

Rôtissoires intelligentes Fri-Jado

L'appareil ultime pour cuisiner
devant les clients



Table des matières

Caractéristiques et avantages	4
Rôtissoires intelligentes	
TDR 5 S	7
Space Saver - TDR 5 S et vitrine chauffée combinées	9
TDR 8 S	11
TDR 8 + 8 S	13
Accessoires / Vue d'ensemble des modèles	
Hotte sans évacuation pour TDR	15
Accessoires pour rôtissoires intelligentes	17
SmartConnect	18
Vue d'ensemble des modèles	19



Faites rôtir de délicieux produits tout en créant de l'attraction

L'appareil ultime pour cuisiner devant les clients

Vous cherchez une rôtissoire qui garantit une cuisson parfaite à chaque fois et qui bénéficie de technologies permettant de **minimiser sa consommation d'énergie** ? Ne cherchez plus !

TDR S

Découvrez la rôtissoire Turbo Deli intelligente, l'appareil ultime pour cuisiner devant les clients !

Nos rôtissoires permettent de cuire des viandes et des légumes à la perfection à tous les coups. Avec leur interface conviviale, **même les employés non qualifiés pourront cuire** ce que vous voudrez, des délicieux poulets aux légumes croquants en passant par du porc bien juteux.

Choisissez **la rôtissoire originale la plus rapide du secteur** pour améliorer votre expérience culinaire. Grâce à son système de flux d'air à double boucle innovant, l'ensemble de la cavité est chauffé efficacement, **et la cuisson de vos produits est jusqu'à 30 % plus rapide** qu'avec les rôtissoires traditionnelles. La TDR utilise de l'air frais pour rôtir le poulet comme il se doit. Le résultat ? Un poulet irrésistiblement croustillant et délicieux qui garde son aspect alléchant pendant des heures !

Panneau de commande à écran tactile intuitif

Son écran couleur 7" et son interface conviviale comparable à celle d'un smartphone simplifient son utilisation.

Des technologies permettant d'économiser de l'énergie

Cook Correction est une technologie pratique qui détecte et interprète automatiquement les irrégularités pendant le cycle de cuisson telles que les demi-charges, les surcharges, et même les variations de température pour assurer une **qualité constante et une meilleure sécurité alimentaire**.

La fonction **Eco Cooking** des rôtissoires Fri-Jado **utilise la chaleur résiduelle** de la dernière phase de cuisson pour vous faire économiser jusqu'à 5 % sur votre facture d'énergie. Lors de cette dernière étape, il reste tellement de chaleur dans l'appareil que vous pouvez terminer la cuisson du produit sans chauffage.

Hotte sans évacuation

La hotte sans évacuation, proposée en option, permet de gagner en efficacité grâce à sa simplicité. Comme aucune ventilation coûteuse centrale n'est nécessaire, **vous faites des économies d'énergie et l'impact sur le climat de votre magasin est minime**. Son processus de filtration avancé élimine la graisse, les odeurs et la fumée pour que les performances restent optimales.

Plateforme de connectivité IoT intelligente

La **plateforme IoT basée sur le cloud ; SmartConnect** (en option) vous permet d'accéder à distance à la gestion des recettes, aux données de qualité et d'hygiène (HACCP), à la gestion des entretiens et à la maintenance prédictive pour améliorer l'efficacité opérationnelle.

Fonctionnalités intelligentes

Livre de recettes	Personnalisez le livre de recettes en modifiant simplement les recettes existantes ou en créant vos propres recettes. Servez-vous des pictogrammes de la bibliothèque d'icônes. Il est possible de verrouiller la modification du livre de recettes pour les utilisateurs finaux
Cook Correction	Détecte et corrige les anomalies pendant le cycle de cuisson. Le temps de cuisson est raccourci ou allongé si nécessaire
Eco Cooking	Lors de la dernière étape de cuisson, il reste tellement de chaleur dans l'appareil que la rôtissoire peut terminer la cuisson du produit sans chauffage. Cela se fait automatiquement
SmartConnect (en option)	Connexion Wi-Fi au tableau de bord dans le cloud pour une surveillance à distance en temps réel du parc de machines et la gestion des données de consommation, des données HACCP, des notifications d'erreur, des recettes, des mises à jour de logiciel, etc.
Extinction automatique	L'appareil est éteint automatiquement après 60 minutes d'inutilisation

Utilisation

Commandes par écran tactile intelligent	Écran couleur TFT 7" tactile et capacitif. Aussi intuitif et simple à utiliser qu'un smartphone. Vous pouvez facilement sélectionner les recettes pré-programmées
Affichage	Un écran d'accueil permet d'accéder facilement aux recettes, aux fonctions de nettoyage, etc. Servez-vous des pictogrammes de la bibliothèque pour visualiser les recettes. L'heure est au format 24 h ou a.m./p.m. Horloge temps réel. Affichage numérique de la température en °C ou en °F. Vous pouvez visualiser les valeurs réelles et les valeurs programmées. 13 langues pré-installées : passez rapidement d'une langue à l'autre. Un message s'affiche à l'écran et un signal sonore personnalisable est émis lorsqu'une intervention humaine est nécessaire
Programmation de recettes	Possibilité de programmer jusqu'à 250 recettes comprenant jusqu'à 9 étapes différentes. Les recettes peuvent être groupées et structurées selon des demandes spécifiques. Il est possible de transférer et de télécharger des recettes vers les fours connectés via USB ou Wi-Fi
Niveaux d'accès	Différents niveaux d'accès peuvent être accordés aux utilisateurs. Accès protégés par code PIN
Mise en marche programmée	Grâce à une minuterie personnalisable, les fours peuvent être automatiquement mis en marche et/ou en préchauffage
Portes à double vitrage	Isolation et efficacité énergétique (la chaleur reste à l'intérieur). Les surfaces extérieures peuvent être touchées sans risque par l'opérateur. Pas de joints à remplacer fréquemment
Charnière à droite possible (option)	En configuration standard, les commandes sont à droite et la charnière de la porte est à gauche. Mais sur demande, l'appareil peut être monté à l'usine avec les commandes à gauche et la charnière à droite
Qualité des aliments	Convection à haute vitesse pour une cuisson homogène et chaleur rayonnante pour un brunissement uniforme
Fonction de fermeture de porte	La porte peut être fermée sans verrouillage manuel
Préchauffage	Permet de préchauffer le four afin qu'il puisse cuire instantanément à la température atteinte Le préchauffage peut également être défini en tant qu'étape de recette

Sécurité

Arrêt de sécurité	Le programme s'interrompt automatiquement en cas d'ouverture de la porte lors de la cuisson ou du nettoyage
Reprise de recette	En cas de coupure de courant, l'appareil tente de redémarrer dans un délai de 10 minutes pour assurer la bonne finalisation du programme en cours. L'événement est notifié à l'utilisateur et inscrit dans le journal HACCP
Système anti-surchauffe	Limiteur de température pour la chaleur convective
Enregistrement des données HACCP	Les données HACCP sont conservées automatiquement pendant 100 jours et transférables via USB. Ces données incluent notamment les temps de production et les températures
Verrouillage de l'écran	Pour empêcher toute interruption du programme de cuisson lorsque la surface de l'écran est nettoyée
Haut niveau de protection	Indice de protection IP20
Design « passe-plats »	La conception à deux portes permet d'éviter la contamination croisée en séparant les produits crus des cuits. C'est également idéal pour cuisiner devant les clients, qui profitent d'une excellente visibilité sur les produits

Connectivité

SmartConnect (en option)	Une solution basée sur le cloud avec un tableau de bord permettant une gestion centralisée de l'ensemble des appareils connectés. Accédez à distance à la gestion des recettes, des données de qualité et d'hygiène (HACCP) et des entretiens
USB	Une interface USB intégrée pour le transfert de logiciels, de recettes et de rapports HACCP
Wi-Fi (en option)	Passez à un réseau WLAN pour profiter d'une connectivité sans fil avec SmartConnect

Modes et fonctions de cuisson

Convection	Températures de 50 °C à 250 °C.
Préchauffage	Permet de préchauffer la rôtissoire afin qu'elle puisse cuire instantanément à la température atteinte Le préchauffage peut également être défini en tant qu'étape de recette
Refroidissement	Une fonction accélérant le refroidissement de la cavité pouvant être utilisée avec la porte ouverte
Maintien au chaud	Un mode de cuisson permettant de maintenir la température jusqu'à ce que la recette soit annulée.

Installation et maintenance

Installation	Fri-Jado recommande une installation professionnelle par des techniciens certifiés
Maintenance	Une maintenance régulière conforme aux directives de Fri-Jado par des partenaires spécialement formés est recommandée
Garantie	Reportez-vous à nos Conditions générales, consultables en ligne sur frijado.com/terms-conditions
Widget de mise en marche	Pour une installation correcte et sans tracas avec personnalisation automatique en fonction de l'emplacement si l'appareil est connecté au cloud
Menu d'entretien	Notifications et journaux d'erreurs, diagnostics d'entretien et fonctionnalités d'autotest
Gestion des entretiens	Diagnosics et mises à jour de logiciel à distance avec SmartConnect (en option) Mettez à jour l'ensemble des appareils connectés en appuyant simplement sur un bouton

TDR 5 S

N° d'art. 9299570 / N° d'art. 9299572 avec Wi-Fi

Également proposée en version Space Saver - TDR 5 S sur une vitrine chauffée libre-service à 2 niveaux. Voir page 9



☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V	5
Positions pour paniers/supports	5
Poulets par fournée - sur fourches à viande	20 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	15 (1,2 kg)

📏 Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm]	835 x 760 x 910
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	880 x 940 x 1150
Poids net [kg]	130
Poids brut [kg]	160

🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	6,6
Tension	3N~ 400/230 V
Intensité [A]	10
Fréquence [Hz]	50/60
Prise	Type CEE 16 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dBA]	< 70
--	------

🛡️ Classification IP

Indice de protection	IP20
----------------------	------

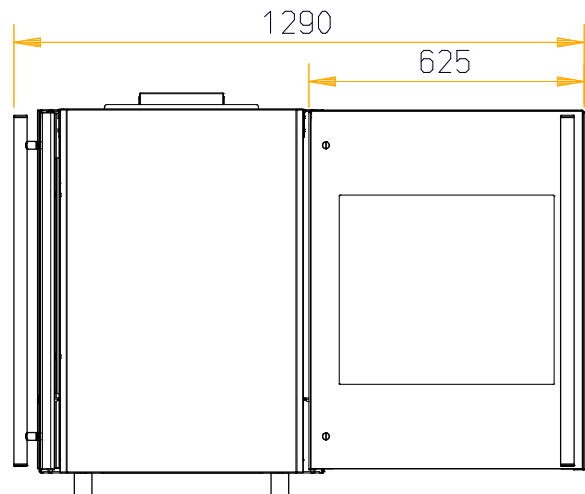
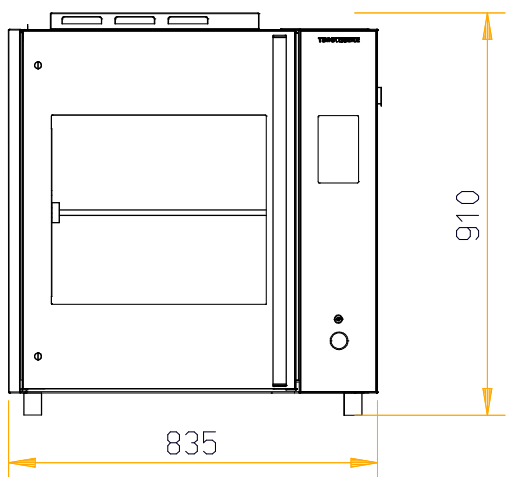
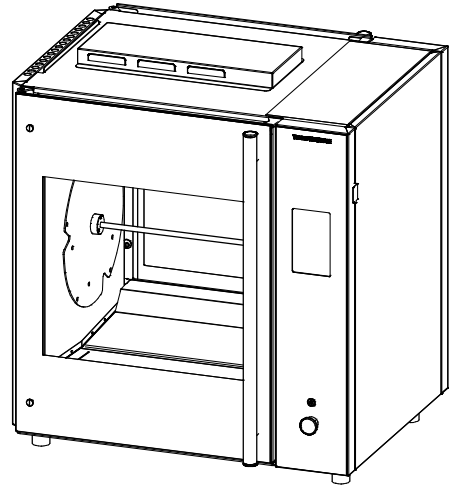
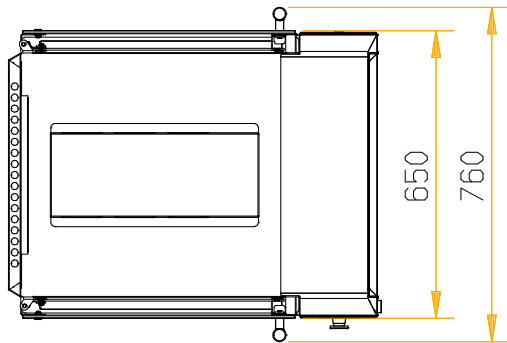
☁️ Données (option)

Module Wi-Fi	Intégré
--------------	---------

Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.

TDR 5 S

N° d'art. 9299570 / N° d'art. 9299582 avec Wi-Fi



Space Saver - TDR 5 S + vitrine chauffée

N° d'art. 9419001 + 9299570 + 9419801 arrière plein

N° d'art. 9419000 + 9299570 + 9419801 chargement arrière

Avec vitrine chauffée

- » TDR 5 S sur vitrine libre-service chauffée à 2 niveaux
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m²
- » Arrière plein (configuration standard)
- » Une version à chargement arrière est proposée - Space Saver Premium
- » Double vitrage des deux côtés ; isolation optimale
- » Technologie Hot Blanket : Recirculation et conduction de l'air chaud combinées pour une meilleure efficacité énergétique
- » Économies d'énergie jusqu'à 50 % - L'air chaud guidé ne s'échappe pas et empêche l'air ambiant plus froid de rentrer
- » Réglage individuel de la température d'étagère avec Multi Temp
- » Voir les informations sur la rôtissoire page 7



Dimensions et poids de la vitrine chauffée

Dimensions LxPxH [mm]	900 x 804 x 1080
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	980 x 920 x 1310
Poids net [kg]	133
Poids brut [kg]	165

Exigences concernant l'alimentation électrique pour la vitrine chauffée

Puissance [kW]	2,2 (8,8 avec TDR)
Tension	3N~ 400/230 V
Fréquence [Hz]	50/60
Prise	Type CEE 16 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

Émission sonore de la vitrine chauffée

Niveau sonore [dBA]	< 55
---------------------	------

Classification IP de la vitrine chauffée

Indice de protection	IP20
----------------------	------

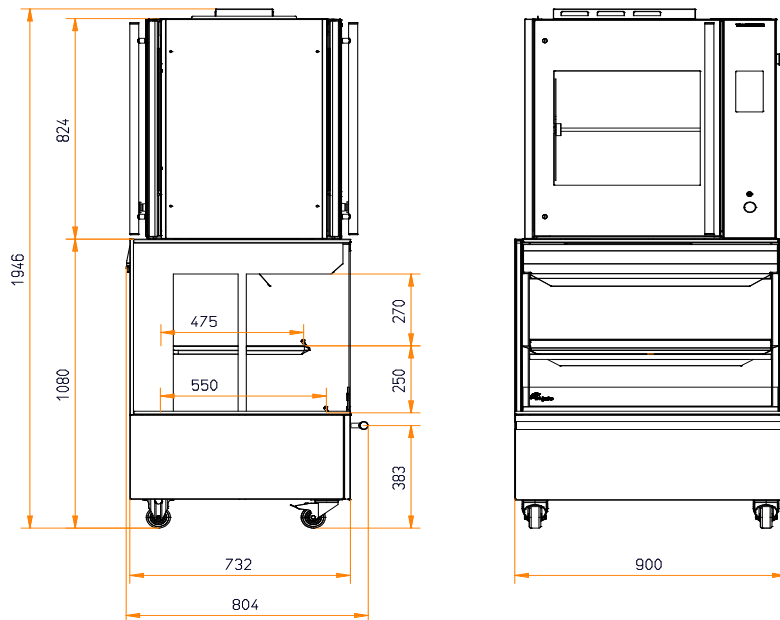
*Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.
Assemblage sur site nécessaire (chariot élévateur)*

Space Saver - TDR 5 S + vitrine chauffée

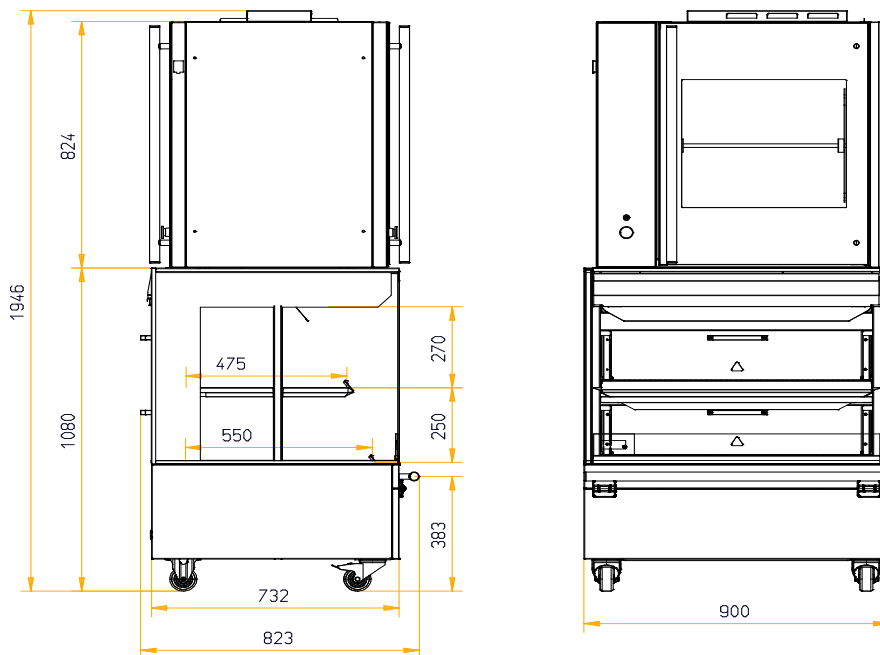
N° d'art. 9419001 + 9299570 + 9419801 arrière plein

N° d'art. 9419000 + 9299570 + 9419801 chargement arrière

Arrière plein (configuration standard)



Une version à chargement arrière est également proposée (Premium)



TDR 8 S

N° d'art. 9299580 / N° d'art. 9299582 avec Wi-Fi



☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V	8
Positions pour paniers/supports	7
Poulets par fournée - sur fourches à viande	40 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	28 (1,2 kg)

📏 Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm]	995 x 890 x 1065
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	1100 x 996 x 1255
Poids net [kg]	185
Poids brut [kg]	216

🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	10,5
Tension	3N~ 400/230 V
Intensité [A]	15,5
Fréquence [Hz]	50/60
Prise	Type CEE 16 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dBA]	< 70
--	------

🛡️ Classification IP

Indice de protection	IP20
----------------------	------

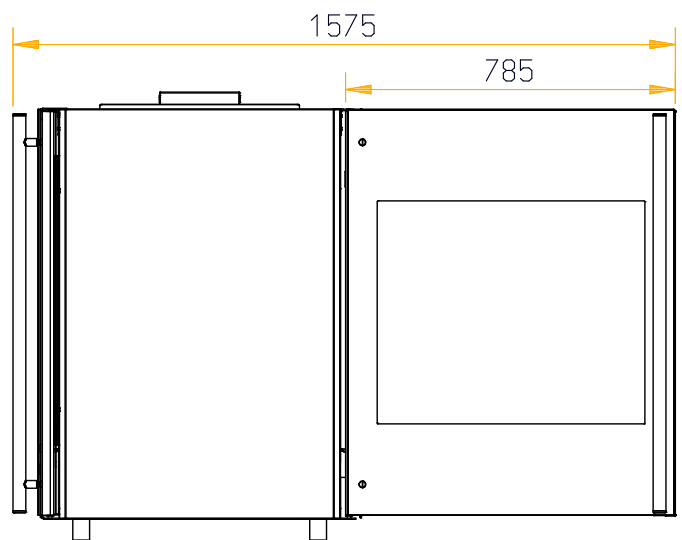
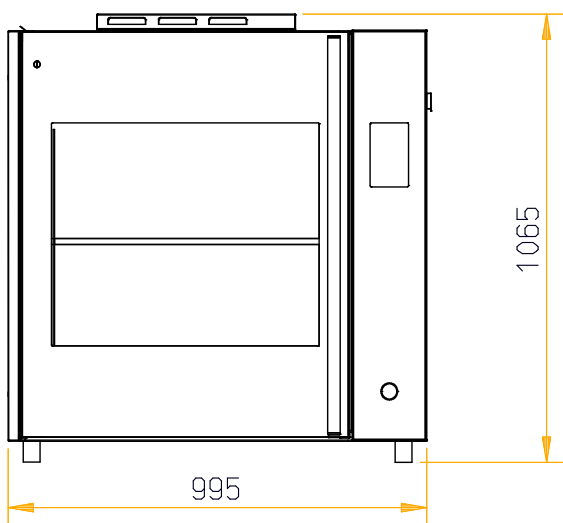
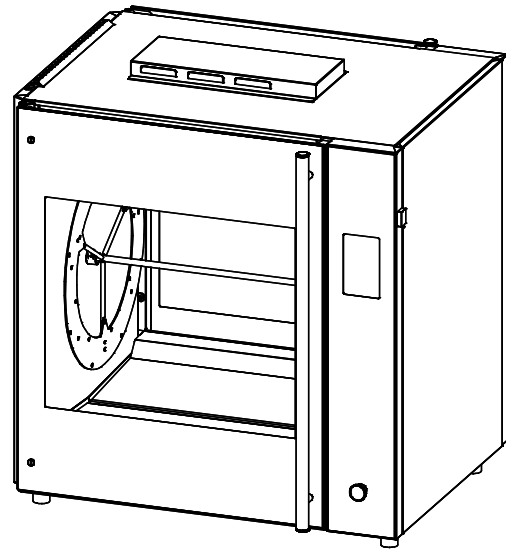
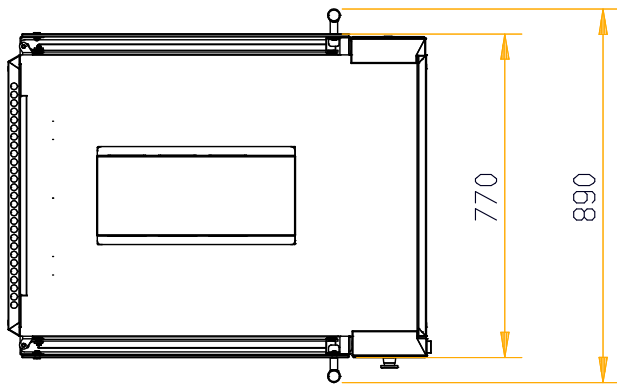
☁️ Données (option)

Module Wi-Fi	Intégré
--------------	---------

Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.

TDR 8 S

N° d'art. 9299580 / N° d'art. 9299582 avec Wi-Fi



TDR 8 + 8 S

N° d'art. 9299590 / N° d'art. 9299592 avec Wi-Fi



☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V	16
Positions pour paniers/supports	14
Poulets par fournée - sur fourches à viande	80 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	56 (1,2 kg)

📏 Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm - avec roulettes pivotantes]	1040 x 890 x 2100
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	1105 x 1046 x 2184
Poids net [kg]	435
Poids brut [kg]	375

🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	21
Tension	3N~ 400/230 V
Intensité [A]	31
Fréquence [Hz]	50/60
Prise	Type CEE 32 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dBA]	< 70
--	------

🛡️ Classification IP

Indice de protection	IP20
----------------------	------

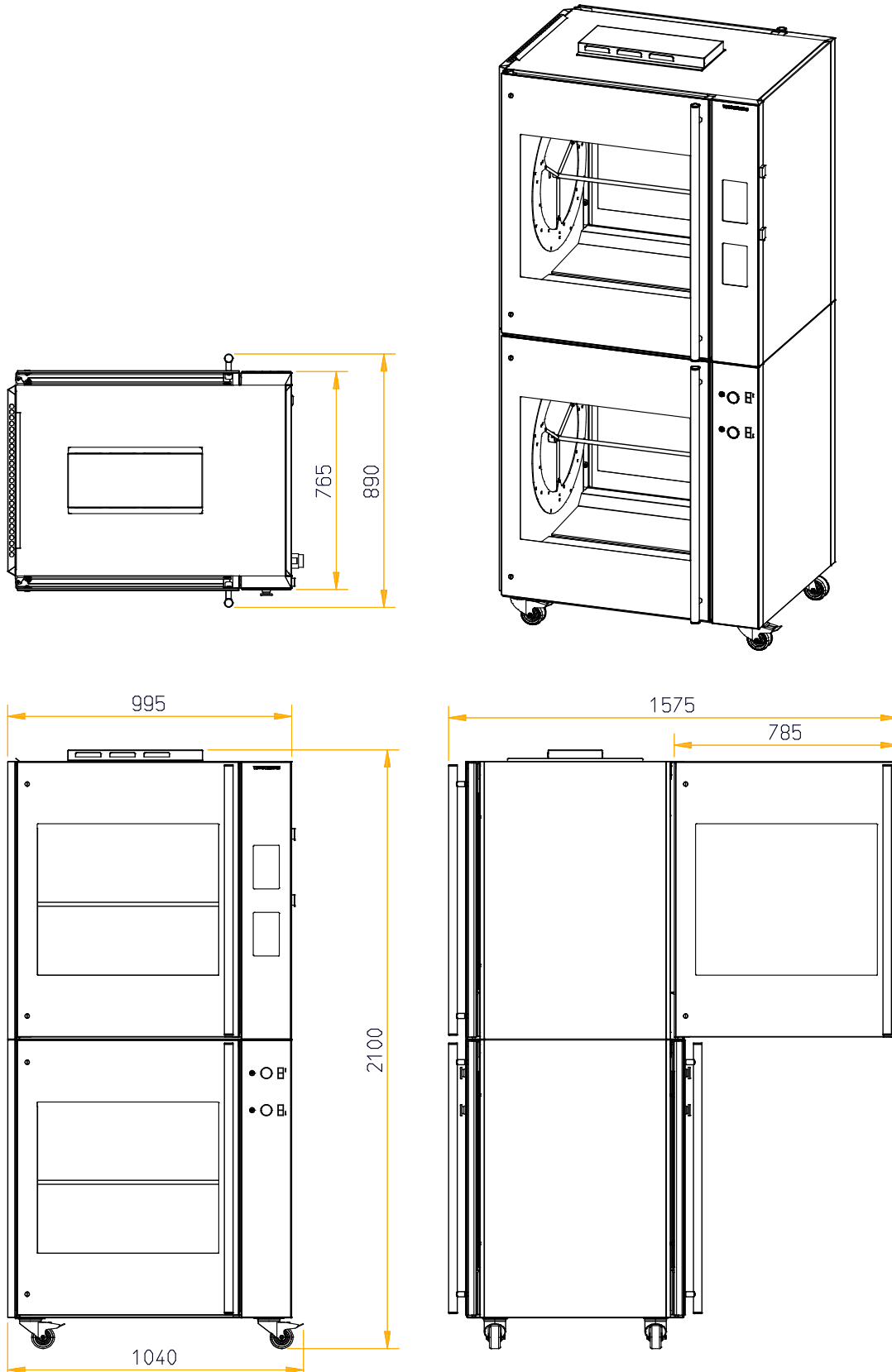
☁️ Données (option)

Module Wi-Fi	Intégré
--------------	---------

Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.

TDR 8 + 8 S

N° d'art. 9299590 / N° d'art. 9299592 avec Wi-Fi



Hotte sans évacuation pour TDR S



TDR 5 S

N° d'art. 9298703

Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm]	835 x 855 x 375
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	950 x 1035 x 680
Poids net [kg]	72
Poids brut [kg]	85

Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	0,4
Tension	1N~ 230 V
Intensité [A]	1,5/1,7
Fréquence [Hz]	50-60
Prise	Schuko 16 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

Émission sonore

Niveau sonore [dBA]	< 70
---------------------	------

TDR 8 S / TDR 8 + 8 S

N° d'art. 9298701

Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm]	995 x 970 x 375
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	1108 x 1141 x 680
Poids net [kg]	77
Poids brut [kg]	97

Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	0,4
Tension	1N~ 230 V
Intensité [A]	1,5/1,7
Fréquence [Hz]	50-60
Prise	Schuko 16 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

Émission sonore

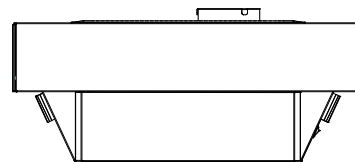
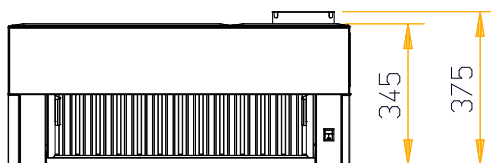
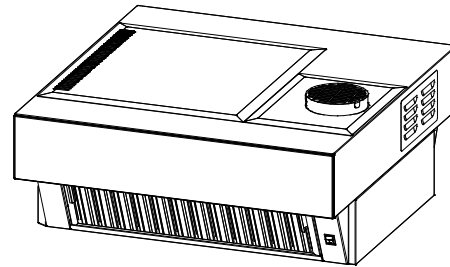
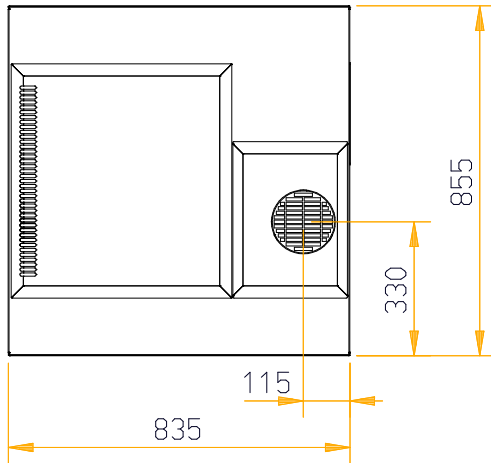
Niveau sonore [dBA]	< 70
---------------------	------

Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.

Hotte sans évacuation pour TDR S

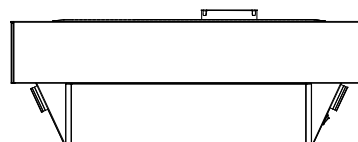
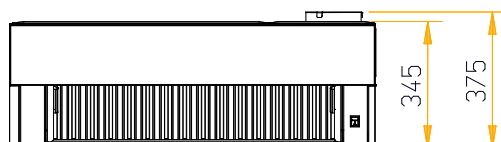
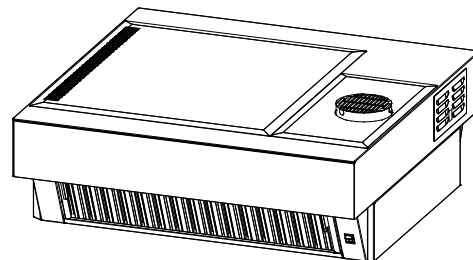
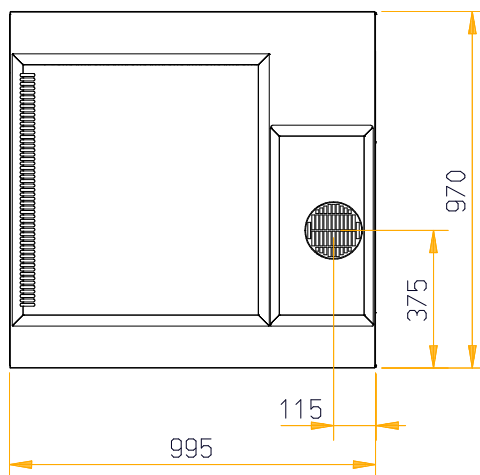
TDR 5 S

N° d'art. 9298703



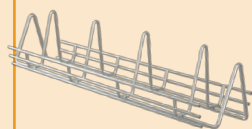
TDR 8 S / TDR 8 + 8 S

N° d'art. 9298701



Rôtissoires intelligentes

Les n° d'art. sont listés sur la page 18



Support pour poulets

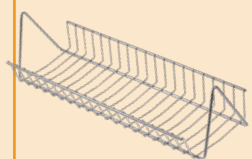
Conçu pour un chargement facile et un déchargement sûr

(pour les volailles entières jusqu'à 1,2 kg sur le support pour poulets TDR)



Broche en V

Généralement utilisée pour les volailles entières de grande taille. Le poulet tournera horizontalement, la broche en V fournira les meilleurs résultats d'auto-arrosage, en conservant les jus naturels



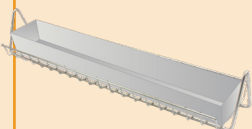
Panier polyvalent

Pour un chargement facile de la volaille, des morceaux de volaille, d'autres plats de viande (comme les côtes, le pain de viande et autres) et du poisson



Chariot pour broches en V

Conçu pour faciliter le transfert de la volaille pendant le processus de cuisson



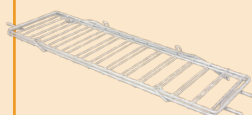
Insert pour panier polyvalent

Pour les plats à cuire dans leur jus naturel, ou à partir de produits cuits dans le même lot. Généralement pour rôtir des légumes et des fruits ou des quartiers de pommes de terre cuits dans de la graisse de volaille. En outre, les inserts peuvent servir à la cuisson de divers produits



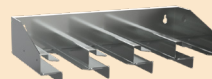
Assistant de mise sur broche en V

Conçu pour faciliter la mise sur broche de la volaille et la rendre plus sûre



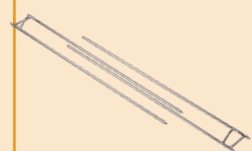
Support pour poulets en papillon

Conçu pour rôtir uniformément des demi-poulets ou des poulets en papillon. Également utile pour les produits plats tels que les côtes, le picanha et les poissons entiers



Support mural pour broches en V TDR

Conçu pour garder vos broches en V à portée de main et en un seul endroit



Fourche à viande

Pour maximiser la capacité de votre rôtissoire, en créant une vue attrayante sur le produit en cours de rôtissage. Le plus souvent utilisée pour la volaille et les parties de volaille



Support sur roulettes

Un support assorti aux TDR S Non proposé pour les unités empilables

SmartConnect



Votre équipement connecté

Dans le secteur dynamique de la vente au détail et de la restauration à emporter, il est essentiel d'adopter des solutions de connectivité ultramodernes telles que SmartConnect de Fri-Jado pour garder une longueur d'avance. En vous permettant d'optimiser vos opérations, de réduire vos coûts d'entretien, de simplifier la gestion des recettes, d'éviter les interruptions, de mettre à jour automatiquement leur logiciel et de profiter d'une maintenance prédictive, les rôtissoires connectées vous garantissent une efficacité et une fiabilité inégalées.

- Optimisation des opérations et gain d'efficacité
- Réduction des coûts d'entretien
- Simplification de la gestion des recettes
- Minimisation du risque d'interruption et amélioration de la fiabilité
- Mises à jour de logiciel automatiques et évolutivité assurée

Contactez votre représentant Fri-Jado pour avoir plus d'informations et connaître les prix.

Numéros d'article

Accessoires pour rôtissoires intelligentes

	TDR 5 S	TDR 8 S + TDR 8 + 8 S
Description	Numéro	Numéro
Support pour poulets (3 poulets)	9172112	s/o
Support pour poulets (4 poulets)	s/o	9172136
Panier polyvalent	9010387	9172134
Insert pour panier polyvalent	9170497	9170496
Support pour poulets en papillon	9312089	9312090
Fourche à viande	9010549	9172153
Broche en V	9112472	9112480
Chariot pour broches en V	s/o	9170064
Assistant de mise sur broche	9298040	9298040
Support mural pour broches en V	9298041	9298041
Support assorti sur roulettes*	9298001	9298020

* Non compatible avec les unités empilables

Rôtissoires intelligentes

	TDR 5 S	TDR 8 S	TDR 8 + 8 S
			
Capacité en fourches à viande/ broches en V*	20	40	80
Capacité en paniers*	15	28	56
Dimensions L x P x H [mm]	835 x 760 x 910	995 x 890 x 1065	1040 x 890 x 2100
Poids net [kg]	130	185	375
Puissance [kW]	6,6	10,5	21
Tension	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Prise	Type CEE 16 A	Type CEE 16 A	Type CEE 32 A

* Avec des poulets de 1,2 kg



Les caractéristiques et données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Les dessins figurant dans cette brochure sont basiques. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez vous reporter au manuel d'installation sur www.frijado.com

Bien que tous les soins aient été mis en œuvre lors de l'élaboration de cette brochure, et que toutes les mesures aient été prises afin de présenter des informations à jour et exactes, nous ne pouvons garantir l'absence d'inexactitudes. Fri-Jado décline toute responsabilité pour tous les éventuels dommages, pertes ou désagréments découlant directement ou indirectement d'une inexactitude ou d'une erreur dans cette brochure.