

# Mostradores de delicatessen Fri-Jado

Servicio completo en  
caliente con humidificación  
Con bastidor inferior



# Índice

Características y ventajas	4
DC-120-4/3GN Hot servicio completo con bastidor inferior	5
DC-150-4/3GN Hot servicio completo con bastidor inferior	7
DC-180-4/3GN Hot servicio completo con bastidor inferior	9
Accesorios	11

# Convierta su **comida** en **beneficios**

**Diseñados para ofrecer la mejor presentación visual del producto y mantener la calidad de los alimentos durante más tiempo, los mostradores de delicatessen Fri-Jado le ayudan a atraer clientes y aumentar sus ventas. Todo ello reduciendo costes y minimizando el impacto medioambiental, gracias a una tecnología y a un diseño innovadores.**

## Excelente visibilidad de los alimentos

La máxima transparencia, su diseño de marco fino, las puertas de vidrio con espejo en el lado del operario y la iluminación LED cálida ofrecen una excelente visibilidad de sus alimentos. Esto le ayudará a aumentar sus ventas. **Al fin y al cabo, las compras entran por los ojos.**

## La mejor calidad alimentaria durante más tiempo

La tecnología de gama alta de humidificación en caliente mantiene los productos con la mayor calidad durante más tiempo. Gracias a los múltiples ventiladores y a las guías de aire especialmente diseñadas, el aire caliente y humidificado se distribuye de forma uniforme y muy precisa sobre los alimentos. Esto le ayuda a **evitar puntos fríos y a reducir al mínimo la deshidratación del producto.**

Además, el calor radiante desde la parte superior le permite mantener una temperatura central más elevada. El calor de la parte superior se puede activar por secciones, por lo que puede utilizarlo solo para aquellos productos que necesiten un poco más. Así es como se diseñan los mostradores de delicatessen Fri-Jado para **ofrecer la mejor calidad y una mayor vida útil de los alimentos, además de para reducir el desperdicio.**

## Tecnología y diseño que ahorran energía

El eficaz flujo de aire de la tecnología de humidificación en caliente de Fri-Jado consume menos energía que la tecnología de calefacción estándar. Esto se debe a que se dirige con precisión sobre los alimentos y se distribuye de forma

uniforme por todo el mostrador. No hay puntos fríos que corregir. El flujo de aire caliente también calienta la bandeja de humidificación, por lo que no se necesita un elemento calefactor independiente. Además, el doble acristalamiento lateral y el vidrio superior con revestimiento Low-E ofrecen un excelente aislamiento, con lo que se reduce al mínimo la pérdida de calor. Ahora puede **ahorrar costes y reducir el impacto medioambiental** con un menor consumo de energía.

## Uso rápido y sencillo

No hay nada más fácil. Los mostradores de delicatessen Fri-Jado disponen de un panel de control para ajustar la temperatura, que incluye sencillos interruptores de encendido/apagado para el flujo de aire humidificado, el calor en la parte superior por sección y la iluminación LED. Cualquier persona puede manejar este mostrador en un abrir y cerrar de ojos. La limpieza también es fácil. Todas las superficies de vidrio son de fácil acceso y las piezas interiores son extraíbles y aptas para lavavajillas. **Un diseño que ahorra un tiempo valioso.**

## Encaja con cualquier concepto de comida recién hecha

Los mostradores de delicatessen Fri-Jado tienen modelos en frío y en caliente y presentan un diseño modular similar a nuestros expositores de alimentos fríos y calientes MCC. Esto significa que puede crear su propia configuración perfecta y combinar su oferta de delicatessen con las ventas de comida para llevar. **Destaque con un concepto de venta de alimentos que llama la atención.**



## Diseño

Diseño transparente	Visibilidad óptima de los alimentos: ¡las compras entran por los ojos!
Puertas correderas de vidrio con espejo en el lado del operario	Mejora aún más la visibilidad de los alimentos al crear una zona de presentación más grande. Ahorra espacio y energía
Laterales de doble acristalamiento con separadores transparentes	Aislamiento óptimo que ahorra energía. La temperatura de las superficies es segura al tacto y hay la posibilidad de colocar vitrinas de exposición en frío y en caliente una al lado de la otra sin pérdida de visibilidad del producto
Configuración interior flexible y ajustable	También se puede utilizar con bandejas GN (no incluidas) o con plataformas planas ajustables en altura y ángulo (accesorios). Para una presentación perfecta del producto
Parte trasera en ángulo	Mejora la ergonomía del operario
Disponible en diferentes anchuras. Bastidor inferior disponible en cualquier color RAL (RAL9010 de serie)	Fácil integración en tiendas
El diseño modular permite combinaciones con mostradores de delicatessen en frío Fri-Jado y la gama de expositores MCC de alimentos en frío y en caliente	Cree una gama completa de vitrinas para alimentos en frío o en caliente con un aspecto uniforme que se adapte a cualquier concepto de venta de alimentos

## Tecnología

Vidrio superior con revestimiento Low-E	Aislamiento óptimo que ahorra energía. El revestimiento Low-E irradia el calor ascendente de vuelta a la unidad para reducir al mínimo la pérdida de calor
Iluminación LED cálida	Favorece una presentación atractiva de los alimentos. Eficiencia energética, larga vida útil
Tecnología de humidificación en caliente. Distribución optimizada del aire caliente y humidificado gracias a los diversos ventiladores y a las guías de aire especialmente diseñadas	Temperatura constante de los alimentos y mayor tiempo de conservación con un menor consumo de energía. Para reducir el desperdicio, el impacto ambiental y los costes
Calor radiante controlado individualmente desde la parte superior	Para ajustar las condiciones de conservación de productos de distintos grupos de alimentos
Bandeja de humidificación «pasiva». No necesita elemento calefactor ni energía adicional para activarse.	La humidificación se integra en la tecnología existente, lo que ahorra energía.

## Uso

Panel de control sencillo	Fácil manejo
Todas las superficies acristaladas son fácilmente accesibles	Fácil de limpiar y buen acceso a la unidad
Piezas interiores extraíbles, aptas para lavavajillas	Fácil de limpiar
Los elementos calefactores no están a la vista	Seguro para los operarios, fácil de limpiar

## DC 120 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

Nº art. 9369111X con llenado automático de agua

Nº art. 9369311 con llenado manual de agua



### ☰ Capacidad

Capacidad Gastronorm	3x 4/3 GN
Marco de bandeja estándar	3 x 1/1 GN + 3 x 1/3 GN O 6 x 2/3 GN
Profundidad máxima de la bandeja Gastronorm	100 mm

### 📏 Dimensiones y peso

Ancho	1200 mm
Profundidad 4/3 GN, encimera no incl.	890 mm
Altura con soporte	1420 mm
Altura del bastidor inferior	900 mm
Altura del zócalo	100 mm
Peso neto	198 kg
Peso bruto	aprox. 248 kg

### 🔌 Requisitos de potencia

Potencia	3,2 kW
Voltaje	1 N ~ 230 V
Frecuencia	50/60 Hz

### 💧 Requisitos de agua

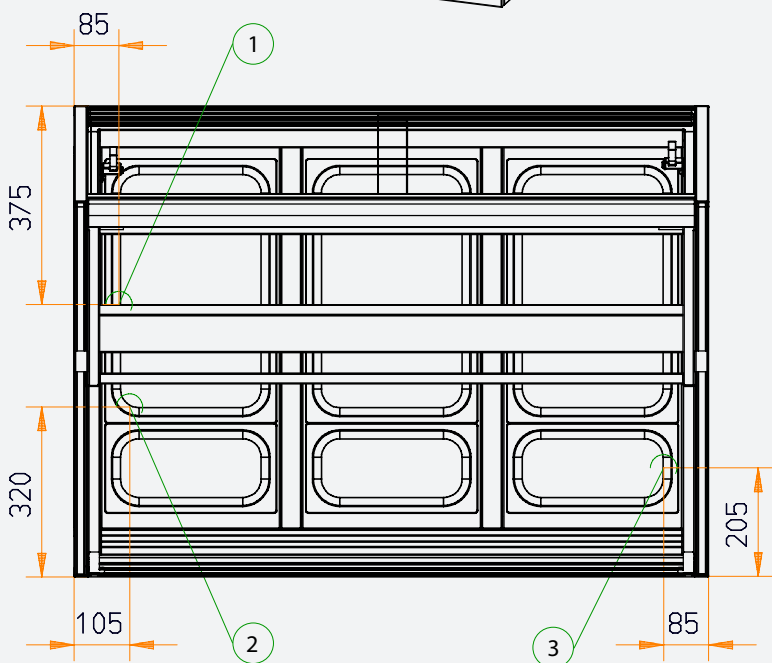
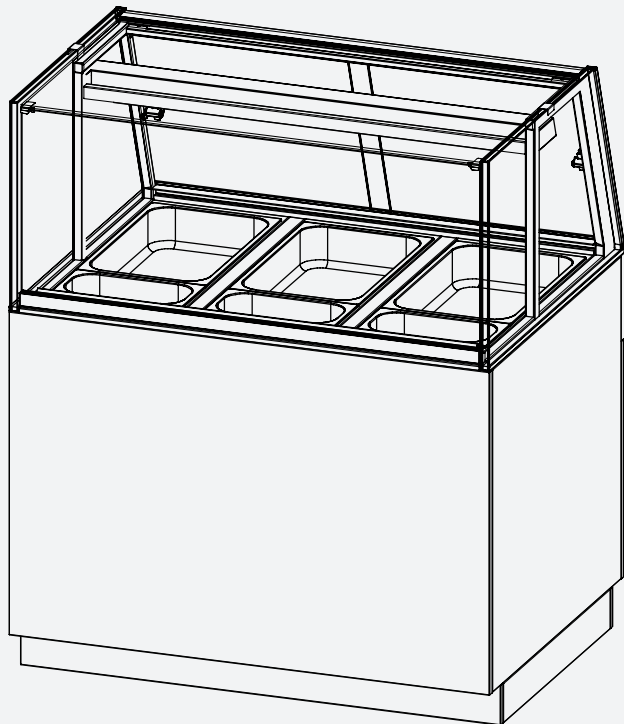
Conexión*	Manguera de ¾" o 12 mm
Presión de suministro*	1,5 bar mín.
Dureza	máx. 40 °fH
Conductividad	entre 350 - 750 µS/cm

\* Solo en combinación con un suministro de agua fijo

## DC 120 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

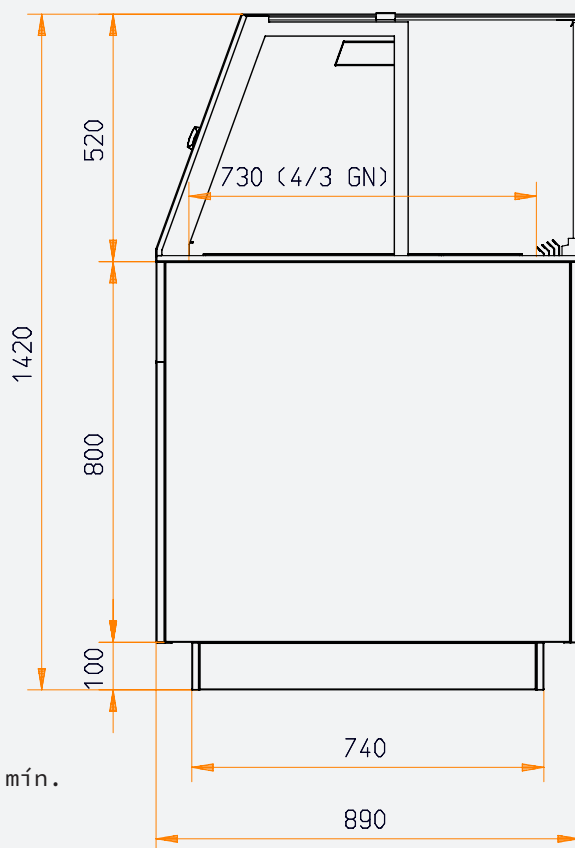
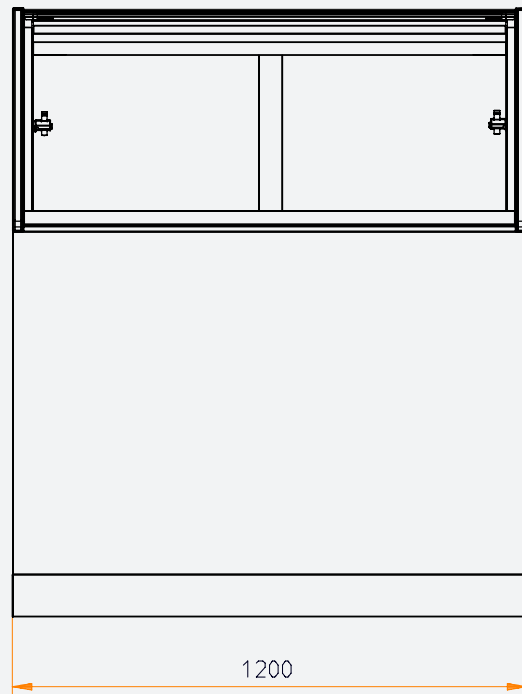
N° art. 9369111X con llenado automático de agua

N° art. 9369311 con llenado manual de agua



1. Fuente de alimentación 1~ 230 V 50/60 Hz (16 A)
2. Suministro de agua opcional Manguera de 3/4" o 12 mm mín. 1,5 bar
3. Tubo de desagüe del rebosadero 10 mm

NOTA: bandejas GN no incluidas



## DC 150 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

Nº art. 9369112X con llenado automático de agua  
 Nº art. 9369312 con llenado manual de agua



### ☰ Capacidad

Capacidad Gastronorm	4 x 4/3 GN
Marco de bandeja estándar	4 x 1/1 GN + 4 x 1/3 GN O 8 x 2/3 GN
Profundidad máxima de la bandeja Gastronorm	100 mm

### 📏 Dimensiones y peso

Ancho	1500 mm
Profundidad 4/3 GN, encimera no incl.	890 mm
Altura con soporte	1420 mm
Altura del bastidor inferior	900 mm
Altura del zócalo	100 mm
Peso neto	239 kg
Peso bruto	aprox. 289 kg

### 🔌 Requisitos de potencia

Potencia	4,0 kW
Voltaje	3 N~ 400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz

### 💧 Requisitos de agua

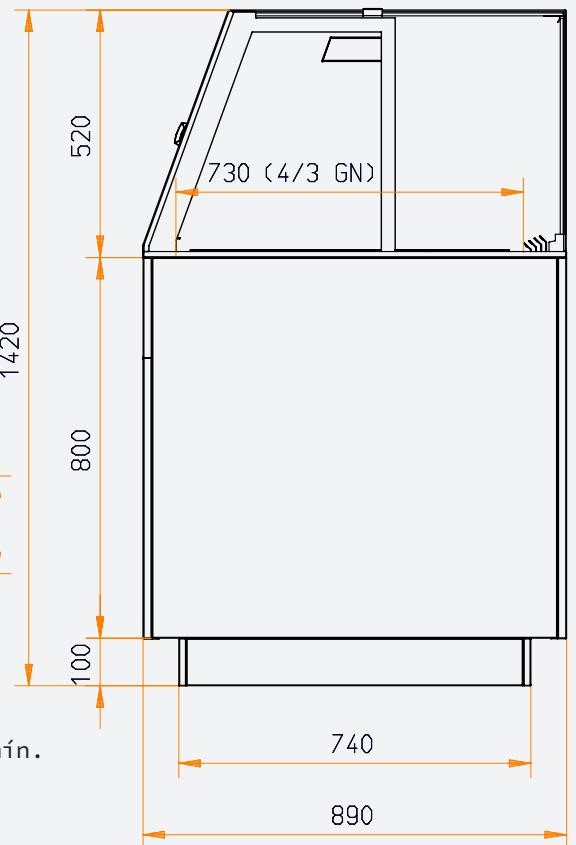
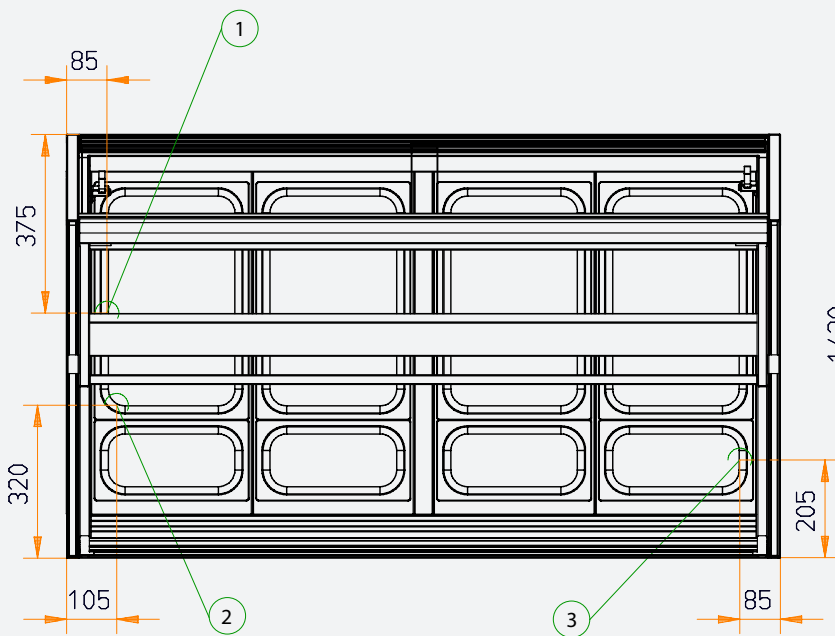
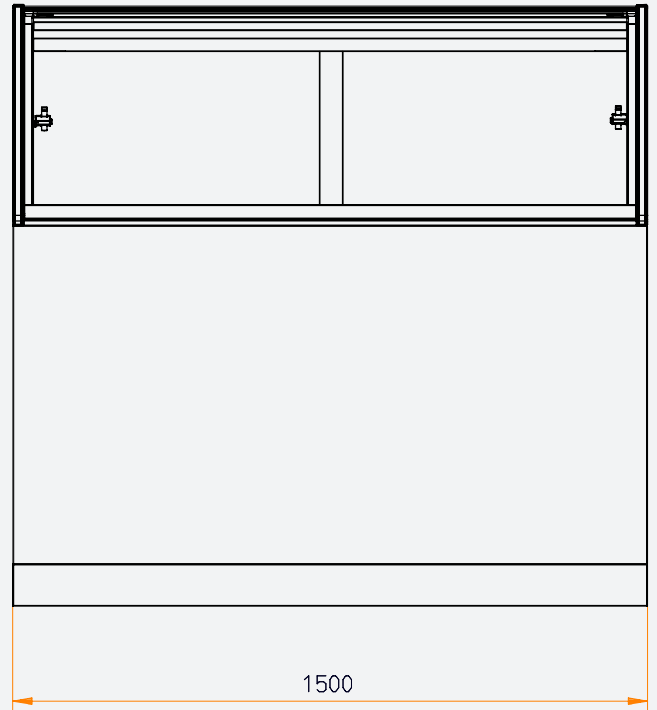
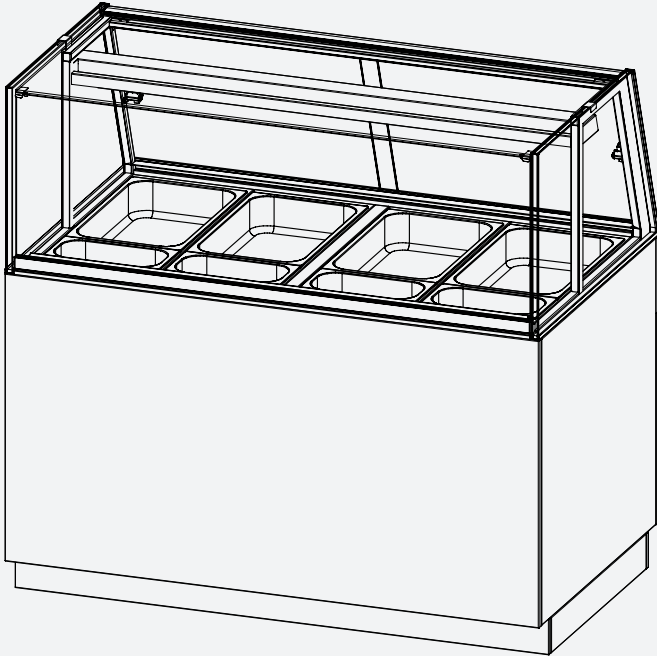
Conexión*	Manguera de ¾" o 12 mm
Presión de suministro*	1,5 bar mín.
Dureza	máx. 40 °fH
Conductividad	entre 350 - 750 µS/cm

\* Solo en combinación con un suministro de agua fijo

## DC 150 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

Nº art. 9369112X con llenado automático de agua

Nº art. 9369312 con llenado manual de agua



1. Fuente de alimentación 1~ 230 V 50/60 Hz (16 A)
2. Suministro de agua opcional Manguera de 3/4" o 12 mm mín. 1,5 bar
3. Tubo de desagüe del rebosadero 10 mm

NOTA: bandejas GN no incluidas



## DC 180 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

Nº art. 9369113X con llenado automático de agua

Nº art. 9369313 con llenado manual de agua



### ☰ Capacidad

Capacidad Gastronorm	5 x 4/3 GN
Marco de bandeja estándar	5 x 1/1 GN + 5 x 1/3 GN Ø10 x 2/3 GN
Profundidad máxima de la bandeja Gastronorm	100 mm

### 📏 Dimensiones y peso

Ancho	1800 mm
Profundidad 4/3 GN, encimera no incl.	890 mm
Altura con soporte	1420 mm
Altura del bastidor inferior	900 mm
Altura del zócalo	100 mm
Peso neto	283 kg
Peso bruto	aprox. 333 kg

### 🔌 Requisitos de potencia

Potencia	4,8 kW
Voltaje	3 N~ 400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz

### 💧 Requisitos de agua

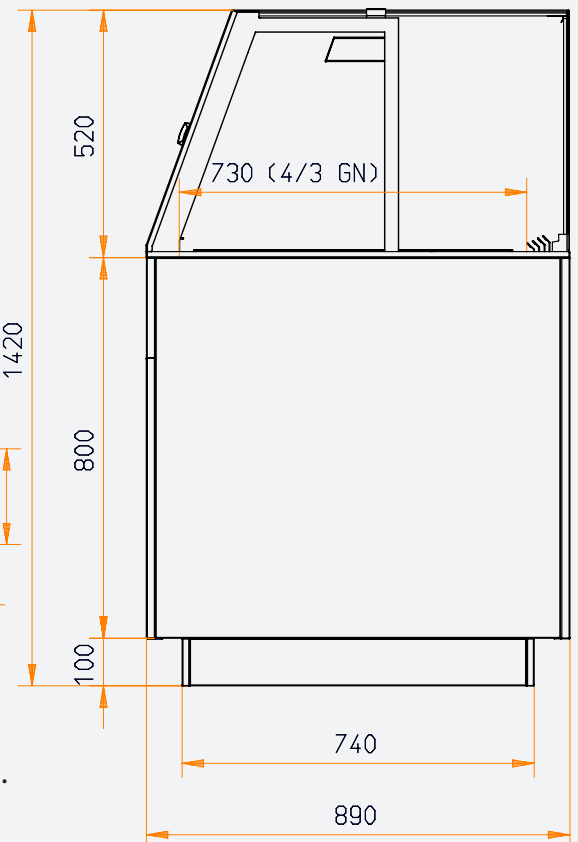
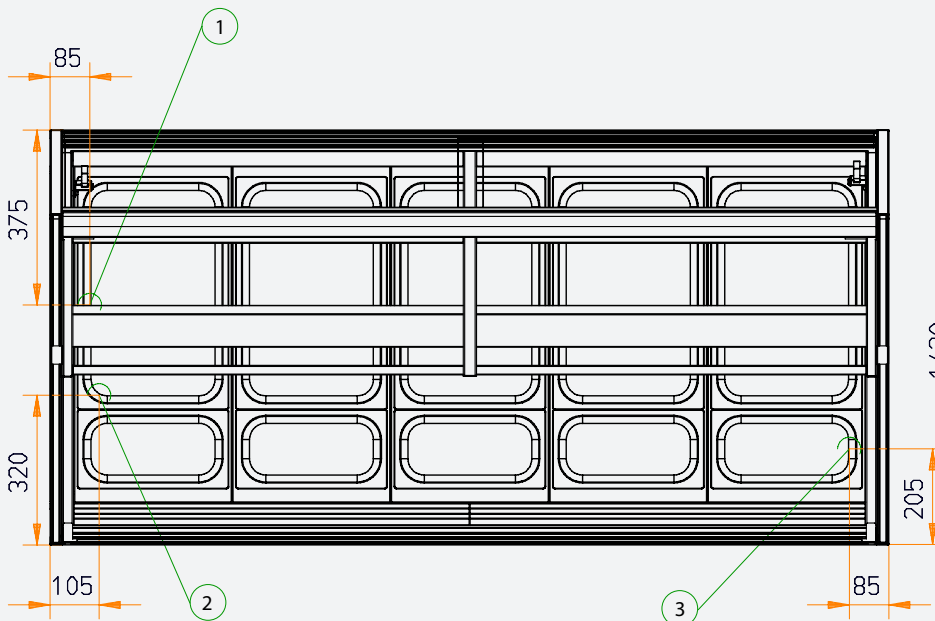
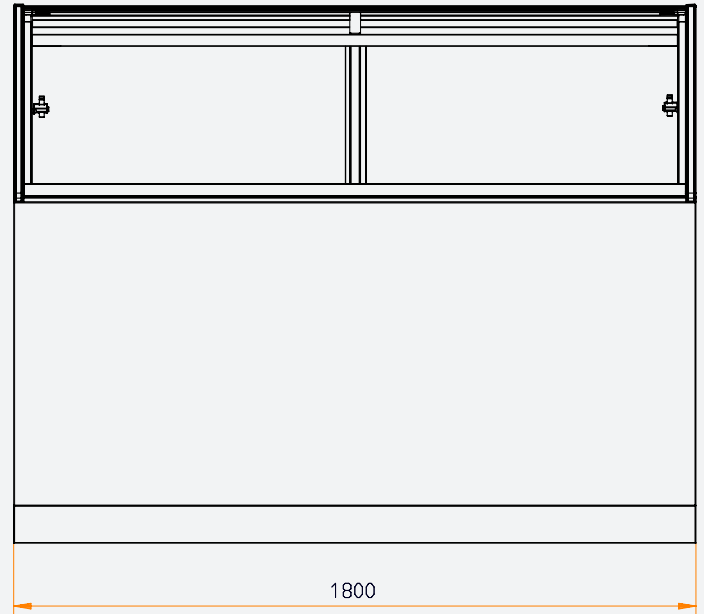
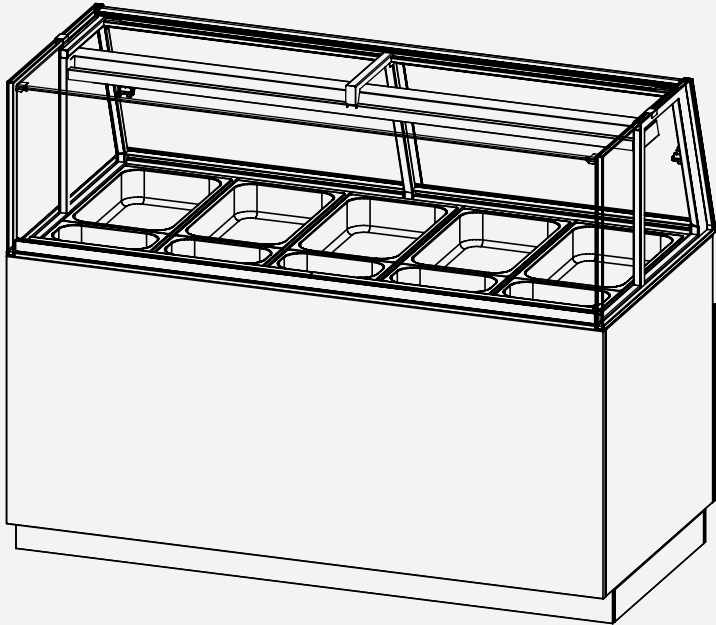
Conexión*	Manguera de ¾" o 12 mm
Presión de suministro*	1,5 bar mín.
Dureza	máx. 40 °fH
Conductividad	entre 350 - 750 µS/cm

\* Solo en combinación con un suministro de agua fijo

## DC 180 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

N° art. 9369113X con llenado automático de agua

N° art. 9369313 con llenado manual de agua



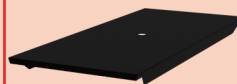
1. Fuente de alimentación 1~ 230 V 50/60 Hz (16 A)
2. Suministro de agua opcional Manguera de 3/4" o 12 mm mín. 1,5 bar
3. Tubo de desagüe del rebosadero 10 mm

NOTA: bandejas GN no incluidas



### Divisor de marco de bandeja corto

Para crear secciones GN adicionales (horizontales).



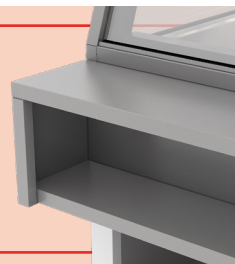
### Cubierta plana

Puede utilizarse en lugar de los marcos de bandejas GN. Requisito de sustitución completa: DC 120: 3 unidades, DC 150: 4 unidades, DC 180: 5 unidades.



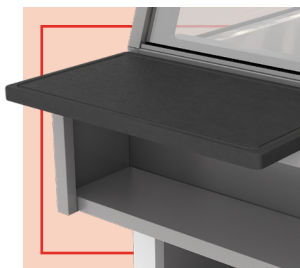
### Separador vertical (negro)

Para uso con las cubiertas planas. DC 120: 2 uds., DC 150: 1 ud., DC 180: 0 uds.



### Encimera

Para crear una auténtica experiencia gastronómica al preparar alimentos recién hechos delante de los clientes. Solo para modelos con bastidor inferior.



### Tabla de cortar (negra)

Se puede fijar en la encimera. Disponible en dos tamaños.

## Accesorios DC 120/150/180 Hot servicio completo con bastidor inferior 4/3 GN

Descripción	Nº art.
Divisor de marco de bandeja corto	9369800
Cubierta plana 830 mm (negra)	9369801
Separador vertical 830x40 mm (negro)	9369806
Encimera DC 120	9369812
Encimera DC 150	9369813
Encimera DC 180	9369814
Tabla de cortar 450 x 265 mm	9369809
Tabla de cortar 600 x 265 mm	9369810

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Esta hoja de especificaciones contiene diagramas básicos. Para obtener información técnica más detallada, visite [www.frijado.com](http://www.frijado.com). Aunque se ha puesto el máximo cuidado en la compilación de esta hoja de especificaciones y se ha intentado presentar información actualizada y precisa, no podemos garantizar que no se produzcan inexactitudes. Fri-Jado no se hace responsable de las pérdidas, daños o inconvenientes que puedan producirse por la presencia de cualquier inexactitud o error en esta ficha técnica.