

CONVENIENCE STATION PLUS

NOUVEAU

Chaleur sèche + chaleur active humide dans un seul appareil



Solution parfaite pour une offre de repas polyvalente et efficace

Convenience Station plus le nouvel appareil de Beer Grill. La fusion des meilleures caractéristiques de la vitrine de distribution de repas éprouvée Culinario Touch avec la BEER Hot Tower.

Ce rayonnage de vente vous offre non seulement la possibilité de mettre en scène vos plats de manière à favoriser la vente, mais aussi une possibilité de réglage individuel du climat par case GN pour une conservation maximale et une qualité optimale des produits.

Avec ses trois niveaux, la Convenience Station plus offre la plateforme parfaite pour un choix varié de produits. Au niveau le plus bas, vos plats sont présentés au choix avec une chaleur sèche ou activement humide. Sur les deux niveaux supérieurs, vos aliments prêts à consommer, emballés ou non, sont parfaitement maintenus au chaud. La chaleur supérieure et inférieure peut être commandée individuellement par compartiment GN pour des plats frais et délicieusement tempérés.

Grâce à la commande tactile la plus récente et à la **technologie d'économie d'énergie (SEE)**, l'utilisation est simple et économise les ressources.

Vos avantages

- ❑ Vitrine à 3 niveaux pour des repas à température individuelle
- ❑ Niveau inférieur au choix avec chaleur sèche ou active humide
- ❑ Les deux niveaux supérieurs de chaleur sèche
- ❑ Température de surface des plaques chauffantes BEER réglable en continu, 30 °C – 90 °C
- ❑ Lumière réglable individuellement par niveau
- ❑ Économies d'énergie grâce à la possibilité d'éteindre les niveaux pendant les heures creuses - avec un store de nuit en option, l'aspect visuel est également valorisé
- ❑ Commande tactile manuelle dans le soubassement
- ❑ **Technologie d'économie d'énergie (SEE)** au niveau le plus bas
- ❑ Portes battantes à l'arrière avec miroir du côté de l'opérateur
- ❑ Équipement possible par l'avant et/ou l'arrière
- ❑ Commande possible à l'avant et/ou à l'arrière
- ❑ **NOUVEAU** également **Convenience Station**, complète uniquement avec de la chaleur sèche grâce aux plaques chauffantes BEER





CONVENIENCE STATION PLUS

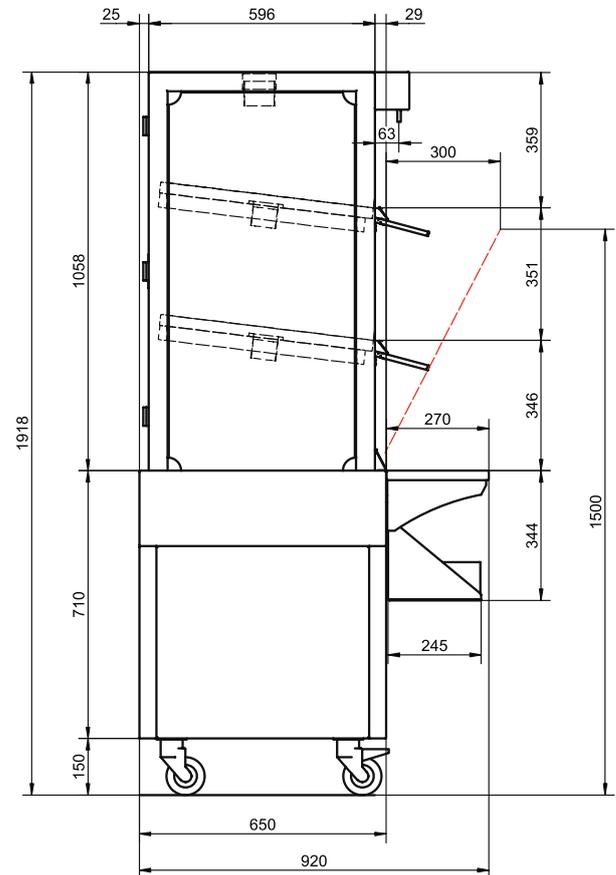
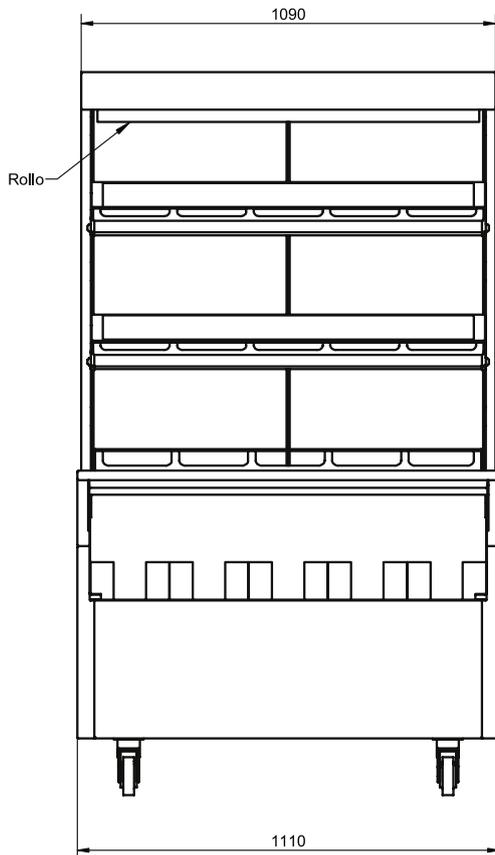
Chaleur sèche + chaleur active humide dans un seul appareil

Données techniques

Convenience Station plus – modèle mobile

Taille	Dimensions mm (L x P x H)	Tension	Puissance	Courant nominal max.	Fiche
GN 3/1	1110 x 650* x 1918	400 V	3630 W	5.3 A	Type 15/CEE 16

*Cotes indiquées sans planche à découper (270 mm)



Food perfectly presented **BEER** 

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tél. +41 (0)56 618 78 00
Fax +41 (0)56 618 78 49

Beer Grill GmbH

Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tél. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com



BEER Hot Tower

Vitrine chauffante «self-service» doté du design noble Beer-Culinario

De haute qualité et noble: le nouveau Hot Tower de Beer
Beer Grill offre avec le nouvel appareil Hot Tower la solution idéale pour favoriser les achats spontanés de snacks chauds conditionnés et de repas dans votre établissement. Le design de l'appareil Hot Tower s'inspire fortement de la ligne éprouvée Culinario et, avec son usinage de haute qualité et noble, il s'intègre dans n'importe quel concept de vente. La faible hauteur permet une vue d'ensemble optimale du point de vente, et la flexibilité de la vitrine permet de l'utiliser comme îlot ou en combinaison avec les appareils mobiles Culinario de Beer pour former une ligne uniforme de vente. La construction transparente avec de grandes surfaces vitrées et le miroir arrière permet d'avoir une vue d'ensemble optimale sur les mets présentés, génère la densité souhaitée de la marchandise et attire ainsi la clientèle. Sur demande, une porte arrière vitrée permet de placer parfaitement la vitrine au centre de l'espace de vente et offre une vue de 360°. Selon la tradition Beer, les mets sont présentés et éclairés sur chaque rayonnage de sorte à favoriser les ventes, et la température de cœur souhaitée est maintenue sur une durée prolongée.

Le Hot Tower de Beer est disponible en plusieurs dimensions, en différents nombres de rayonnages et aussi en version table.

Quelques caractéristiques:

- ❑ Présentation sur plusieurs rayonnages pour le «self-service» de produits alimentaires chauds conditionnés
- ❑ Faible hauteur pour une bonne vue d'ensemble de votre point de vente
- ❑ Réglage individuel de la température de chaque rayonnage
- ❑ Commande simple
- ❑ Éclairage favorisant les ventes des mets présentés sur chaque rayonnage
- ❑ Densité renforcée de la marchandise grâce à la présence de portes à effet miroir
- ❑ Sur demande avec portes arrière en verre permettant une vue à 360° sur vos produits
- ❑ Technique Beer éprouvée
- ❑ Design noble et de haute qualité en inox et en verre
- ❑ Surfaces faciles à nettoyer



BEER Hot Tower



Vue de face



Vue arrière avec portes fermées



Vue arrière avec portes ouvertes

Beer Hot Tower - Données techniques

Modèle	Surface de présentation	Surface	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
Hot Tower Largeur GN 2/1	3 Niveaux	1.02 m ²	230 V	2,3 kW	T 12/Schuko	770 x 650 x 1354*
Hot Tower Largeur GN 3/1	3 Niveaux	1.53 m ²	400 V	3,63 kW	T 15/CEE 16	1110 x 650 x 1354*
Hot Tower Largeur GN 4/1	3 Niveaux	2.04 m ²	400 V	4.62 kW	T 15/CEE 16	1450 x 650 x 1354*
Hot Tower Largeur GN 5/1	3 Niveaux	2.55 m ²	400 V	5,94 kW	T 15/CEE 16	1790 x 650 x 1354*

*Correspond à la hauteur totale d'un mobile Culinario 5E 450

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com



BEER Hot Rack

Rayonnage chauffant «self-service» doté du design noble Beer

Stimulant pour les ventes et noble: le nouveau Hot Rack de Beer

Beer Grill offre avec le nouvel appareil Hot Rack une solution maison et professionnelle pour favoriser les achats spontanés de produits alimentaires. Les rayons ajustables en hauteur et inclinables ainsi que des températures réglables sur chaque niveau de vente garantissent une flexibilité maximale pour la présentation de divers produits.

Doté d'un usinage de haute qualité et noble, le Hot Rack s'intègre dans n'importe quel concept de vente. Son rayonnage «self-service» est fourni prêt à être branché et, grâce à son faible encombrement, il peut être placé dans presque tous les emplacements à disposition. Selon la tradition Beer, les mets sont présentés et éclairés sur chaque niveau de sorte à favoriser les ventes, et la température de cœur souhaitée est maintenue sur une durée prolongée. Sur demande, le Hot Rack est disponible en version avec un éclairage LED supplémentaire pour permettre une présentation neutre.

Le Hot Rack de Beer est disponible dans les dimensions GN 2/1, GN 3/1 et GN 4/1 en version mobile et en version sur pieds. Avec le Cold Rack de Beer pour produits réfrigérés, les rayonnages «self-service» permettent de réaliser un concept de vente avec design uniforme.

Quelques caractéristiques:

- ❑ Présentation sur plusieurs rayons pour le self-service de produits alimentaires chauds et conditionnés
- ❑ Réglage individuel de la température pour chaque rayon
- ❑ Plage de température: 30 – 90°C
- ❑ Rayons ajustables en hauteur et inclinaison (+/- 50mm, à l'horizontale ou incliné à 6°) avec des supports pour étiquettes de prix
- ❑ Éclairage favorisant les ventes des mets présentés sur chaque niveau
- ❑ Densité renforcée de la marchandise grâce à l'effet miroir de la paroi arrière
- ❑ Commande simple
- ❑ Technique Beer éprouvée
- ❑ Design noble et de haute qualité en inox et en verre
- ❑ Compartiment de rangement dans l'infrastructure
- ❑ Surfaces faciles à nettoyer
- ❑ Disponible sur demande avec rideau de nuit manuelle, éclairage LED ou portes à battants à l'arrière ou à l'avant
- ❑ Disponible dans les dimensions GN 2/1, GN 3/1 et GN 4/1 en version mobile et en version sur pieds.



BEER Hot Rack



Vue de face



Vue arrière avec porte-miroir ouverte



Vue frontale avec rideau de nuit partiellement fermé



Compartiment de rangement avec porte à deux battants et commande dans l'infrastructure



Beer Hot Rack - Données techniques

Modèle	Surface de présentation	Surface	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
Hot Rack Largeur GN 2/1	4 Niveaux*	1.50 m ²	230 V/400 V	3,18 kW	T 15/Schuko	800 x 770 x 1980
Hot Rack Largeur GN 3/1	4 Niveaux*	2.30 m ²	400 V	4,99 kW	T 15/CEE 16	1125 x 770 x 1980
Hot Rack Largeur GN 4/1	4 Niveaux*	3.00 m ²	400 V	6,36 kW	T 25/CEE 16	1450 x 770 x 1980

*3 et 5 niveaux sur demande

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com



Avec
réfrigérant
R290a

BEER Hot & Cold Rack

Rayonnage «self-service» chauffant + réfrigéré doté du design raffiné Beer

Stimulant pour les ventes et raffiné: le nouveau BEER Hot & Cold Rack

D'une pierre deux coups! Le nouveau rayonnage «self-service» de Beer Grill combine 2 climats dans un seul appareil, ce qui en fait une vitrine idéale pour favoriser les achats spontanés de produits alimentaires conditionnés chauds et réfrigérés dans le domaine à emporter. Les rayons intermédiaires ajustables en hauteur et inclinables garantissent une flexibilité maximale pour la présentation des produits les plus divers.

Dotée d'une finition de haute qualité et raffinée, la vitrine est disponible avec réfrigération autonome (EK) et, grâce à son faible encombrement, elle peut être placée dans presque tous les emplacements à disposition. Le BEER Hot & Cold Rack peut donc s'intégrer dans pratiquement n'importe quel concept de vente.

Grâce à de puissantes ampoules LED, les mets sont éclairés de sorte à favoriser les ventes à chaque niveau, et la température de cœur souhaitée est maintenue sur une durée prolongée.

Avec cette vitrine, vous obtenez les meilleures possibilités de présentation dans ce secteur. Tout simplement génial!

Quelques caractéristiques:

- ❑ Présentation sur plusieurs rayons pour le self-service de produits alimentaires conditionnés chauds et réfrigérés
- ❑ Idéal pour favoriser les achats spontanés de produits à emporter
- ❑ 2 climats dans un seul appareil
- ❑ Rayons intermédiaires ajustables en hauteur et inclinables avec des porte-étiquettes
- ❑ Éclairage favorisant les ventes des mets proposés grâce à de puissantes ampoules LED
- ❑ Commande simple
- ❑ Avec réfrigération autonome (EK)
- ❑ Technique Beer éprouvée
- ❑ Design raffiné et de haute qualité en inox et en verre
- ❑ Surfaces faciles à nettoyer
- ❑ Disponible dans la dimension GN 2/1, version mobile



BEER Hot & Cold Rack



Vue de face



Équipé d'aliments



Aussi disponible uniquement en tant que rayonnage «self-service» chauffant ou uniquement en tant que rayonnage «self-service» réfrigéré



Commande et unité de réfrigération dans le soubassement



BEER Hot & Cold Rack – Données techniques

Modèle	Plage de température	Surface de présentation	Surface	Tension	Puissance	Fiche	Dimensions (LxPxH) mm
Largeur GN 2/1, mobile	zone froide +4° C / +12° C	zone froide 2 Niveaux	0.50 m ²	230/400 V	3000 W	T 15/Schuko	800 x 685 x 1966
	zone chaude 30 - 90° C	zone chaude 2 Niveaux	0.75 m ²				

Food perfectly presented **BEER**

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Tel. +41 (0)56 618 7800
Fax +41 (0)56 618 7849

Beer Grill GmbH
Körnerstrasse 14a
D-79539 Lörrach

Tel. +49 (0)7161 659 876
Fax +49 (0)7161 659 879

info@beergrill.com
www.beergrill.com

Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 60 - 3 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.

Fonctionnalités MDD 60 - 3 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

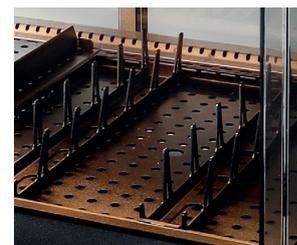
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 60 cm de large - 3 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 0,75 m²
- Empreinte au sol de 0,45 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment
- Indicateur de température



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.

MDD 60 - 3

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	600 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1443 mm

Données techniques

Poids net	157 kg
Tension	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	2,3 kW

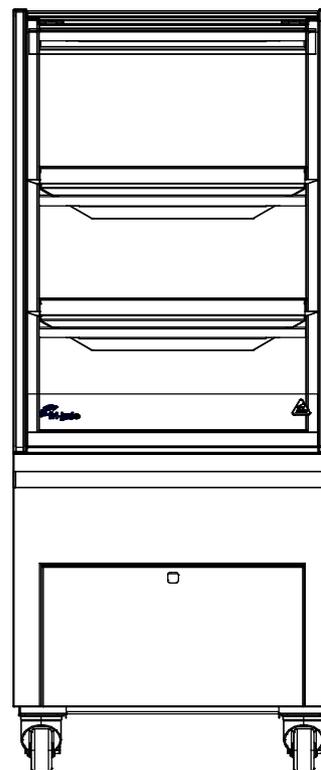
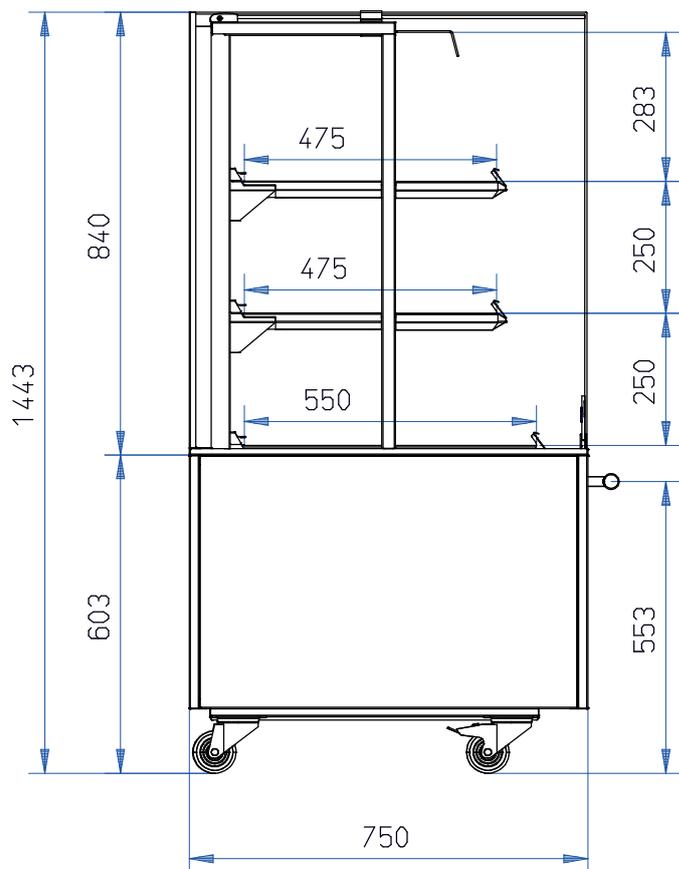
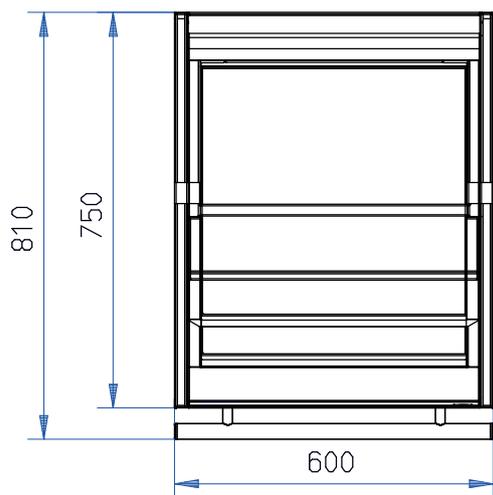
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399029
Passe-plats	9399039
Multi Temp arrière plein	9399009
Multi Temp passe-plats	9399019

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 90- 3 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.

Fonctionnalités MDD 90 - 3 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

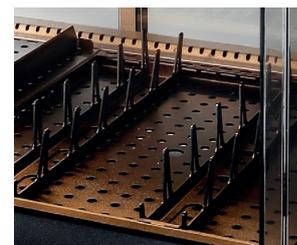
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 90 cm de large - 3 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 1,20 m²
- Empreinte au sol de 0,68 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment
- Indicateur de température



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.

MDD 90 - 3

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	900 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1443 mm

Données techniques

Poids net	187 kg
Tension	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	3,2 kW

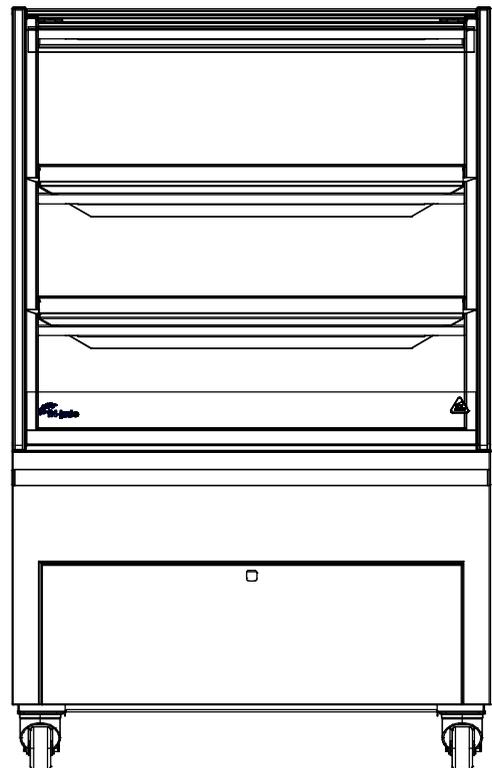
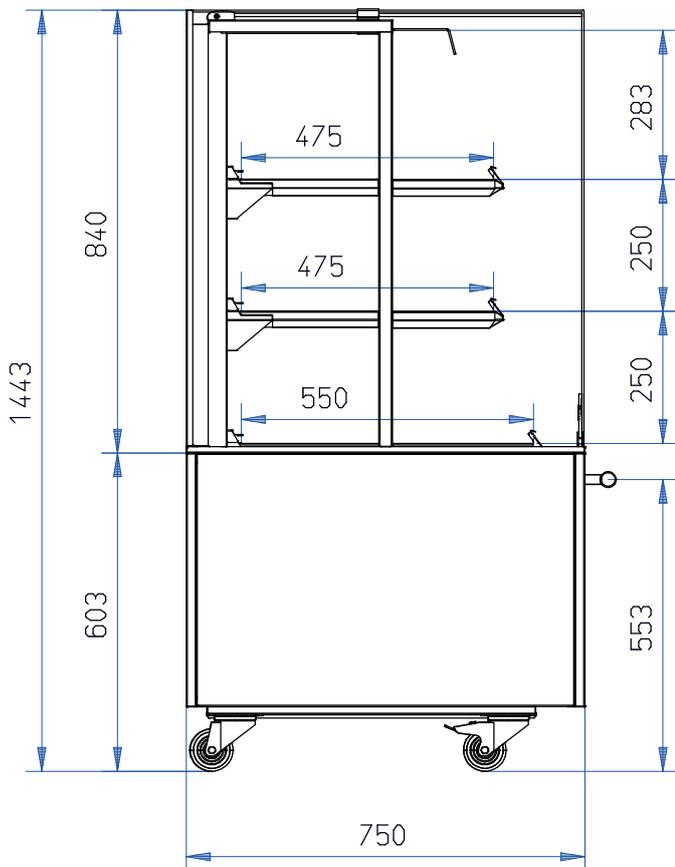
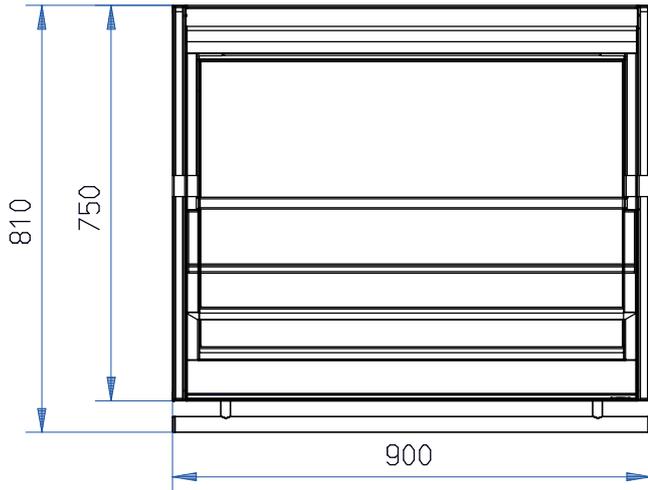
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399027
Passe-plats	9399037
Multi Temp arrière plein	9399007
Multi Temp passe-plats	9399017

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 120 - 3 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com

Fonctionnalités MDD 120 - 3 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 120 cm de large - 3 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 1,65 m²
- Empreinte au sol de 0,90 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment
- Indicateur de température



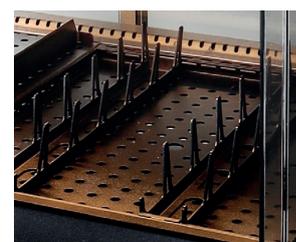
Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.



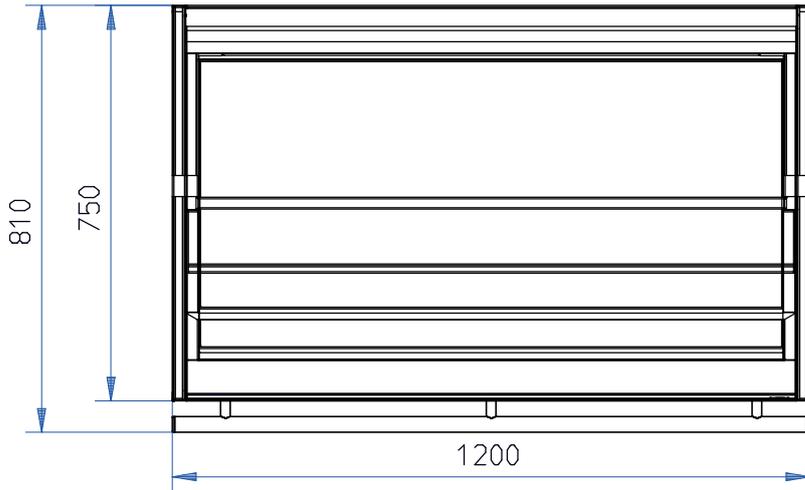
Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.

MDD 120 - 3

1 Câble d'alimentation, 2,5 m



Dimensions

Largeur	1200 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1443 mm

Données techniques

Poids net	217 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	4,2 kW

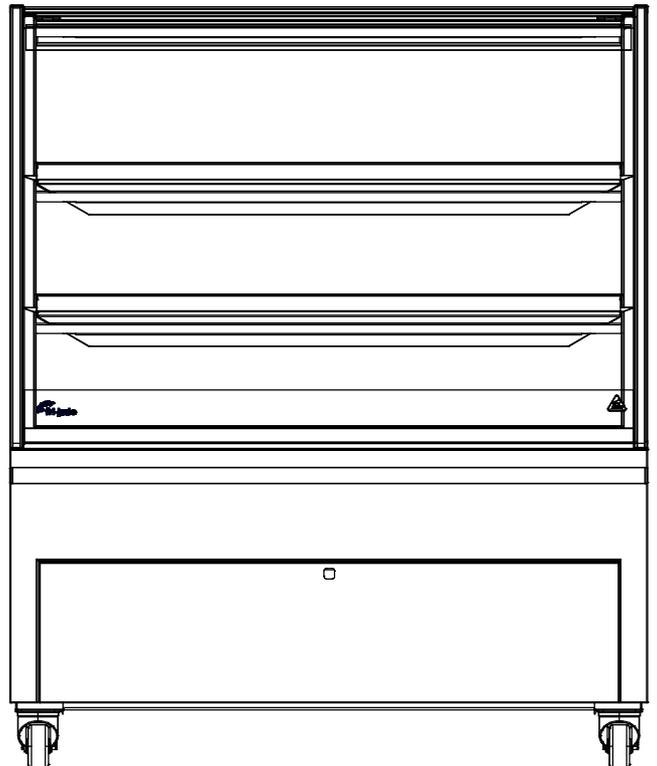
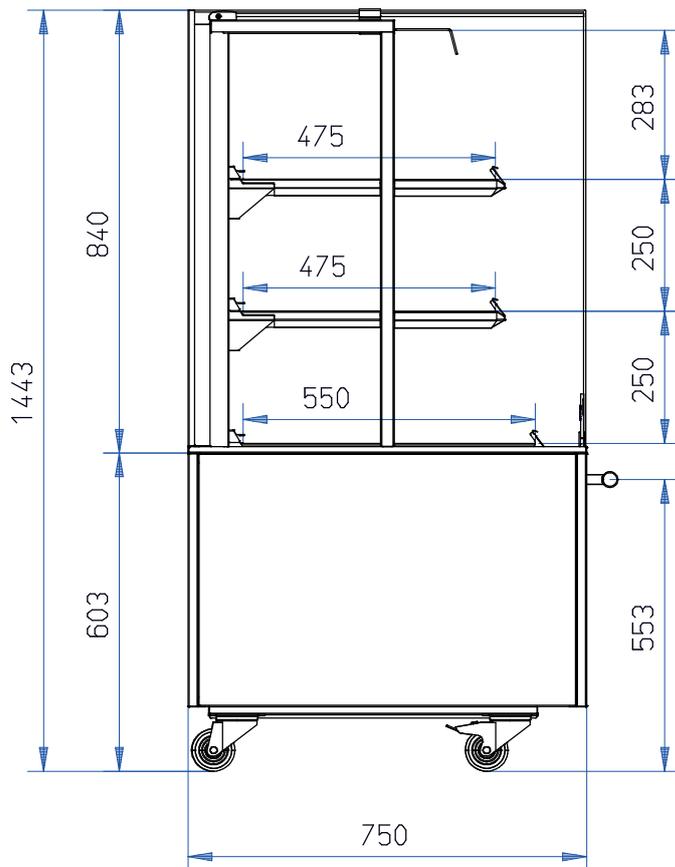
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399028
Passe-plats	9399038
Multi Temp arrière plein	9399008
Multi Temp passe-plats	9399018

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 60 - 4 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés

En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.



Fonctionnalités MDD 60 - 4 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

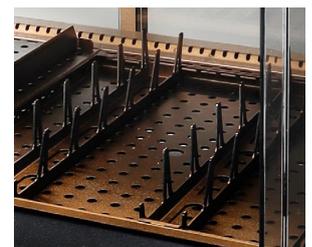
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 60 cm de large - 4 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 0,99 m²
- Empreinte au sol de 0,45 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

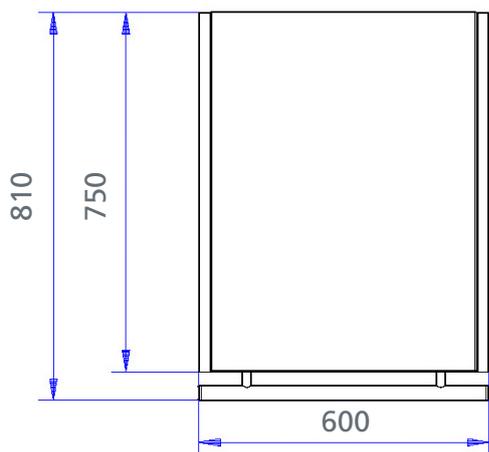
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 60 - 4

1 Câble d'alimentation, 2.5 m

Dimensions

Largeur	600 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1723 mm

Données techniques

Poids net	190 kg
Tension	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	3,0 kW

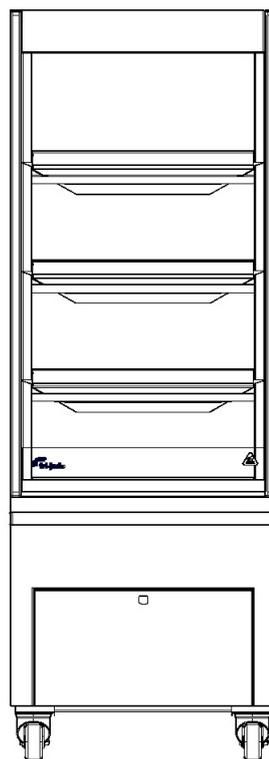
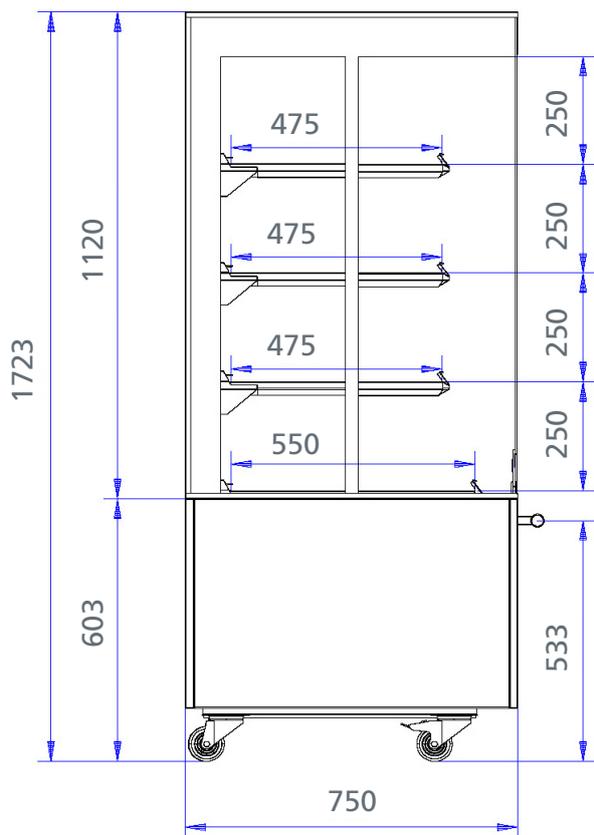
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399024
Passe-plats	9399034
Multi Temp arrière plein	9399004
Multi Temp passe-plats	9399014

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 90- 4 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.

Fonctionnalités MDD 90 - 4 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

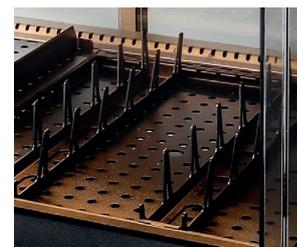
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 90 cm de large - 4 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 1,58 m²
- Empreinte au sol de 0,68 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

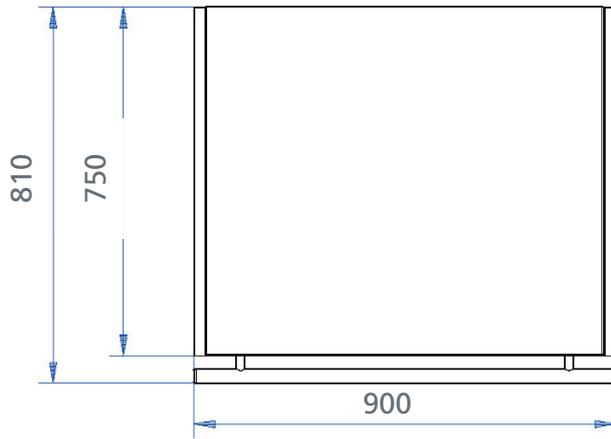
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 90 - 4

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	900 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1723 mm

Données techniques

Poids net	220 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	4,1 kW

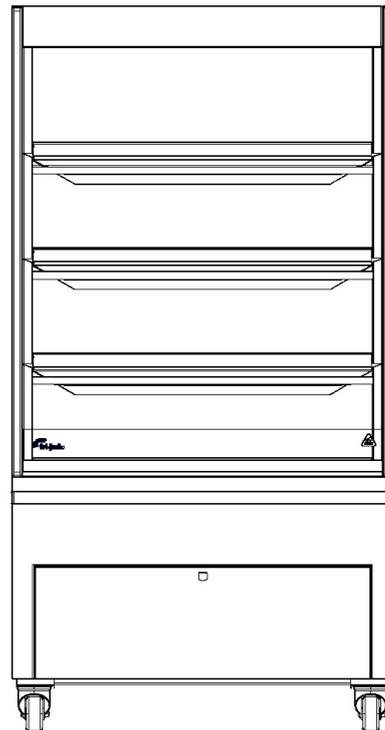
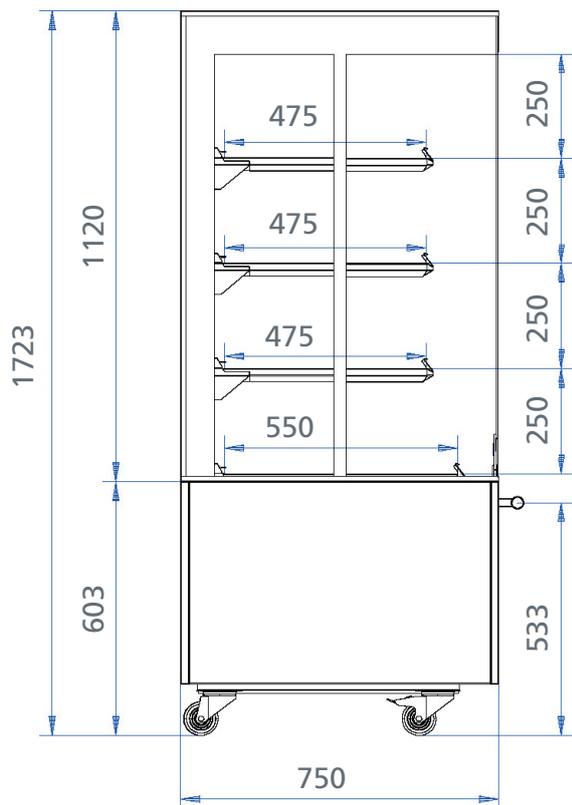
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399025
Passe-plats	9399035
Multi Temp arrière plein	9399005
Multi Temp passe-plats	9399015

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 120 - 4 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.

Fonctionnalités MDD 120 - 4 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

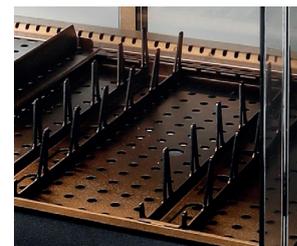
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 120 cm de large - 4 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 2,17 m²
- Empreinte au sol de 0,90 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

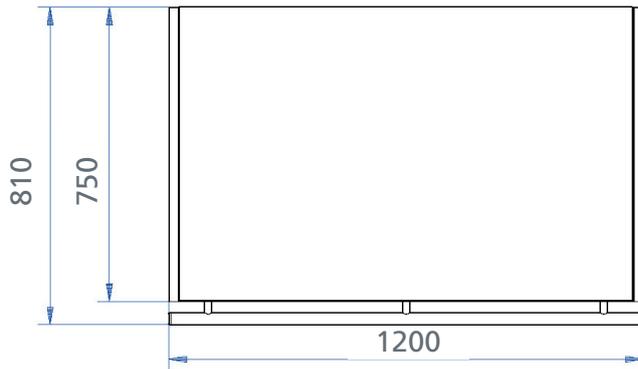
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 120 - 4

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	1200 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1723 mm

Données techniques

Poids net	250 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	5,5 kW

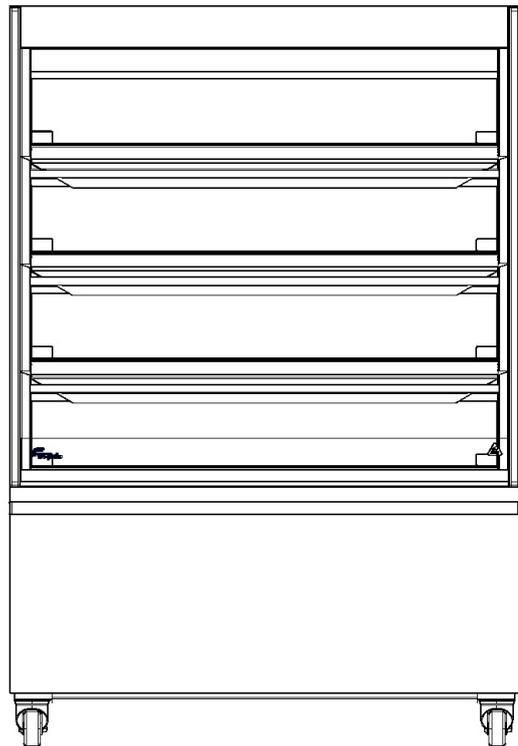
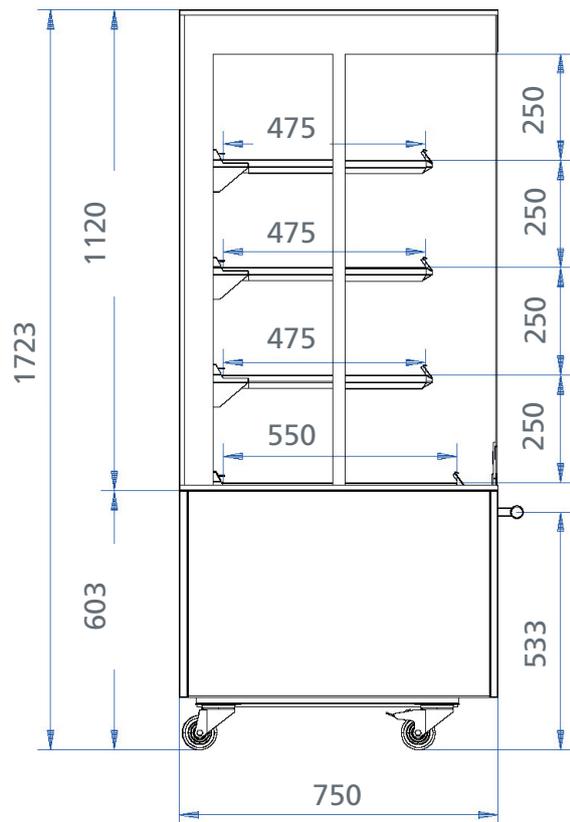
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399026
Passe-plats	9399036
Multi Temp arrière plein	9399006
Multi Temp passe-plats	9399016

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 60 - 5 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés

En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.



Fonctionnalités MDD 60 - 5 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

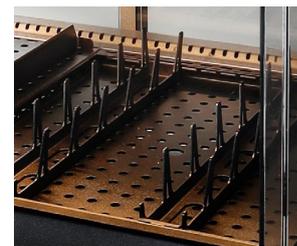
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 60 cm de large - 5 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 1,23 m²
- Empreinte au sol de 0,45 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

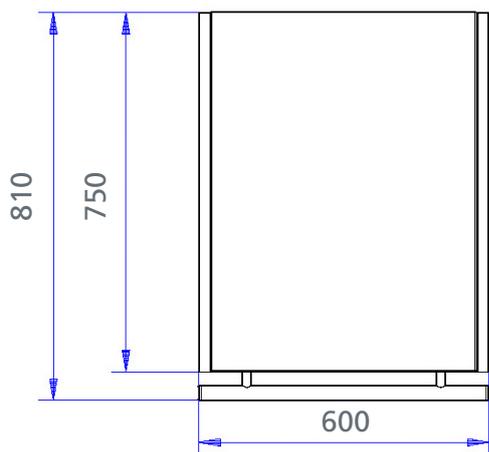
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 60 - 5

1 Câble d'alimentation, 2.5 m

Dimensions

Largeur	600mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1973 mm

Données techniques

Poids net	209 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	3,7 kW

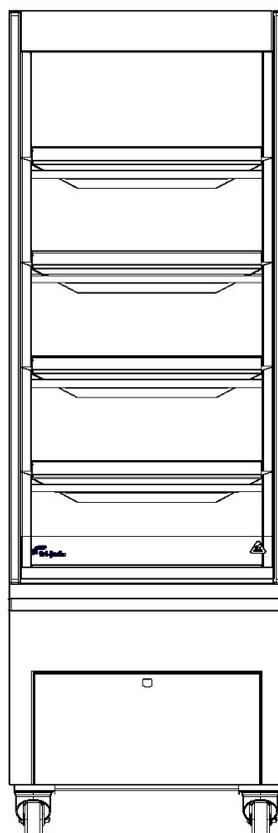
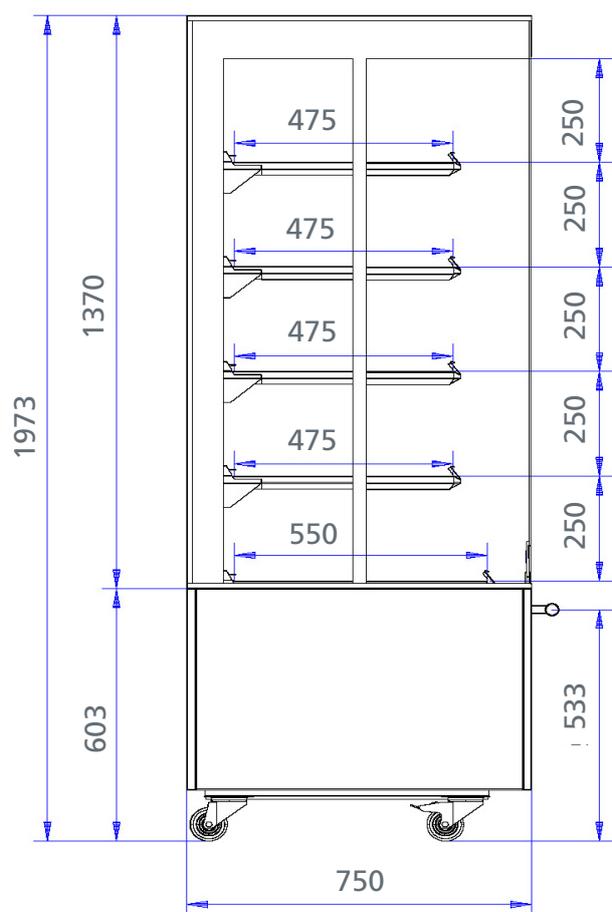
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399022
Passe-plats	9399032
Multi Temp arrière plein	9399002
Multi Temp passe-plats	9399012

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 90 - 5 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés



En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.

Fonctionnalités MDD 90 - 5 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

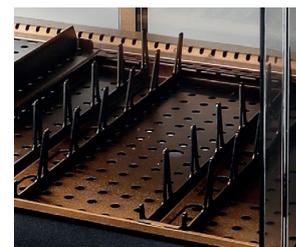
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 90 cm de large - 5 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 1,96 m²
- Empreinte au sol de 0,68 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

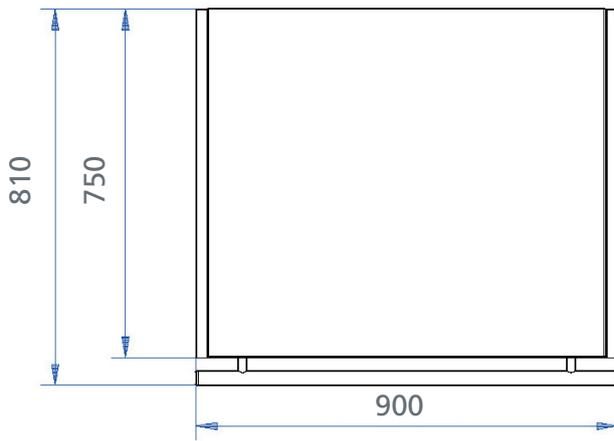
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 90 - 5

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	900 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1973 mm

Données techniques

Poids net	254 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	5,1 kW

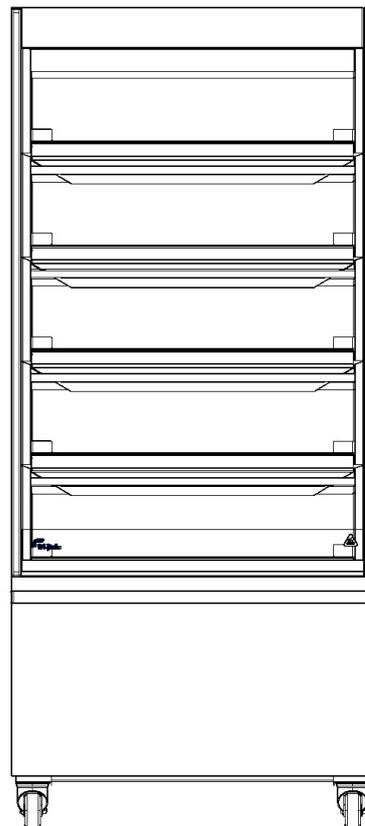
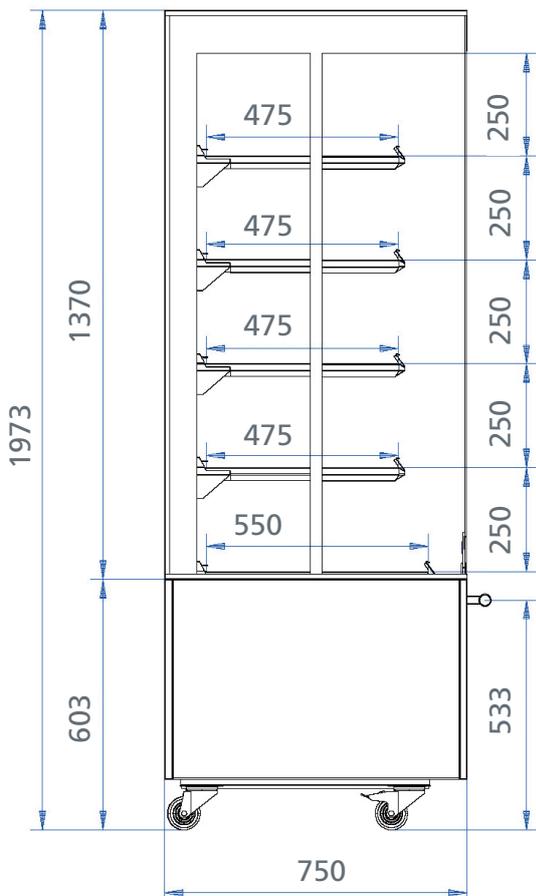
Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399021
Passe-plats	9399031
Multi Temp arrière plein	9399001
Multi Temp passe-plats	9399011

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897



Ce qui compte vraiment, ce sont les aliments et vos bénéfiques

Multi Deck Display 120 - 5 niveaux

Libre-service, pour aliments chauds emballés

En mettant l'accent entièrement sur les aliments, les meilleures conditions de maintien au chaud de l'industrie et jusqu'à 50 % de consommation d'énergie en moins que les unités concurrentes, le Multi Deck Display (MDD) de Fri-Jado est la solution idéale pour augmenter vos bénéfiques des aliments à emporter emballés.

L'association de son design transparent et de ses étagères ultra-fines avec éclairage LED met vraiment votre nourriture à l'honneur, stimulant l'achat spontané. Combinée à la chaleur par conduction, la recirculation brevetée du débit d'air chaud par étagère maintient vos produits au chaud et en sécurité plus longtemps (moins de gâchis !), tout en minimisant la consommation d'énergie. Il en résulte des économies substantielles et un impact moindre sur l'environnement.

Le modèle Multi Temp vous permet de régler les températures individuellement pour chaque étagère, afin d'affiner les conditions de conservation des produits chauds de différents groupes d'aliments.

Pour voir plus d'avantages du MDD, consultez frijado.com



Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



Maintient les aliments au chaud de tous les côtés - La technologie brevetée Hot Blanket de Fri-Jado.



Fonctionnalités MDD 120 - 5 Vitrine self-serve chauffée

Principales fonctionnalités

- Transparence maximale et étagères ultra-fines - l'accent est entièrement mis sur la nourriture, présentation sans distraction
- Éclairage LED au-dessus de chaque étagère - met vos aliments en valeur
- Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures
- Consommation d'énergie minimale : jusqu'à 50 % de moins que les modèles concurrents. Faible TCO et meilleur pour l'environnement.
- Plus d'espace entre les étagères : accès sûr et facile dans l'unité
- Fonctionnement simple grâce à un seul interrupteur marche/arrêt (à portée de main) pour le chauffage et l'éclairage d'étagère
- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles **par étagère** - température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes
- Intégration facile en magasin grâce à un design transparent et carré
- Des possibilités infinies, pour les plats chauds de tous les groupes alimentaires

Caractéristiques standard

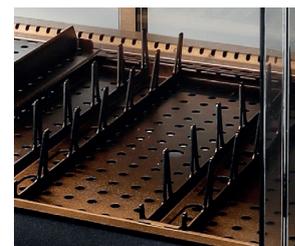
- Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés
- 120 cm de large - 5 niveaux
- Surface de vitrine totale des étagères de 2,70 m²
- Empreinte au sol de 0,90 m²
- Arrière plein ou passe-plats (modèle à réapprovisionnement par l'arrière)
- Angle d'étagère réglable pour améliorer encore la visibilité du produit
- Double vitrage des deux côtés, isolation supérieure et arrière
- Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché
- Roulettes - pour un déplacement facile

Accessoires

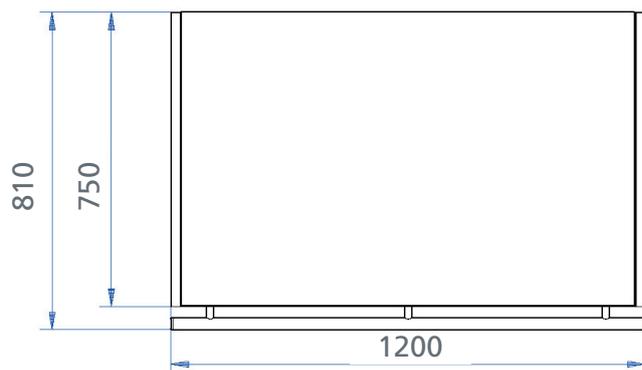
- Ensemble de porte avant (option)
- Ensemble de rails de prix
- Pieds de nivellement
- Plateaux d'insertion d'étagère
- Séparateurs d'étagères
- Supports de merchandising
- Porte-Condiment



Les aliments sous les projecteurs (littéralement) - Éclairage LED au-dessus de chaque étagère.



Large gamme d'accessoires disponibles.



MDD 120 - 5

1 Câble d'alimentation, 2,5 m

Dimensions

Largeur	1200 mm
Profondeur	750 mm
Hauteur	1973 mm

Données techniques

Poids net	300 kg
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	6,7 kW

Modèles et numéros d'article

Arrière plein	9399023
Passe-plats	9399033
Multi Temp arrière plein	9399003
Multi Temp passe-plats	9399013

Les spécifications et les données techniques sont sujettes à modification sans préavis.

Les illustrations sont données à titre indicatif uniquement. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous référer au manuel d'installation sur www.frijado.com.

Numéro de brevet : EP2309897

