Fri-Jado
Deli Counters

Hot Humidified Full Serve
met onderstel

fri-jado

making food irresistible

Inhoudsopgave

Kenmerken & Voordelen 4

DC-120-4/3GN Hot full serve met onderstel 5
DC-150-4/3GN Hot full serve met onderstel 7
DC-180-4/3GN Hot full serve met onderstel 9

Accessoires 11

Zet uw **food-to-go** om in **winst**

Fri-Jado Deli Counters zijn ontworpen om de beste zichtbare productpresentatie te bieden, terwijl de voedselkwaliteit langer behouden blijft. Hierdoor helpen zij u om klanten aan te trekken en uw omzet te verhogen. Dit alles terwijl u kosten bespaart en de impact op het milieu minimaliseert, dankzij innovatieve technologie en slim ontwerp.

Uitstekende zichtbaarheid van voedsel

Maximale transparantie, een slank frameontwerp, spiegelende glazen deuren aan de bedieningszijde en warme LED-verlichting bieden een uitstekend zicht op uw voedsel. Dit stimuleert uw verkoop, want **zien is kopen.**

Langdurig de beste voedselkwaliteit

De Premium Hot Humidification-technologie houdt uw voedsel langer op de hoogste kwaliteit. Dankzij meerdere ventilatoren en speciaal ontworpen luchtgeleiders wordt de warme en bevochtigde lucht gelijkmatig en zeer nauwkeurig over het voedsel verdeeld. Dit voorkomt koude plekken en beperkt uitdroging van het product tot een minimum.

Bovendien zorgt stralingswarmte van bovenaf voor een hogere kerntemperatuur. Omdat de bovenwarmte per GN-sectie kan worden ingeschakeld, kunt u deze alleen gebruiken voor producten die extra verwarming nodig hebben. Dit is hoe Fri-Jado deli counters zijn ontworpen voor de **beste voedselkwaliteit, langste houdbaarheid en minder afval.**

Energiebesparend(e) technologie & ontwerp

De efficiënte luchtstroom van Fri-Jado's Hot Humidification echnologie verbruikt minder stroom dan standaard verwarmingstechnologie. Dit komt doordat de luchtstroom nauwkeurig over het voedsel wordt geleid en gelijkmatig over de gehele breedte van de counter wordt verdeeld. Er zijn geen koude plekken die gecorrigeerd moeten worden. De warme luchtstroom verwarmt ook de bevochtigingsbak, waardoor er geen apart verwarmingselement nodig is. Bovendien bieden het dubbele zijglas en het bovenglas met Low-E coating uitstekende isolatie, waardoor warmteverlies tot een minimum wordt beperkt. **Bespaar kosten en verminder de impact op het milieu verminderen met een lager energieverbruik.**

Snel & eenvoudig gebruik

Gemakkelijker kan het niet! Deze deli counter heeft één bedieningspaneel voor het instellen van de temperatuur, inclusief simpele aan/uit-schakelaars voor de bevochtigde luchtstroom, bovenwarmte per GN-sectie en LED-verlichting. Iedereen kan deze counter in een handomdraai bedienen. Schoonmaken is ook eenvoudig. Alle glazen oppervlakken zijn gemakkelijk toegankelijk en de onderdelen aan de binnenkant zijn uitneembaar en vaatwasmachinebestendig. **Een ontwerp dat kostbare tijd bespaart.**

Past bij elk vers-voedsel-concept

Fri-Jado Deli Counters zijn er in zowel warme als koude modellen en hebben een modulair ontwerp, net als onze MCC Hot & Cold Food Displays. Zo kunt u uw eigen perfecte opstelling creëren en de verkoop van delicatessen combineren met die van food-to-go-producten. **Val op met een onderscheidend vers-voedsel-concept!**

fri-jado

Design

Transparant ontwerp	Optimale zichtbaarheid van voedsel - zien is kopen!
Spiegelglazen schuifdeuren aan de bedieningszijde	Zorgen voor verdere verbetering van de zichtbaarheid van het voedsel doordat zij een groter visueel presentatiegebied creëren. Ook besparen ze ruimte en energie.
Zijkanten met dubbele beglazing en transparante afstandhouders	Optimale isolatie bespaart energie. Veilig aan te raken oppervlaktetemperaturen en de mogelijkheid om warme en koude counters naast elkaar te plaatsen zonder verlies van productzichtbaarheid.
Flexibele en aanpasbare interieurconfiguratie	Te gebruiken met GN-pannen (niet inbegrepen) of optioneel met in hoogte en hoek verstelbare flat decks (accessoires). Voor de perfecte productpresentatie.
Schuine achterkant	Verbetert de ergonomie voor de operator
Verkrijgbaar in verschillende breedtes. Onderstel in elke RAL-kleur (standaard RAL9010).	Eenvoudige winkelintegratie
Modulair ontwerp dat past bij Fri-Jado's Cold Deli Counters en de MCC-lijn van warme en koude food displays.	Creëer een complete opstelling met counters en displays voor warm en/of koud vers voedsel, in een uniforme uitstraling, passend bij elk verkoopconcept.

Technologie

Bovenglas met Low-E coating	Optimale isolatie bespaart energie. De Low-E coating straalt opstijgende warmte terug in het apparaat, waardoor warmteverlies tot een minimum wordt beperkt.
Warme LED-verlichting	Ondersteunt een opvallende voedselpresentatie. Energiezuinig, lange levensduur.
Hete Bevochtigingstechnologie. Optimale verdeling van warme en bevochtigde lucht dankzij meerdere ventilatoren en speciaal ontworpen luchtgeleiders.	Consistente voedseltemperaturen en langere bewaartijden bij lager energieverbruik. Minder afval, minder impact op het milieu en lagere kosten.
Individueel instelbare stralingswarmte van bovenaf	Om de bewaarcondities van producten uit verschillende voedselgroepen te finetunen.
"Passieve" bevochtigingsbak. Geen verwarmings-element of extra energie nodig voor activering.	Bevochtiging is geïntegreerd in bestaande technologie, wat energie bespaart.

Gebruik

Eenvoudig bedieningspaneel	Simpele bediening
Alle glazen oppervlakken goed toegankelijk	Gemakkelijk schoon te maken en goede toegang tot het apparaat
Uitneembare interieuronderdelen, vaatwasmachine-bestendig	Eenvoudig te reinigen
Niet-blootliggende verwarmingselementen	Veilig voor gebruikers, eenvoudig te reinigen

DC 120 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. Nr. 9369111X met automatische watervulling
Art. Nr. 9369311 met handmatige watervulling

Capaciteit

Gastronorm capaciteit	3x 4/3GN
Standaard panframe	3 x 1/1GN + 3 x 1/3GN **OR** 6 x 2/3GN
Max. Gastronorm pandiepte	100 mm

Afmetingen & gewicht

Breedte	1200 mm
Diepte 4/3 GN, excl. werkblad	890 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte onderstel	900 mm
Plinthoogte	100 mm
Netto gewicht	198 kg
Bruto gewicht	appr. 248 kg

Stroom

Vermogen	3.2 kW
Voltage	1N~ 230 V
Frequentie	50/60 Hz

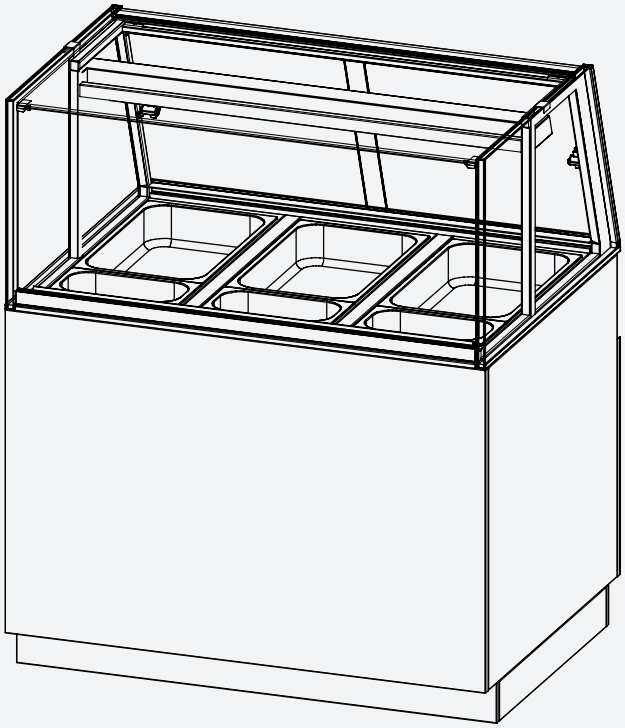
Watervereisten

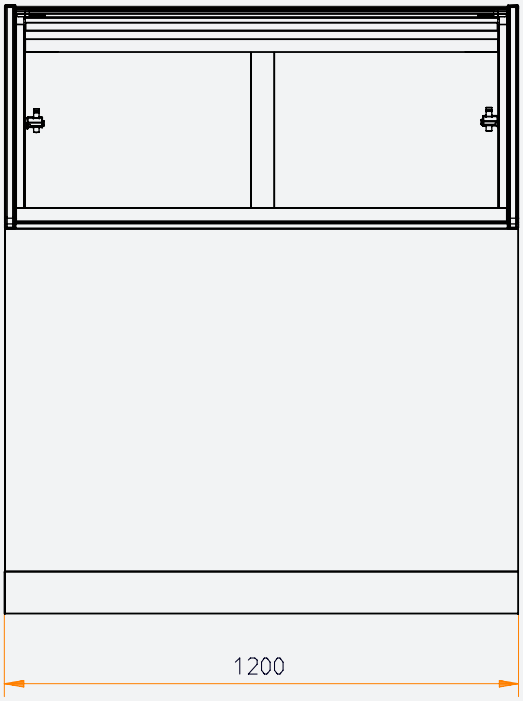
Aansluiting*	¾" of 12 mm slang
Toevoerdruk*	min. 1.5 bar
Hardheid	max. 40 °fH
Geleidingsvermogen	between 350 – 750 µS/cm

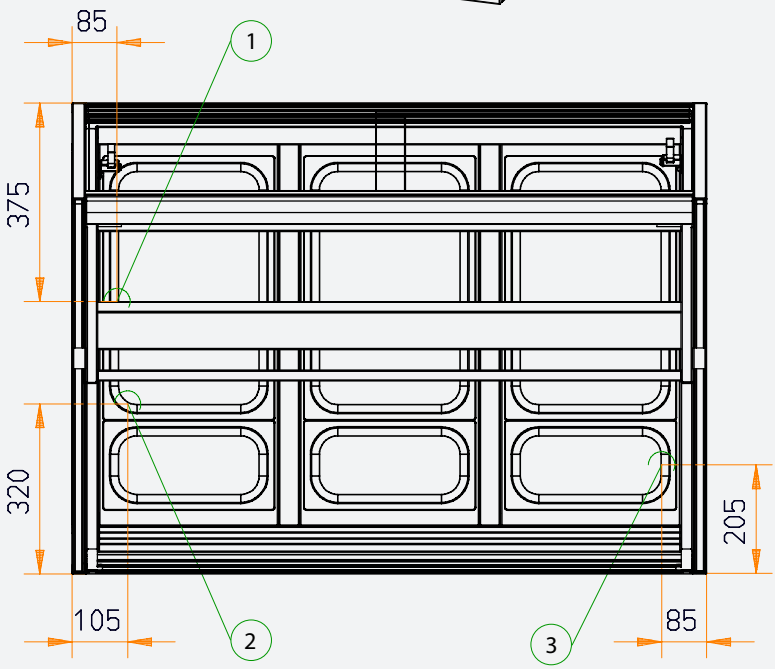
** Alleen in combinatie met een vaste wateraansluiting*

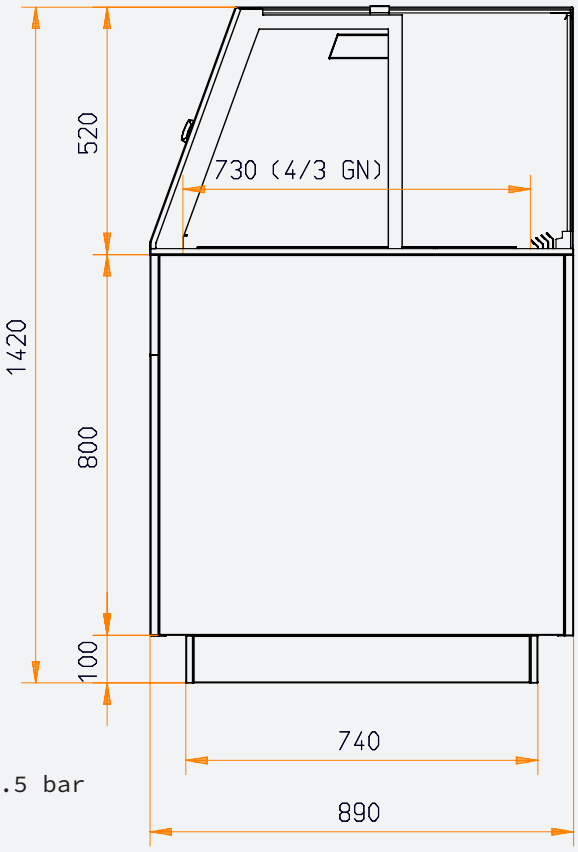
DC 120 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. Nr. 9369111X met automatische watervulling
Art. Nr. 9369311 met handmatige watervulling









1. Stroomvoorziening 1~ 230V 50/60Hz (16A)
2. Optionele watertoevoer 3/4” inch of 12mm slang min. 1.5 bar
3. Overloop-afvoerpijp 10mm

LET OP: GN-pannen niet inbegrepen

DC 150 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. No. 9369112X met automatische watervulling
Art. No. 9369312 met handmatige watervulling

Capaciteit

Gastronorm capaciteit	4 x 4/3 GN
Standaard panframe	4 x 1/1GN + 4 x 1/3GN **OR** 8 x 2/3GN
Max. Gastronorm pandiepte	100 mm

Afmetingen & gewicht

Breedte	1500 mm
Diepte 4/3 GN, excl. werkblad	890 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte onderstel	900 mm
Plinthoogte	100 mm
Netto gewicht	239 kg
Bruto gewicht	appr. 289 kg

Stroom

Vermogen	4.0 kW
Voltage	3N~ 400/230 V
Frequetie	50/60 Hz

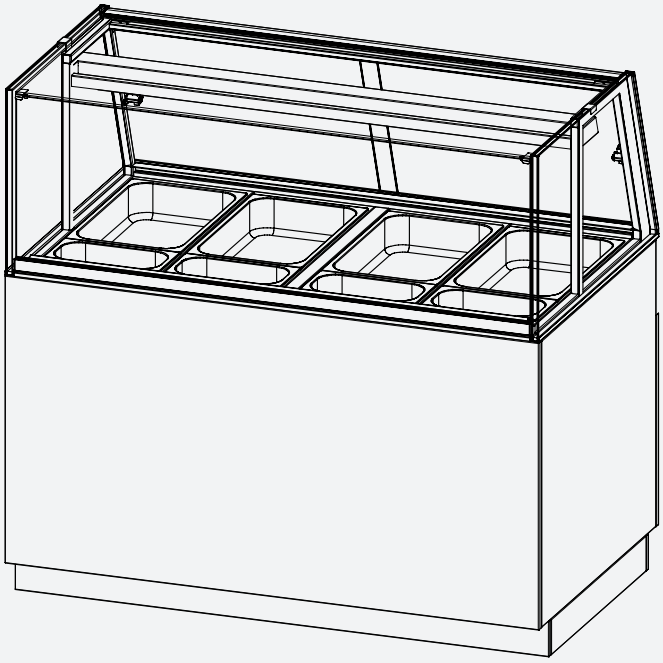
Watervereisten

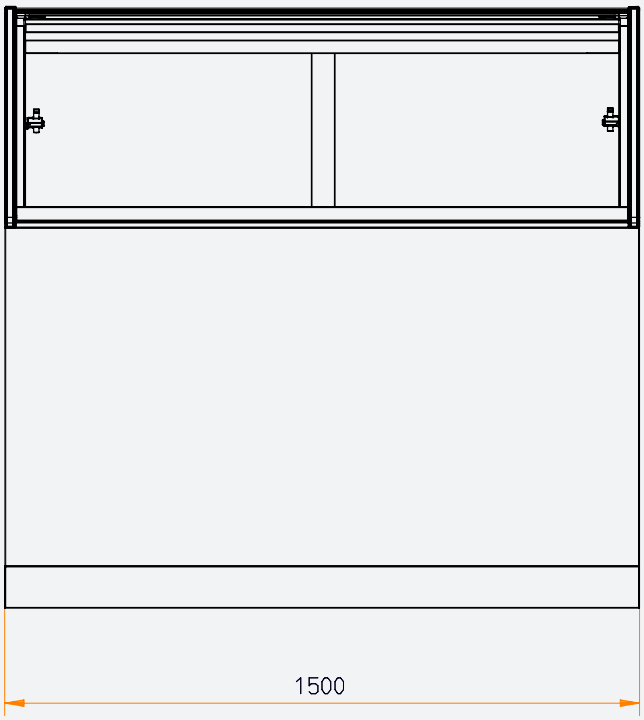
Aansluiting*	¾" of 12 mm slang
Toevoerdruk*	min. 1.5 bar
Hardheid	max. 40 °fH
Geleidingsvermogen	between 350 – 750 µS/cm

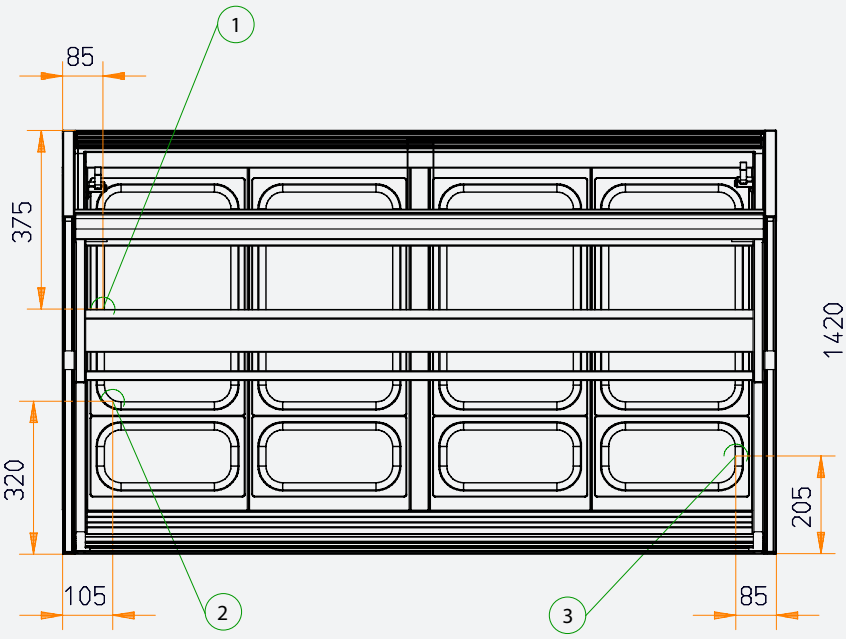
** Alleen in combinatie met een vaste wateraansluiting*

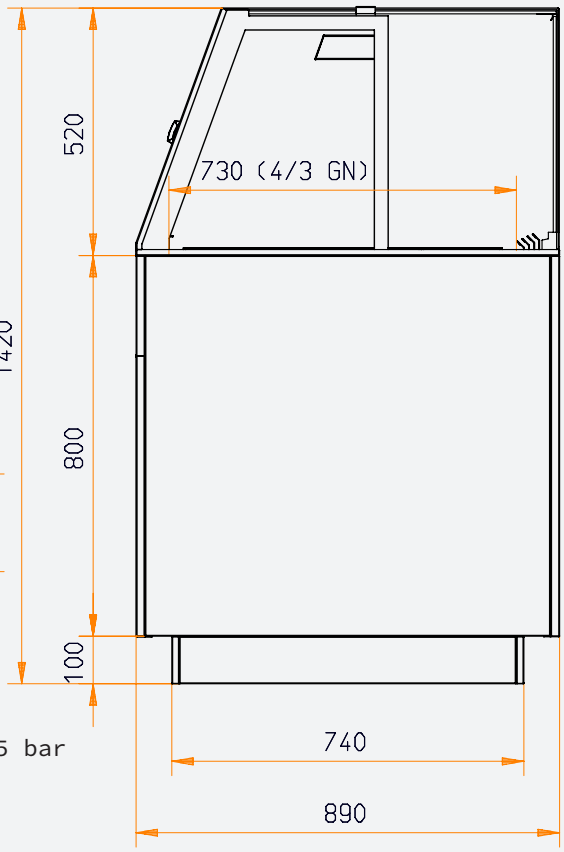
DC 150 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. No. 9369112X met automatische watervulling
Art. No. 9369312 met handmatige watervulling









1. Stroomvoorziening 1~ 230V 50/60Hz (16A)
2. Optionele watertoevoer 3/4” inch of 12mm slang min. 1.5 bar
3. Overloop-afvoerpijp 10mm

LET OP: GN-pannen niet inbegrepen

DC 180 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. No. 9369113X met automatische watervulling
Art. No. 9369313 met handmatige watervulling

Capaciteit

Gastronorm capaciteit	5 x 4/3 GN
Standaard panframe	5 x 1/1GN + 5 x 1/3GN **OR** 10 x 2/3GN
Max. Gastronorm pandiepte	100 mm

Afmetingen & gewicht

Breedte	1800 mm
Diepte 4/3 GN, excl. werkblad	890 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte onderstel	900 mm
Plinthoogte	100 mm
Netto gewicht	283 kg
Bruto gewicht	appr. 333 kg

Stroom

Vermogen	4.8 kW
Voltage	3N~ 400/230 V
Frequentie	50/60 Hz

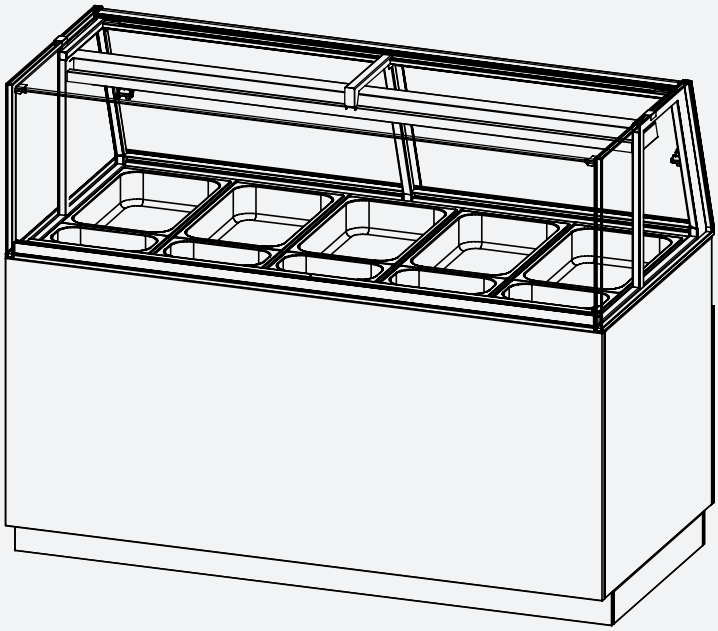
Watervereisten

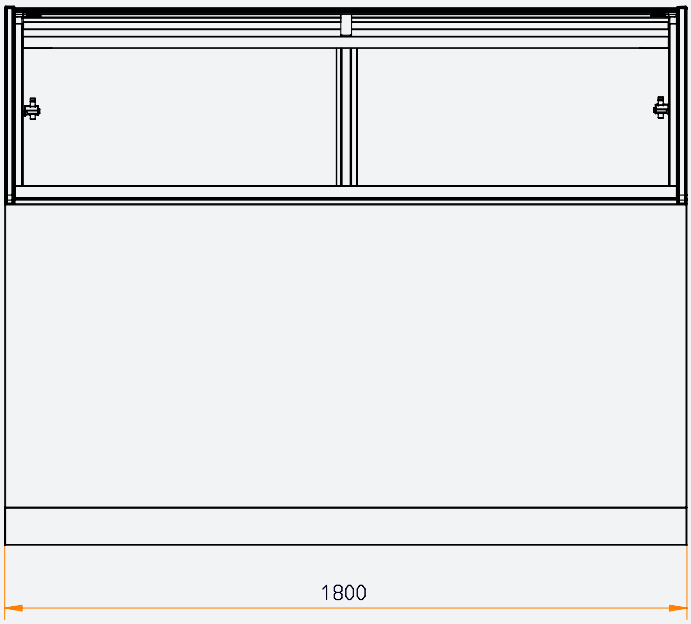
Aansluiting*	¾" of 12 mm slang
Toevoerdruk*	min. 1.5 bar
Hardheid	max. 40 °fH
Geleidingsvermogen	between 350 – 750 µS/cm

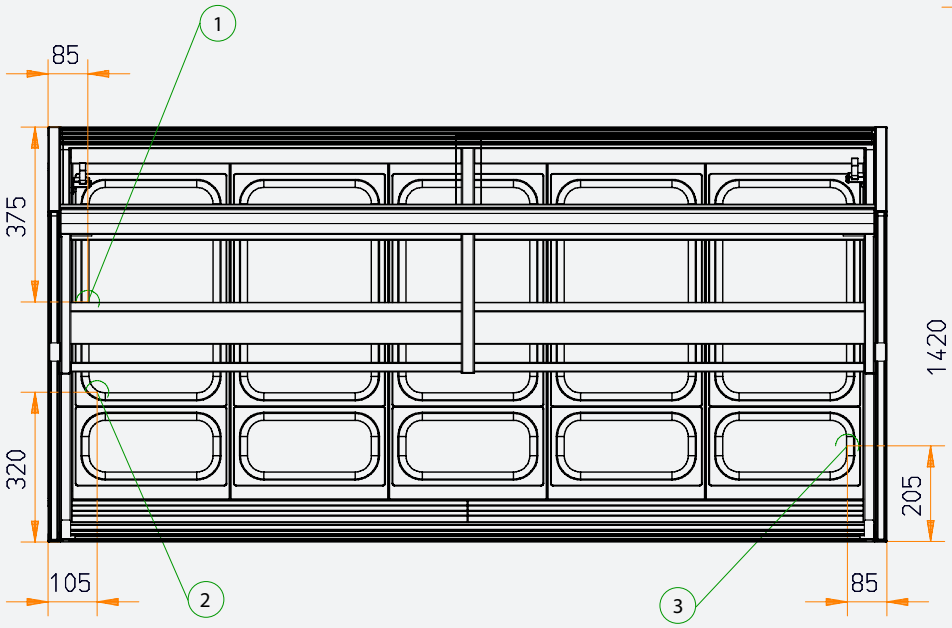
** Alleen in combinatie met een vaste wateraansluiting*

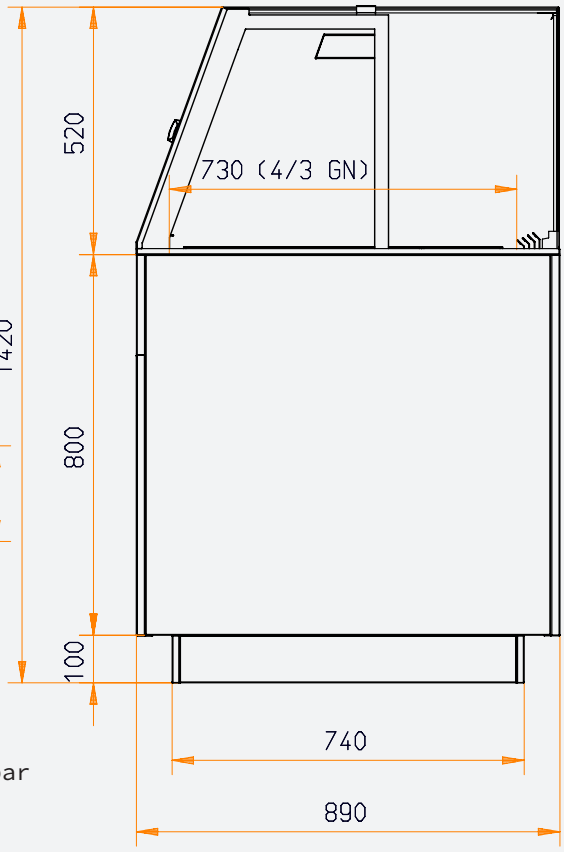
DC 180 Hot full serve met onderstel 4/3GN

Art. No. 9369113X met automatische watervulling
Art. No. 9369313 met handmatige watervulling







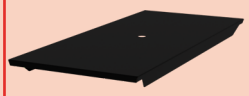


1. Stroomvoorziening 1~ 230V 50/60Hz (16A)
2. Optionele watertoevoer 3/4” inch of 12mm slang min. 1.5 bar
3. Overloop-afvoerpijp 10mm

NOTE: GN-pannen niet inbegrepen

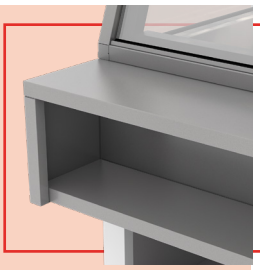
Accessoires

Korte panframe-verdeler
Om aanvullende (horizontale) GN-secties te creëren.

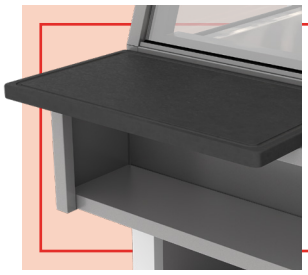


Flat deck (zwart)
Kunnen worden gebruikt i.p.v. GN panframes. Nodig voor volledige vervanging:
DC 120: 3 st., DC 150: 4 st., DC 180: 5 st.

Verticale afstandhouder (zwart)
Te gebruiken met de flat decks.
DC 120: 2 st., DC 150: 1 st., DC 180: 0 st.



Werkblad
Creëer een echte voedsel-beleving door het voor de neus van de klant te bereiden. Voor DC-modellen met onderstel.



Snijplank (zwart)
Kan op het werkblad worden bevestigd. Verkrijgbaar in twee maten.

Accessoires DC 120/150/180 Hot full serve met onderstel 4/3 GN	
Description	**Art. No.**
Korte panframe-verdeler	9369800
Flat deck (zwart) 830 mm	9369801
Verticale afstandhouder (zwart) 830x40mm	9369806
Werkblad DC 120	9369812
Werkblad DC 150	9369813
Werkblad DC 180	9369814
Snijplank 450 x 265 mm	9369809
Snijplank 600 x 265 mm	9369810

Specificaties en technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Dit specificatieblad bevat basistekeningen. Ga voor meer gedetailleerde technische informatie naar www.frijado.com. Hoewel bij het samenstellen van dit specificatieblad alle zorg is besteed aan het presenteren van actuele en nauwkeurige informatie, kunnen wij niet garanderen dat er geen onnauwkeurigheden zullen voorkomen. Fri-Jado kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor verlies, schade of ongemak veroorzaakt als gevolg van onjuistheden of fouten in dit specificatieblad.