

Rôtissoires et fours combinés 2024

Catalogue produits



HOT CHICKEN



NOUVEAU !

Rôtissoires intelligentes autonettoyantes Large - Découvrez la famille LDR	4
Hotte sans ventilation pour LDR	4
Space Saver désormais disponible avec la rôtissoire intelligente TDR 5 S autonettoyante	5
Une nouvelle gamme de rôtissoires intelligentes	5
Programme d'expédition rapide Quick Ship de Fri-Jado	7

Rôtissoires

Fours combinés

Rôtissoires intelligentes autonettoyantes	10	GO Four combiné	30
TDR 5 S auto-clean	10	GO 1.06	30
TDR 8 S auto-clean	10	GO 1.10	30
TDR 8 + 8 S auto-clean	10	Empilable : Two-GO	30
		Empilable : Show&GO	30
Rôtissoires intelligentes autonettoyantes Large	12	GO Four combiné GO Passe-plats	32
LDR 8 s auto-clean	12	GO 1.06 Passe-plats	32
LDR 8 + 8 S auto-clean	12	GO 1.10 Passe-plats	32
Réservoir de graisse chauffé	12	Empilable : Two-GO Passe-plats	32
		Empilés : Show&GO Passe-plats	32
Détergent rôtissoires autonettoyantes	15	GO Combi accessoires/consommables	35
Rôtissoires intelligentes	16		
TDR 5 S	16	Notes	36
TDR 8 S	16	Avertissement	38
TDR 8 + 8 S	16		
SmartConnect - Vos appareils connectés	19		
Rôtissoires manuelles	20		
TDR 5 M	20		
TDR 8 M	20		
TDR 8 + 8 M	20		
Accessoires rôtissoires	22		
Combinaisons rôtissoires-vitrines chauffées	24		
Space Saver Premium	24		
Space Saver	24		
Chariot pour eaux usées	24		
Rôtissoire manuelle de table	27		
TG-4	27		
Rôtissoires EUROGRILL	28		
EG 5 clean assist	28		
EG 8 clean assist	28		
Accessoires EUROGRILL	30		

NOUVEAU !

Rôtissoires intelligentes autonettoyantes Large Découvrez la famille de produits LDR, idéal pour les lieux à forte fréquentation

Augmentez votre production et vos bénéfices, réduisez vos coûts de main-d'œuvre et optimisez votre retour sur investissement en utilisant notre rôtissoire intelligente autonettoyante Large Deli. La LDR autonettoyante renforce la convection à grande vitesse et économe en énergie avec une double boucle, garantissant un rôtissage parfait d'un **maximum de 112 poulets** (1,2 kg).

Plus de cuisson, moins de nettoyage

Économisez sur la main-d'œuvre chaque jour, puisque le nettoyage de la cavité de la rôtissoire et de ses accessoires appartient au passé. Le nettoyage peut être effectué en dehors des heures de travail, vous permettant d'augmenter les volumes de cuisson et les ventes tout au long de la journée !

Pour des informations détaillées sur les articles et les prix, se référer aux pages 12-13

FONCTIONNALITÉS

- » Capacité de chargement extrêmement élevée
- » LDR 8 S auto-clean : jusqu'à **56 (1,2 kg) - 48 (1,8 kg) poulets**
- » LDR 8 + 8 S auto-clean : **jusqu'à 112 (1,2 kg) - 96 (1,8 kg) poulets**
- » Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- » Système de nettoyage automatique à faible consommation d'eau
- » **Cook Correction et Eco Cooking vous permettent d'économiser de l'énergie et d'assurer la sécurité alimentaire**
- » Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée
- » Optimisez vos opérations et votre efficacité, réduisez les coûts de service et éliminez les temps d'arrêt via le tableau de bord basé sur le cloud SmartConnect (en option)



NOUVEAU !

Hotte sans ventilation pour rôtissoires intelligentes autonettoyantes Large

Les fonctionnalités de la hotte sans ventilation sont aussi simples qu'efficaces. Avec la hotte sans extraction, il n'est pas nécessaire de consacrer du temps et de l'argent à l'installation d'un système d'extraction central. Ainsi, vous économisez non seulement de l'énergie, mais vous maintenez également un climat exempt de perturbations dans votre magasin. Les hottes sans ventilation sont dotées d'un processus de filtration avancé qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs.

Pour des informations détaillées sur les articles et les prix, se référer aux pages 12-13



NOUVEAU !

Première rôtissoire autonettoyante au monde sur une vitrine chauffée en libre-service



Ce qui distingue **le nouveau Space Saver**, c'est son statut de **première véritable rôtissoire autonettoyante au monde sur une vitrine chauffée en libre-service !** La TDR autonettoyante combinée à une vitrine chauffée à deux niveaux, le tout dans un **mètre carré compact**, plus de perte d'espace ! De plus, vous pouvez facilement régler les températures individuelles des étagères grâce à la **fonctionnalité Multi Temp** standard.

Avec le **chargement arrière**, vous avez la possibilité de réapprovisionner et de gérer votre vitrine en toute simplicité, garantissant ainsi un fonctionnement efficace et sans faille (version Premium uniquement).

Et voici ce qui change vraiment la donne : **aucun raccordement aux eaux usées n'est nécessaire**. La vitrine peut accueillir un chariot (en option) pour la collecte des eaux usées, ce qui facilite l'entretien. Mais le Space Saver élimine également le besoin d'un système d'extraction central, grâce à la hotte (optionnelle) sans ventilation, ce qui vous permet de la **positionner n'importe où dans votre magasin sans contraintes**.

Découvrez l'avenir du rôtissage et de la conservation, maximisez votre potentiel de vente et réduisez vos coûts d'exploitation avec **le nouveau Space Saver !**

Pour des informations détaillées sur les articles et les prix, se référer à la page 24

FONCTIONNALITÉS

- » Convient à la gamme complète des modèles TDR-5, y compris autonettoyante
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans < 1 m²
- » Technologie de maintien à chaud supérieure Hot Blanket
- » **Économies d'énergie jusqu'à 50 %** - recirculation de l'air chaud par étagère
- » Réglage individuel de la température d'étagère avec Multi Temp

NOUVEAU !

Fri-Jado dévoile une nouvelle gamme de rôtissoires intelligentes

Cette gamme avancée établit une nouvelle norme en incorporant de manière transparente des fonctions innovantes et des commandes intelligentes, améliorant l'efficacité opérationnelle et répondant aux demandes évolutives des clients d'aujourd'hui.

Les technologies d'économie d'énergie comprennent Cook Correction pour une qualité constante et Eco Cooking qui utilise la chaleur résiduelle pour économiser jusqu'à 5 % sur les factures d'énergie lors de la phase finale de la cuisson. La **plateforme de connectivité IoT en option, SmartConnect**, offre un accès à distance pour la gestion des recettes, les données de qualité (HACCP), la gestion des services et la maintenance prédictive, améliorant ainsi l'efficacité opérationnelle globale.

Équipées d'un **écran couleur et tactile capacitif de 7 pouces**, ces rôtissoires sont dotées d'une interface conviviale comparable à celle d'un smartphone, **ce qui simplifie les tâches de l'opérateur**. Les commandes intelligentes avancées permettent de programmer jusqu'à 250 recettes de 9 étapes chacune, avec des recettes préchargées et des options personnalisables. **Pour des informations détaillées sur les articles et les prix, se référer aux pages 16-17**





**FRI-JADO QUICK SHIP
PROGRAMME**

Programme d'expédition rapide Quick Ship de Fri-Jado

Votre voie express pour les moments où le temps est compté.

Faites l'expérience de la commodité ultime avec notre programme Quick Ship, qui garantit une livraison rapide de nos modèles de rôtissoires les plus populaires en stock. Le programme Quick Ship fournit à nos clients l'équipement dont ils ont besoin, au moment où ils en ont besoin, ce qui permet à nos partenaires de réussir lorsque le délai d'exécution est essentiel.

Fri-Jado Quick Ship – quand l'excellence rencontre la rapidité

COMMENT ÇA FONCTIONNE

- » Disponible uniquement pour certains modèles
- » Option Quick Ship exclusivement pour les appareils commandés à l'unité
- » Les commandes passées avant 13 heures (GMT+1) un jour ouvrable seront expédiées dans les 72 heures ouvrables
- » Il suffit de mentionner « Quick Ship » sur votre bon de commande pour accélérer la livraison
- » La disponibilité de l'expédition rapide peut dépendre des quantités commandées
- » Débloquez cette voie express moyennant un supplément nominal de 150,00 € net (applicable uniquement lorsque Quick Ship est disponible)

Quick Ship est disponible pour les modèles suivants



Rôtissoires manuelles (page 20-21,27)		Rôtissoires EUROGRILL (pages 28-29)		Rôtissoires intelligentes (page 16-17)		Rôtissoires intelligentes autonettoyantes (page 10-11)	
Modèle	Numéro	Modèle	Numéro	Modèle	Numéro	Modèle	Numéro
TG-4	9049100	EG 5 clean assist	9359105	TDR 5 S	9299570	TDR 5 S AC	9319205
TDR 5 M	9299006	EG 8 clean assist	9359008	TDR 8 S	9299580	TDR 8 S AC	9319048
TDR 8 M	9299200						

Rôtissoires





Fri-Jado a révolutionné le monde des rôtissoires en proposant une gamme d'équipements performants depuis 1937. Nos rôtissoires n'excellent pas seulement en termes de vitesse et de durabilité, mais elles sont également dotées de technologies innovantes qui améliorent l'efficacité, la sécurité alimentaire et le confort de l'opérateur.

La pierre angulaire des rôtissoires de Fri-Jado réside dans leur capacité à fournir constamment des aliments rôtis attrayants tout en captivant les clients et en stimulant les ventes spontanées. Ces rôtissoires sont dotées de fonctions innovantes telles que Eco Cooking, Cook Correction et les systèmes de nettoyage automatique, ce qui leur permet de se démarquer sur le marché. Ce sont bien plus que des rôtissoires. Elles changent la donne dans le monde de la préparation des aliments.

Que vous gériez un service de restauration ou un point de vente alimentaire, Fri-Jado propose des rôtissoires dans une variété de tailles et de versions pour répondre à vos besoins spécifiques. Des petites unités de table aux modèles empilables et des rôtissoires manuelles aux rôtissoires entièrement autonettoyantes, Fri-Jado a une rôtissoire parfaite pour chaque situation.

Mais la polyvalence des rôtissoires Fri-Jado ne se limite pas à la volaille. La rôtissoire est votre arme secrète pour réaliser des grillades impeccables, préparer habilement des viandes marinées ou griller des poissons entiers. Élevez votre menu en présentant de succulentes brochettes de bœuf, d'agneau ou de porc ou d'autres protéines cuites à la perfection. Même les fruits comme les ananas et les pommes peuvent être transformés en desserts appétissants grâce à une touche de caramélisation. Les possibilités sont infinies !

Dans le monde en constante évolution de la vente au détail et de la restauration, rester compétitif signifie adopter l'innovation. SmartConnect de Fri-Jado fait passer votre équipement au niveau supérieur en intégrant la technologie connectée. Cette fonction qui change la donne optimise vos opérations, réduit les coûts de service, simplifie la gestion des recettes, élimine les temps d'arrêt, offre des mises à jour logicielles automatiques et assure même une maintenance prédictive. Avec SmartConnect, les rôtissoires connectées de Fri-Jado offrent une efficacité et une fiabilité sans précédent.



Rôtissoires intelligentes autonettoyantes

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- » Panneau de commande à écran couleur tactile 7" simple d'utilisation
- » Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant chacune jusqu'à 9 étapes différentes
- » Connexion USB pour un transfert facile des données telles que des recettes et des programmes
- » Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- » Cook Correction et Eco Cooking permettent d'économiser de l'énergie et d'assurer la sécurité alimentaire
- » Système de nettoyage automatique - Compatible avec les produits de nettoyage Fri-Jado - voir page 15
- » Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc. - voir page 22
- » SmartConnect (en option) - Optimisez vos opérations et votre efficacité, réduisez les coûts de service et éliminez les temps d'arrêt grâce au tableau de bord basé sur le cloud - voir page 19

TDR 5 S auto-clean



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 20 poulets sur des fourches à viande ou 15 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 5 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 5 positions pour les paniers ou les étagères

Caractéristiques standard

- » Livré sur un support assorti
- » Programme d'expédition Quick Ship applicable pour les modèles sans WiFi - page 7

Inclus

- » 5 fourches à viande

TDR 8 S auto-clean



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 40 poulets sur des fourches à viande ou 28 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 8 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 7 positions pour les paniers ou les étagères

Caractéristiques standard

- » Livré sur un support assorti
- » Programme d'expédition Quick Ship applicable pour les modèles sans WiFi - page 7

Inclus

- » 8 fourches à viande

TDR 8 + 8 S auto-clean



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 80 poulets sur des fourches à viande ou 56 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 16 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 14 positions pour les paniers ou les étagères




Caractéristiques standard

- » Des commandes indépendantes offrent une flexibilité accrue, vous permettant de rôtir des produits différents dans chaque compartiment

Inclus

- » 16 fourches à viande



	TDR 5 S auto-clean	TDR 8 S auto-clean	TDR 8 + 8 S auto-clean
			
	Numéro	Numéro	Numéro
TDR auto-clean*	9319205	9319048	9319088
TDR auto-clean avec Wi-Fi	9319215	9319058	9319098

* Programme d'expédition Quick Ship disponible uniquement pour les modèles simples sans Wi-Fi

Dimensions

Largeur	905 mm	1110 mm	1065 mm
Profondeur	810 mm	975 mm	975 mm
Profondeur avec hotte	930 mm	1080 mm	1080 mm
Hauteur	1735 mm	1800 mm	2135 mm
Hauteur avec hotte	2065 mm	2125 mm	2465 mm

Données techniques

Poids net	180 kg	250 kg	430 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	6,6 kW	13,6 kW	27,2 kW

Hotte sans ventilation	TDR 5 S auto-clean	TDR 8 S auto-clean	TDR 8 + 8 S auto-clean
	Numéro	Numéro	Numéro
Hotte sans ventilation	9318062	9318060	9318060
Filtre au charbon, jeu de 5 (hotte sans ventilation)	9298710	9298710	9298710

Données techniques

Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Puissance	0,4 kW	0,4 kW	0,4 kW

FONCTIONNALITÉS

- » **Filtration de l'air supérieure** Notre hotte sans ventilation est dotée d'un système de filtration de l'air très efficace qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs
- » **Solution rentable** Fini les dépenses et la complexité des systèmes d'extraction centraux. La hotte sans ventilation est une solution économique
- » **Flexibilité inégalée** Avec la liberté de positionner la rôtissoire n'importe où dans votre magasin, vous pouvez optimiser votre ventilation en fonction de vos besoins spécifiques



PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS



- » Capacité de chargement extrêmement élevée ; 56 (1,2 kg) - 48 (1,8 kg) poulets par four de rôtissoire
- » Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- » Panneau de commande à écran couleur tactile 7" simple d'utilisation
- » Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant chacune jusqu'à 9 étapes différentes
- » Connexion USB pour un transfert facile des données telles que des recettes et des programmes
- » Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- » Cook Correction et Eco Cooking vous aident à économiser de l'énergie et à garantir la sécurité alimentaire
- » Système de nettoyage automatique - Compatible avec les produits de nettoyage Fri-Jado - voir page 15
- » Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc. -voir page 22
- » SmartConnect (en option) - Optimisez vos opérations et votre efficacité, réduisez les coûts de service et éliminez les temps d'arrêt grâce au tableau de bord basé sur le cloud - voir page 19

LDR 8 S auto-clean



Capacité de charge

- » Par lot jusqu'à 56-48 poulets
poulets sur fourches à viande ou
35-28 poulets dans des paniers (sur la
base d'un poulet de 1,2k g-1,8 kg)
- » 8 positions pour les fourches à
viande ou les broches en V, 7
positions pour les paniers ou les
étagères

Caractéristiques standard

- » Fourni sur un support assorti, avec
espace pour un maximum de 6
boîtes de produits de nettoyage
et de solutions de graissage

LDR 8 + 8 S auto-clean



Capacité de charge

- » Par lot jusqu'à 112-96 poulets
poulets sur fourches à viande ou
70-56 poulets dans des paniers (sur la
base d'un poulet de 1,2k g-1,8 kg)
- » 16 positions pour les fourches à
viande ou les broches en V,
14 positions pour les paniers ou les
étagères

Caractéristiques standard

- » Des commandes indépendantes
offrent une flexibilité accrue,
vous permettant de rôtir des
produits différents dans chaque
compartiment

Réservoir de graisse chauffé



Principales fonctionnalités

- » Gestion du processus de manipulation
des graisses
- » Conçu pour simplifier la collecte et le
transport des graisses
- » Améliore la sécurité
- » Générez des revenus à partir des
graisses
- » Facile à utiliser et sûr pour l'opérateur
- » Design assorti pour le sous-châssis
ouvert (non disponible pour les unités
empilables)





	LDR 8 S auto-clean	LDR 8 + 8 S auto-clean	Réservoir de graisse chauffé
			
	Numéro	Numéro	Numéro
LDR auto-clean	9349607	9349657	9318075
LDR auto-clean avec Wi-Fi	9349608	9349658	9318075

Uniquement pour les sous-châssis LDR ouverts

Dimensions

Largeur	1400 mm	1285 mm	350 mm
Profondeur	975 mm	975 mm	690 mm
Profondeur avec hotte	1080 mm	1080 mm	
Hauteur	1800 mm	2130 mm	680 mm
Hauteur avec hotte	2130 mm	2460 mm	

Données techniques

Poids net	288 kg	367 kg	16 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	s/o - connecté à LDR
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	s/o
Puissance	20,6 kW	41,2 kW	s/o

Hotte sans ventilation	LDR 8 S auto-clean	LDR 8 + 8 S auto-clean
	Numéro	Numéro
Hotte sans ventilation	9348022	9348022
Filtre au charbon, jeu de 5 (hotte sans ventilation)	9348028	9348028



Données techniques

Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Puissance	0,5 kW	0,5 kW

FONCTIONNALITÉS

- » **Filtration de l'air supérieure** Notre hotte sans ventilation est dotée d'un système de filtration de l'air très efficace qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs
- » **Solution rentable** Fini les dépenses et la complexité des systèmes d'extraction centraux. La hotte sans ventilation est une solution économique
- » **Flexibilité inégalée** Avec la liberté de positionner la rôtissoire n'importe où dans votre magasin, vous pouvez optimiser votre ventilation en fonction de vos besoins spécifiques





Détergent pour rôtissoires intelligentes autonettoyantes



Contenu par boîte : 30 cartouches

Fri-Jado ProteClean Green+ Daily Clean*

Cartouche deux-en-un, tout le nécessaire pour le nettoyage quotidien dans un seul conditionnement sûr. Les produits de nettoyage sont libérés en deux phases. Tout d'abord, les graisses et les protéines sont décomposées en résidus solubles dans l'eau et sans danger pour les canalisations. Les accumulations organiques sont éliminées lors de la deuxième phase.

Principales fonctionnalités

- » Traite toutes les protéines, dissout les graisses, élimine les dépôts de carbone
- » Sécurité opérateur : aucun contact direct avec des produits chimiques
- » Sécurité alimentaire : pas de résidus chimiques



Contenu par seau : 72 capsules

Fri-Jado InBetween Clean

Principales fonctionnalités

- » Nettoyage rapide
- » Évite toute contamination entre les cycles de cuisson (comme poisson et viande)
- » Dosage simple - facile à utiliser
- » Développé pour toutes les protéines
- » Sachets solubles
- » Sécurité opérateur : aucun contact direct avec des produits chimiques



Contenu par seau : 50 comprimés

Détartrage RotiShine Fri-Jado

Principales fonctionnalités

- » Détartrage et rinçage puissants
- » Dosage simple - facile à utiliser
- » Tablettes solubles

Nous recommandons vivement l'usage de Fri-Jado RotiShine une fois par semaine dans les régions présentant une dureté de l'eau supérieure à 4.0°dH et deux fois par semaine si la dureté est encore supérieure. Au-dessus de 20°dH, un filtre à calcaire devient impératif.

Description	Numéro
Fri-Jado ProteClean UE ⁺	9311066
Fri-Jado In Between Clean UE ⁺	9312170
Détartrage RotiShine Fri-Jado	9312088

* Le ProteClean Green+ est désigné comme une substance dangereuse (Hazmat). Le transport est uniquement autorisé par camion ou fret océanique. La réglementation peut varier selon le pays et provoquer des retards de livraison.



PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS



- » Convection double boucle à grande vitesse ; technologie d'économie d'énergie
- » Panneau de commande à écran couleur tactile 7" simple d'utilisation
- » Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant chacune jusqu'à 9 étapes différentes
- » Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- » Connexion USB pour un transfert facile des données telles que des recettes et des programmes
- » Cook Correction et Eco Cooking vous aident à économiser de l'énergie et à garantir la sécurité alimentaire
- » Si vous le souhaitez, la TDR-5 S ou la TDR-8 S peut être placée sur un support adapté - voir page 22
- » Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc. - voir page 22
- » SmartConnect (en option) - Optimisez vos opérations et votre efficacité, réduisez les coûts de service et éliminez les temps d'arrêt grâce au tableau de bord basé sur le cloud - voir page 19

TDR 5 S



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 20 poulets sur des fourches à viande ou 15 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 5 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 5 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 5 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable pour les modèles sans WiFi - page 7

TDR 8 S



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 40 poulets sur des fourches à viande ou 28 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 8 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 7 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 8 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable pour les modèles sans WiFi - page 7

TDR 8 + 8 S



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 80 poulets sur des fourches à viande ou 56 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 16 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 14 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 16 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Des commandes indépendantes offrent une flexibilité accrue, vous permettant de rôtir des produits différents dans chaque compartiment



TDR 5 S

TDR 8 S

TDR 8 + 8 S



	Numéro	Numéro	Numéro
TDR S*	9299570	9299580	9299590
TDR S avec Wi-Fi	9299572	9299582	9299592

* Programme d'expédition Quick Ship disponible uniquement pour les modèles simples sans Wi-Fi

Dimensions

Largeur	835 mm	995 mm	1040 mm
Profondeur	760 mm	890 mm	890 mm
Profondeur avec hotte	855 mm	970 mm	970 mm
Hauteur	910 mm	1065 mm	2100 mm
Hauteur sur pied	1725 mm	1795 mm	s/o
Hauteur avec hotte	1245 mm	1395 mm	2430 mm

Données techniques

Poids net	130 kg	185 kg	375 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	6,6 kW	10,5 kW	21 kW

Hotte sans ventilation

TDR 5 S

TDR 8 S

TDR 8 + 8 S

	Numéro	Numéro	Numéro
Hotte sans ventilation	9298703	9298701	9298701
Filtre au charbon, jeu de 5 (hotte sans ventilation)	9298710	9298710	9298710

Données techniques

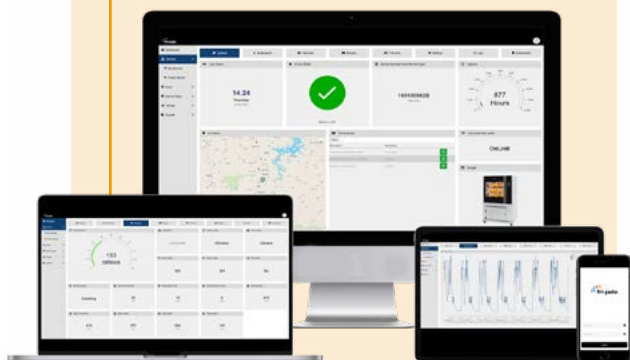
Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Puissance	0,4 kW	0,4 kW	0,4 kW

FONCTIONNALITÉS

- » **Filtration de l'air supérieure** Notre hotte sans ventilation est dotée d'un système de filtration de l'air très efficace qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs
- » **Solution rentable** Fini les dépenses et la complexité des systèmes d'extraction centraux. La hotte sans ventilation est une solution économique
- » **Flexibilité inégalée** Avec la liberté de positionner la rôtissoire n'importe où dans votre magasin, vous pouvez optimiser votre ventilation en fonction de vos besoins spécifiques







Les avantages des équipements connectés

Dans les secteurs de la vente au détail et de la restauration à emporter, qui évoluent rapidement, il faut adopter des solutions innovantes pour rester compétitif. L'un de ces changements est l'intégration d'équipements connectés. Avec des avantages tels que l'optimisation des opérations, la réduction des coûts d'entretien et la maintenance prédictive, les rôtissoires et les fours combinés connectés offrent une efficacité et une fiabilité sans précédent. Comment ? Découvrez le SmartConnect de Fri-Jado !

L'efficacité des opérations alimentaires est améliorée grâce à la surveillance à distance, **garantissant une cuisson homogène sur plusieurs rôtissoires intelligentes et/ou fours combinés GO**. Ce système minimise les erreurs, rationalise la production et utilise la connectivité internet pour assurer une qualité alimentaire uniforme à différents endroits.

Les équipements connectés réduisent considérablement les coûts d'entretien en identifiant les problèmes à un stade précoce grâce au diagnostic à distance. La **maintenance prédictive** anticipe les pannes, ce qui permet des réparations et des remplacements de pièces proactifs. Cette approche proactive permet de **minimiser les temps d'arrêt** et d'optimiser les efforts de maintenance, ce qui se traduit par des **coûts de service réduits** et des opérations ininterrompues.

Les équipements connectés **rationalisent la gestion des recettes** grâce à une base de données centralisée, ce qui permet de télécharger et de mettre à jour facilement les recettes pour une utilisation cohérente dans les différentes rôtissoires intelligentes et les fours combinés GO. Cela facilite l'introduction de nouveaux éléments de menu, d'offres à durée limitée ou de plats de saison. L'accès à distance à la gestion des recettes garantit la **cohérence des menus**, la préservation de l'intégrité de la marque et l'optimisation des opérations pour réduire les coûts tout en améliorant l'expérience culinaire globale pour les clients.

Contactez votre représentant Fri-Jado pour plus d'informations et de conseils Fri-Jado SmartConnect est disponible pour les rôtissoires intelligentes et les fours combinés GO équipés d'un système Wi-Fi en option



PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Commandes avec réglages manuels simples
- » Convivial ; réglez la durée, la température et démarrez la rôtissoire
- » Un transfert thermique efficace réduit la consommation d'énergie
- » Portes des deux côtés - Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- » Si vous le souhaitez, la TDR 5 M ou la TDR 8 M peut être placée sur un support adapté - voir page 22
- » Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc. - voir page 22

TDR 5 M



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 20 poulets sur des fourches à viande ou 15 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 5 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 5 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 5 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable - page 7

TDR 8 M



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 40 poulets sur des fourches à viande ou 28 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 8 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 7 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 8 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable - page 7

TDR 8 + 8 M



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 80 poulets sur des fourches à viande ou 56 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 16 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 14 positions pour les paniers ou les étagères

Inclus

- » 16 fourches à viande

Caractéristiques standard

- » Des commandes indépendantes offrent une flexibilité accrue, vous permettant de rôtir des produits différents dans chaque compartiment

**TDR 5 M****TDR 8 M****TDR 8 + 8 M**

	Numéro	Numéro	Numéro
TDR M	9299006	9299200	9299300

Dimensions

Largeur	835 mm	995 mm	995 mm
Profondeur	710 mm	830 mm	830 mm
Profondeur avec hotte	853 mm	970 mm	970 mm
Hauteur	895 mm	1050 mm	2080 mm
Hauteur sur pied	1725 mm	1796 mm	s/o
Hauteur avec hotte	1245 mm	1395 mm	2344 mm

Données techniques

Poids net	130 kg	185 kg	375 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	6,6 kW	10,5 kW	21 kW

Hotte sans ventilation	TDR 5 M	TDR 8 M	TDR 8 + 8 M
	Numéro	Numéro	Numéro
Hotte sans ventilation	9298703	9298701	9298701
Filtre au charbon, jeu de 5 (hotte sans ventilation)	9298710	9298710	9298710

Données techniques

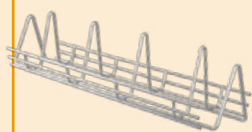
Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Puissance	0,4 kW	0,4 kW	0,4 kW

FONCTIONNALITÉS

- » **Filtration de l'air supérieure** Notre hotte sans ventilation est dotée d'un système de filtration de l'air très efficace qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs
- » **Solution rentable** Fini les dépenses et la complexité des systèmes d'extraction centraux. La hotte sans ventilation est une solution économique
- » **Flexibilité inégalée** Avec la liberté de positionner la rôtissoire n'importe où dans votre magasin, vous pouvez optimiser votre ventilation en fonction de vos besoins spécifiques



Accessoires rôtissoires



Support pour poulet

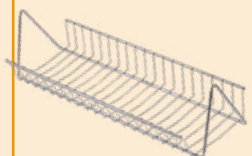
Conçu pour un chargement facile et un déchargement sûr

(pour les volailles entières jusqu'à 1,2 kg sur le support pour poulet TDR et 1,8 kg sur le support pour poulet LDR)



Chariot pour broches en V

Conçu pour faciliter le transfert de la volaille pendant le processus de cuisson



Panier polyvalent

Pour un chargement facile de la volaille, des morceaux de volaille, d'autres plats de viande (comme les côtes, le pain de viande et autres) et du poisson



Assistant de mise sur broche Broche en V

Conçu pour faciliter la mise sur broche de la volaille et la rendre plus sûre



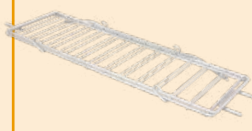
Insert pour panier polyvalent

Pour les plats à cuire dans leur jus naturel, ou à partir de produits cuits dans le même lot. Généralement pour rôtir des légumes et des fruits ou des quartiers de pommes de terre cuits dans de la graisse de volaille. En outre, les inserts peuvent servir à la cuisson de divers produits



Support mural pour broches en V LDR

Conçu pour garder vos broches en V à portée de main et en un seul endroit



Support papillon pour poulet

Conçu pour rôtir uniformément un demi-poulet ou un poulet papillon. Également utile pour les produits plats tels que les côtes, le picanha et les poissons entiers



Support mural pour broches en V TDR

Conçu pour garder vos broches en V à portée de main et en un seul endroit



Fourche à viande

Pour maximiser la capacité de votre rôtissoire, en créant une vue attrayante sur le produit en cours de rôtissage. Le plus souvent utilisé pour la volaille et les parties de volaille



Support assorti TDR M ou S

Mobilité pratique, permettant aux opérateurs de déplacer facilement la rôtissoire. Contient un compartiment de rangement

(non compatible avec les unités superposées ou autonettoyantes)



Broche en V

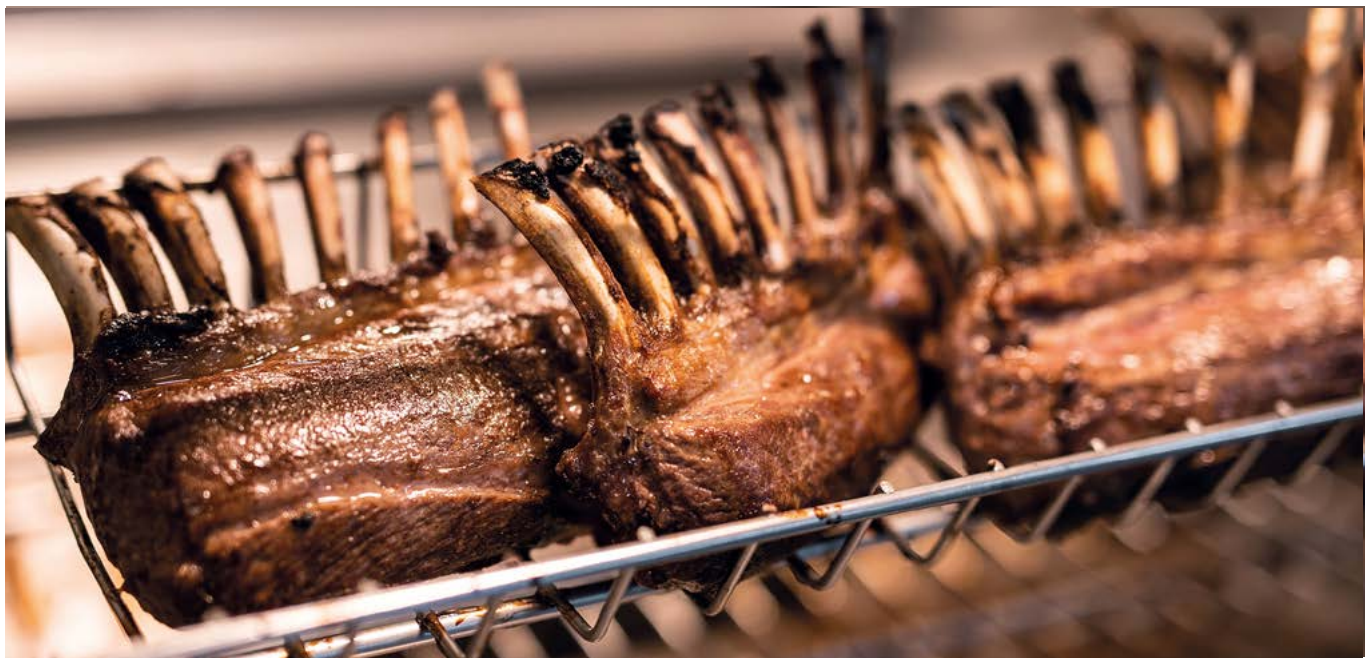
Généralement utilisée pour les volailles entières de grande taille. Le poulet tournera horizontalement, la broche en V fournira les meilleurs résultats d'auto-arrosage, en conservant les jus naturels






Ensemble de porte avant - LDR uniquement

Portes conçues pour fermer le sous-châssis

(non compatibles avec les unités empilables)



Accessoires	TDR 5	TDR 8 TDR 8 + 8	LDR 8 LDR 8 + 8 S
			
Description	Numéro	Numéro	Numéro
Support pour poulet (3 poulets)	9172112	s/o	s/o
Support pour poulet (4 poulets)	s/o	9172136	s/o
Support pour poulet (5 poulets)	s/o	s/o	9342071
Panier polyvalent	9010387	9172134	9342007
Insert pour panier polyvalent	9170497	9170496	s/o
Insert pour panier polyvalent (jeu de deux pour un panier)	s/o	s/o	9348030
Support papillon pour poulet	9312089	9312090	9342075
Fourche à viande	9010549	9172153	9342073
Broche en V	9112472	9112480	9342011
Chariot pour broches en V	s/o	9170064	9348007
Assistant de mise sur broche	9348040	9348040	9348010
Support mural pour broches en V	9298041	9298041	9348008
Support assorti sur roulettes simple TDR 5 ou 8*	9298001	9298020	s/o
Ensemble de portes avant pour sous-châssis LDR ouvert**	s/o	s/o	9348012
Système de filtration d'eau	9308010	9308010	9308010
Cartouche de filtre de rechange	9301073	9301073	9301073

* Uniquement pour les unités TDR 5 ou 8 Manuelles/Intelligentes - non compatibles avec les unités superposées ou autonettoyantes | ** Uniquement pour les unités LDR 8 - non compatible avec les unités empilables

Pour prolonger la vie utile des composants, nous recommandons l'usage des produits détartrants Fri-Jado ou l'installation d'un filtre à eau si la dureté de l'eau locale est supérieure à 4°dH. Au-dessus de 20°dH, un filtre à calcaire devient impératif. Si le TDR/LDR AC est connecté à une eau d'une dureté supérieure à 20°dH ou à un système de filtration d'eau utilisant du sel, les problèmes liés à l'eau ne sont aucunement couverts sous la garantie.

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Rôtissoire empilable sur vitrine libre-service chauffée à 2 niveaux
- » Convient à toute la gamme des modèles TDR 5, y compris les unités autonettoyantes
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m²
- » Double vitrage des deux côtés ; isolation optimale
- » Technologie Hot Blanket : Combinaison économe en énergie de la recirculation et de la conduction de l'air chaud
- » Économies d'énergie jusqu'à 50 % - L'air chaud guidé ne s'échappe pas et empêche l'air ambiant plus froid de rentrer
- » Réglage individuel de la température d'étagère avec Multi Temp
- » L'éclairage LED des étagères met vos aliments en valeur



Space Saver Premium



Caractéristiques standard

- » Entièrement équipée pour une rôtissoire auto-clean - pompe de vidange, tuyauterie et bac à graisse intégrés dans la vitrine alimentaire
- » Chargement arrière
- » Une évacuation d'eau fixe n'est pas nécessaire lorsque le chariot est utilisé pour collecter les eaux usées (en option)

Conçu pour

- » TDR 5 S auto-clean - Les détails de la rôtissoire se trouvent à la page 10

Disponible dans les versions suivantes

- » Solution de chargement arrière pour TDR 5 S et TDR 5 M
- » TDR 5 S auto-clean avec commandes frontales (sur demande)

Space Saver



Disponible dans les versions suivantes

- » Arrière plein

Conçu pour

- » TDR 5 S - Les détails de la rôtissoire se trouvent à la page 16
- » TDR 5 M - Les détails de la rôtissoire se trouvent à la page 20

Chariot pour eaux usées



Caractéristiques standard

- » Conçu pour Space Saver Premium
- » L'évacuation fixe de l'eau n'est pas nécessaire - positionner le Space Saver Premium n'importe où dans le magasin
- » Assez grand pour recueillir l'eau d'un cycle de nettoyage - Daily Clean
- » Conçu pour simplifier la collecte et le transport des eaux usées
- » Facile à utiliser et sûr pour l'opérateur



**Space Saver Premium avec
TDR 5 S auto-clean***

Space Saver avec TDR 5 S*

Space Saver avec TDR 5 M*



	Numéro	Numéro	Numéro
Chargement arrière	9419000 + 9319203 + 9419800	9419000 + 9299570 + 9419801	9419000 + 9299006 + 9419801
Arrière plein	s/o	9419001 + 9299570 + 9419801	9419001 + 9299006 + 9419801

* Assemblage sur site nécessaire (chariot élévateur)

**Dimensions de la vitrine
alimentaire**

Largeur	900 mm	900 mm	900 mm
Profondeur de chargement arrière	823 mm	823 mm	823 mm
Profondeur arrière plein	s/o	804 mm	804 mm
Profondeur avec hotte - chargement arrière	896 mm	896 mm	896 mm
Profondeur avec hotte - arrière plein	s/o	853 mm	853 mm
Hauteur	2000 mm	1946 mm	1946 mm
Hauteur avec hotte	2332 mm	2282 mm	2282 mm

**Données techniques vitrine
alimentaire**

Poids net	133 kg	133 kg	133 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	2,2 kW (8,8 kW avec TDR)	2,2 kW (8,8 kW avec TDR)	2,2 kW (8,8 kW avec TDR)

**Données techniques
rôtissoire**

Poids net	160 kg	130 kg	130 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	6,6 kW	6,6 kW	6,6 kW

Chariot pour eaux usées

	Numéro
Chariot pour eaux usées - uniquement pour Space Saver Premium	9419802





Rôtissoire manuelle de table

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Faible encombrement ; rôtissoire de table
- » Commandes avec réglages manuels
- » Convivial ; réglez la durée, la température et démarrez la rôtissoire
- » Un transfert thermique efficace réduit la consommation d'énergie
- » Combinaison de convection et de rayonnement infrarouge - des produits cuits uniformément à la peau croustillante

TG-4



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 16 poulets sur des fourches à viande ou 12 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 4 positions pour la fourche à viande, la broche en V ou le panier

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable - page 7

Inclus

- » 4 fourches à viande

TG-4

Numéro

TG-4	9049100
------	---------

Dimensions

Largeur	825 mm
Profondeur	590 mm
Hauteur	750 mm

Données techniques

Poids net	80 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	5,2 kW

Accessoires (description à la page 22)

TG-4

Description	Numéro
Panier polyvalent	9010387
Fourche à viande	9010549
Broche en V	9112472

Space Saver



Principales fonctionnalités

- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m²
- » Économies d'énergie jusqu'à 50 % - L'air chaud guidé couvre les produits et empêche l'air ambiant plus froid de rentrer
- » Voir tous les détails de la vitrine alimentaire à la page 24

Disponible dans les versions suivantes

- » Arrière plein uniquement

Space Saver avec TG-4*

Numéro

9419001 + 9049100 + 9419801

* Assemblage sur site nécessaire (chariot élévateur)

Dimensions vitrine alimentaire

Largeur	900 mm
Profondeur	804 mm
Hauteur	1796 mm

Données techniques vitrine alimentaire

Poids net	133 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	2,2 kW (7,4 kW avec TG)



PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Système de nettoyage assisté
- » Écran tactile couleur intégral et convivial avec réglages programmables
- » Possibilité de programmer jusqu'à 48 recettes comprenant chacune jusqu'à 6 étapes différentes
- » Sécurité alimentaire : infrarouges combinés à la convection
- » Bouton d'activation du rotor pour un chargement/déchargement facile
- » Portes des deux côtés - créent un passage et séparent les produits crus des produits cuits (2e poignée de porte en option)
- » Portes à double vitrage des deux côtés
- » Pas de joints de porte à remplacer fréquemment
- » Éclairage halogène clair pour créer un théâtre de cuisine avant saisissant
- » Pas besoin de raccord d'évacuation avec le tiroir optionnel pour la collecte de l'eau et des graisses
- » Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, légumes, etc. - voir page 30

EG 5 clean assist



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 20 poulets sur des fourches à viande ou 15 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 5 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 5 positions pour les paniers ou les étagères

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable - page 7

Inclus

- » 5 paniers polyvalents

EG 8 clean assist



Capacité de charge

- » Par lot, jusqu'à 40 poulets sur des fourches à viande ou 28 poulets dans des paniers (sur la base d'un poulet de 1,2 kg)
- » 8 positions pour les fourches à viande ou les broches en V, 7 positions pour les paniers ou les étagères

Caractéristiques standard

- » Programme d'expédition Quick Ship applicable - page 7

Inclus

- » 7 paniers polyvalents

Space Saver Premium



Caractéristiques standard

- » Entièrement équipée pour une rôtissoire EG 5 clean assist
- » Chargement arrière
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m²
- » Technologie Hot Blanket : Combinaison économe en énergie de la recirculation et de la conduction de l'air chaud
- » Économies d'énergie jusqu'à 50 % - L'air chaud guidé couvre les produits et empêche l'air ambiant plus froid de rentrer
- » Informations plus détaillées sur la vitrine chauffée - page 24

**EG 5 clean assist****EG 8 clean assist**

	Numéro	Numéro
EUROGRILL	9359105 + (5*9010387)	9359008 + (7*9172134)

Dimensions

Largeur	834 mm	995 mm
Profondeur	717 mm	836 mm
Hauteur sur pieds	942 mm	1091 mm
Hauteur avec hotte (page 31)	1275 mm	1423 mm

Données techniques

Poids net	120 kg	175 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	5,9 kW	9,8 kW

Space Saver Premium avec EG 5 clean assist*

	Numéro
	9359105 + 9419000 + 9419800 + (5*9010387)

* Assemblage sur site nécessaire
(chariot élévateur)

Dimensions vitrine alimentaire

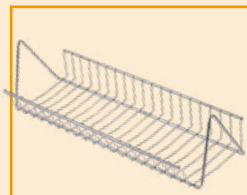
Largeur	900 mm
Profondeur	804 mm
Hauteur	1796 mm

Données techniques vitrine alimentaire

Poids net	133 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	2,2 kW (8,1 kW avec EG 5)



Accessoires rôtissoires EUROGRILL



Panier polyvalent

Pour un chargement facile de la volaille, des morceaux de volaille, d'autres plats de viande (comme les côtes, le pain de viande et autres) et du poisson



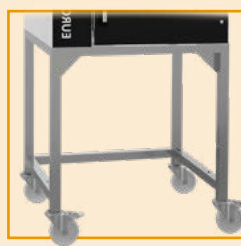
Support fermé

Support fermé parfaitement assorti sur 4 roulettes - dont deux avec frein



Insert pour panier polyvalent

Pour les plats à cuire dans leur jus naturel, ou à partir de produits cuits dans le même lot. Généralement pour rôtir des légumes et des fruits ou des quartiers de pommes de terre cuits dans de la graisse de volaille. En outre, les inserts peuvent servir à la cuisson de divers produits



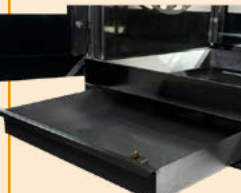
Châssis de soutien

Châssis de soutien ouvert sur 4 roulettes pivotantes dont deux avec frein



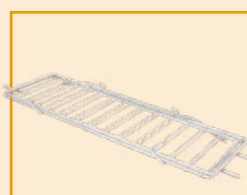
Fourche à viande

Pour maximiser la capacité de votre rôtissoire, en créant une vue attrayante sur le produit en cours de rôtitage. Le plus souvent utilisé pour la volaille et les parties de volaille



Tiroir à graisse

Tiroir destiné à recueillir les graisses et les eaux sales pour une solution conviviale d'aspect professionnel



Support papillon pour poulet

Conçu pour rôtir uniformément un demi-poulet ou un poulet papillon. Également utile pour les produits plats tels que les côtes, le picanha et les poissons entiers



Ensemble de poignées de porte

Poignée de porte pour créer une version passe-plats pour séparer votre zone crue de la zone cuite



Accessoires

EG 5 clean assist

EG 8 clean assist



Description	Numéro	Numéro
Panier polyvalent	9010387	9172134
Insert pour panier polyvalent	9170497	9170496
Fourche à viande	9010549	9172153
Support papillon pour poulet	9312089	9312090
Support fermé	9298001	9298020
Châssis de soutien	9358005	9358008
Tiroir à graisse	9358535	9358538
Ensemble de poignée de porte	9358517	9358518

Hotte sans ventilation

EG 5 clean assist

EG 8 clean assist

	Numéro	Numéro
Hotte sans ventilation	9298703	9298701
Filtre au charbon, jeu de 5 (hotte sans ventilation)	9298710	9298710

Données techniques

Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Puissance	0,4 kW	0,4 kW

FONCTIONNALITÉS

- » **Filtration de l'air supérieure** Notre hotte sans ventilation est dotée d'un système de filtration de l'air très efficace qui élimine les vapeurs chargées de graisse et les odeurs
- » **Solution rentable** Fini les dépenses et la complexité des systèmes d'extraction centraux. La hotte sans ventilation est une solution économique
- » **Flexibilité inégalée** Avec la liberté de positionner la rôtissoire n'importe où dans votre magasin, vous pouvez optimiser votre ventilation en fonction de vos besoins spécifiques



Fours combinés





Fri-Jado GO Four combiné : Améliorer la qualité et la cohérence de vos opérations alimentaires

Le Fri-Jado GO combiné a été conçu pour répondre aux exigences uniques des détaillants alimentaires. Il établit une nouvelle norme en tant que premier four combiné adapté aux besoins du secteur. Grâce à son interface utilisateur intuitive, à ses programmes prédéfinis et verrouillés et à sa gestion intelligente du climat, il vous permet d'obtenir une qualité alimentaire élevée et constante, de réduire les déchets et d'augmenter le rendement, même avec un personnel moins expérimenté.

Une conception intelligente utilisant des composants et des technologies innovants tels que la technologie IntenseSteaming, rend le GO très rentable en termes d'énergie et d'entretien. La vapeur est générée rapidement et efficacement sans recours à une chaudière coûteuse.

Le GO combiné ne se contente pas de maintenir la qualité, il offre également une flexibilité remarquable, vous permettant d'élargir votre offre de menus tout au long de la journée.

Cet appareil multifonctionnel et très efficace, avec sa capacité de charge mixte, permet aux opérateurs de s'adapter rapidement à l'évolution de la demande. De plus, sa connectivité Wi-Fi permet de surveiller à distance l'ensemble de votre parc de fours et les opérations de votre magasin à partir d'un tableau de bord centralisé – SmartConnect (en option)

Pour ceux qui s'inquiètent de la contamination croisée et de la séparation des zones crues et cuites, le four combiné GO est disponible dans un modèle passe-plats à deux portes. En outre, pour maximiser la flexibilité et la capacité de votre cuisine, vous avez la possibilité d'associer deux fours combinés GO ou d'empiler une rôtissoire TDR autonettoyante sur un four combiné GO.





GO Four combiné

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » Écran couleur tactile capacitif 7" doté de symboles intuitifs et instructions pour une utilisation simple
- » Interface utilisateur personnalisée QuickSelectRecipes.
Personnalisez l'écran d'accueil avec des recettes prédéfinies et verrouillées à des fins de simplicité et de constance
- » Différents niveaux d'utilisateurs peuvent être définis et l'accès peut être protégé par des codes PIN
- » CookTimeCorrection : Détecte et compense les modifications de température inattendues : toujours le résultat parfait
- » Intense Steaming Technology : Production rapide et efficace de vapeur sans recours à une chaudière coûteuse
- » ClimateControl : réglages précis et gestion intelligente de l'air, de la chaleur, de la pression et de l'humidité pour une meilleure qualité de la nourriture et moins de déchets
- » CareCycle : système autonettoyant recirculant avec 7 cycles programmables différents, dont nettoyage Éco et Turbo.
Le système conseille le meilleur cycle et la quantité de tablettes de détergent
- » Smart Connect en option : Connexion Wi-Fi ou LAN vers le tableau de bord dans le cloud pour une surveillance à distance du parc machine et la gestion des données de consommation, des données HACCP, des notifications d'erreur, des recettes, etc. - voir page 19
- » Créez votre propre tour de cuisson peu encombrante dans 1 m² avec un Two-GO ou un Show&GO
- » Gamme d'accessoires disponibles. - voir page 39

GO 1.06 | GO 1.10



Capacité de charge

GO 1.06:

- » 6+1 x 1/1 GN (70 mm distance)

GO 1.10 :

- » 10 x 1/1 GN (distance 70 mm)

Caractéristiques standard

- » Douchette à main et sonde de température à cœur incluses
- » Verrouillage de porte de sécurité en deux étapes
- » Fonction de fermeture de porte ; aucun verrouillage manuel nécessaire
- » Porte en verre à 3 panneaux ; économe en énergie et sûr
- » Éclairage LED intégré dans la porte

Empilable : Two-GO



Capacité de charge

Empilable GO 1.06 + GO 1.06 :

- » 6+1 x 1/1 GN (70 mm de distance) par four

Empilable GO 1.06 + GO 1.10 :

- » 6+1 x 1/1 GN (70 mm de distance) et 10 x 1/1 GN (70 mm de distance)

Caractéristiques standard

- » Flexibilité et capacité maximisées dans 1 m²

Empilable : Show&GO



Capacité de charge

Empilable TDR 8 S AC + GO 1.06 :

- » 8 positions de fourches à viande, broche en V ou 7 positions de panier en rôtissoire et 6+1 x 1/1 GN (distance de 70 mm) dans le GO

Caractéristiques standard

- » GO Combi + Rôtissoire TDR 8 S auto-clean = le mix idéal de théâtre de cuisson et de flexibilité
- » Flexibilité et capacité maximisées
- » Collecte intégrée des graisses incluse
- » TDR 8 S auto-clean - Les détails de la rôtissoire se trouvent à la page 10



	GO 1.06	GO 1.10
--	---------	---------



	Numéro	Numéro
Arrière plein	3739011	3739013

Dimensions

LxPxH, poignée de porte et pieds inclus	937 x 908 x 851 mm	937 x 908 x 1081 mm
Hauteur sur pied*	1795 mm	1795 mm

Données techniques

Poids net	127 kg	190 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	10,3 kW	19,3 kW

* Les pieds sont retirés une fois montés sur le support

Empilable	Two-GO* 1.06 + 1.06	Two-GO* 1.06 + 1.10	Show&GO* TDR 8 S AC + GO 1.06
-----------	------------------------	------------------------	----------------------------------



	Numéro	Numéro	Numéro
Arrière plein	3739025	3739026	3739031

Dimensions

LxPxH, poignée de porte et support inclus	937 x 994 x 1763 mm	937 x 994 x 1993 mm	1045 x 2110 x 1020 mm
---	---------------------	---------------------	-----------------------

Données techniques

Poids net	265 kg	330 kg	435 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	10,3 kW + 10,3 kW	10,3 kW + 19,3 kW	10,3 kW + 13,6 kW

* Monté en usine

Pour prolonger la vie utile des composants, nous recommandons l'usage des produits détartrants Fri-Jado ou l'installation d'un filtre à eau si la dureté de l'eau locale est supérieure à 4°dH. Au-dessus de 20°dH, un filtre à calcaire devient impératif. Si le TDR/LDR AC est connecté à une eau d'une dureté supérieure à 20°dH ou à un système de filtration d'eau utilisant du sel, les problèmes liés à l'eau ne sont aucunement couverts sous la garantie.



GO Four combiné Passe-plats

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

- » La configuration à deux portes empêche la contamination croisée en séparant les zones de produits crus et cuits
- » Écran couleur tactile capacitif 7" doté de symboles intuitifs et instructions pour une utilisation simple
- » Interface utilisateur personnalisée QuickSelectRecipes.
Personnalisez l'écran d'accueil avec des recettes prédéfinies et verrouillées à des fins de simplicité et de constance
- » Différents niveaux d'utilisateurs peuvent être définis et l'accès peut être protégé par un code PIN
- » CookTimeCorrection : Détecte et compense les modifications de température inattendues : toujours le résultat parfait
- » Intense Steaming Technology : Production rapide et efficace de vapeur sans recours à une chaudière coûteuse
- » ClimateControl : réglages précis et gestion intelligente de l'air, de la chaleur, de la pression et de l'humidité pour une meilleure qualité de la nourriture et moins de déchets
- » CareCycle : système autonettoyant recirculant avec 7 cycles différents, dont nettoyage Éco et Turbo.
Le système conseille le meilleur cycle et la quantité de tablettes de détergent
- » Smart Connect en option : Connexion Wi-Fi ou LAN vers le tableau de bord dans le cloud pour une surveillance à distance du parc machine et la gestion des données de consommation, des données HACCP, des notifications d'erreur, des recettes, etc. - voir page 19
- » Créez votre propre tour de cuisson peu encombrante dans 1 m² avec un TWO-GO combiné empilable ou une rôtissoire et combiné empilable Show&GO
- » Gamme d'accessoires disponibles - voir page 39

GO 1.06 PT | GO 1.10 PT



Capacité de charge

GO 1.06 PT :

- » 6+1 x 1/1 GN (distance de 70 mm)

GO 1.10 PT :

- » 10 x 1/1 GN (distance de 70 mm)

Caractéristiques standard

- » Douchette à main et sonde de température à cœur incluses
- » Verrouillage de porte de sécurité en deux étapes
- » Fonction de fermeture de porte ; aucun verrouillage manuel nécessaire
- » Affichage supplémentaire au dos de l'appareil avec temps restant et bouton d'ajout de temps
- » Porte en verre à 3 panneaux ; économe en énergie et sûr
- » Éclairage LED intégré dans la porte

Empilé : Two-GO PT



Capacité de charge

Empilable GO 1.06 PT + GO 1.06 PT :

- » 6+1 x 1/1 GN (distance de 70 mm) par four

Empilable GO 1.06 PT + GO 1.10 PT :

- » 6+1 x 1/1 GN (70 mm de distance) et 10 x 1/1 GN (70 mm de distance)

Caractéristiques standard

- » Flexibilité et capacité maximisées dans 1 m²

Empilable : Show&GO PT



Capacité de charge

Empilable TDR 8 S AC + GO 1.06 PT :

- » 8 positions de fourches à viande, broche en V ou 7 positions de panier en rôtissoire et 6+1 x 1/1 GN (distance de 70 mm) dans le GO

Caractéristiques standard

- » GO Combi + Rôtissoire TDR 8 S auto-clean = le mix idéal de théâtre de cuisson et de flexibilité
- » Flexibilité et capacité maximisées
- » Collecte intégrée des graisses incluse
- » TDR 8 S auto-clean - Les détails de la rôtissoire se trouvent à la page 10



	GO 1.06 PT	GO 1.10 PT
--	------------	------------



	Numéro	Numéro
Passe-plats	3739012	3739014

Dimensions

LxPxH, poignée de porte et pieds inclus	937 x 1057 x 921 mm	937 x 1057 x 1151 mm
Hauteur sur pied*	1434 mm	1664 mm

Données techniques

Poids net	175 kg	220 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	10,3 kW	19,3 kW

* Les pieds sont retirés une fois montés sur le support

Empilable	Two-GO* 1.06 PT + 1.06 PT	Two-GO* 1.06 PT + 1.10 PT	Show&GO* TDR 8 S AC + GO 1.06 PT
-----------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------------



	Numéro	Numéro	Numéro
Passe-plats	3739022	3739023	3739032

Dimensions

LxPxH, poignée de porte et support inclus	937 x 1057 x 1763 mm	937 x 1057 x 1993 mm	1045 x 2110 x 1060 mm
---	----------------------	----------------------	-----------------------

Données techniques

Poids net	360 kg	405 kg	450 kg
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	10,3 kW + 10,3 kW	10,3 kW + 19,3 kW	10,5 kW + 13,6 kW

* Monté en usine

Les problèmes d'entretien relatifs à l'usage de détergents autres que les produits de nettoyage mentionnés ci-dessus ne sont aucunement couverts sous la garantie. Nous recommandons l'installation d'un filtre à eau afin de prolonger la durabilité des composants. Au-dessus de 3°dH, un filtre à calcaire devient impératif. Si le Go Combi/TDR 8 S AC est connecté à une eau d'une dureté supérieure à 3°dH ou à un système de filtration d'eau utilisant du sel, les problèmes liés à l'eau ne sont aucunement couverts sous la garantie.



Accessoires et consommables GO Four combiné

Accessoires	GO Four combiné
Description	Numéro
Support de base (hauteur 728 mm)	3738011
Racks avec glissières pour support (lot de 2)	3738027
Panneaux latéraux & portes avant pour support (kit)	3738028
Roulettes pour support (ensemble de 4)	3738013
Support pour empilage Two-GO fixation sur le terrain**	3738033
Kit d'empilage Two-GO pour fixation sur le terrain**	3738035
Hotte de condensation	3738014
Hotte de condensation passe-plats*	3738037
Hotte de condensation Two-GO empilé*	3738038
Hotte de condensation Two-GO empilé Passe-plats*	3738039
Hotte de condensation TDR / Show&Go*	3738041
Collecteur de graisse*	3738018
Module Wi-Fi GO Combi	3738057
Porte à charnière droite	divers
Différents supports internes avec moins de glissières et plus d'espace (également en 400x600)	divers

* Monté en usine

** L'empilage de deux fours combinés GO sur le terrain nécessite des kits d'empilage et des supports d'empilage

Accessoires de cuisson	GO Four combiné
Description	Numéro
Bac impérial GN 1/1, 20 mm	3738067
Bac impérial GN 1/1, 40 mm	3738068
Bac impérial GN 1/1, 60 mm	3738069
Feuille impériale combinée 1/1 GN	3738070
Grille impériale 1/1 GN	3738071
Multi-plateau impérial 1/1 GN	3738072
Pointes de pommes de terre impériales 1/1 GN	3738073
Panier à vapeur 1/1 GN	3738074
Rack de côtes 1/1 GN	3738075
Grille de poulet 1/2 GN 4 poulets	3738076

Nettoyage et entretien	GO Four combiné
Description	Numéro
Tablettes de nettoyage CareCycle Cleaner GO Combi (150 pcs/boîte)	3738061
Tablettes de détartrage CareCycle Descaler GO Combi (150 pcs/boîte)	3738062
Système de filtration d'eau	9308010
Cartouche de filtre de rechange	9301073

Les problèmes d'entretien relatifs à l'usage de détergents autres que les produits de nettoyage mentionnés ci-dessus ne sont aucunement couverts sous la garantie. Nous recommandons l'installation d'un filtre à eau afin de prolonger la durabilité des composants. Au-dessus de 3°dH, un filtre à calcaire devient impératif. Si le GO Combi/TDR 8 S AC est connecté à une eau d'une dureté supérieure à 3°dH ou à un système de filtration d'eau utilisant du sel, les problèmes liés à l'eau ne sont aucunement couverts sous la garantie.



Avis de non-responsabilité

Avis de non-responsabilité

Bien que tous les soins aient été mis en œuvre lors de la compilation de cette liste de prix et que toutes les mesures aient été prises afin de présenter des informations actualisées et exactes, nous ne saurions garantir l'absence d'inexactitudes. Fri-Jado décline toute responsabilité pour tous les dommages, pertes ou inconvénients causés en résultante de toute inexactitude ou erreur de cette liste de prix.

L'ensemble de nos accords, devis, livraisons, etc. est soumis aux conditions générales de vente et de livraison de notre entreprise, déposées auprès du greffe du tribunal de première instance de Breda aux Pays-Bas, sous la référence 35/1999. Ces conditions générales peuvent être téléchargées sur le site www.frijado.com





making food irresistible

www.frijado.com