

Hacer que todo se centre en los alimentos y en sus ganancias

Vitrina Multi Deck 60 - 4 niveles

De autoservicio, para alimentos calientes envasados

Con un enfoque total en los alimentos, las mejores condiciones de mantenimiento en caliente del sector y hasta un 50 % menos de consumo energético que las unidades de la competencia, la vitrina Multi Deck (MDD) de Fri-Jado es la solución ideal para aumentar sus ganancias con los productos envasados para llevar.

La combinación de su diseño transparente y sus estantes ultrafinos con iluminación LED hace que sus alimentos sean el centro de atención, estimulando la compra por impulso. En combinación con el calor por conducción, la patentada recirculación de la corriente de aire caliente por estante mantiene sus productos calientes y seguros durante más tiempo (¡menos desperdicios!), a la vez que minimiza el consumo energético. Esto se traduce en un importante ahorro de costes y un menor impacto en el medio ambiente.

El modelo Multi Temp le permite ajustar la temperatura individualmente por estante, con el fin de afinar las condiciones de mantenimiento de los productos calientes de diferentes grupos de alimentos.

Más ventajas de la MDD en frijado.com



Máxima visibilidad del producto: diseño transparente, estantes finos, sin distracciones.



Mantiene los alimentos calientes por igual: tecnología Hot Blanket, patentada por Fri-Jado.

Características MDD 60 - 4 Vitrina de autoservicio con calentador

Características principales

- Máxima transparencia y estantes ultrafinos: enfoque total en los alimentos, presentación sin distracciones
- Iluminación LED por encima de cada estante: sus alimentos en el foco
- Tecnología patentada Hot Blanket, que envuelve sus productos: mantiene sus alimentos seguros y deliciosos hasta 4 horas
- Consumo energético mínimo: hasta un 50 % menos que los modelos de la competencia. Bajo TCO y menos nocivo para el medio ambiente.
- Más espacio entre los estantes: acceso seguro y fácil a la unidad
- Funcionamiento sencillo mediante un único interruptor de encendido/apagado (al alcance de la mano) tanto para la calefacción como para la iluminación de los estantes
- Modelo Multi Temp que ofrece ajustes fáciles de cambiar **por estante**: temperatura entre 40° y 70° C, calefacción apagada, luces apagadas
- Fácil integración en la tienda gracias al diseño transparente y rectangular
- Un sinfín de posibilidades, para alimentos calientes de todos los grupos de alimentos

Características de serie

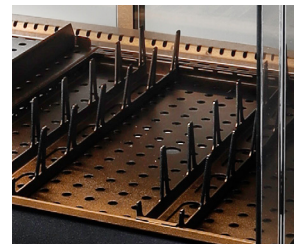
- Vitrina de autoservicio con calentador para alimentos calientes envasados
- 60 cm de ancho: 4 niveles
- Superficie total de los estantes en la vitrina de 0,99 m²
- Huella de 0,45 m²
- Fondo sólido o de paso (modelo de carga trasera)
- Ángulo de estante ajustable para mejorar aún más la visibilidad del producto
- Cristal de doble panel en ambos lados, aislamiento superior y posterior
- Parachoques frontal para proteger contra los daños de los carros de la compra
- Ruedas: para facilitar el desplazamiento

Accesorios

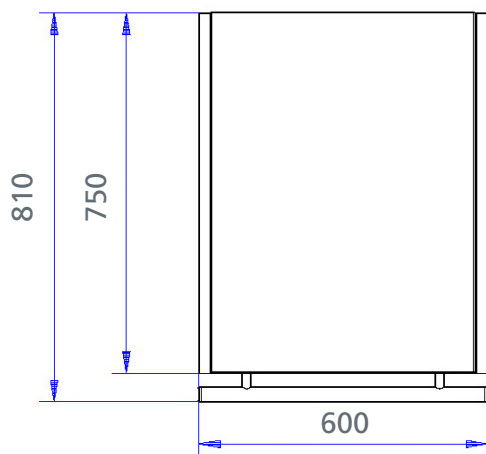
- Juego de puerta delantera
- Juego de regletas portaprecios
- Patas de nivelación
- Bandejas de inserción para estantes
- Separadores de estantes
- Parrillas de comercialización
- Soporte para condimentos



Los alimentos (literalmente) en el foco: iluminación LED sobre cada estante.



Amplia gama de accesorios disponibles.



MDD 60 - 4

1 Cable eléctrico, 2,5 m

Dimensiones

Ancho	600 mm
Profundidad	750 mm
Altura	1723 mm

Datos técnicos

Peso neto	190 kg
Tensión	1N~ 230 V
Frecuencia	50/60 Hz
Potencia	3,0 kW

Modelos y números de artículo

Fondo sólido	9399024
Carga trasera	9399034
Fondo sólido Multi Temp	9399004
Carga trasera Multi Temp	9399014

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a modificaciones sin previo aviso.

Estos son planos básicos. Para obtener información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.

Número de patente: EP2309897

