

Najważniejsze funkcje

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

Standardowe parametry

- Temperatura produktu 65-70°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Lustrzane drzwi przesuwne od strony obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Obsługa przez personel: 3x1/1 GN plus 3x1/3 GN
- Obsługa przez personel: 4-stopniowy system nawilżania z alarmem niskiego poziomu wody
- Obsługa przez personel: niezależne sterowanie górnego promiennika
- Obsługa przez personel: łatwe otwieranie i zamykanie szyb dzięki gazowym amortyzatorom
- Obsługa przez personel: dostępne szkło gięte i proste
- Samoobsługa: płaska prezentacja: 964 mm x 608 mm

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- Drugi poziom ekspozycji
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Obsługa przez personel: szyba gięta
- Obsługa przez personel: szyba prosta
- Samoobsługa: szyba gięta
- Automatyczny system napełniania wody



HD 3 szyba gięta: samoobsługa



Hot Deli szyba prosta



Panel sterowania



Drugi poziom ekspozycji

Inline Merchandisers



Hot Deli 3

Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność.

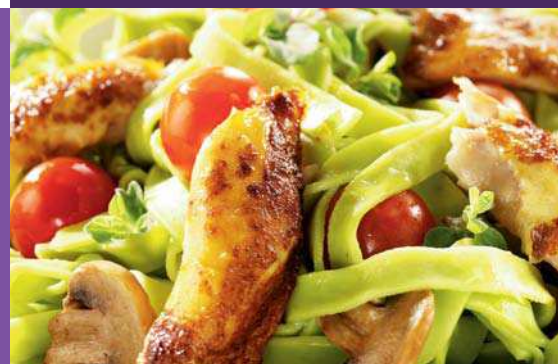
Lady grzewcze dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 i 7 GN.

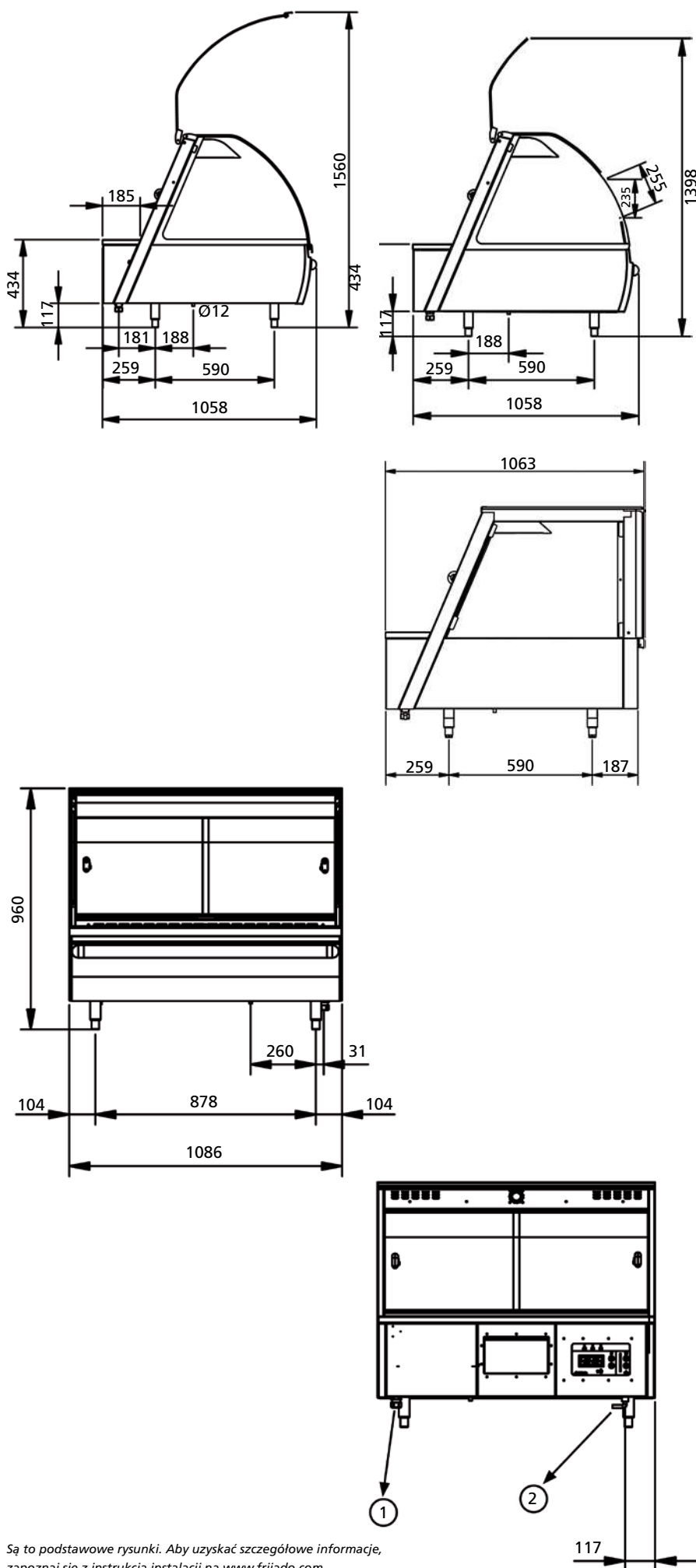
Hot Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub zaaranżować niezależne stoisko. W celu lepszej prezentacji zarówno gorących i zimnych produktów, Hot Deli można przemiennie ustawiać z Cold Deli.

Hot Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości żywności. Urządzenia do obsługi przez personel posiadają górne promienniki i czterostopniową regulację wilgotności.

* HD 7 nie jest dostępny w wersji do samoobsługi i z szybą prostą

Przepyszna ekspozycja





Hot Deli 3

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

Szerokość	1086 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	960 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne HD 3 FS (obsługa personelu)

Waga netto	157 kg
Waga brutto	185 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	4.6 kW

Dane techniczne HD 3 SS (samoobsługa)

Waga netto	136 kg
Waga brutto	160 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	3.7 kW

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 65-70°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Lustrzane drzwi przesuwne od strony obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Obsługa przez personel: 4x1/1 GN plus 4x1/3 GN
- Obsługa przez personel: 4-stopniowy system nawilżania z alarmem niskiego poziomu wody
- Obsługa przez personel: niezależne sterowanie górnego promiennika
- Obsługa przez personel: łatwe otwieranie i zamykanie szyb dzięki gazowym amortyzatorom
- Obsługa przez personel: dostępne szkło gięte i proste
- Samoobsługa: płaska prezentacja: 1297 mm x 608 mm

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- Drugi poziom ekspozycji
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Obsługa przez personel: szyba gięta
- Obsługa przez personel: szyba prosta
- Samoobsługa: szyba gięta
- Automatyczny system napełniania wody



HD 4 szyba gięta: samoobsługowa



Hot Deli szyba prosta



Panel sterowania



Drugi poziom ekspozycji

Inline Merchandisers



Hot Deli 4

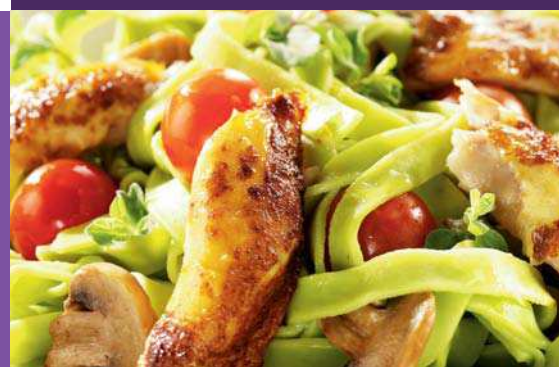
Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność. Lasy grzewcze dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 i 7 GN.

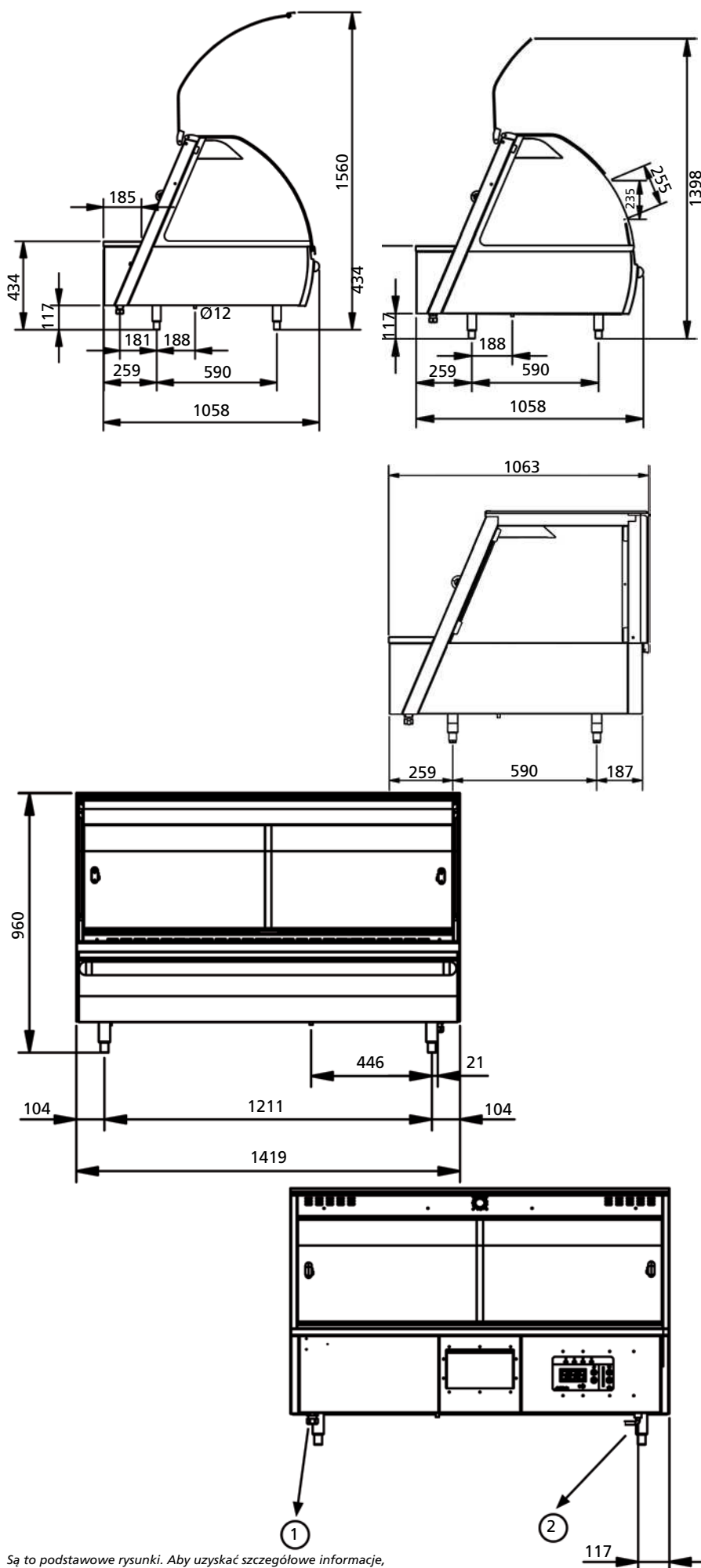
Hot Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub zaaranżować niezależne stoisko. W celu lepszej prezentacji zarówno gorących i zimnych produktów, Hot Deli można przemienne ustawiać z Cold Deli.

Hot Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości żywności. Urządzenia do obsługi przez personel posiadają górne promienniki i czterostopniową regulację wilgotności.

* HD 7 nie jest dostępne w wersji do samoobsługi i z szybą prostą

Przepyszna ekspozycja





Hot Deli 4

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

Szerokość	1419 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	960 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne HD 4 FS(obsługa personelu)

Waga netto	210 kg
Waga brutto	247 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	4.9 kW

Dane techniczne HD 4 SS(samoobsługa)

Waga netto	188 kg
Waga brutto	221 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	4 kW

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 65-70°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Lustrzane drzwi przesuwne od strony obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Obsługa przez personel: 5x1/1 GN plus 5x1/3 GN
- Obsługa przez personel: 4-stopniowy system nawilżania z alarmem niskiego poziomu wody
- Obsługa przez personel: niezależne sterowanie górnego promiennika
- Obsługa przez personel: łatwe otwieranie i zamykanie szyb dzięki gazowym amortyzatorom
- Obsługa przez personel: dostępne szkło gięte i proste
- Samoobsługa: płaska prezentacja: 1630 mm x 608 mm

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- Drugi poziom ekspozycji
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Obsługa przez personel: szyba gięta
- Obsługa przez personel: szyba prosta
- Samoobsługa: szyba gięta
- Automatyczny system napełniania wody



HD 5 szyba gięta: Obsługa przez personel



Hot Deli szyba prosta



Panel sterowania



Drugi poziom ekspozycji

Inline Merchandisers



Hot Deli 5

Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność. Lady grzewcze dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 i 7 GN.

Hot Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub zaaranżować niezależne stoisko. W celu lepszej prezentacji zarówno gorących i zimnych produktów, Hot Deli można przemiennie ustawiać z Cold Deli.

Hot Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości żywności. Urządzenia do obsługi przez personel posiadają górne promienniki i czterostopniową regulację wilgotności.

* HD 7 nie jest dostępny w wersji do samoobsługi i z szybą prostą

Przepyszna ekspozycja



Hot Deli 5

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

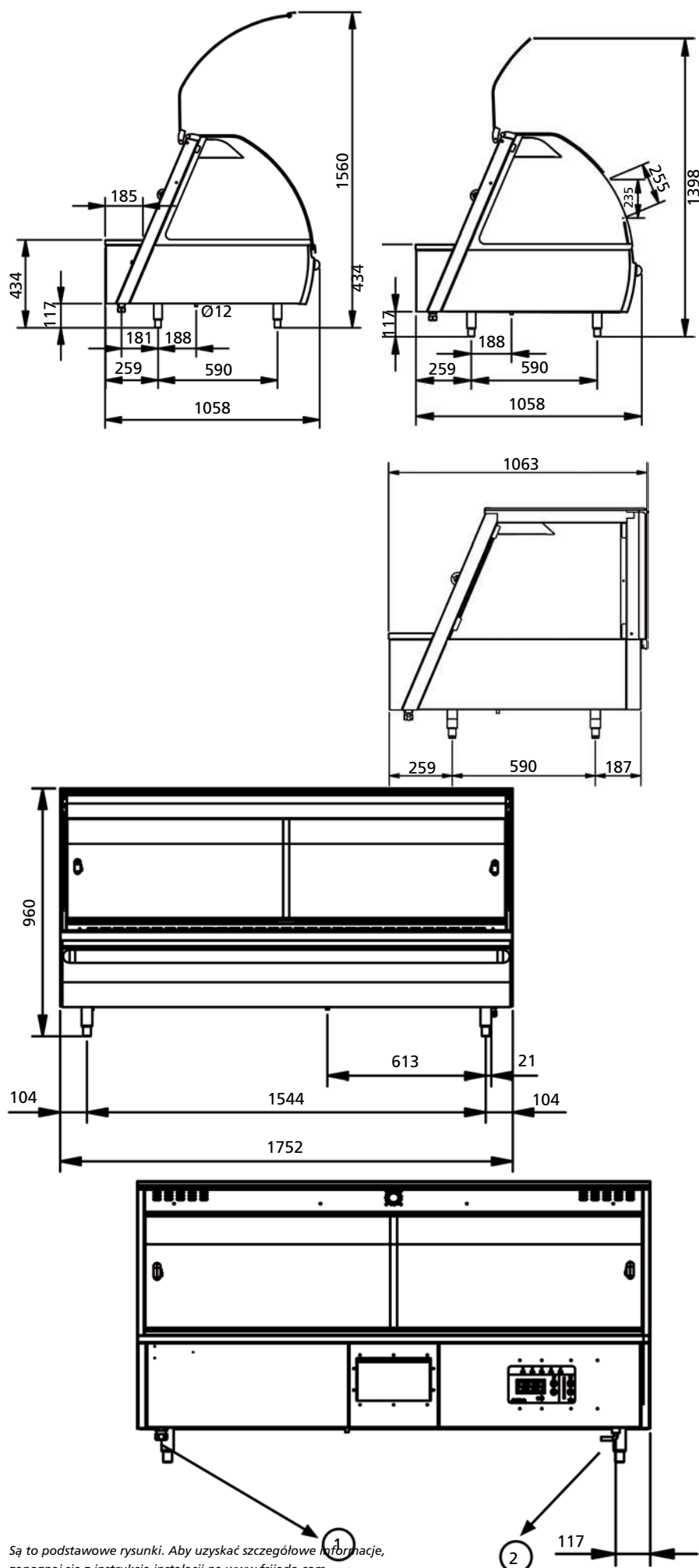
Szerokość	1752 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	960 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne HD 5 FS (obsługa personelu)

Waga netto	240 kg
Waga brutto	282 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	5.1 kW

Technical data HD 5 SS (samoobsługa)

Waga netto	217 kg
Waga brutto	255 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	4.2 kW



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

- Tylko do obsługi przez personel
- Temperatura produktu 65-70°C
- Oświetlenie zwiększające atrakcyjność ekspozycji
- Możliwość użycia lad zimnych i gorących, samoobsługowych i zwykłych w jednym ciągu
- Maksymalna ergonomia obsługi
- Lustrzane drzwi przesuwne od strony obsługi
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Obsługa przez personel: 7x1/1 GN plus 7x1/3 GN
- 4-stopniowy system nawilżania z alarmem niskiego poziomu wody
- Niezależne sterowanie górnego promiennika
- Łatwe otwieranie i zamykanie szyb dzięki gazowym amortyzatorom

Akcesoria

- Deska do krojenia
- Termometr od strony klienta
- Drugi poziom ekspozycji
- Podstawa
- Podstawa niska

Opcjonalnie

- Automatyczny system napełniania wody



Lustrzane drzwi przesuwne



Doskonałe oświetlenie produktu



Panel sterowania



Drugi poziom ekspozycji

Inline Merchandisers



Hot Deli 7

Firma Frijado oferuje wyjątkowo funkcjonalny system lad obsługiwanych przez personel oraz lad samoobsługowych. Jest to najbardziej wszechstronny system prezentacji dla wszystkich produktów, zarówno gorących jak i zimnych. Dzięki nim można zapewnić operatorom wyjątkową elastyczność i wydajność.

Lady grzewcze dostępne są w szerokościach 3, 4, 5 i 7 GN.

Hot Deli jest dostępny w różnych konfiguracjach. Można go dostosować do istniejących ciągów lub zaaranżować niezależne stoisko. W celu lepszej prezentacji zarówno gorących i zimnych produktów, Hot Deli można przemiennie ustawiać z Cold Deli.

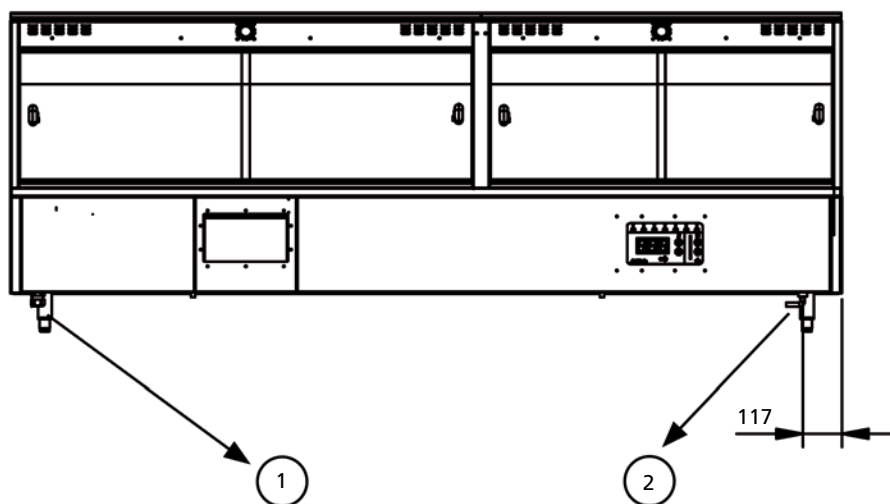
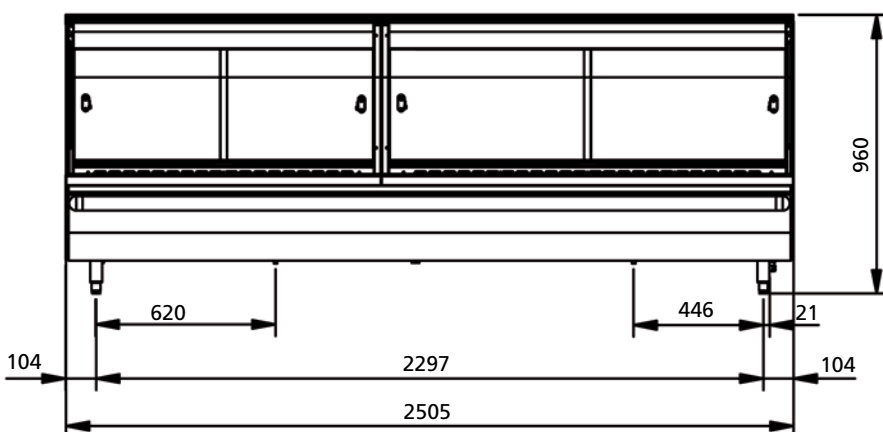
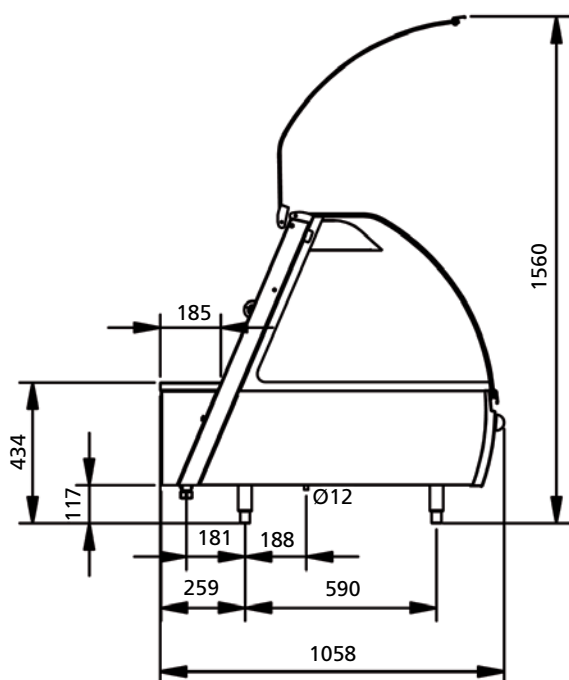
Hot Deli idealnie utrzymuje temperaturę produktu dzięki łagodnemu obiegowi powietrza i gwarantuje idealne warunki do utrzymania świeżości żywności.

Urządzenia do obsługi przez personel posiadają górne promienniki i czterostopniową regulację wilgotności.

* HD 7 nie jest dostępne w wersji do samoobsługi i z szybą prostą

Przepyszna ekspozycja





Hot Deli 7

Poz Opis

1 Przewód zasilający 2.5 m

Wymiary

Szerokość	2505 mm
Głębokość	1058 mm
Wysokość	960 mm
Wysokość z podstawą	1420 mm
Wysokość z podstawą niską	1300 mm

Dane techniczne HD 7 FS (obsługa personelu)

Waga netto	272 kg
Waga brutto	320 kg
Napięcie	400/230 V 3N~
Częstotliwość	50...60 Hz
Moc	8.6 kW