

Najważniejsze funkcje

- Wzornictwo do doskonałej prezentacji produktów
- Nieograniczone możliwości
- Gwarancja świeżości produktu przez długi czas

Standardowe parametry

- Temperatura produktu 2-5°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Przyciski sterowania higieniczne i proste
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta płaska: 964 mm x 608 mm
- Obsługa przez personel: szyby łagodnie otwierają się dzięki gazowym amortyzatorom.
- Obsługa przez personel: dostępne szyby gięte i proste
- Samoobsługa: refleksyjne szyby przesuwne od strony obsługi dają efekt lustra

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- System parowania skroplin
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Full-serve szyby gięte
- Full-serve szyby proste
- Samoobsługowa szyby gięte



CD 3 gięta samoobsługowa



Cold Deli szyba prosta



Panel sterowania



Płaska prezentacja

Inline Merchandisers



Cold Deli 3

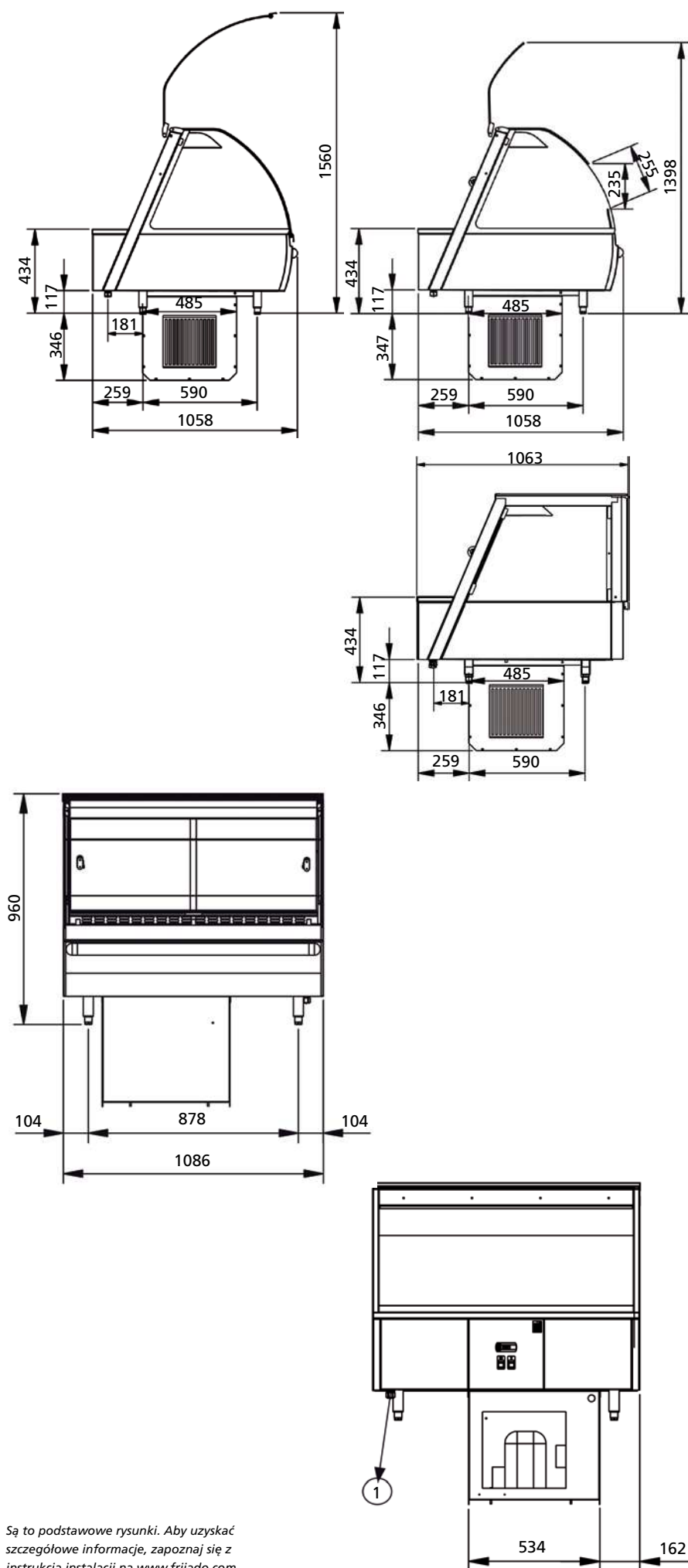
Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych, grzewczych i chłodniczych dostępnych w wersji z szybami prostymi lub giętymi. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność. Lady dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 GN.

Cold Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub ustawić na podstawach i zaaranżować niezależne stoisko. Urządzenia posiadają własne agregaty chłodnicze i mogą być zainstalowane w dowolnym miejscu przez podłączenie do jednofazowego gniazda elektrycznego.

Cold Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości produktów.

Przepyszna ekspozycja





Cold Deli 3

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

Szerokość	1086 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	1307 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne CD 3 FS (obsługa personelu)

Waga netto	200 kg
Waga brutto	235 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	0.9 kW
Klasa temperaturowa	3M1
Czynnik chłodzący	R134A

Dane techniczne CD 3 SS (samoobsługa)

Waga netto	195 kg
Waga brutto	229 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	0.9 kW
Klasa temperaturowa	2M2
Czynnik chłodzący	R134A

Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl

Najważniejsze funkcje

- Wzornictwo do doskonałej prezentacji produktów
- Nieograniczone możliwości
- Gwarancja świeżości produktu przez długi czas

Standardowe parametry

- Temperatura produktu 2-5°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Przyciski sterowania higieniczne i proste
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta płaska: 1297 mm x 608 mm
- Obsługa przez personel: szyby łagodnie otwierają się dzięki gazowym amortyzatorom.
- Obsługa przez personel: dostępne szyby gięte i proste
- Samoobsługa: refleksyjne szyby przesuwne od strony obsługi dają efekt lustra

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- System parowania skroplin
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Full-serve szyby gięte
- Full-serve szyby proste
- Samoobsługowa szyby gięte



CD 4 gięta samoobsługowa



Cold Deli szyba prosta



Panel sterowania



Płaska prezentacja

Inline Merchandisers



Cold Deli 4

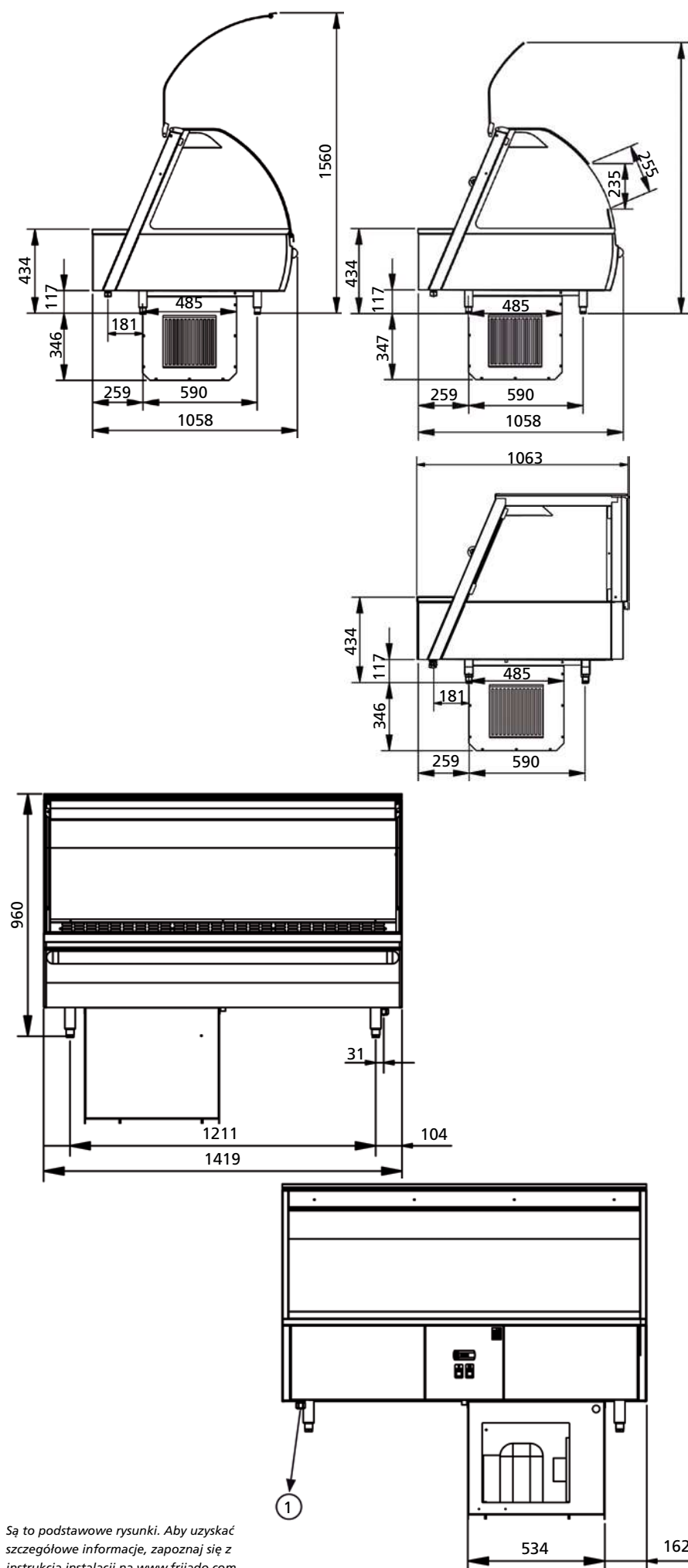
Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych, grzewczych i chłodniczych dostępnych w wersji z szybami prostymi lub giętymi. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność. Lada dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 GN.

Cold Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub ustawić na podstawach i zaaranżować niezależne stoisko. Urządzenia posiadają własne agregaty chłodnicze i mogą być zainstalowane w dowolnym miejscu przez podłączenie do jednofazowego gniazda elektrycznego.

Cold Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości produktów.

Przepyszna ekspozycja





Cold Deli 4

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

Szerokość	1419 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	1307 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne CD 4 FS (obsługa personelu)

Waga netto	230 kg
Waga brutto	271 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1.1 kW
Klasa temperaturowa	3M1
Czynnik chłodzący	R134A

Dane techniczne CD 4 SS (samoobsługa)

Waga netto	225 kg
Waga brutto	265 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1.1 kW
Klasa temperaturowa	2M2
Czynnik chłodzący	R134A

Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl

Najważniejsze funkcje

- Wzornictwo do doskonałej prezentacji produktów
- Nieograniczone możliwości
- Gwarancja świeżości produktu przez długi czas

Standardowe parametry

- Temperatura produktu 2-5°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Przyciski sterowania higieniczne i proste
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta płaska: 1630 mm x 608 mm
- Obsługa przez personel: szyby łagodnie otwierają się dzięki gazowym amortyzatorom.
- Obsługa przez personel: dostępne szyby gięte i proste
- Samoobsługa: refleksyjne szyby przesuwne od strony obsługi dają efekt lustra

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- System parowania skroplin
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Full-serve szyby gięte
- Full-serve szyby proste
- Samoobsługowa szyby gięte



CD 5 gięta samoobsługowa



Cold Deli szyba prosta



Panel sterowania



Płaska prezentacja

Inline Merchandisers



Cold Deli 5

Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych, grzewczych i chłodniczych dostępnych w wersji z szybami prostymi lub giętymi. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność. Lada dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 GN.

Cold Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub ustawić na podstawach i zaaranżować niezależne stoisko. Urządzenia posiadają własne agregaty chłodnicze i mogą być zainstalowane w dowolnym miejscu przez podłączenie do jednofazowego gniazda elektrycznego.

Cold Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości produktów.

Przepyszna ekspozycja



Cold Deli 5

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

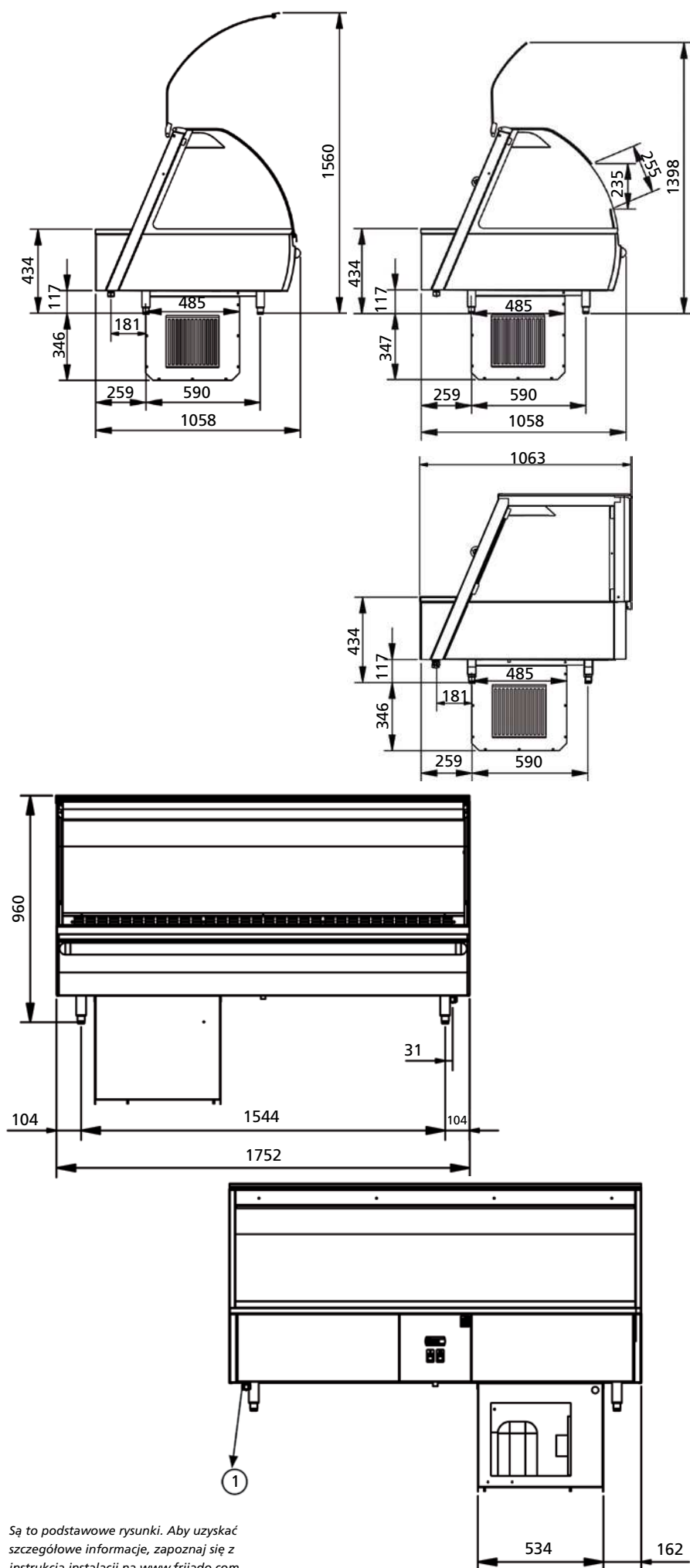
Szerokość	1752 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	1307 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne CD 5 FS (obsługa personelu)

Waga netto	275 kg
Waga brutto	324 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1.2 kW
Klasa temperaturowa	3M1
Czynnik chłodzący	R404A

Technical data CD 5 SS (samoobsługa)

Waga netto	265 kg
Waga brutto	312 kg
Napięcie	230 V 1~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1.2 kW
Klasa temperaturowa	2M2
Czynnik chłodzący	R404A



Są to podstawowe rysunki. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zapoznaj się z instrukcją instalacji na www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Skrzynka Poczтовая 560
4870 AN Etten-Leur
Holandia
Telefon +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Dystrybutor w Polsce: www.artinox.pl