio INOX AISI 304 satinato



1049 856 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



1049 858 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper

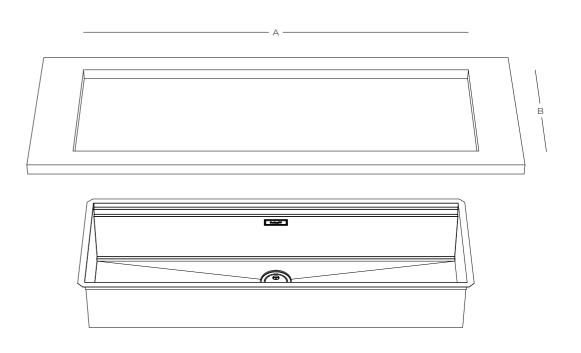


1049 859 Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

INSTALLAZIONE SOTTO TOP HAPPYHOUR



ST | foro d'incasso Sotto Top



orodotto	foro incasso A x B

HAPPYHOUR 1050	1397 x 477 mm	
HAPPYHOUR 1049	1185 x 477 mm	

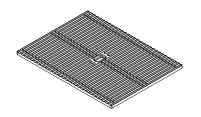
OUTLINE



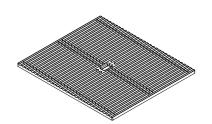




IN DOTAZIONE





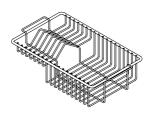


8100 607 - livello 1 griglia Foster Black 39,7 x 45,4 cm

OPZIONALI



8156 000 - livello 2 scolapasta in acciaio inox 21,5 x 39,6 cm



8100 306 - livello 2 cestello portapiatti inox 21,4 x 39,5 cm



8611 000 - livello 3 cestello in acciaio inox 34 x 40 cm

INDEX SOPRA TOP OUTLINE

Vasca OUTLINE

Dimensioni 873 x 513 mm Banco rubinetteria laterale Vasca singola 665 x 375 mm Profondità vasca 200 mm Piletta 3,5" doppio tappo Incasso FT | FTS BASE 90



6602 000 Acciaio INOX AISI 304 satinato



6602 006Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



6602 008Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



6602 009Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

Vasca OUTLINE H25

Dimensioni 880 x 518 mm Bordo Rim h 25 mm Banco rubinetteria laterale Vasca singola 665 x 375 mm Profondità vasca 200 mm Piletta 3,5" doppio tappo BASE 90



6625 000 Acciaio INOX AISI 304 satinato

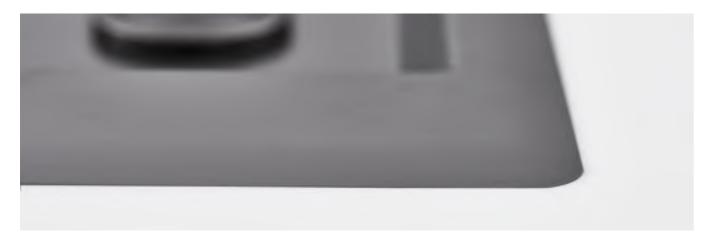


6625 006Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

INSTALLAZIONE SOPRA TOP

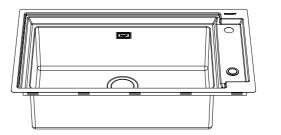


FTS | Filo Top Sopra



FT | Filo Top

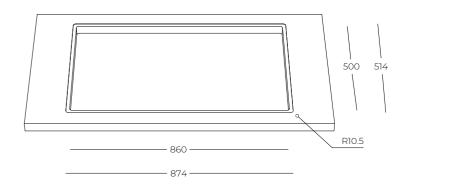
168



FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



FT | foro d'incasso Filo Top



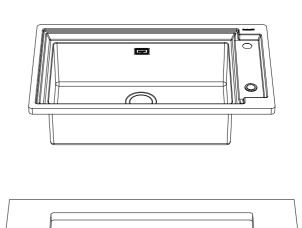
OUTLINE

INSTALLAZIONE SOPRA TOP OUTLINE H25



Sopra Top

foro d'incasso Sopra Top



OP

MISCELATORI E COMPLEMENTI





8499 100 OP

Miscelatore abbattibile con comando remoto, canna e testina girevoli

Ottone satinato Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 44 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8499 106OP | PVD Gun Metal

Miscelatore abbattibile con comando remoto, canna e testina girevoli

Ottone satinato Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 44 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm





8491 100 VOLTA

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato Canna girevole 140° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 55 mm



8491 108VOLTA | PVD Copper

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Copper Canna girevole 140° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 55 mm



8491 106 VOLTA | PVD Gun Metal

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Gun Metal Canna girevole 140° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 55 mm



8491 109 VOLTA | PVD Gold

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Gold Canna girevole 140° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 55 mm MISCELATORI E COMPLEMENTI VELA PLUS | EVO



8497 120 VELA PLUS

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 50 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8520 100 Dispenser EVO

Distributore da incasso per detersivi o sapone liquido

Ottone satinato Canna girevole 360° Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8407 116

Space Push

*Kit Piletta con comando remoto a pressione

Acciaio INOX satinato
Foro incasso ø 35mm
Tasto rotondo "push"
Doppio tappo piletta
Tappo Space push | Tappo a Cestello
Troppo pieno perimetrale



8498 128

VELA PLUS | PVD Copper

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Copper Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 50 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8520 158

Dispenser EVO | PVD Copper

Distributore da incasso per detersivi o sapone liquido

Ottone satinato PVD Copper Canna girevole 360° Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8407 122

Space Push | PVD Copper

*Kit Piletta con comando remoto a pressione

Acciaio INOX satinato PVD Copper Foro incasso ø 35mm Tasto rotondo "push" Doppio tappo piletta Tappo Space push | Tappo a Cestello Troppo pieno perimetrale



8498 126 VELA PLUS | PVD Gun Metal

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Gun Metal Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 50 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8520 156

Dispenser EVO | PVD Gun Metal
Distributore da incasso per deters

Distributore da incasso per detersivi o sapone liquido

Ottone satinato PVD Gun Metal Canna girevole 360° Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8407 120

Space Push | PVD Gun Metal

*Kit Piletta con comando remoto a pressione

Acciaio INOX satinato PVD Gun Metal Foro incasso ø 35mm Tasto rotondo "push" Doppio tappo piletta Tappo Space push | Tappo a Cestello Troppo pieno perimetrale



8498 129

VELA PLUS | PVD Gold

Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile

Ottone satinato PVD Gold Canna girevole 360° Cartuccia con dischi ceramici Base d'appoggio ø 50 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8520 159

Dispenser EVO | PVD Gold

Distributore da incasso per detersivi o sapone liquido

Ottone satinato PVD Gold Canna girevole 360° Base d'appoggio ø 45 mm Foro incasso ø 35 mm Spessore top max 40 mm



8407 121

Space Push | PVD Gold

*Kit Piletta con comando remoto a pressione

Acciaio INOX satinato PVD Gold Foro incasso ø 35mm Tasto rotondo "push" Doppio tappo piletta Tappo Space push | Tappo a Cestello Troppo pieno perimetrale



PIANI COTTURA





AUTOMATISMO GO&STOP

Attiva le piastre inizialmente alla massima potenza, fino al raggiungimento del livello impostato



RECALL

La funzione permette di richiamare in modo immediato le ultime impostazioni selezionate nella precedente cottura



POWER BOOST

Quando viene attivato il Booster, la piastra funziona per dieci minuti ad una potenza molto elevata che permette ad esempio di riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua



SLIDER CONTROL

L'impostazione della temperatura scelta è rapidissima con il comando Slider: basta sfiorare con un dito il display touch sul livello di potenza desiderata



POT LOCALIZATION

Riconosce su quale zona viene appoggiata la pentola e attiva automaticamente i relativi comandi per la regolazione della potenza



SMART FAN SYSTEM

Il sistema Foster regola automaticamente il grado di ventilazione ottimale in funzione delle temperature raggiunte



PROGRAMMAZIONE FINE COTTURA

Tutte le operazioni vengono impostate tramite comandi touch-control sul cristallo del piano. Ogni piastra è dotata di programmazione indipendente che permette di impostare differenti tempi di cottura



T-CHEF

Permette di impostare particolari temperature (42 °C, 70 °C, 94 °C) e mantenerle costanti durante la cottura. Si possono così ottenere preparazioni da vero Chef. Lavorazioni a bagno-maria, creme pasticciere o besciamella saranno così sempre perfette, così come le lente cotture a bassa temperatura. Impostando la temperatura prossima all'ebollizione i liquidi di cottura saranno immediatamente in temperatura quando servono, aumentando velocità e prestazioni



MANTENIMENTO CALORE

Permette di mantenere in temperatura (70° C) le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature d'ebollizione o capaci di bruciare il fondo di cottura



CONTAMINUTI

Un comodo timer contaminuti svincolato dalla programmazione di fine cottura



POT DETECTOR

I piani Foster non solo riconoscono la presenza delle pentole, ma ne calcolano la superficie d'appoggio. Questo sistema permette un utilizzo di energia ancora più efficiente. Rimuovendo la pentola, inoltre, le piastre si disattivano automaticamente



BRIDGE

La funzione Bridge permette di associare due zone formando un'unica estesa
zona di cottura, disponibile per pentole di
grandi dimensioni o per più cotture in contemporanea, con massima flessibilità nel
posizionamento. Grazie al Doppio Booster,
l'eccezionale potenza di 3700 W può essere
concentrata sulla singola piastra o resa disponibile in modo uniforme sulla superficie
estesa



SICUREZZA

Tutti i piani elettrici Foster sono dotati delle più moderne e sofisticate protezioni di sicurezza: Spegnimento centralizzato; Blocco per la sicurezza; Indicatori di calore residuo. I modelli ad induzione sono inoltre caratterizzati dalle seguenti funzioni: Safety System che spegne il piano in mancanza di pentole; Overflow detector, che automaticamente spegne la piastra in caso di tracimazione di liquidi; Disattivazione automatica, per scongiurare incidenti causati da dimenticanze



POWER CONTROL

La funzione PowerControl consente di utilizzare in libertà la tecnologia ad induzione anche nel caso di utenze standard da 3 kW. Infatti, l'utente può facilmente modificare il livello di massimo assorbimento del piano. Una volta definita la potenza massima, potremo dimenticarci degli assorbimenti, in quanto il piano ad induzione Foster penserà ad avvisarci di eventuali limiti lasciandoci poi la scelta di ripartire la potenza come meglio desideriamo. In qualsiasi momento il piano può essere facilmente riprogrammato per modificare o togliere il limite di potenza



PAUSA

Funzione che permette di distogliere l'attenzione dalle cotture, interrompendo e ripristinando le modalità impostate in modo istantaneo

INDEX PIANI COTTURA INDUZIONE

CASTONE angolare

Dimensioni 830 x 830 x h 4 mm
Bordo Pieno h 4 mm
1 zona di comando indipendente
1 zona di cottura 270 mm
1 zona di cottura 300 mm
1 zona di cottura 350 mm
Potenza assorbita max 6.700 W
Incasso FT | FTS
BASE 90 angolare



7438 000Acciaio INOX AISI 304 satinato



7438 006Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



7438 008Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



7438 009Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

CASTONE lineare

Dimensioni 1080 x 490 x h 4 mm
Bordo Pieno h 4 mm
1 zona di comando indipendente
1 zona di cottura 270 mm
2 zone di cottura 350 mm
Potenza assorbita max 6.700 W
Incasso FT | FTS
BASE 120



7439 000 Acciaio INOX AISI 304 satinato



7439 016Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



7439 018Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



7439 019Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

ARYA

Dimensioni 820 x 520 x h 4 mm
Bordo Bisellato
Cappa aspirante integrata
Griglia standard alluminio black
4 zone cottura 210 x 190 mm
2 zone bridge
Potenza assorbita max 7.400 W
Incasso FT | FTS
BASE 80



7392 245Piano in vetroceramica e cappa integrata

INFINITO

Dimensioni 920 x 520 x h 4 mm Bordo Bisellato Zone di cottura libere Potenza assorbita max 11.000 W Incasso FT | FTS BASE 120



7300 000Piano in vetroceramica comando TFT





Powerboost



Recal



Pot detector



Contaminuti



Sicurezza



Slider Control



Go&Stop



Mantenimento calore



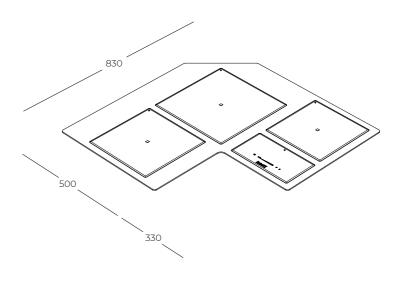
Smart fan system



Programma di fine cottura



Pausa



CASTONE sistema di cottura angolare

Piano angolare in acciaio inox AISI 304 con bordo pieno 4 mm in finitura satinata a tre zone induzione Modular Quadra in vetroceramica dal bordo bisellato, integrati nel telaio d'acciaio.

Dimensioni del prodotto 830 x 830 x h 60 mm Base di installazione consigliata 90 cm angolare Alimentazione elettrica 230 - 380 V (50/60 Hz)

IN DOTAZIONE

Box di connessione Dimensioni 211 x 270 x 48 mm Installazione a muro dietro la base o all'interno di essa,

sotto al piano cottura Pannello di comando con tecnologia Touch e Slider Control 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost 1 zona induzione 270 mm - 1.100 (1.400)* W 1 zona induzione 300 mm - 2.300 (3.000)* W 1 zona induzione 350 mm - 2.300 (3.000)* W Potenza totale 6.700 W

*Powerboost

ACCESSORI OPZIONALI

8210 008 - Batteria pentole Induction PRO 8 pezzi 1 pentola ø 24 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 20 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 24 cm - 1 casseruola fonda 1 manico ø 16 cm - 1 tegame 2 maniglie ø 24 cm - 1 bollilatte 1 manico ø 12 cm - 1 coperchio in vetro ø 20 cm - 1 coperchio in vetro ø 24 cm INSTALLAZIONE SOPRA TOP CASTONE

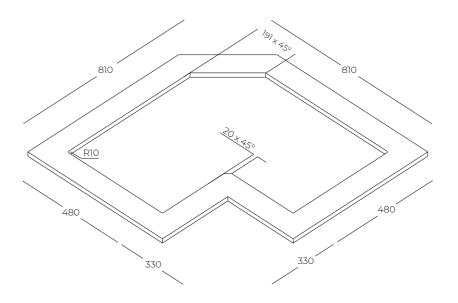


FTS | Filo Top Sopra

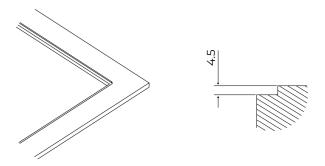


FT | Filo Top

FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



FT | foro d'incasso Filo Top







Powerboost



Recall



Pot detector



Contaminuti



Sicurezza



Slider Control



Go&Stop



Mantenimento calore



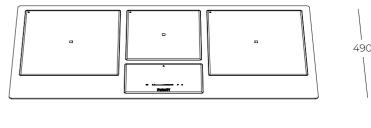
Smart fan system



Programma fine cottura



Pausa



- 1080 -

CASTONE sistema di cottura lineare

Piano lineare in acciaio inox AISI 304 con bordo pieno 4 mm in finitura satinata a tre zone induzione Modular Quadra in vetroceramica dal bordo bisellato, integrati nel telaio d'acciaio.

Dimensioni del prodotto 490 x 1080 x h 60 mm Base di installazione consigliata 120 cm Alimentazione elettrica 230 - 380 V (50/60 Hz) Pannello di comando con tecnologia Touch e Slider Control 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost 1 zona induzione 270 mm - 1.100 (1.400)* W 2 zone induzione 350 mm - 2.300 (3.000)* W Potenza totale 6.700 W

*Powerboost

IN DOTAZIONE
Box di connessione
Dimensioni 211 x 270 x 48 mm
Installazione a muro dietro la base o all'interno di essa, sotto al piano cottura

ACCESSORI OPZIONALI

8210 008 - Batteria pentole Induction PRO 8 pezzi 1 pentola ø 24 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 20 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 24 cm - 1 casseruola fonda 1 manico ø 16 cm - 1 tegame 2 maniglie ø 24 cm - 1 bollilatte 1 manico ø 12 cm - 1 coperchio in vetro ø 20 cm - 1 coperchio in vetro ø 24 cm INSTALLAZIONE SOPRA TOP PIANO INDUZIONE LINEARE CASTONE



FTS | Filo Top Sopra

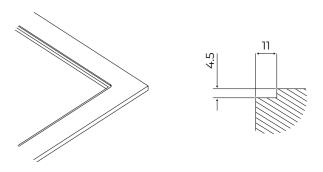


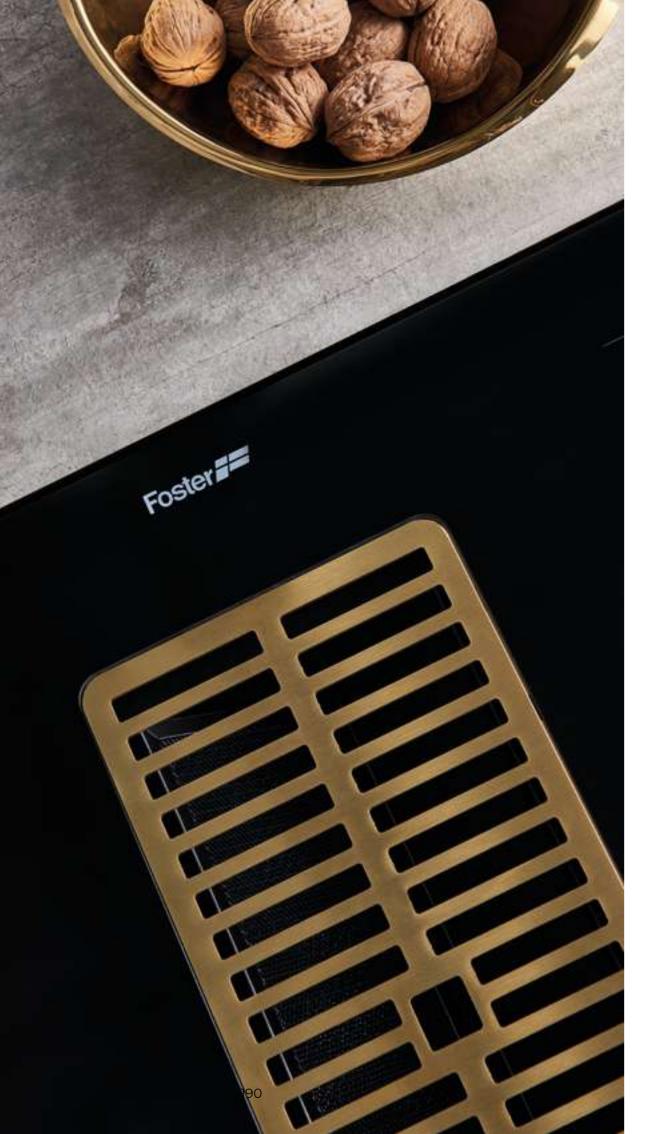
FT | Filo Top

FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



FT | foro d'incasso Filo Top







Powerboost



Power control



Bridge



Contaminuti



Sicurezza



Pot detector



Smart fan system



Programma fine cottura



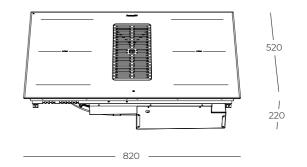
Slider Control



Mantenimento calore



Pausa



sistema di cottura con aspirazione integrata

Piano induzione in vetroceramica nero con bordo bisellato Cappa aspirante integrata dotata di filtri lavabili e griglia di copertura black

Dimensioni del prodotto 520 x 820 x h 220 mm Base di installazione consigliata 80 cm Classe energetica A+ Portata 680 m³/h Alimentazione elettrica 230 - 380 V (50/60 Hz)

SISTEMA DI ASPIRAZIONE Motore a bordo Programmazione elettronica 10 velocità di aspirazione (9 + 1 intensiva) Spegnimento ritardato automatico Griglia black in alluminio in dotazione 2 filtri antigrasso lavabili in dotazione Avvisi di saturazione filtri antigrasso e carbone Pannello di comando con tecnologia Touch e Slider Control 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost 4 zone di cottura 210 x 190 mm - 2.100 (3.000)* W 2 zone estese Bridge Potenza totale 7.400 W Funzione di limitazione della potenza

*Powerboost

ARYA

ACCESSORI OPZIONALI

8803 000 - Griglia Inox

8803 116 - Griglia Inox PVD Gun Metal 8803 118 - Griglia Inox PVD Copper 8803 119 - Griglia Inox PVD Gold

9700 580 - Kit filtrante per zoccolo H10/15 cm 9700 577 - Kit filtrante per zoccolo H6/8 cm

8210 008 - Batteria pentole Induction PRO - 8 pezzi 1 pentola ø 24 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 20 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 24 cm - 1 casseruola fonda 1 manico ø 16 cm - 1 tegame 2 maniglie ø 24 cm - 1 bollilatte 1 manico ø 12 cm - 1 coperchio in vetro ø 20 cm - 1 coperchio in vetro ø 24 cm

INSTALLAZIONE SOPRA TOP ARYA

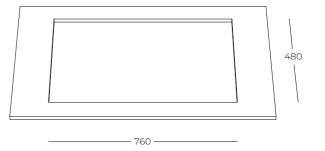


FTS | Filo Top Sopra

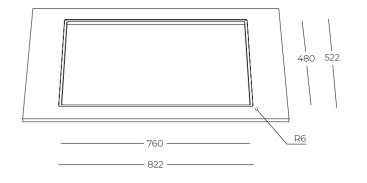


FT | Filo Top

FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra

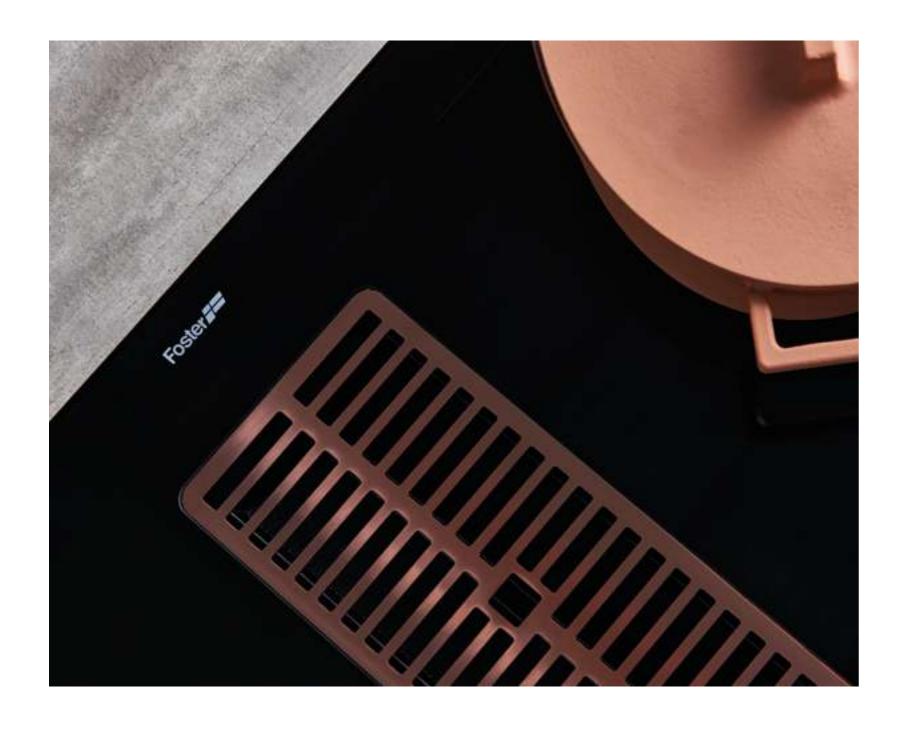


FT | foro d'incasso Filo Top





GRIGLIE OPZIONALI ARYA





8803 000 Inox satinato



8803 116 PVD Gun Metal satinato



8803 118 PVD Copper satinato



8803 119 PVD Gold satinato







Powerboost



Power control



Pot detector



Contaminuti



Sicurezza



Slider Control



Pot localizator



T-chef



Programma fine cottura



Pausa



INFINITO sistema di cottura a zone libere

Piano induzione in vetroceramica nero con bordo bisellato dotato di display TFT 7" Touch e Slider Control per programmazione elettronica delle zone di cottura disponibili 8 lingue (IT, EN, DE, FR, ES, CN, KO, VIET)

Dimensioni del prodotto 520 x 920 x h 50 mm Base di installazione consigliata 120 cm Alimentazione elettrica 230 - 380 V (50/60 Hz)

ACCESSORI OPZIONALI

8210 008 - Batteria pentole Induction PRO 8 pezzi 1 pentola ø 24 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 20 cm - 1 casseruola fonda 2 maniglie ø 24 cm - 1 casseruola fonda 1 manico ø 16 cm - 1 tegame 2 maniglie ø 24 cm - 1 bollilatte 1 manico ø 12 cm - 1 coperchio in vetro ø 20 cm - 1 coperchio in vetro ø 24 cm Zone di cottura libere - fino a 6 pentole 17 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost e T-chef (+ 3 temperature) per un totali di 21 livelli per zona Potenza totale 11.000 W Funzione di limitazione della potenza INSTALLAZIONE SOPRA TOP INFINITO



FTS | Filo Top Sopra

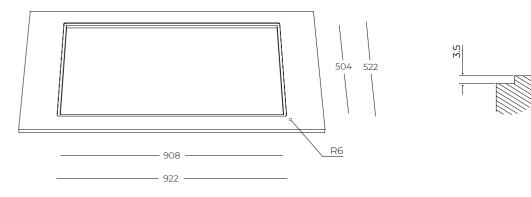


FT | Filo Top

FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



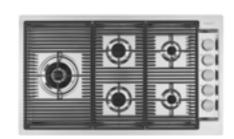
FT | foro d'incasso Filo Top



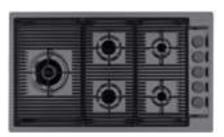
INDEX GAS

OUTLINE

Dimensioni 873 x 513 x h 1 mm zona di comando laterale 2 bruciatori Flat ausiliari 1.000 W 2 bruciatori Flat semirapidi 1.750 W 1 bruciatore Flat doppia corona 4.000 W con sistema di PrecisePower: regolazione della fiamma grazie a 10 livelli predefiniti Potenza assorbita max 9.500 W Incasso FT | FTS BASE 90



7440 000 Acciaio INOX AISI 304 satinato



7440 006Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal



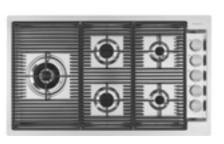
7440 008Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Copper



7440 009Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gold

OUTLINE H25

Dimensioni 880 x 518 x h 25 mm
Bordo Rim h 25 mm
zona di comando laterale
2 bruciatori Flat ausiliari 1.000 W
2 bruciatori Flat semirapidi 1.750 W
1 bruciatore Flat doppia corona 4.000 W
con sistema di PrecisePower: regolazione
della fiamma grazie a 10 livelli predefiniti
Potenza assorbita max 9.500 W
BASE 90

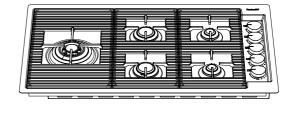


7441 000 Acciaio INOX AISI 304 satinato



7441 006Acciaio INOX AISI 304 satinato PVD Gun Metal

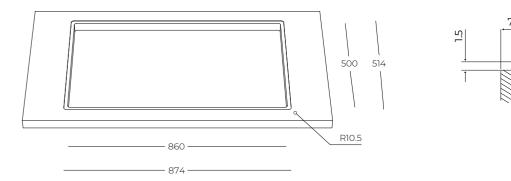
INSTALLAZIONE SOPRA TOP PIANI COTTURA GAS OUTLINE



FTS | foro d'incasso Filo Top Sopra



FT | foro d'incasso Filo Top





FTS | Filo Top Sopra



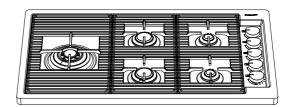
FT | Filo Top

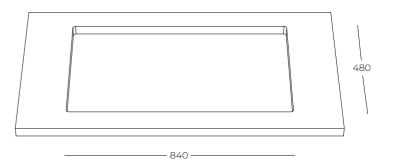
ACCESSORI OPZIONALI 9601 727 - griglia porta wok INSTALLAZIONE SOPRA TOP OUTLINE H25



Sopra Top

ACCESSORI OPZIONALI 9601 727 - griglia porta wok foro d'incasso Sopra Top









FOSTER MANAGEMENT SYSTEM IS ISO 9001:2015 CERTIFIED

REGISTRATION NUMBER CH-36474

Foster declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze ed errori e si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai prodotti illustrati in qualsiasi momento senza preavviso

L'organizzazione Foster sarà lieta di fornire ulteriori dettagli ed aggiornamenti sui nostri prodotti e servizi

© Foster spa. Non riproducibile in tutto o in parte senza il permesso scritto di Foster spa

FOSTER SPA Via M.S. Ottone, 18-20 42041 - Brescello - RE ITALY

t +39 0522 687425 info@fosterspa.com

www.fosterspa.com

