

Top kenmerken

- Design merchandiser voor een perfecte presentatie
- Oneindig veel combinaties mogelijk
- Gegarandeerd lange bewaartijden

Standaard eigenschappen

- Producttemperatuur tussen 65-70°C gewaarborgd
- Reflecterende halogeenverlichting voor een aantrekkelijke presentatie
- Warm en koud, bediend en zelfbediend zijn te combineren in hetzelfde ontwerp
- Ergonomische vormgeving voor maximaal bedieningsgemak
- Spiegelende deur aan bedienzijde
- RVS interieur en exterieur
- Bediend: 3x1/1 GN-pan plus 3x1/3 GN-pan per sectie
- Bediend: 4-staps bevochtiging met alarm voor laag waterpijl
- Bediend: bovenwarmte per sectie individueel instelbaar
- Bediend: voorruit opent en sluit gemakkelijk dankzij gasveren
- Bediend: verkrijgbaar met gebogen of vierkant glas
- Zelfbediend: vlakke plaat 964 mm x 608 mm

Accessoires

- Snijplank
- Temperatuurindicator klantzijde
- Tweede presentatieniveau
- Bijpassend piëdestal onderstel
- Bijpassend piëdestal onderstel, verlaagd

Optioneel

- Bediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Bediende uitvoering, vierkant glas, warm of koud
- Zelfbediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Automatisch watervulstelsysteem



HD 3 curve zelfbediend



Hot Deli square



Bedieningspaneel



Tweede presentatieniveau

Inline Merchandisers



Hot Deli 3

Met het Deli Merchandiser systeem, leverbaar in warm of koud, met gebogen of vierkant glas vormt u een volwaardige deli-afdeling. In het ontwerp worden flexibiliteit, prestatie en bedieningsgemak moeiteloos gecombineerd. De vitrines zijn te verkrijgen in een breedte van 3, 4, 5 en 7 GN-pannen in zowel bediend als zelfbediend.

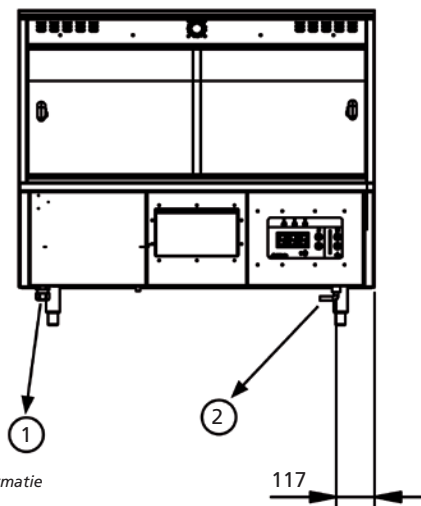
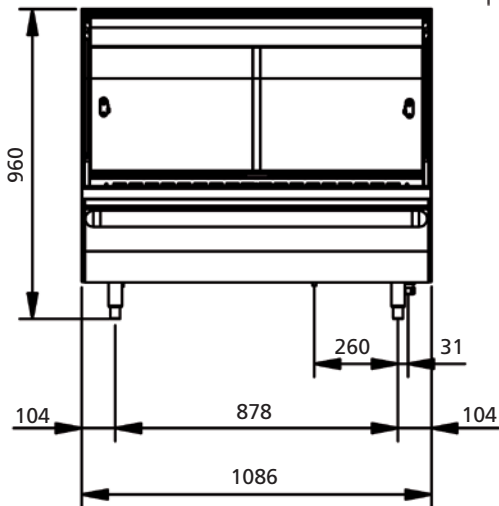
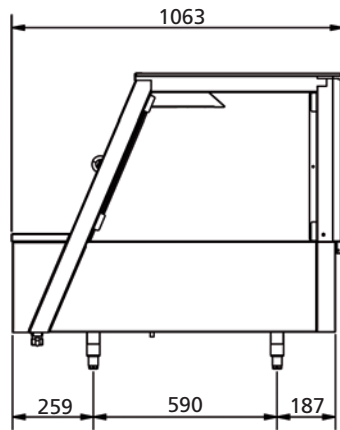
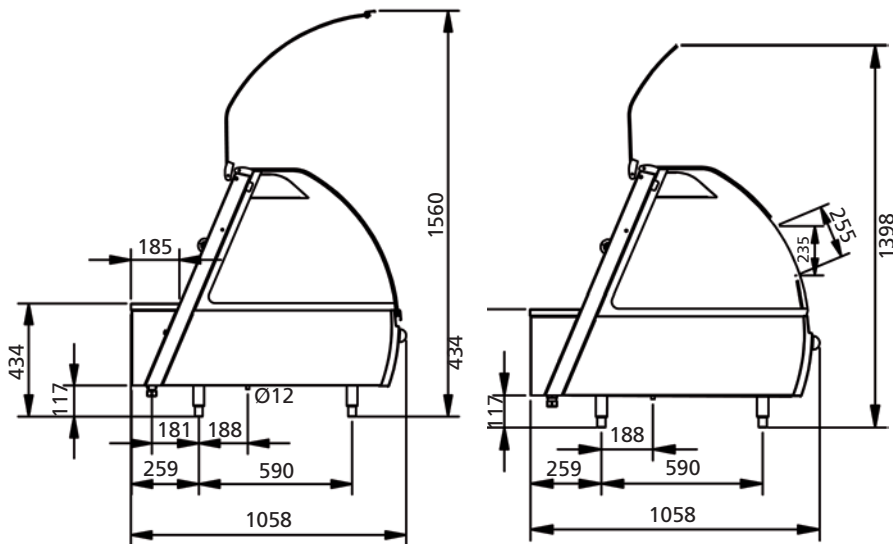
De Hot Deli is er in diverse uitvoeringen. Het meubel kan ingebouwd worden in een toonbank of worden geleverd op een bijpassend vast onderstel. De Hot Deli kan ook worden gecombineerd met de Cold Deli voor het presenteren van zowel warme als koude producten in hetzelfde ontwerp.

De milde luchtstroom in de Hot Deli zorgt voor de ideale temperatuur om uw producten heerlijk vers te houden. Bij de bediende modellen is de bovenwarmte per GN-sectie te regelen. Daarnaast kan de luchtvochtigheid op vier niveaus worden ingesteld. Hierdoor kunt u producten met verschillende bewaarcondities tegelijkertijd warmhouden.

* HD 7 niet verkrijgbaar als square, zelfbediend of cold

Een presentatie om van te watertanden





Hot Deli 3

Nr. Omschrijving

- 1 Aansluitkabel 2.5 m
- 2 Slangpilaar (alleen bij automatisch watervul-systeem)

Afmetingen

Breedte	1086 mm
Diepte	1058 mm
Hoogte	960 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte op verlaagd onderstel	1300 mm

Technische gegevens HD 3

Netto gewicht	157 kg
Bruto gewicht	185 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	4.6 kW

Technische gegevens HD 3 ZB

Netto gewicht	136 kg
Bruto gewicht	160 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	3.7 kW

Top kenmerken

- Design merchandiser voor een perfecte presentatie
- Oneindig veel combinaties mogelijk
- Gegarandeerd lange bewaartijden

Standaard eigenschappen

- Producttemperatuur tussen 65-70°C gewaarborgd
- Reflecterende halogeenverlichting voor een aantrekkelijke presentatie
- Warm en koud, bediend en zelfbediend zijn te combineren in hetzelfde ontwerp
- Ergonomische vormgeving voor maximaal bedieningsgemak
- Spiegelende deur aan bedienzijde
- RVS interieur en exterieur
- Bediend: 4x1/1 GN-pan plus 4x1/3 GN-pan per sectie
- Bediend: 4-staps bevochtiging met alarm voor laag waterpijl
- Bediend: bovenwarmte per sectie individueel instelbaar
- Bediend: voorruit opent en sluit gemakkelijk dankzij gasveren
- Bediend: verkrijgbaar met gebogen of vierkant glas
- Zelfbediend: vlakke plaat 1297 mm x 608 mm

Accessoires

- Snijplank
- Temperatuurindicator klantzijde
- Tweede presentatieniveau
- Bijpassend piëdestal onderstel
- Bijpassend piëdestal onderstel, verlaagd

Optioneel

- Bediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Bediende uitvoering, vierkant glas, warm of koud
- Zelfbediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Automatisch watervulstelsysteem



Een presentatie om van
te watertanden

Inline Merchandisers



Hot Deli 4

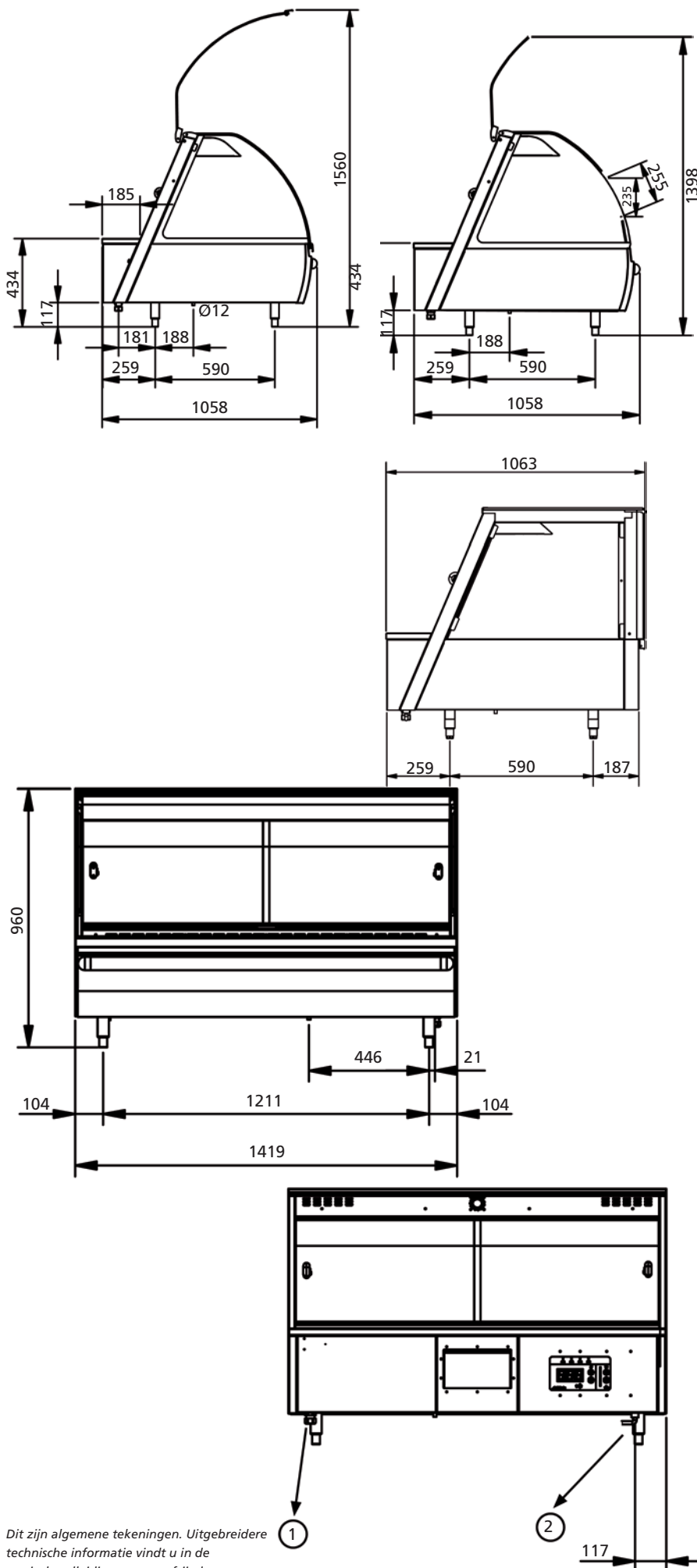
Met het Deli Merchandiser systeem, leverbaar in warm of koud, met gebogen of vierkant glas vormt u een volwaardige deli-afdeling. In het ontwerp worden flexibiliteit, prestatie en bedieningsgemak moeiteloos gecombineerd. De vitrines zijn te verkrijgen in een breedte van 3, 4, 5 en 7 GN-pannen in zowel bediend als zelfbediend.

De Hot Deli is er in diverse uitvoeringen. Het meubel kan ingebouwd worden in een toonbank of worden geleverd op een bijpassend vast onderstel. De Hot Deli kan ook worden gecombineerd met de Cold Deli voor het presenteren van zowel warme als koude producten in hetzelfde ontwerp.

De milde luchtstroom in de Hot Deli zorgt voor de ideale temperatuur om uw producten heerlijk vers te houden. Bij de bediende modellen is de bovenwarmte per GN-sectie te regelen. Daarnaast kan de luchtvochtigheid op vier niveaus worden ingesteld. Hierdoor kunt u producten met verschillende bewaarcondities tegelijkertijd warmhouden.

* HD 7 niet verkrijgbaar als square, zelfbediend of cold





Hot Deli 4

Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2.5 m
2	Slangpilaar (alleen bij automatisch watervul-systeem)

Afmetingen

Breedte	1419 mm
Diepte	1058 mm
Hoogte	960 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte op verlaagd onderstel	1300 mm

Technische gegevens HD 4

Netto gewicht	210 kg
Bruto gewicht	247 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	4.9 kW

Technische gegevens HD 4 ZB

Netto gewicht	188 kg
Bruto gewicht	221 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	4 kW

Dit zijn algemene tekeningen. Uitgebreidere technische informatie vindt u in de servicehandleiding op www.frijado.com.

Fri-Jado B.V.
Postbus 560
4870 AN Etten-Leur
Nederland
Telefoon +31 (0)76 50 85 400
Fax +31 (0)76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Top kenmerken

- Design merchandiser voor een perfecte presentatie
- Oneindig veel combinaties mogelijk
- Gegarandeerd lange bewaartijden

Standaard eigenschappen

- Producttemperatuur tussen 65-70°C gewaarborgd
- Reflecterende halogeenverlichting voor een aantrekkelijke presentatie
- Warm en koud, bediend en zelfbediend zijn te combineren in hetzelfde ontwerp
- Ergonomische vormgeving voor maximaal bedieningsgemak
- Spiegelende deur aan bedienzijde
- RVS interieur en exterieur
- Bediend: 5x1/1 GN-pan plus 5x1/3 GN-pan per sectie
- Bediend: 4-staps bevochtiging met alarm voor laag waterpijl
- Bediend: bovenwarmte per sectie individueel instelbaar
- Bediend: voorruit opent en sluit gemakkelijk dankzij gasveren
- Bediend: verkrijgbaar met gebogen of vierkant glas
- Zelfbediend: vlakke plaat 1630 mm x 608 mm

Accessoires

- Snijplank
- Temperatuurindicator klantzijde
- Tweede presentatieniveau
- Bijpassend piëdestal onderstel
- Bijpassend piëdestal onderstel, verlaagd

Optioneel

- Bediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Bediende uitvoering, vierkant glas, warm of koud
- Zelfbediende uitvoering, gebogen glas, warm of koud
- Automatisch watervulstelsysteem



HD 5 curve bediend



Hot Deli square



Bedieningspaneel



Tweede presentatieniveau

Inline Merchandisers



Hot Deli 5

Met het Deli Merchandiser systeem, leverbaar in warm of koud, met gebogen of vierkant glas vormt u een volwaardige deli-afdeling. In het ontwerp worden flexibiliteit, prestatie en bedieningsgemak moeiteloos gecombineerd. De vitrines zijn te verkrijgen in een breedte van 3, 4, 5 en 7 GN-pannen in zowel bediend als zelfbediend.

De Hot Deli is er in diverse uitvoeringen. Het meubel kan ingebouwd worden in een toonbank of worden geleverd op een bijpassend vast onderstel.

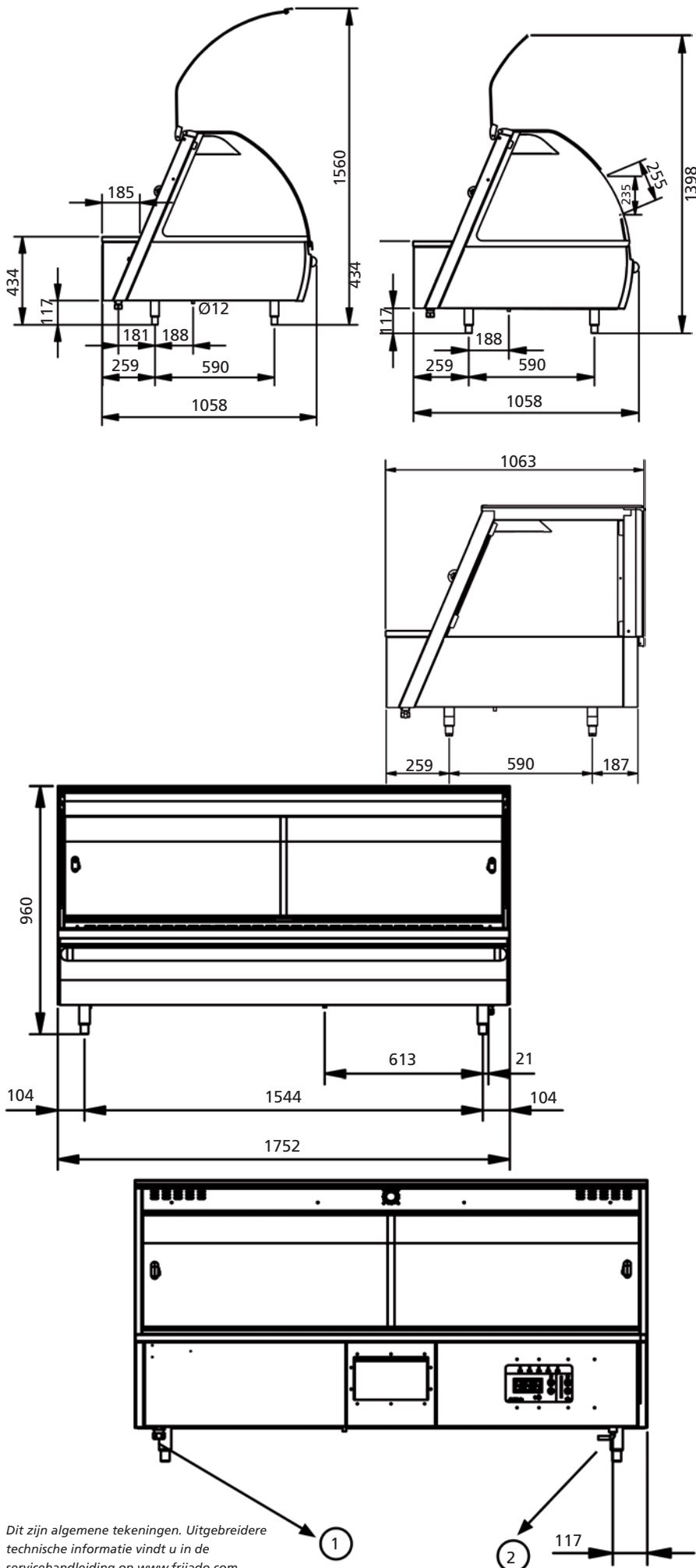
De Hot Deli kan ook worden gecombineerd met de Cold Deli voor het presenteren van zowel warme als koude producten in hetzelfde ontwerp.

De milde luchtstroom in de Hot Deli zorgt voor de ideale temperatuur om uw producten heerlijk vers te houden. Bij de bediende modellen is de bovenwarmte per GN-sectie te regelen. Daarnaast kan de luchtvochtigheid op vier niveaus worden ingesteld. Hierdoor kunt u producten met verschillende bewaarcondities tegelijkertijd warmhouden.

* HD 7 niet verkrijgbaar als square, zelfbediend of cold

Een presentatie om van te watertanden





Dit zijn algemene tekeningen. Uitgebreidere technische informatie vindt u in de servicehandleiding op www.frijado.com.

Hot Deli 5

Nr.	Omschrijving
1	Aansluitkabel 2.5 m
2	Slangpilaar (alleen bij automatisch watervul-systeem)

Afmetingen

Breedte	1752 mm
Diepte	1058 mm
Hoogte	960 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte op verlaagd onderstel	1300 mm

Technische gegevens HD 5

Netto gewicht	240 kg
Bruto gewicht	282 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	5.1 kW

Technische gegevens HD 5 ZB

Netto gewicht	217 kg
Bruto gewicht	255 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	4.2 kW

Fri-Jado B.V.
Postbus 560
4870 AN Etten-Leur
Nederland
Telefoon +31 (0)76 50 85 400
Fax +31 (0)76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

Top kenmerken

- Design merchandiser voor een perfecte presentatie
- Oneindig veel combinaties mogelijk
- Gegarandeerd lange bewaartijden

Standaard eigenschappen

- Producttemperatuur tussen 65-70°C gewaarborgd
- Reflecterende halogeenverlichting voor een aantrekkelijke presentatie
- Warm en koud, bediend en zelfbediend zijn te combineren in hetzelfde ontwerp
- Ergonomische vormgeving voor maximaal bedieningsgemak
- Spiegelende deur aan bedienzijde
- RVS interieur en exterieur
- 7x1/1 GN-pan plus 7x1/3 GN-pan per sectie
- 4-staps bevochtiging met alarm voor laag waterpijl
- Bovenwarmte per sectie individueel instelbaar
- Voorruit opent en sluit gemakkelijk dankzij gasveren

Accessoires

- Snijplank
- Temperatuurindicator klantzijde
- Tweede presentatieniveau
- Bijpassend piëdestal onderstel
- Bijpassend piëdestal onderstel, verlaagd

Optioneel

- Automatisch watervulstelsel



Spiegelende schuifruiten



Heldere productbelichting



Bedieningspaneel



Tweede presentatieniveau

Inline Merchandisers



Hot Deli 7

Met het Deli Merchandiser systeem, leverbaar in warm of koud, met gebogen of vierkant glas vormt u een volwaardige deli-afdeling. In het ontwerp worden flexibiliteit, prestatie en bedieningsgemak moeiteloos gecombineerd. De vitrines zijn te verkrijgen in een breedte van 3, 4, 5 en 7 GN-pannen in zowel bediend als zelfbediend.

De Hot Deli is er in diverse uitvoeringen. Het meubel kan ingebouwd worden in een toonbank of worden geleverd op een bijpassend vast onderstel.

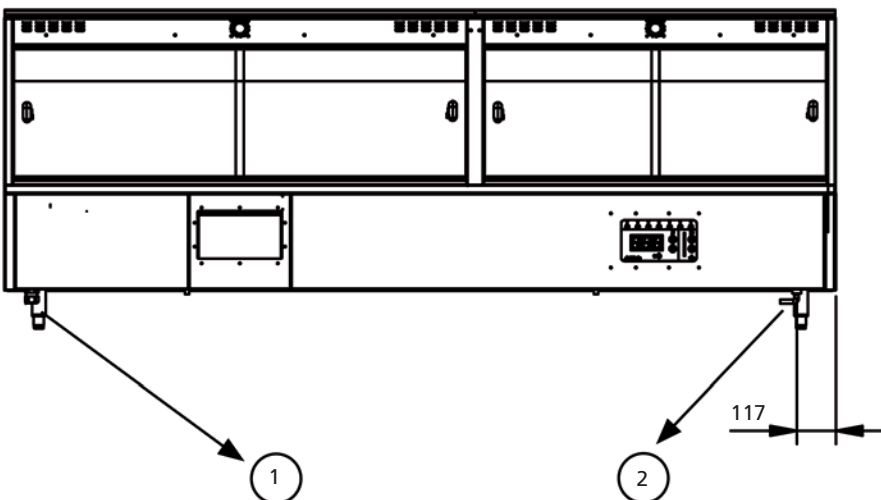
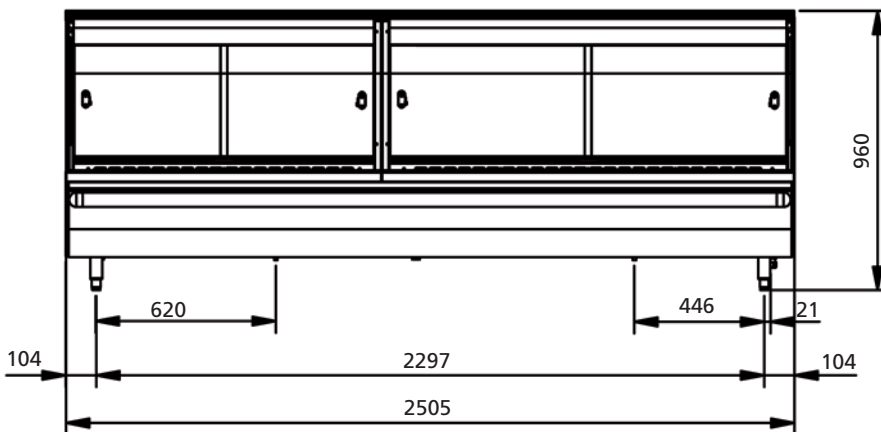
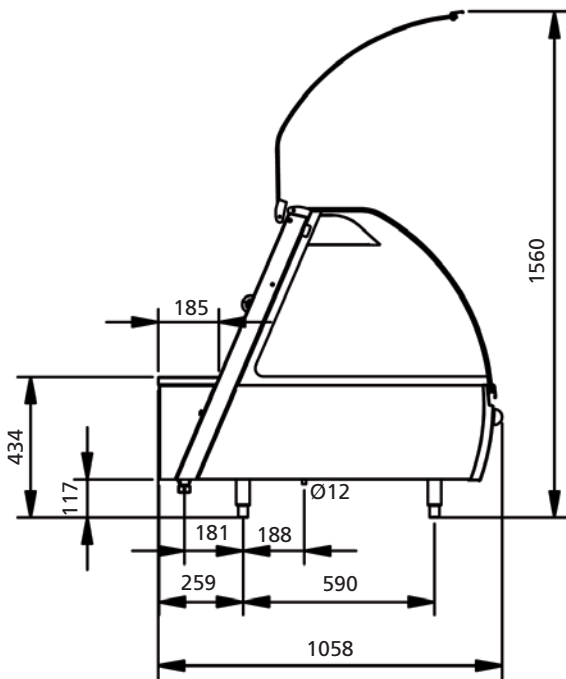
De Hot Deli kan ook worden gecombineerd met de Cold Deli voor het presenteren van zowel warme als koude producten in hetzelfde ontwerp.

De milde luchtstroom in de Hot Deli zorgt voor de ideale temperatuur om uw producten heerlijk vers te houden. Bij de bediende modellen is de bovenwarmte per GN-sectie te regelen. Daarnaast kan de luchtvochtigheid op vier niveaus worden ingesteld. Hierdoor kunt u producten met verschillende bewaarcondities tegelijkertijd warmhouden.

* HD 7 niet verkrijgbaar als square, zelfbediend of cold

Een presentatie om van te watertanden





Hot Deli 7

Nr. Omschrijving

- 1 Aansluitkabel 2.5 m
- 2 Slangpilaar (alleen bij automatisch watervul-systeem)

Afmetingen

Breedte	2505 mm
Diepte	1058 mm
Hoogte	960 mm
Hoogte op onderstel	1420 mm
Hoogte op verlaagd onderstel	1300 mm

Technische gegevens HD 7

Netto gewicht	272 kg
Bruto gewicht	320 kg
Spanning	400/230 V 3N~
Frequentie	50...60 Hz
Vermogen	8.6 kW