

# Rôtissoires manuelles Fri-Jado

Pour des produits croustillants,  
délicieux et appétissants



# Table des matières

Caractéristiques et avantages	4
<b>Rôtissoires manuelles</b>	
TDR 5 M	5
Space Saver - TDR 5 M et vitrine chauffée combinées	7
TDR 8 M	9
TDR 8 + 8 M	11
<b>Rôtissoire manuelle de table</b>	
TG-4	13
Space Saver - TG 4 et vitrine chauffée combinées	15
<b>Accessoires / Vue d'ensemble des modèles</b>	
Hotte sans évacuation pour TDR	17
Accessoires pour les rôtissoires manuelles	19
Vue d'ensemble des modèles	21



# Réglez la durée, la température et démarrez la **rôtissoire**

## 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 M

Découvrez la rôtissoire Turbo Deli manuelle, 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. 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 !

### Transfert thermique efficace

La TDR fait tourner l'air dans toute la cavité, ce qui entraîne un transfert thermique amélioré sur les produits. Elle consomme moins d'électricité pendant le processus de préparation.

Ajoutez à cela un temps de cuisson amélioré et vous obtenez

une rôtissoire incroyablement économe en énergie avec un rendement élevé.

### 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. La TG-4 ne peut pas être équipée de la hotte sans évacuation.



## Utilisation

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

## Sécurité

Arrêt de sécurité	Le ventilateur et le rotor s'arrêtent automatiquement en cas d'ouverture de la porte lors de la cuisson
Système anti-surchauffe	Limiteur de température pour la chaleur convective
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

## 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

## 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 <a href="https://frijado.com/terms-conditions">frijado.com/terms-conditions</a>

## TDR 5 M

N° d'art. 9299006

Également proposée en version Space Saver - TDR 5 M sur une vitrine chauffée libre-service à 2 niveaux.  
Voir page 7



### ☰ 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 1146
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
--	------

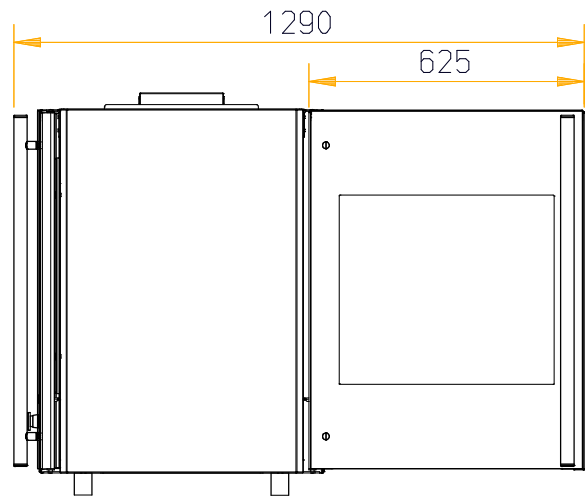
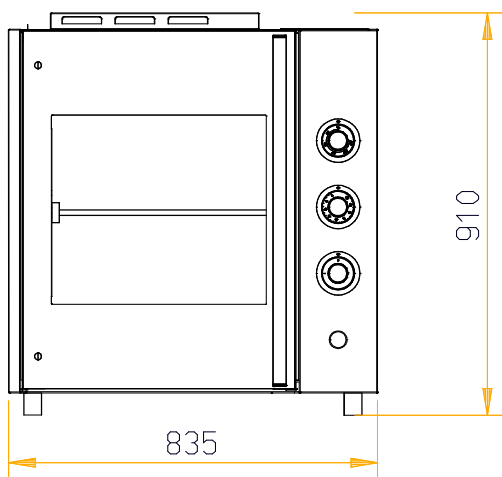
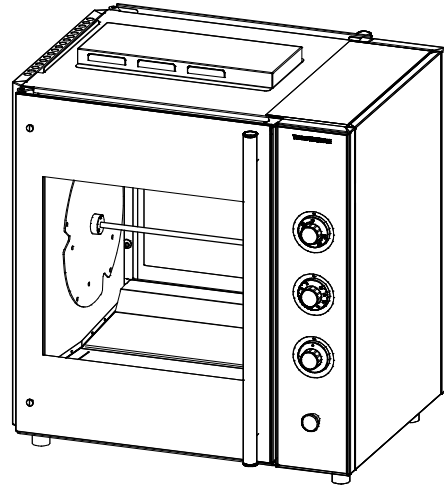
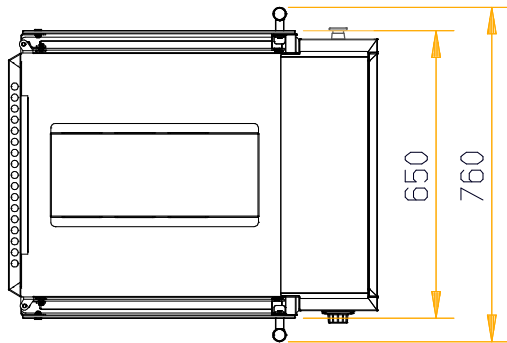
### 🛡️ Classification IP

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

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

# TDR 5 M

N° d'art. 9299006



## Space Saver - TDR 5 M + vitrine chauffée

N° d'art. 9419001 + 9299006 + 9419801 arrière plein

N° d'art. 9419000 + 9299006 + 9419801 chargement arrière



### Avec vitrine chauffée

- » TDR 5 M sur vitrine libre-service chauffée à 2 niveaux
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m<sup>2</sup>
- » 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 5

### 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 de la vitrine alimentaire [dBA]	< 55
---	------

### Classification IP de la vitrine chauffée

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

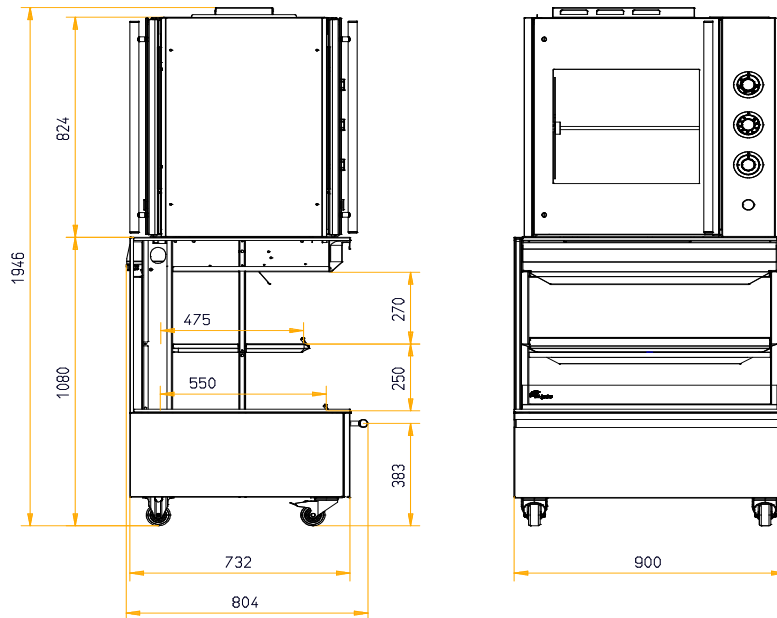
*Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.  
Assemblage sur site nécessaire (chariot élévateur)*

## Space Saver TDR 5 M + vitrine chauffée

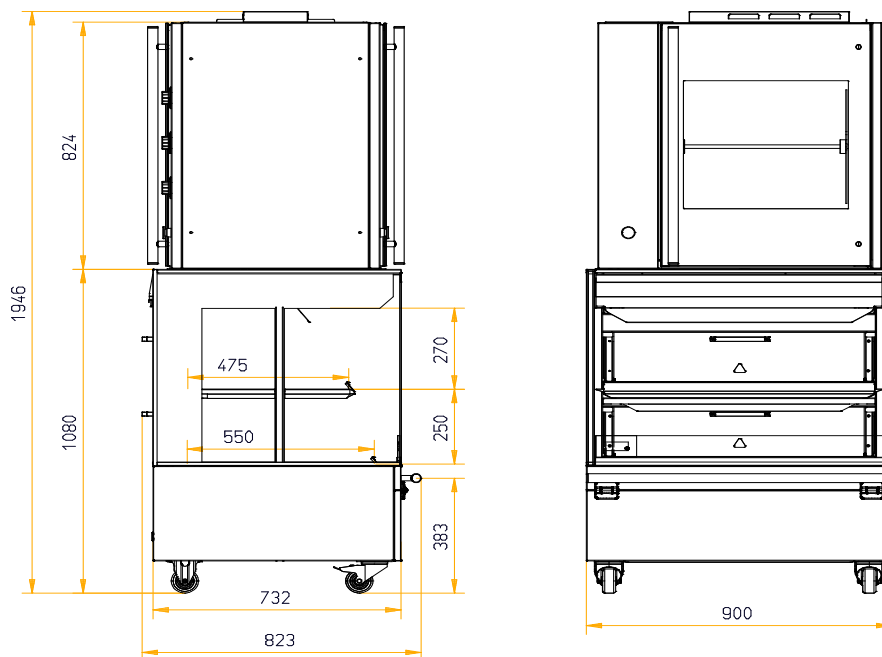
N° d'art. 9419001 + 9299006 + 9419801 arrière plein

N° d'art. 9419000 + 9299006 + 9419801 chargement arrière

### Arrière plein (configuration standard)



### Une version à chargement arrière est également proposée (Premium)



## TDR 8 M

N° d'art. 9299200



### ☰ 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
--	------

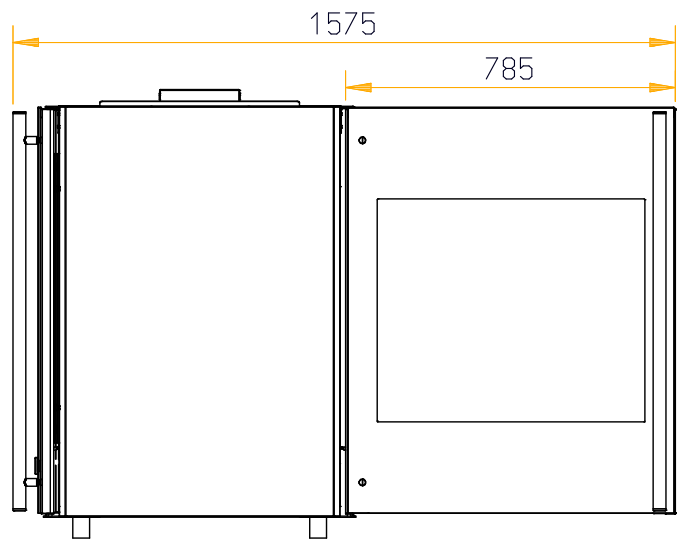
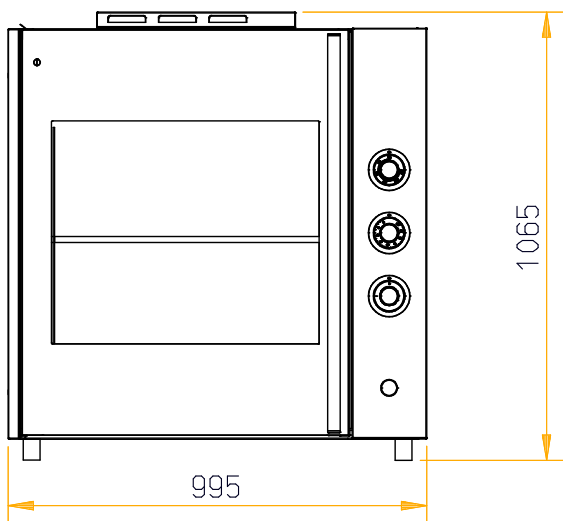
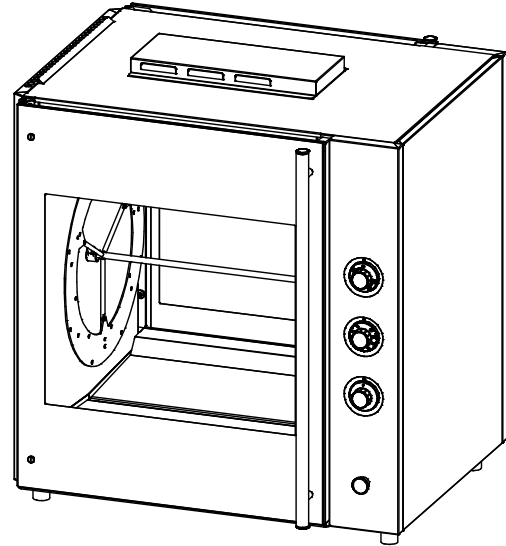
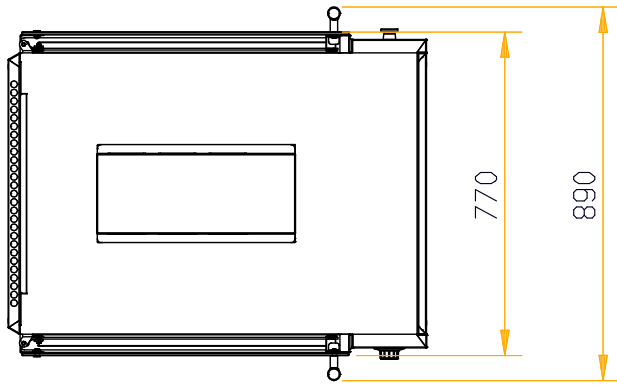
### 🛡️ Classification IP

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

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

# TDR 8 M

N° d'art. 9299200



## TDR 8 + 8 M

N° d'art. 9299300



### ☰ 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 1045 x 2184
Poids net [kg]	375
Poids brut [kg]	435

### 🔌 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
--	------

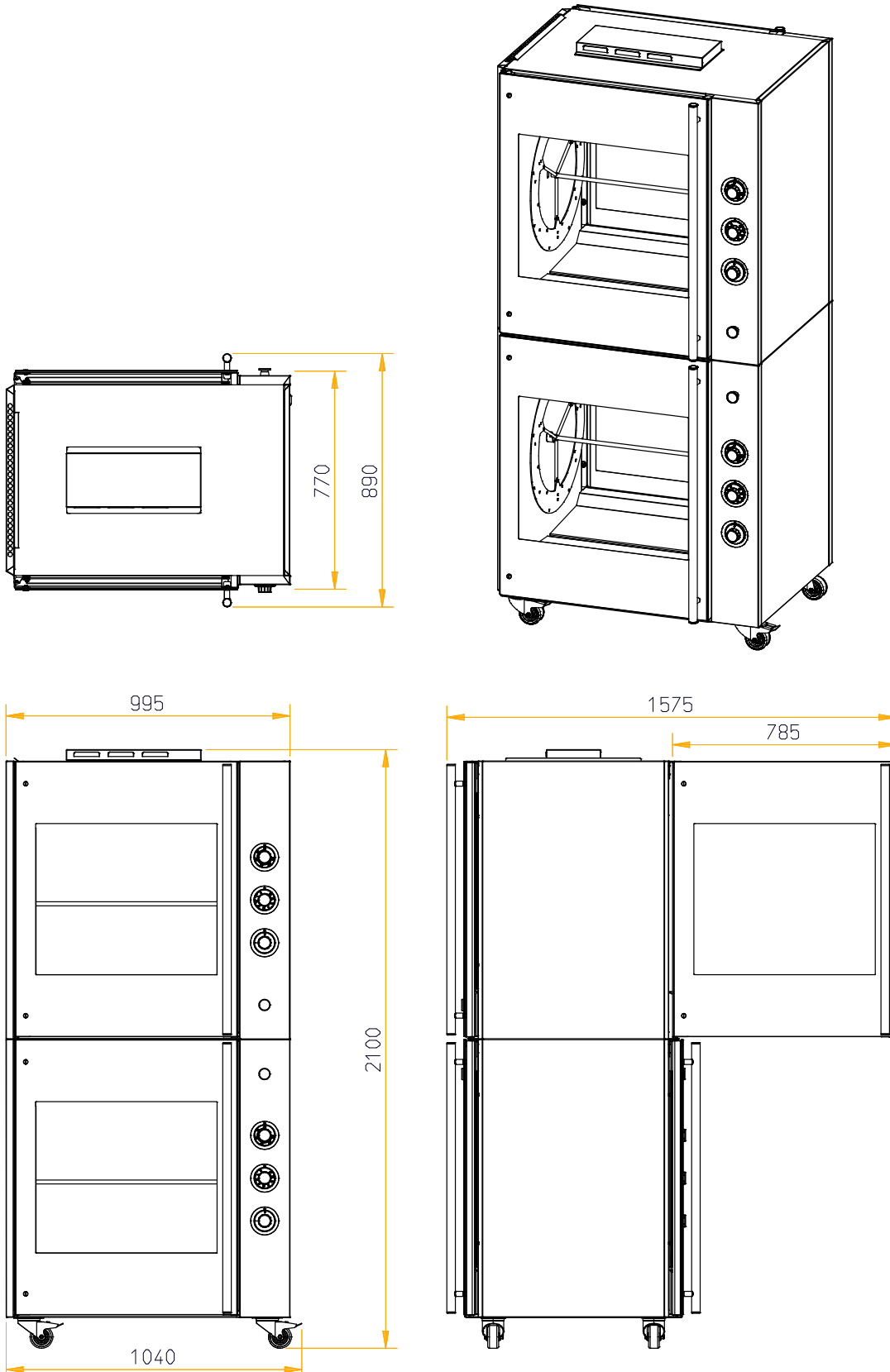
### 🛡️ Classification IP

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

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

# TDR 8 + 8 M

N° d'art. 9299300



## TG-4 - Rôtissoire de table

N° d'art. 9049100



### ☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V/ paniers	4
Poulets par fournée - sur fourches à viande	16 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	12 (1,2 kg)

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions LxPxH [mm]	830 x 600 x 750
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	935 x 690 x 954
Poids net [kg]	75
Poids brut [kg]	99

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Puissance [kW]	5,2
Tension	3N~ 400/230 V
Intensité [A]	9
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
--	------

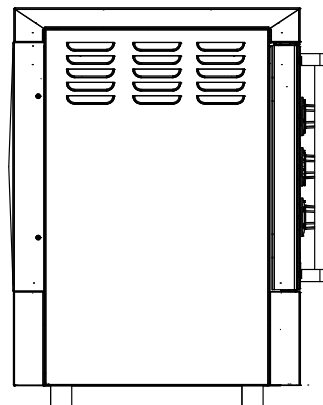
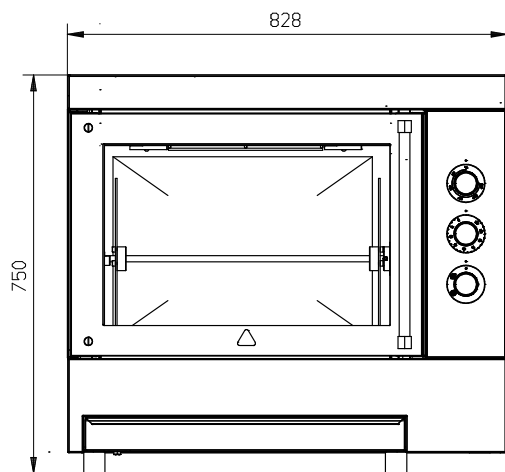
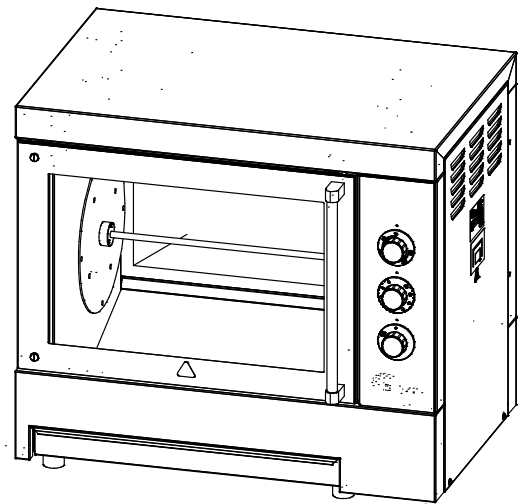
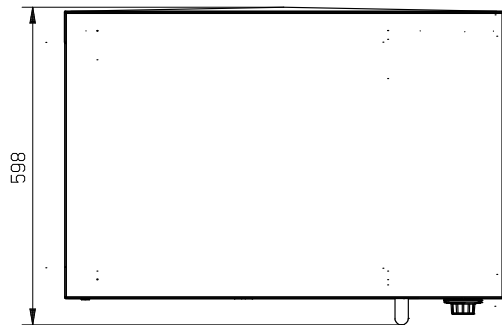
### 🛡️ Classification IP

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

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

## TG-4 - Rôtissoire de table

N° d'art. 9049100



## Space Saver - TG-4 + vitrine chauffée

N° d'art. 9419001 + 9049100 + 9419801 arrière plein



### Avec vitrine chauffée

- » TG-4 sur vitrine libre-service chauffée à 2 niveaux
- » Solution compacte - rôtissage et conservation dans 1 m<sup>2</sup>
- » Arrière plein
- » 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 13

### 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 (7,4 avec la TG-4)
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 de la vitrine alimentaire [dBA]	< 55
---	------

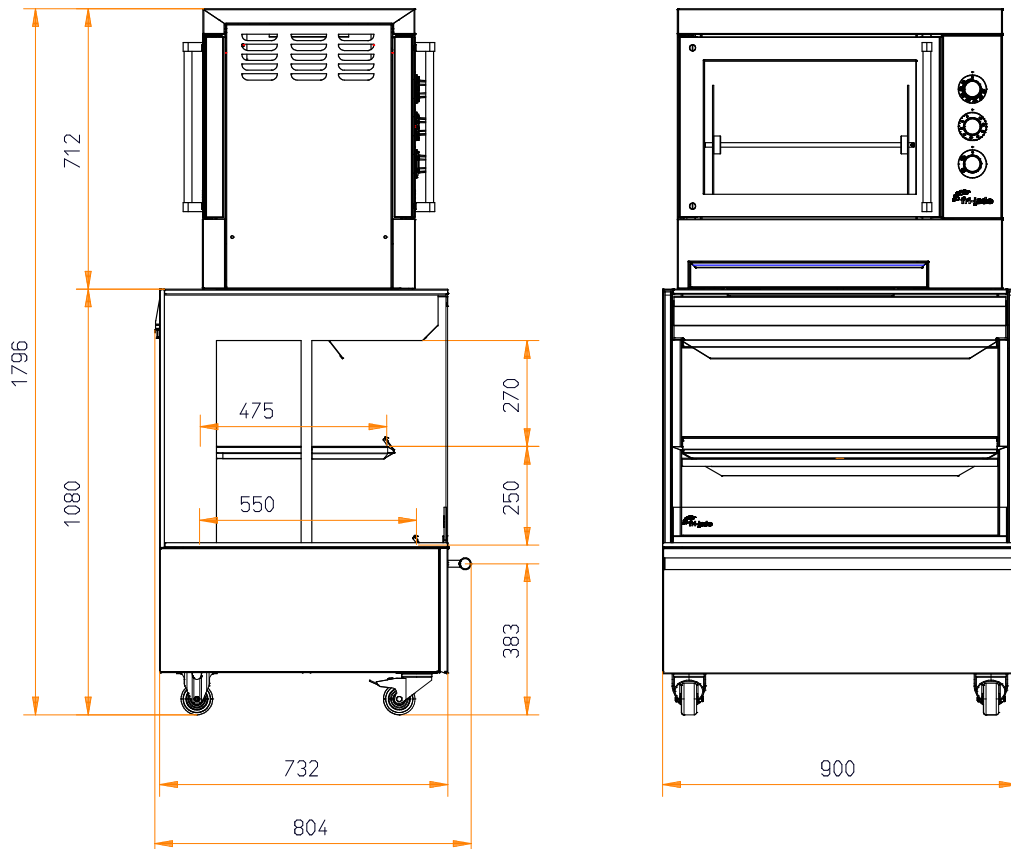
### Classification IP de la vitrine chauffée

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

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

## Space Saver - TG-4 + vitrine chauffée

N° d'art. 9419001 + 9049100 + 9419801 arrière plein



### Hotte sans évacuation pour TDR M



#### TDR 5 M

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 M / TDR 8 + 8 M

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

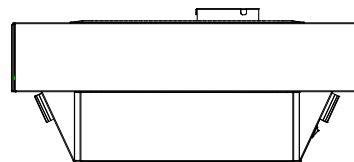
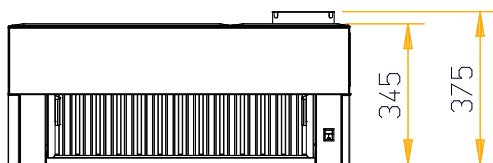
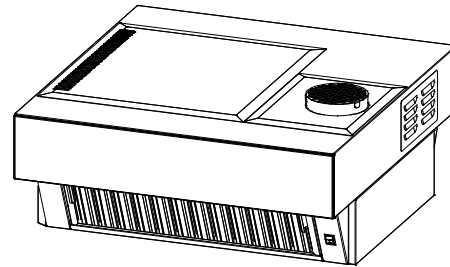
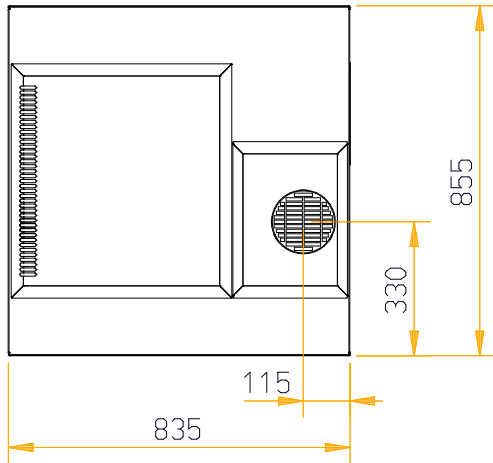
Niveau sonore [dBA]	< 70
---------------------	------

*Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans le manuel d'installation.  
La TG-4 ne peut pas être équipée de la hotte sans évacuation.*

## Hotte sans évacuation pour TDR M

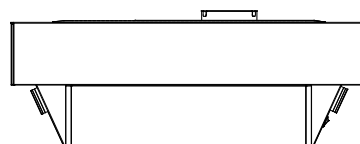
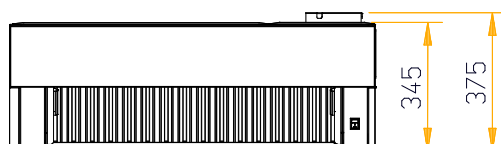
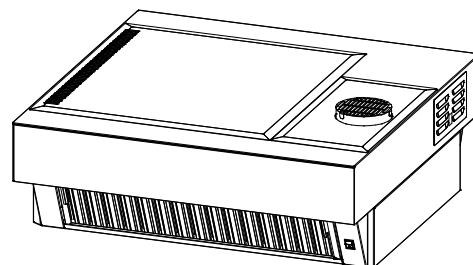
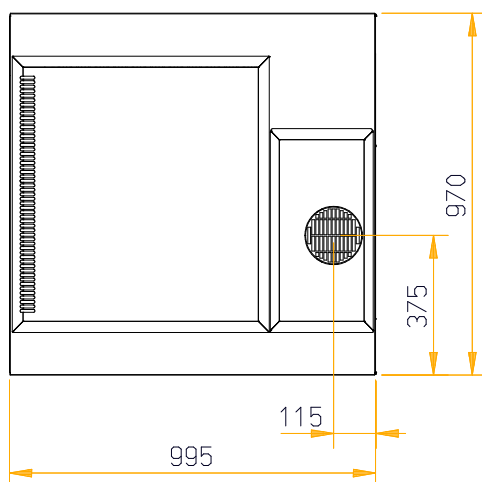
### TDR 5 M

N° d'art 9298703



### TDR 8 M / TDR 8 + 8 M

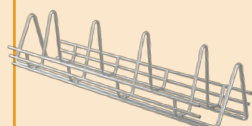
N° d'art. 9298701



## Rôtissoires manuelles

Les n° d'art. sont listés sur la page 20

Remarque : certains accessoires ne peuvent pas être intégrés à la TG-4, voir page 20



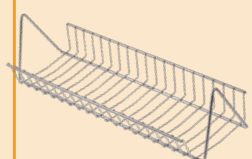
**Support pour poulets**  
Conçu pour un chargement facile et un déchargement sûr

(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

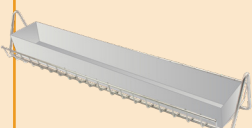


**Panier polyvalent**  
Pour un chargement facile de la volaille, des morceaux de volaille, d'autres plats de viande (comme les côtes, le pain de viande et autres) et du poisson



### Chariot pour broches en V

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

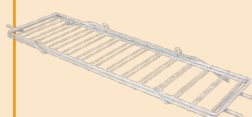


**Insert pour panier polyvalent**  
Pour les plats à cuire dans leur jus naturel, ou à partir de produits cuits dans le même lot. Généralement pour rôtir des légumes et des fruits ou des quartiers de pommes de terre cuits dans de la graisse de volaille. En outre, les inserts peuvent servir à la cuisson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

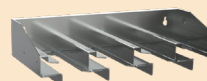


### Assistant de mise sur broche en V

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

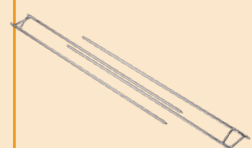


**Support pour poulets en papillon**  
Conçu pour rôtir uniformément des demi-poulets ou des poulets en papillon. Également utile pour les produits plats tels que les côtes, le picanha et les poissons entiers



### 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 M  
Non compatible avec les unités empilables ni avec les TG-4

## Rôtissoires manuelles

	TDR 5 M	TDR 8 M + TDR 8 + 8 M
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 ni avec les TG-4


## Rôtissoire manuelle de table

	TG-4
Description	Numéro
Panier polyvalent	9010387
Fourche à viande	9010549
Broche en V	9112472

## Rôtissoires manuelles

	TDR 5 M	TDR 8 M	TDR 8 + 8 M
			
Capacité en fourches à viande/ broches en V*	20	40	80
Capacité en paniers*	15	28	56
Dimensions LxPxH [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

## Rôtissoire manuelle de table

	TG-4
	
Capacité en fourches à viande/ broches en V*	16
Capacité en paniers*	12
Dimensions LxPxH [mm]	830 x 600 x 750
Poids net [kg]	75
Puissance [kW]	5,2
Tension	3N~ 400/230 V
Prise	Type CEE 16 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](http://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.