

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

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 bénéfices 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](http://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 m<sup>2</sup>
- Empreinte au sol de 0,90 m<sup>2</sup>
- 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



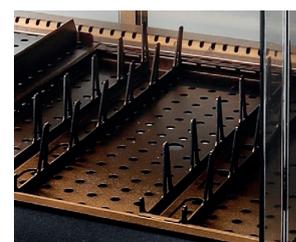
Visibilité ultime du produit - design transparent, étagères minces, aucune distraction.



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](http://www.frijado.com).

Numéro de brevet : EP2309897

