

# Dieses Display zergeht auf der Zunge

Hot Deli 3 Square



**Der Hot Deli square-Merchandiser ist in einer Größe von 3, 4 und 5 GN-Behältern erhältlich. Er kann in bestehende Einheiten eingebaut oder auf einem passenden freistehenden Ständer aufgestellt werden. Der Hot Deli kann auch mit dem Cold Deli kombiniert werden, sodass Sie Ihre heißen und kalten Lebensmittelprodukte in passendem Design anbieten.**

Grundkonzept der Cold Deli Essential und Self-Serve ist Einfachheit. Diese Vitrinen vereinen alle Grundfunktionen, ohne dabei Kompromisse im Hinblick auf die Qualität und Verarbeitung einzugehen. Diese Theken sorgen für perfekte Aufbewahrungsbedingungen, um Ihre Produkte frisch zu halten.

Hot Deli Premium mit komplettem Funktionsumfang. Sie arbeitet mit unabhängiger oberer Strahlungswärme, mit der die Feuchtigkeit jedes GN-Bereichs gesteuert wird. Damit ideale Bedingungen für die Aufbewahrung sichergestellt sind, ist die Feuchtigkeit in vier Stufen einstellbar. Durch den milden Luftstrom können Sie die vielseitigsten Lebensmittelprodukte unter unterschiedlichen Aufbewahrungsbedingungen aufbewahren und präsentieren.

## Merkmale Hot Deli 3 square

### Top-Merkmale

- Rechtwinkliges Glas
- Als Essential, Premium und self serve verfügbar
- Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- Lange Haltezeit garantiert

### Standardeigenschaften

- Produkttemperatur wird auf 65°C gehalten
- Reflektorverstärkte Halogenbeleuchtung für attraktive Werbung
- Heiß und kalt, Full-Serve und Self-Serve, kombiniert in einem Design
- Ergonomisches Design für maximale Bedienungsfreundlichkeit
- Verspiegelte, reflektierende Schiebetüren auf Bedienerseite
- Innenraum und Außengehäuse aus Edelstahl
- Premium: 4-stufiger befeuchteter Betrieb mit eingebautem Niedrigwasseralarm
- Premium: Unabhängig gesteuerte Oberhitze je Abschnitt
- Premium und Essential: 3x1/1 GN-Behälter plus 3x1/3 GN-Behälter je Abschnitt
- Premium und Essential: Frontglas lässt sich leicht auf Gasdruckfedern heben und schließen
- Essential und Self-Serve: einfache 3-Tasten-Bedienung
- Self-Serve: Flache Platte: 964 mm x 608 mm

### Zubehör

- Schneidebrett
- Temperaturanzeige auf Kundenseite
- Auslagengestell auf zweiter Ebene
- Passender Ständer

### Optional

- Essential, Premium oder Self-Serve Modell
- Automatisches Wasserbefüllungssystem



Hot Deli 3 Square Full-Serve



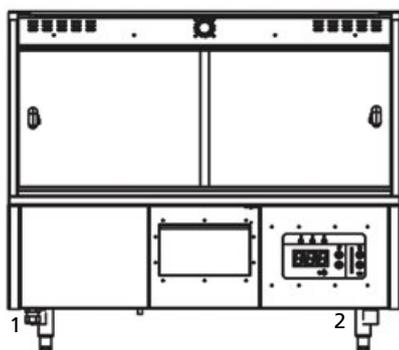
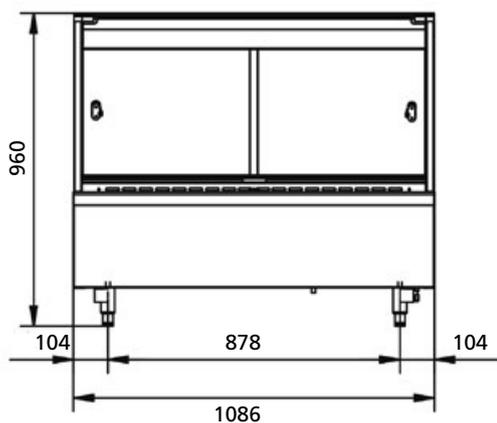
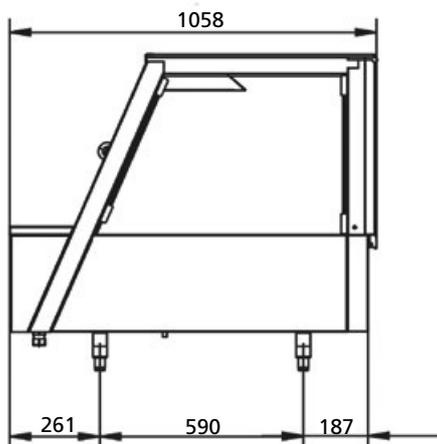
Hot Deli Square



Bedienfeld Premium



Zweite Ebene



|   | HD Essential | HD Premium | HD Self-Serve |
|---|--------------|------------|---------------|
| Bedienungs-Variante                                 | ■            | ■          |               |
| Selbstbedienungs-Variante                           |              |            | ■             |
| Verspiegelte Schiebetüren hinten                    | ■            | ■          | ■             |
| 3-Tasten-Bedienfeld                                 | ■            |            | ■             |
| Digitales Bedienfeld                                |              | ■          |               |
| 4-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung                     |              | ■          |               |
| Eingebauter Alarmgeber bei niedrigem Wasserstand    |              | ■          |               |
| Strahlungswärme                                     | ■            | ■          | ■             |
| Unabhängig geregelte Strahlungswärme pro GN-Bereich |              | ■          |               |
| Frontglass lässt sich auf Gasdruckfedern anheben    | ■            | ■          |               |
| Panoramarahmen Standardausrüstung                   | ■            | ■          | Optional      |
| Flache Platte Standardausrüstung                    | Optional     | Optional   | ■             |
| Schneidebrett                                       | Optional     | Optional   | Optional      |
| Automatisches Wasserbefüllungssystem                |              | Optional   |               |
| Auslagengestell auf zweiter Ebene                   | Optional     | Optional   | Optional      |
| Temperaturanzeige                                   | Optional     | Optional   | Optional      |

|                            | HD 3 Essential | HD 3 Premium | HD 3 Self-Serve |
|----------------------------|----------------|--------------|-----------------|
| Breite                     | 1086 mm        | 1086 mm      | 1086 mm         |
| Tiefe                      | 1065 mm        | 1065 mm      | 1065 mm         |
| Höhe                       | 960 mm         | 960 mm       | 960 mm          |
| Höhe auf Ständer           | 1420 mm        | 1420 mm      | 1420 mm         |
| Höhe auf niedrigem Ständer | 1300 mm        | 1300 mm      | 1300 mm         |
| Nettogewicht               | 141 kg         | 157 kg       | 136 kg          |
| Bruttogewicht              | 166 kg         | 185 kg       | 160 kg          |
| Spannung                   | 3N~400/230 V   | 3N~400/230 V | 3N~400/230 V    |
| Frequenz                   | 50/60 Hz       | 50/60 Hz     | 50/60 Hz        |
| Leistungsaufnahme          | 3,7 kW         | 4,6 kW       | 3,7 kW          |

## Hot Deli HD3 Square

- 1 Netzkabel, 2,5 m
- 2 Schlauchsäule (nur automatische Wasserbefüllung)

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dies sind Basiszeichnungen. Nähere technische Informationen entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch auf [www.frijado.com](http://www.frijado.com).

# Dieses Display zergeht auf der Zunge

Hot Deli 4 Square



**Der Hot Deli square-Merchandiser ist in einer Größe von 3, 4 und 5 GN-Behältern erhältlich. Er kann in bestehende Einheiten eingebaut oder auf einem passenden freistehenden Ständer aufgestellt werden. Der Hot Deli kann auch mit dem Cold Deli kombiniert werden, sodass Sie Ihre heißen und kalten Lebensmittelprodukte in passendem Design anbieten.**

Grundkonzept der Cold Deli Essential und Self-Serve ist Einfachheit. Diese Vitrinen vereinen alle Grundfunktionen, ohne dabei Kompromisse im Hinblick auf die Qualität und Verarbeitung einzugehen. Diese Theken sorgen für perfekte Aufbewahrungsbedingungen, um Ihre Produkte frisch zu halten.

Hot Deli Premium mit komplettem Funktionsumfang. Sie arbeitet mit unabhängiger oberer Strahlungswärme, mit der die Feuchtigkeit jedes GN-Bereichs gesteuert wird. Damit ideale Bedingungen für die Aufbewahrung sichergestellt sind, ist die Feuchtigkeit in vier Stufen einstellbar. Durch den milden Luftstrom können Sie die vielseitigsten Lebensmittelprodukte unter unterschiedlichen Aufbewahrungsbedingungen aufbewahren und präsentieren.



Hot Deli 4 Square Full-Serve



Hot Deli Square

## Merkmale Hot Deli 4 square

### Top-Merkmale

- Rechtwinkliges Glas
- Als Essential, Premium und self serve verfügbar
- Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- Lange Haltezeit garantiert

### Standardeigenschaften

- Produkttemperatur wird auf 65°C gehalten
- Reflektorverstärkte Halogenbeleuchtung für attraktive Werbung
- Heiß und kalt, Full-Serve und Self-Serve, kombiniert in einem Design
- Ergonomisches Design für maximale Bedienungsfreundlichkeit
- Verspiegelte, reflektierende Schiebetüren auf Bedienerseite
- Innenraum und Außengehäuse aus Edelstahl
- Premium: 4-stufiger befeuchteter Betrieb mit eingebautem Niedrigwasseralarm
- Premium: Unabhängig gesteuerte Oberhitze je Abschnitt
- Premium und Essential: 4x1/1 GN-Behälter plus 4x1/3 GN-Behälter je Abschnitt
- Premium und Essential: Frontglas lässt sich leicht auf Gasdruckfedern heben und schließen
- Essential und Self-Serve: einfache 3-Tasten-Bedienung
- Self-Serve: Flache Platte: 1297 mm x 608 mm

### Zubehör

- Schneidebrett
- Temperaturanzeige auf Kundenseite
- Auslagengestell auf zweiter Ebene
- Passender Ständer

### Optional

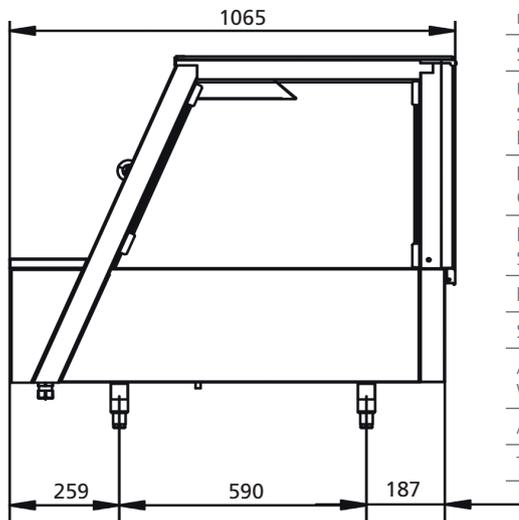
- Essential, Premium oder Self-Serve
- Automatisches Wasserbefüllungssystem (nur Premium Modelle)



Bedienfeld Premium

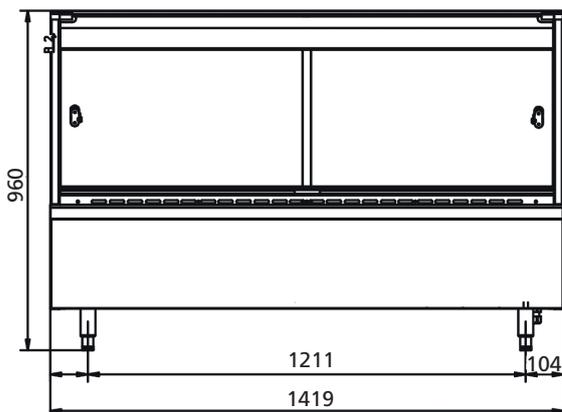


Zweite Ebene



|   | HD Essential | HD Premium | HD Self-Serve |
|---|--------------|------------|---------------|
| Bedienungs-Variante                                 | ■            | ■          |               |
| Selbstbedienungs-Variante                           |              |            | ■             |
| Verspiegelte Schiebetüren hinten                    | ■            | ■          | ■             |
| 3-Tasten-Bedienfeld                                 | ■            |            | ■             |
| Digitales Bedienfeld                                |              | ■          |               |
| 4-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung                     |              | ■          |               |
| Eingebauter Alarmgeber bei niedrigem Wasserstand    |              | ■          |               |
| Strahlungswärme                                     | ■            | ■          | ■             |
| Unabhängig geregelte Strahlungswärme pro GN-Bereich |              | ■          |               |
| Frontglass lässt sich auf Gasdruckfedern anheben    | ■            | ■          |               |
| Panoramarahmen Standardausrüstung                   | ■            | ■          | Optional      |
| Flache Platte Standardausrüstung                    | Optional     | Optional   | ■             |
| Schneidebrett                                       | Optional     | Optional   | Optional      |
| Automatisches Wasserbefüllungssystem                |              | Optional   |               |
| Auslagengestell auf zweiter Ebene                   | Optional     | Optional   | Optional      |
| Temperaturanzeige                                   | Optional     | Optional   | Optional      |

|                            | HD 4 Essential | HD 4 Premium | HD 4 Self-Serve |
|----------------------------|----------------|--------------|-----------------|
| Breite                     | 1419 mm        | 1419 mm      | 1419 mm         |
| Tiefe                      | 1065 mm        | 1065 mm      | 1065 mm         |
| Höhe                       | 960 mm         | 960 mm       | 960 mm          |
| Höhe auf Ständer           | 1420 mm        | 1420 mm      | 1420 mm         |
| Höhe auf niedrigem Ständer | 1300 mm        | 1300 mm      | 1300 mm         |
| Nettogewicht               | 188 kg         | 210 kg       | 188 kg          |
| Bruttogewicht              | 221 kg         | 247 kg       | 221 kg          |
| Spannung                   | 3N~400/230 V   | 3N~400/230 V | 3N~400/230 V    |
| Frequenz                   | 50/60 Hz       | 50/60 Hz     | 50/60 Hz        |
| Leistungsaufnahme          | 4 kW           | 4,9 kW       | 4 kW            |



## Hot Deli HD4 Square

- 1 Netzkabel, 2,5 m
- 2 Schlauchsäule (nur automatische Wasserbefüllung)

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dies sind Basiszeichnungen. Nähere technische Informationen entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch auf [www.frijado.com](http://www.frijado.com).

# Dieses Display zergeht auf der Zunge

Hot Deli 5 Square



**Der Hot Deli square-Merchandiser ist in einer Größe von 3, 4 und 5 GN-Behältern erhältlich. Er kann in bestehende Einheiten eingebaut oder auf einem passenden freistehenden Ständer aufgestellt werden. Der Hot Deli kann auch mit dem Cold Deli kombiniert werden, sodass Sie Ihre heißen und kalten Lebensmittelprodukte in passendem Design anbieten.**

Grundkonzept der Cold Deli Essential und Self-Serve ist Einfachheit. Diese Vitrinen vereinen alle Grundfunktionen, ohne dabei Kompromisse im Hinblick auf die Qualität und Verarbeitung einzugehen. Diese Theken sorgen für perfekte Aufbewahrungsbedingungen, um Ihre Produkte frisch zu halten.

Hot Deli Premium mit komplettem Funktionsumfang. Sie arbeitet mit unabhängiger oberer Strahlungswärme, mit der die Feuchtigkeit jedes GN-Bereichs gesteuert wird. Damit ideale Bedingungen für die Aufbewahrung sichergestellt sind, ist die Feuchtigkeit in vier Stufen einstellbar. Durch den milden Luftstrom können Sie die vielseitigsten Lebensmittelprodukte unter unterschiedlichen Aufbewahrungsbedingungen aufbewahren und präsentieren.



Hot Deli 5 Square Full-Serve



Hot Deli Square

## Merkmale Hot Deli 5 square

### Top-Merkmale

- Rechtwinkliges Glas
- Als Essential, Premium und self serve verfügbar
- Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten
- Lange Haltezeit garantiert

### Standardeigenschaften

- Produkttemperatur wird auf 65°C gehalten
- Reflektorverstärkte Halogenbeleuchtung für attraktive Werbung
- Heiß und kalt, Full-Serve und Self-Serve, kombiniert in einem Design
- Ergonomisches Design für maximale Bedienungsfreundlichkeit
- Verspiegelte, reflektierende Schiebetüren auf Bedienerseite
- Innenraum und Außengehäuse aus Edelstahl
- Premium: 4-stufiger befeuchteter Betrieb mit eingebautem Niedrigwasseralarm
- Premium: Unabhängig gesteuerte Oberhitze je Abschnitt
- Premium und Essential: 5x1/1 GN-Behälter plus 5x1/3 GN-Behälter je Abschnitt
- Premium und Essential: Frontglas lässt sich leicht auf Gasdruckfedern heben und schließen
- Essential und Self-Serve: einfache 3-Tasten-Bedienung
- Self-Serve: Flache Platte: 1630 mm x 608 mm

### Zubehör

- Schneidebrett
- Temperaturanzeige auf Kundenseite
- Auslagengestell auf zweiter Ebene
- Passender Ständer

### Optional

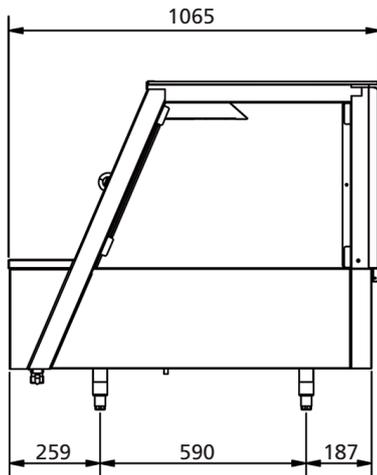
- Essential, Premium oder Self-Serve Modell
- Automatisches Wasserbefüllungssystem (nur Premium Modelle)



Bedienfeld Premium

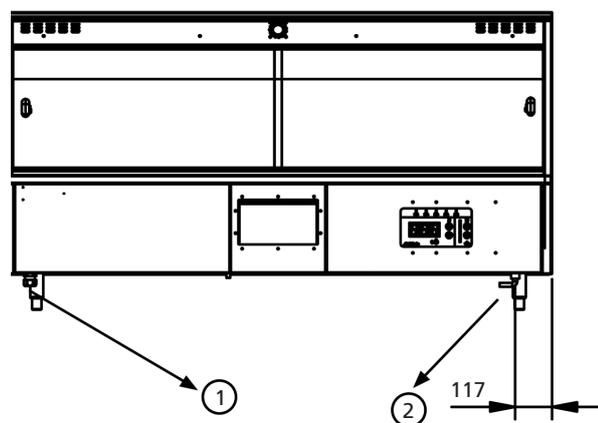
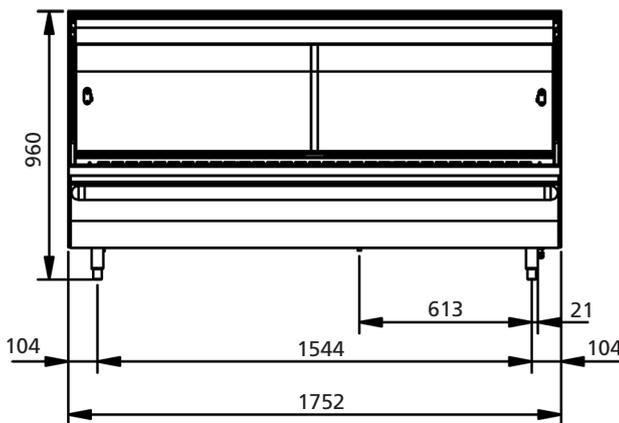


Zweite Ebene



|   | HD Essential | HD Premium | HD Self-Serve |
|---|--------------|------------|---------------|
| Bedienungs-Variante                                 | ■            | ■          |               |
| Selbstbedienungs-Variante                           |              |            | ■             |
| Verspiegelte Schiebetüren hinten                    | ■            | ■          | ■             |
| 3-Tasten-Bedienfeld                                 | ■            |            | ■             |
| Digitales Bedienfeld                                |              | ■          |               |
| 4-Stufen-Feuchtigkeitssteuerung                     |              | ■          |               |
| Eingebauter Alarmgeber bei niedrigem Wasserstand    |              | ■          |               |
| Strahlungswärme                                     | ■            | ■          | ■             |
| Unabhängig geregelte Strahlungswärme pro GN-Bereich |              | ■          |               |
| Frontglass lässt sich auf Gasdruckfedern anheben    | ■            | ■          |               |
| Panoramarahmen Standardausrüstung                   | ■            | ■          | Optional      |
| Flache Platte Standardausrüstung                    | Optional     | Optional   | ■             |
| Schneidebrett                                       | Optional     | Optional   | Optional      |
| Automatisches Wasserbefüllungssystem                |              | Optional   |               |
| Auslagengestell auf zweiter Ebene                   | Optional     | Optional   | Optional      |
| Temperaturanzeige                                   | Optional     | Optional   | Optional      |

|                            | HD 5 Essential | HD 5 Premium | HD 5 Self-Serve |
|----------------------------|----------------|--------------|-----------------|
| Breite                     | 1752 mm        | 1752 mm      | 1752 mm         |
| Tiefe                      | 1065 mm        | 1065 mm      | 1065 mm         |
| Höhe                       | 960 mm         | 960 mm       | 960 mm          |
| Höhe auf Ständer           | 1420 mm        | 1420 mm      | 1420 mm         |
| Höhe auf niedrigem Ständer | 1300 mm        | 1300 mm      | 1300 mm         |
| Nettogewicht               | 217 kg         | 240 kg       | 217 kg          |
| Bruttogewicht              | 255 kg         | 282 kg       | 255 kg          |
| Spannung                   | 3N~400/230 V   | 3N~400/230 V | 3N~400/230 V    |
| Frequenz                   | 50/60 Hz       | 50/60 Hz     | 50/60 Hz        |
| Leistungsaufnahme          | 4,2 kW         | 5,1 kW       | 4,2 kW          |



## Hot Deli HD5 Square

- 1 Netzkabel, 2,5 m
- 2 Schlauchsäule (nur automatische Wasserbefüllung)

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Dies sind Basiszeichnungen. Nähere technische Informationen entnehmen Sie bitte dem Installationshandbuch auf [www.frijado.com](http://www.frijado.com).