

Fri-Jado Smart Auto-Clean Rotisserien

Für eine makellose Rotisserie,
jeden Tag



Inhalt

Merkmale und Vorteile	4
Smart Auto-Clean Rotisseries	
TDR 5 S Auto-Clean	7
Space Saver - Kombination TDR 5 S Auto-Clean und beheizte Vitrine	9
TDR 8 S Auto-Clean	11
Show&GO - TDR 8 S Auto-Clean and GO Kombiofen Kombination	13
TDR 8 + 8 S Auto-Clean	16
Smart Auto-Clean Rotisseries Large	
LDR 8 S Auto-Clean	18
LDR 8 + 8 S Auto-Clean	20
Zubehör und Verbrauchsmaterialien / Modellübersicht	
TDR Auto-Clean Umlufthaube	22
LDR Auto-Clean Umlufthaube	24
Smart Auto-Clean Rotisserie Zubehör	26
Smart Auto-Clean Rotisserie Cleaning & Care	28
Modellübersicht	30



Schluss mit der lästigen Reinigung, **freuen** Sie sich auf köstliche Mahlzeiten

Immer eine makellos saubere Rotisserie

Suchen Sie eine Auto-Clean Rotisserie, die nicht nur jederzeit perfekte Garergebnisse liefert, sondern auch Technologien mit **einem niedrigen Energieverbrauch bietet**? Sie brauchen nicht weiter zu suchen!

Unsere Rotisseries lassen sich nicht nur einfach reinigen, sondern liefern auch jedes Mal perfekt gegartes Fleisch und Gemüse. Dank der einfach zu bedienenden Benutzeroberfläche kann auch **ungeschultes Personal alle Arten von Produkten garen**, von knusprigem Hähnchen über saftiges Schweinefleisch bis hin zu knackigem Gemüse und noch mehr.

Fortschrittliches Auto-Clean-System

Nutzen Sie Ihre Arbeitszeit jeden Tag für sinnvolle Aufgaben, denn das Saubermachen des Garraums der Rotisserie von Hand gehört ab jetzt der Vergangenheit an. Unsere **innovative Auto-Clean-Technologie** gestaltet das Verfahren völlig problemlos. Mit nur 3 Klicks zur Aktivierung reinigt die Rotisserie sich selbst und alle Zubehörteile in kürzester Zeit. Der automatische Reinigungsvorgang kann auch nach Ladenschluss durchgeführt werden: Das bedeutet **größere Mengen und mehr Umsätze im Laufe des Tages!**

Ein geringer Wasserverbrauch pro Zyklus und ein **hygienischer Fettsammler**, der das Fett trennt und auffängt, um verstopfte Abflüsse zu vermeiden, unterstützen die Effizienz und senken die Gesamtbetriebskosten über die gesamte Lebensdauer der Rotisserie.

Energiesparende Technologien

Cook Correction; eine intelligente Technologie, die automatisch Unterschiede innerhalb eines Garzyklus erkennt und interpretiert, z. B. halbe Beladungen, Überbeladungen oder sogar Schwankungen der Produkttemperatur, um eine **gleichbleibende Qualität und optimale Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten**.

Die **Eco-Cooking**-Funktion der Fri-Jado-Rotisseries **nutzt die Restwärme** in der letzten Garphase und reduziert Ihre Energierechnung so um bis zu 5 %. In dieser letzten Phase verbleibt so viel Wärme im Gerät, dass Sie das Produkt fertig garen können, während die Wärmezufuhr ausgeschaltet ist.

Umlufthaube

Die optionale Umlufthaube bietet effiziente Einfachheit. Eine kostspielige zentrale Lüftung ist nicht erforderlich; **Sie sparen Energie und halten das Ladenklima konstant**. Der fortschrittliche Filtrationsprozess beseitigt Fett, Geruch und Rauch und gewährleistet eine effektive Leistung.

Intelligente IoT-Konnektivitätsplattform

Die (optionale) **cloudbasierte IoT-Plattform; SmartConnect** ermöglicht Ihnen den Fernzugriff auf Rezeptverwaltung, Qualitäts- und Hygienedaten (HACCP), Servicemanagement und vorausschauende Wartung. Dadurch wird die betriebliche Effizienz verbessert.



Intelligenz

Rezeptbuch	Passen Sie das Rezeptbuch an, indem Sie einfach vorhandene Rezepte bearbeiten oder eigene Rezepte hinzufügen. Verwenden Sie die Piktogramme aus der Symbolbibliothek. Das Rezeptbuch kann für die Bearbeitung durch den Endbenutzer gesperrt werden
Cook Correction	Erkennt und korrigiert Abweichungen während des Garprozesses - führt zu einer kürzeren oder bei Bedarf längeren Garzeit
Reinigungszyklus	Vollautomatisches Reinigungssystem. Zweistufige tägliche Reinigung, Zwischenreinigung und Entkalkung. Die Fri-Jado-Reinigungsprodukte beseitigen alle möglichen Proteine und Kohlenstoffablagerungen und hinterlassen keine chemischen Rückstände. Sie sind betriebssicher; kein direkter Kontakt mit Chemikalien
Eco-Cooking	In der letzten Garphase verbleibt so viel Wärme im Gerät, dass die Rotisserie das Produkt fertig garen kann, während die Wärmezufuhr ausgeschaltet ist. Dies geschieht automatisch
SmartConnect (optional)	WLAN-Verbindung zum cloudbasierten Dashboard zur Fernüberwachung und -kontrolle aller Verbrauchsdaten der Anlage in Echtzeit und zur Verwaltung von Verbrauchsdaten, HACCP-Daten, Fehlermeldungen, Rezepten, Software-Updates usw.
Automatische Abschaltung	Automatische Abschaltung nach 60-minütiger Inaktivität

Betrieb

Smart-Touchscreen-Bedienelemente	7-Zoll-TFT-Farbdisplay und kapazitiver Touchscreen. Einfache und intuitive Bedienung wie bei einem Smartphone. Einfacher, vorprogrammierter Rezepturbetrieb
Display	Startbildschirm für einfachen Zugriff auf Rezepte, Reinigung usw. Verwenden Sie Piktogramme aus der Bibliothek, um Rezepte zu visualisieren. Format 24 Stunden oder AM/PM. Echtzeituhr. Digitale Temperaturanzeige in °C oder °F, mit Anzeige der Soll- und Istwerte. 13 voreingestellte Sprachen - schneller Sprachwechsel. Benachrichtigung auf dem Display und anpassbares akustisches Signal, wenn ein Eingreifen des Benutzers erforderlich ist
Rezeptprogrammierung	Programmierung von bis zu 250 Rezepten mit bis zu 9 verschiedenen Schritten. Die Rezepte können je nach Bedarf gruppiert und strukturiert werden. Rezepte können über USB oder WLAN auf angeschlossene Öfen übertragen und hochgeladen werden
Benutzerebenen	Verschiedene Zugriffsebenen. Schutz von Zugriffsrechten mit PIN-Code
Timer-Start	Individuell einstellbarer Timer für den automatischen Start und/oder das automatische Vorheizen von Öfen
Doppelglastüren	Isolierung und Energieeinsparung, da die Wärme im Inneren gehalten wird. Der Bediener kann die Außenseite gefahrlos berühren. Keine Dichtungen, die häufig ersetzt werden müssen
Türanschlag rechts (optional)	Die Standardkonfiguration verfügt über Bedienelemente an der rechten Seite und eine links angeschlagene Tür. Bedienelemente an der linken Seite mit rechts anschlagender Tür sind als Werksoption möglich
Lebensmittelqualität	Hochgeschwindigkeits-Konvektion für gleichmäßiges Garen und Strahlungswärme für gleichmäßige Bräunung
Türschließerfunktion	Tür kann ohne manuelle Verriegelung geschlossen werden
Tropfschale	Verhindert, dass während des Reinigungszyklus Wasser auf den Boden tropft
Vorheizen	Vorheizen des Backofens zum sofortigen Garen bei der gewünschten Temperatur Kann auch als Schritt in den Rezepten eingesetzt werden

Sicherheit

Sicherheitsstopp	Die Programme pausieren automatisch, wenn die Türen während des Garens oder der Reinigung geöffnet werden
Rezeptfortsetzung	Neustart nach Stromausfall bis zu 10 Minuten möglich, um die einwandfreie Beendigung des laufenden Programms zu gewährleisten, Benutzer erhält eine Benachrichtigung über das Ereignis, Dokumentation im HACCP-Protokoll
Überhitzungsschutz	Temperaturbegrenzer für Konvektionswärme
HACCP-Registrierung	Automatische Speicherung der HACCP-Daten für 100 Tage und Ausgabe über USB. Die Daten umfassen die Produktionszeit und die Temperaturdauer
Display-Sperre	Keine Unterbrechung des Garprogramms oder des Reinigungszyklus bei der Reinigung des Displays
IP-Schutzklasse	Schutzklasse IP20
Erzwungene Reinigung	Erkennung eines abgebrochenen Reinigungszyklus, um sicherzustellen, dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben
Betrieb mit Durchreiche	2-türige Anordnung zur Vermeidung von Kreuzkontamination, indem die Bereiche für rohe und gegarte Lebensmittel voneinander getrennt werden. Ideal auch für Frontcooking, damit der Kunde die Produkte besser sehen kann

Reinigung & Pflege

Reinigungszyklus	Vollautomatisches Reinigungssystem. Zweistufige tägliche Reinigung, Zwischenreinigung und Entkalkung. Die Fri-Jado-Reinigungsprodukte beseitigen alle möglichen Proteine und Kohlenstoffablagerungen und hinterlassen keine chemischen Rückstände. Sie sind betriebssicher; kein direkter Kontakt mit Chemikalien
Umweltfreundliche Reinigungsprodukte	Verwendung von phosphatfreien Reinigungs- und Entkalkungstabletten
Bedienersicherheit	Kein direkter Kontakt mit Chemikalien
Lebensmittelsicherheit	Die Reinigungsmittel werden durch den Abfluss gespült. Es bleiben keine chemischen Rückstände in der Ofenkammer zurück.
Fernsteuerung	Überwachung der Reinigungsfrequenz sowie der Wasser- und Energieverbrauchsdaten über die Cloud-Lösung
Schwenkbare Scheiben	Die Doppelglastür kann zur einfachen Reinigung des Innenraums vollständig geöffnet werden
Wasserfiltrationssystem (optional)	Schutz des Geräts vor Kalkablagerungen, Partikeln, geschmacksfremden Bestandteilen und Chlor

Konnektivität

SmartConnect (optional)	Cloud-basierte Lösung mit Dashboard für ein zentrales Flottenmanagement aller angeschlossenen Geräte. Fernzugriff für Rezeptmanagement, Qualitäts- und Hygienedatenmanagement (HACCP) und Servicemanagement
USB	Integrierte USB-Schnittstelle zur Übertragung von Software, Rezepten und HACCP-Berichten
WLAN (optional)	WLAN-Upgrade für Drahtlos-Konnektivität zu Smart Connect

Garmodi & Funktionen

Konvektion	Temperaturbereich 50 °C - 250 °C.
Vorheizen	Vorheizen der Rotisserie zum sofortigen Garen bei der gewünschten Temperatur Kann auch als Schritt in den Rezepten eingesetzt werden
Abkühlung	Funktion zur schnellen Abkühlung des Innenraums mit der Möglichkeit, sie bei geöffneter Tür zu nutzen
Halten	Rezeptschritt, bei dem die Temperatur bis zum Abbruch des Rezepts beibehalten wird.

Installation & Wartung

Installation	Professionelle Installation durch zertifizierte Techniker, empfohlen von Fri-Jado
Wartung	Es wird eine regelmäßige Wartung nach den Richtlinien von Fri-Jado durch geschulte Servicepartner empfohlen
Garantie	Lesen Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen online unter frijado.com/terms-conditions
Startwidget	Korrekte und stressfreie Installation inkl. automatischer Standortanpassung bei Verbindung mit der Cloud
Servicemenü	Fehlermeldung und Fehlerprotokoll, Servicediagnose und Selbsttestfunktionen
Servicemanagement	Ferndiagnose und Software-Updates mit SmartConnect (optional) Aktualisieren Sie alle angeschlossenen Geräte mit nur einem Tastendruck

TDR 5 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319205 / Art.-Nr. 9319215 mit WLAN

Auch erhältlich als Space Saver - TDR 5 S Auto-Clean auf einer beheizten Selbstbedienungsvitrine mit 2 Ebenen. Siehe Seite 9



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-Positionen	5
Körbchen-/Gestellpositionen	5
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	20 (1,2 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	15 (1,2 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	905 x 810 x 1735
Versandabmessungen BxTxH [mm]	918 x 1010 x 1985
Leergewicht [kg]	210
Bruttogewicht [kg]	265

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	6,6
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	10 (3x)
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

💧 Wasserversorgung

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abflussöffnung [mm]	Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10

🔊 Lärmemission

Geräuschpegel ohne Haubensystem [dBA]	<65
---------------------------------------	-----

🛡️ IP-Klassifizierung

IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

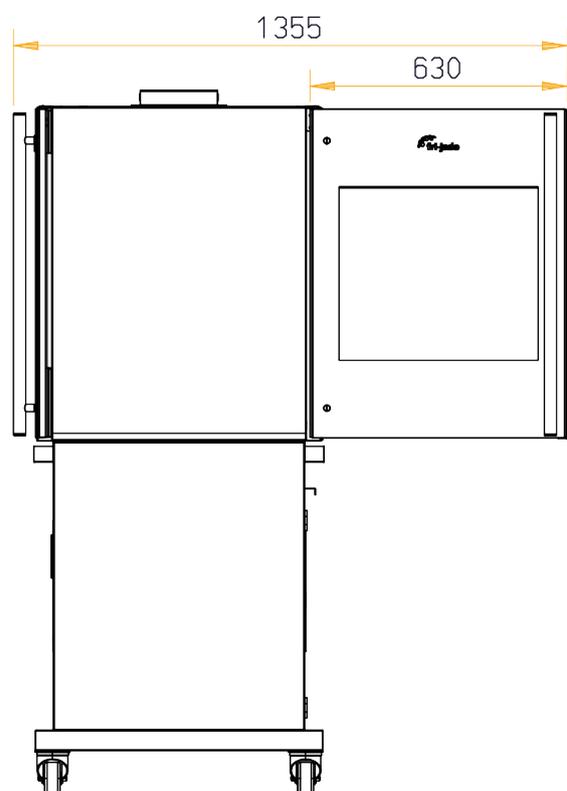
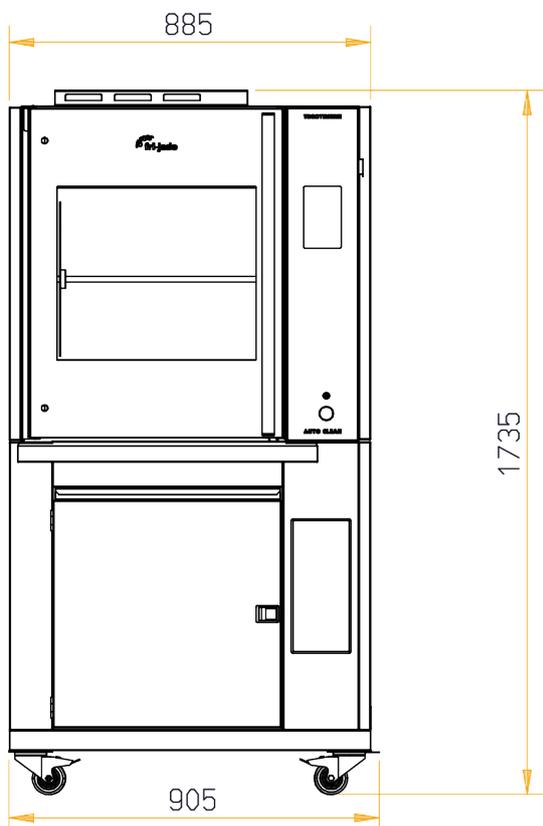
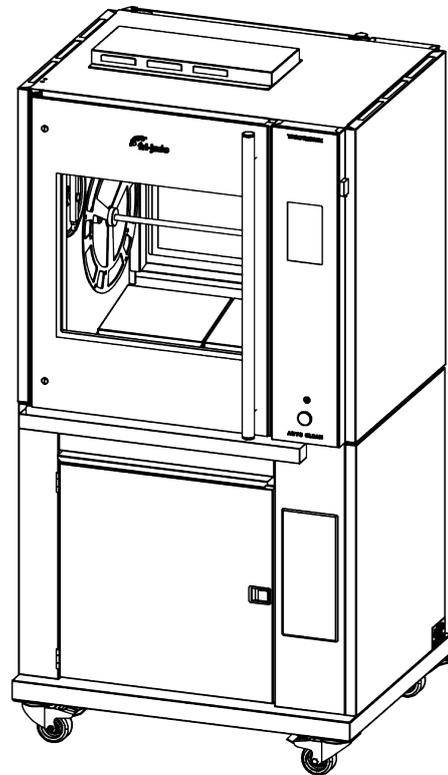
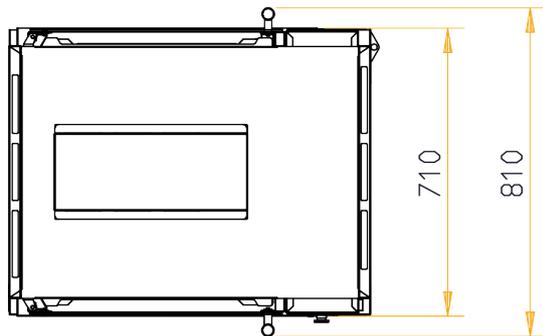
☁️ Daten (optional)

WLAN-Modul	Integriert
------------	------------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 5 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319205 / Art.-Nr. 9319215 mit WLAN



Space Saver Premium

Art.-Nr. 9419000 + 9319203 + 9419800 (TDR mit Bedienelementen auf der Bedienerseite)

Art.-Nr. 9419000 + 9319202 + 9419800 (TDR mit Bedienelementen auf der Kundenseite)



Merkmale beheizte Vitrine

- » TDR 5 S Auto-Clean auf einer beheizten Selbstbedienungsvitrine mit 2 Ebenen
- » Eine kompakte Lösung – Braten und Warmhalten auf nur 1 m²
- » Vollständig für eine Auto-Clean-Rotisserie ausgestattet – Ablaufpumpe, Rohre und in der Nahrungsmittelvitrine integrierte Fettauffangschale
- » Möglichkeit zur Befüllung von hinten
- » Doppelglasscheiben auf beiden Seiten; optimale Isolierung
- » Hot-Blanket-Technologie: Energieeffiziente Kombination von Heißluft-Umwälzung und Konduktionswärme
- » Bis zu 50 % weniger Energieverbrauch – Geführte Heißluft tritt nicht aus und hält die kältere Umgebungsluft draußen
- » Individuelle Temperatureinstellung für jedes Fach dank Multi Temp
- » Ein fester Abwasseranschluss ist nicht erforderlich, wenn der Wagen zum Auffangen von Abwasser (optional) verwendet wird
- » Weitere Informationen zur Rotisserie Siehe Seite 7



Maße & Gewicht beheizte Vitrine

Abmessungen BxTxH [mm]	900 x 823 x 1080
Versandabmessungen BxTxH [mm]	980 x 920 x 1310
Leergewicht [kg]	133
Bruttogewicht [kg]	165



Stromversorgung beheizte Vitrine

Leistung [kW]	2,2 (8,8 inkl. TDR)
Spannung	3N~ 400/230 V
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220



Lärmemission beheizte Vitrine

Lärmemission Nahrungsmittelvitrine [dBA]	<55
--	-----



IP-Klassifizierung beheizte Vitrine

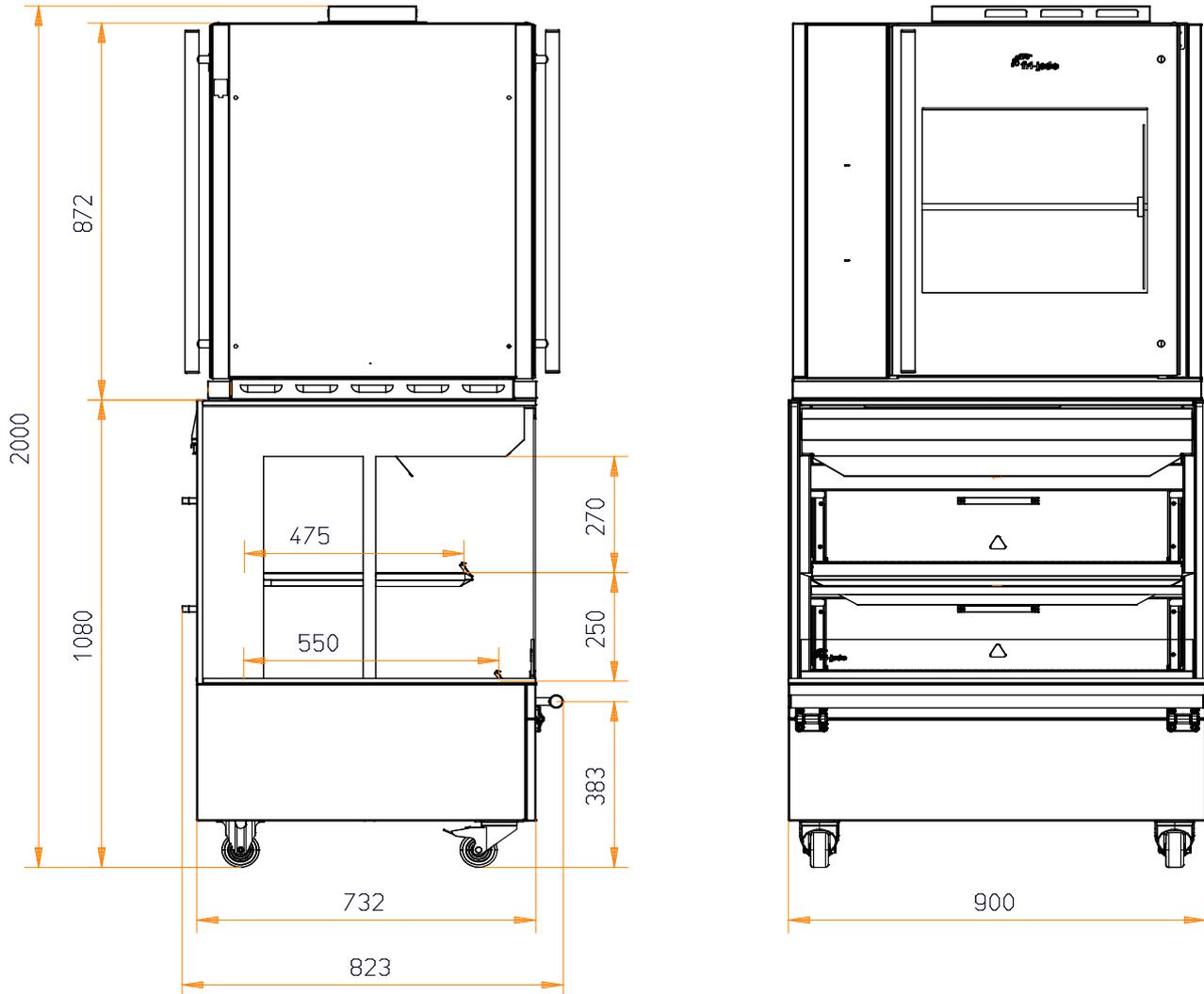
IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.
Montage vor Ort erforderlich (Gabelstapler)

Space Saver Premium TDR 5 S Auto-Clean + beheizte Vitrine

Art.-Nr. 9419000 + 9319203 + 9419800 (TDR mit Bedienelementen auf der Bedienerseite)

Art.-Nr. 9419000 + 9319202 + 9419800 (TDR mit Bedienelementen auf der Kundenseite)



TDR 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319048 / Art.-Nr. 9319058 mit WLAN

Auch erhältlich als Show&GO - TDR 8 S Auto-Clean, gestapelt auf einem GO 1.06 Kombiofen. Siehe Seite 13



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-Positionen	8
Körbchen-/Gestellpositionen	7
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	40 (1,2 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	28 (1,2 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm - inkl. Schwenkrollen]	1110 x 975 x 1800
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1091 x 1176 x 2364
Leergewicht [kg]	350
Bruttogewicht [kg]	375

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	13,6
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	21 (3x)
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	CEE-Buchse 32 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

💧 Wasserversorgung

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abfluss [mm]	Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10

🔊 Lärmemission

Geräuschpegel ohne Haubensystem [dBA]	<64
---------------------------------------	-----

🛡️ IP-Klassifizierung

IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

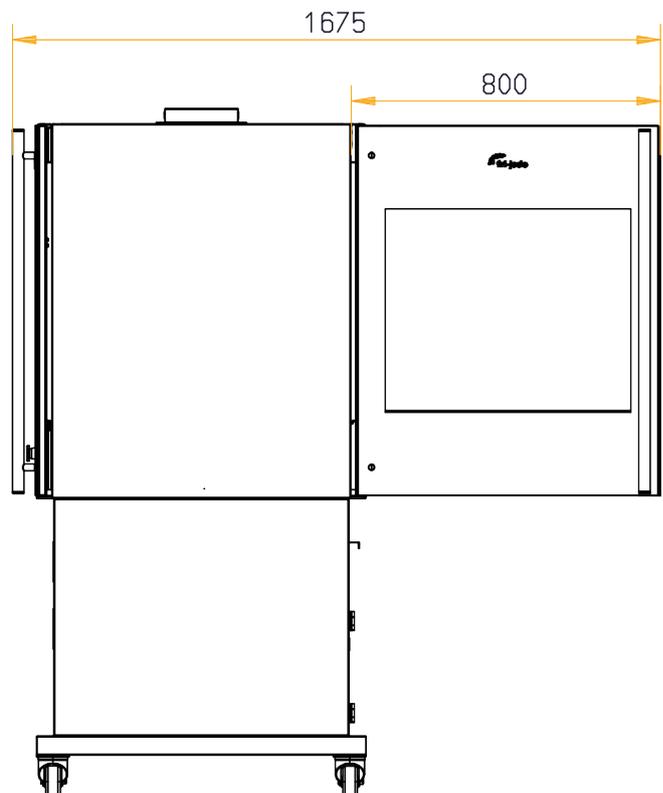
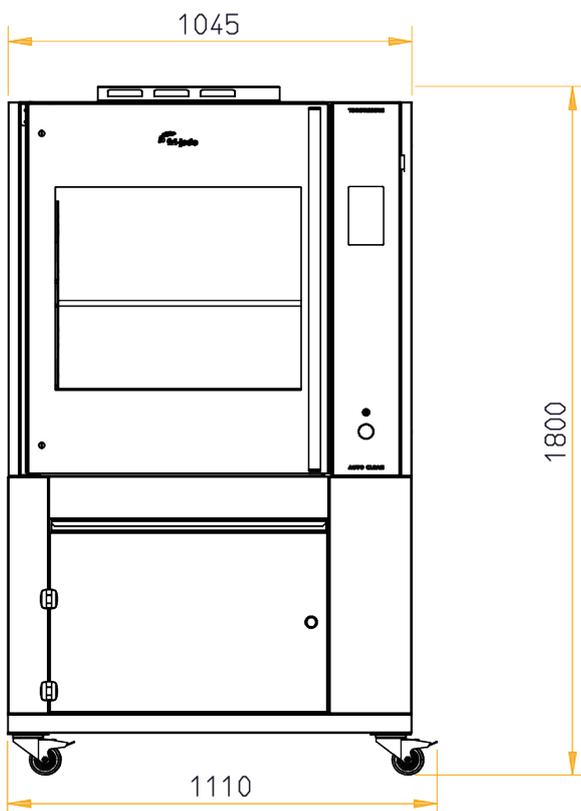
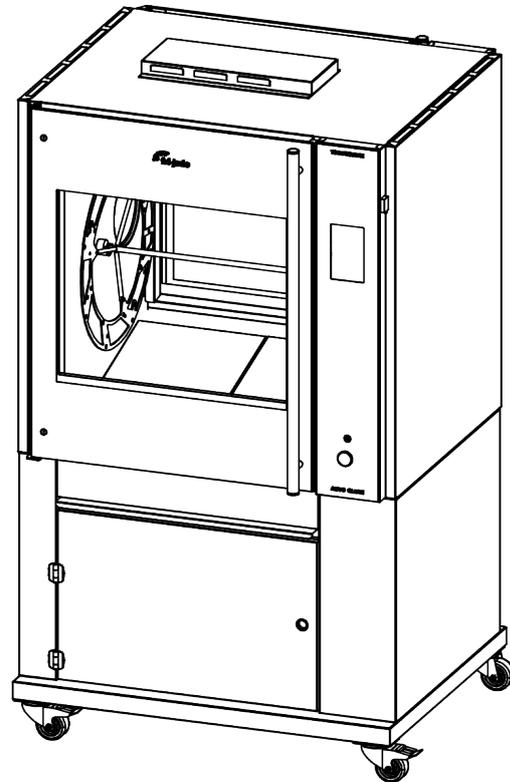
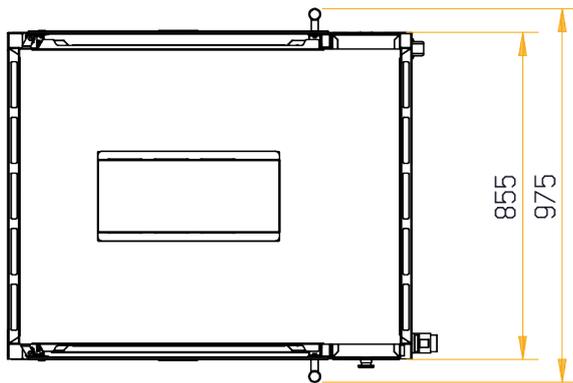
☁️ Daten (optional)

WLAN-Modul	Integriert
------------	------------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319048 / Art.-Nr. 9319058 mit WLAN



Show&GO - TDR 8 S Auto-Clean + GO 1.06

Art.-Nr. 3739031 solide Rückseite

Art.-Nr. 3739032 PassThrough



Merkmale GO Kombiofen

- » Erhältlich mit solider Rückseite oder PassThrough
- » Maximale Kapazität und Flexibilität
- » Kapazitiver 7-Zoll-Farb-Touchscreen mit selbsterklärenden Symbolen und Anleitungen für eine einfache und intuitive Bedienung
- » QuickSelectRecipes; maßgeschneiderte Benutzeroberfläche. Anpassbare Startseite mit voreingestellten und gesperrten Rezepten für Einfachheit und Konsistenz
- » Es können verschiedene Benutzerebenen eingerichtet und mit PIN-Codes gesichert werden
- » CookTimeCorrection: Erkennt unerwartete Temperaturschwankungen und gleicht diese aus: immer das perfekte Ergebnis
- » IntenseSteamingTechnology: Schnelle und effiziente Dampferzeugung ohne die Verwendung eines kostspieligen Kessels
- » ClimateControl: Genaue Einstellungen und intelligente Steuerung von Luft, Wärme, Druck und Feuchtigkeit für eine bessere Lebensmittelqualität und weniger Abfall
- » CareCycle: Automatisches Reinigungssystem mit Rückführung und 7 verschiedenen Zyklen, einschl. Eco- und Turboreinigung. Das System empfiehlt den optimalen Reinigungszyklus und die Menge der Reinigungstabletten
- » Optional mit SmartConnect: WLAN- oder LAN-Verbindung zum cloudbasierten Dashboard zur Fernüberwachung und -kontrolle aller Verbrauchsdaten, HACCP-Daten, Fehlermeldungen, Rezepte, usw.. - Seite 27
- » Weitere Informationen zur Rotisserie siehe Seite 11

☰ Kapazität GO 1.06

Ebenen	7 x 1/1 GN
Einschub	In Längsrichtung
Einschubabstand [mm]	70
Maximale Belastung pro Ebene [kg]	4,5
Maximale Belastung pro Ofen [kg]	31,5

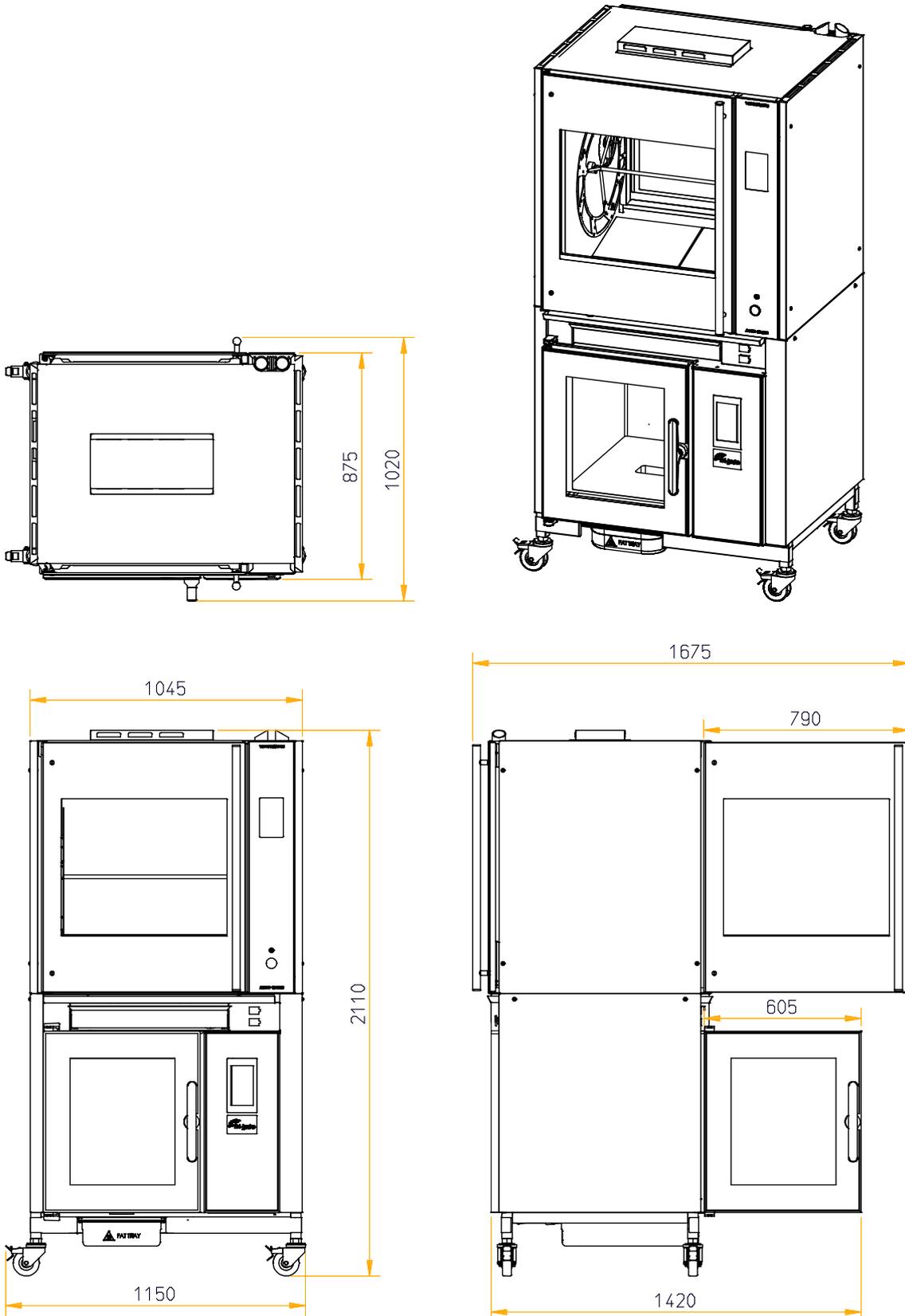
💧 Wasserversorgung GO 1.06

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abfluss [mm]	Ø 50
Wasserdruck (min-max) [Bar]	1-6
Wasserdurchfluss [l/m]	5,5

Weitere technische Informationen zum GO finden Sie in der GO Kombi-Broschüre

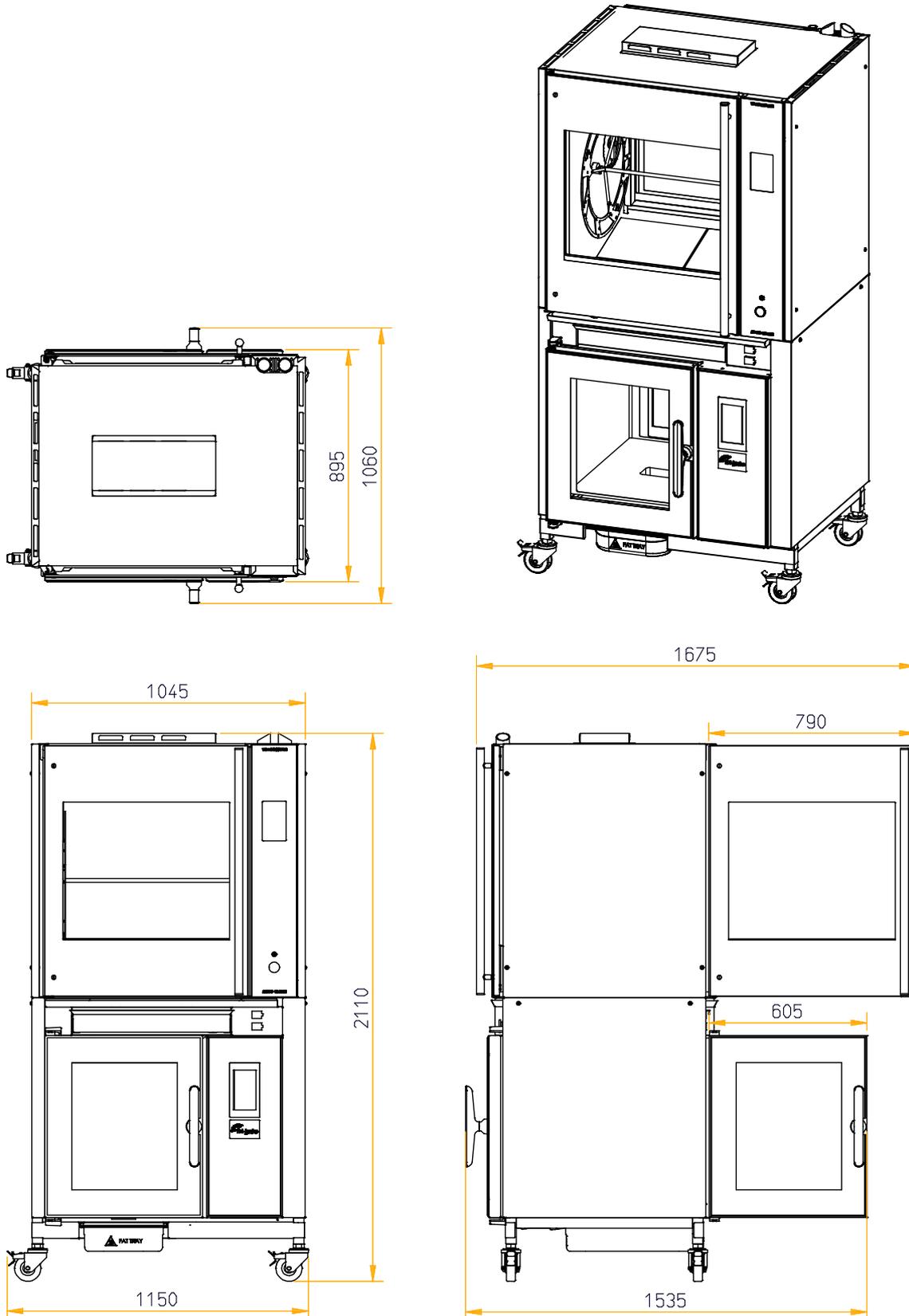
Show&GO Solide Rückseite

Art.-Nr. 3739031 Solide Rückseite



Show&GO PassThrough

Art.-Nr. 3739032 PassThrough



TDR 8 S + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319088 / Art.-Nr. 9319098 mit WLAN



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-Positionen	16
Körbchen-/Gestellpositionen	14
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	80 (1,2 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	56 (1,2 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	1065 x 975 x 2135
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1091 x 1176 x 2364
Leergewicht [kg]	430
Bruttogewicht [kg]	495

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	27,2
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	41 (3x)
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	CEE-Buchse 63 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

💧 Wasserversorgung

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abfluss [mm]	2x Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10

🔊 Lärmemission

Geräuschpegel ohne Haubensystem [dBA]	<66
---------------------------------------	-----

🛡️ IP-Klassifizierung

IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

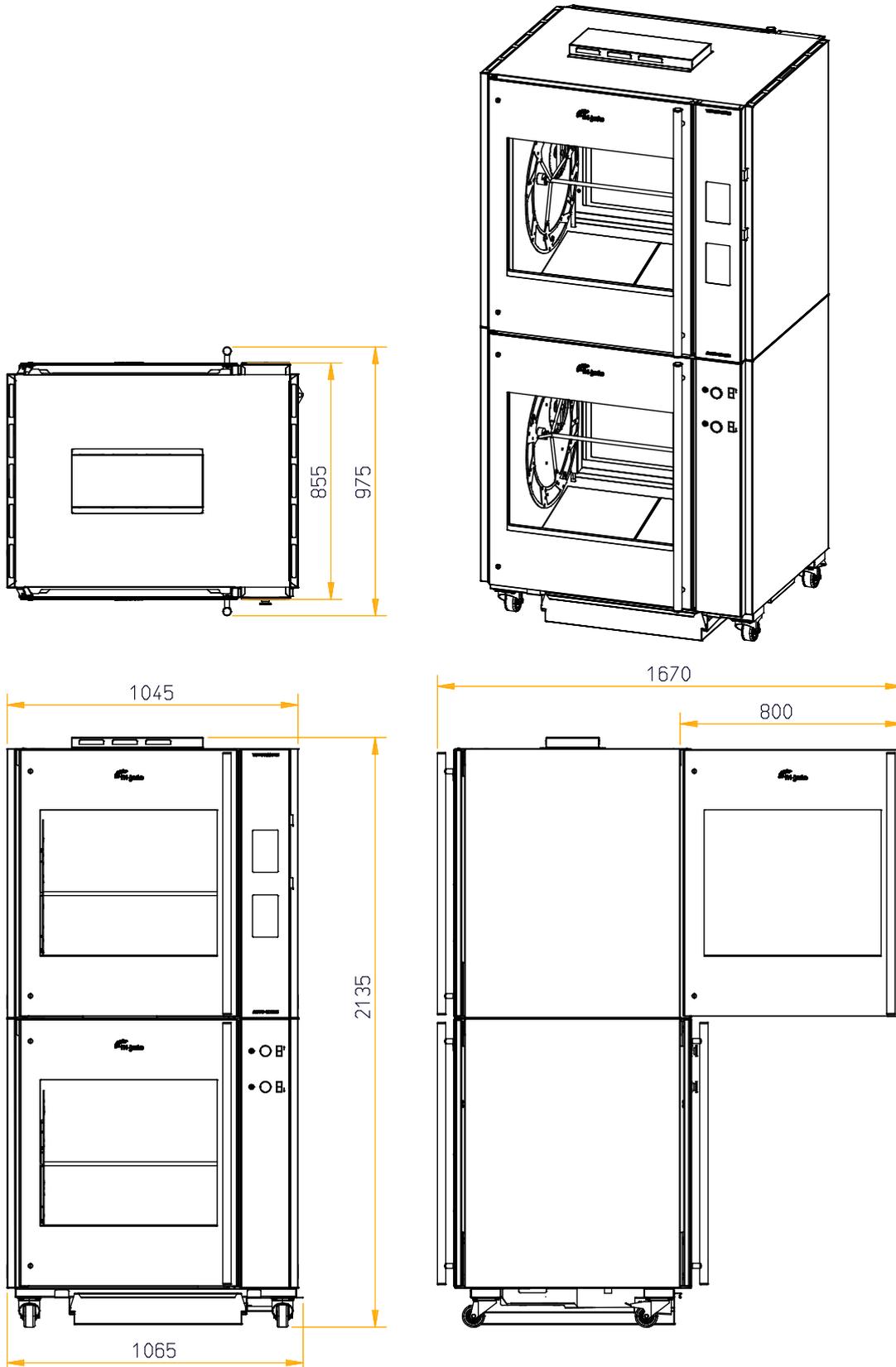
☁️ Daten (optional)

WLAN-Modul	Integriert
------------	------------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 8 S + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9319088 / Art.-Nr. 9319098 mit WLAN



LDR 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9349607 / Art.-Nr. 9349608 mit WLAN



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-Positionen	8
Körbchenpositionen	7
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	56-48 (1,2 - 1,8 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	35-28 (1,2 - 1,8 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm - inkl. Schwenkrollen]	1400 x 975 x 1800
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1096 x 1437 x 1986
Leergewicht [kg]	288
Bruttogewicht [kg]	338

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	20,6
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	31 (3x)
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	CEE-Buchse 32 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

💧 Wasserversorgung

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abfluss [mm]	Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10

🔊 Lärmemission

Geräuschpegel ohne Haubensystem [dBA]	<70
---------------------------------------	-----

🛡️ IP-Klassifizierung

IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

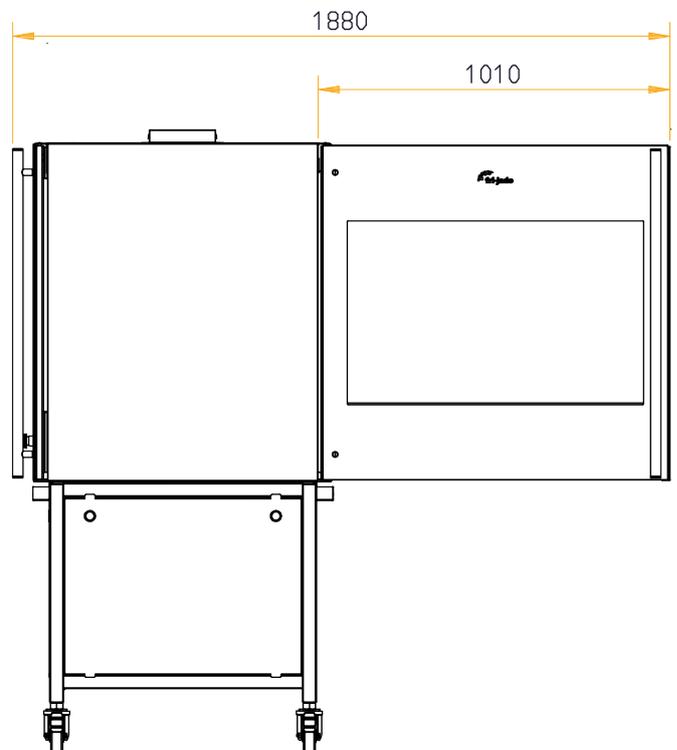
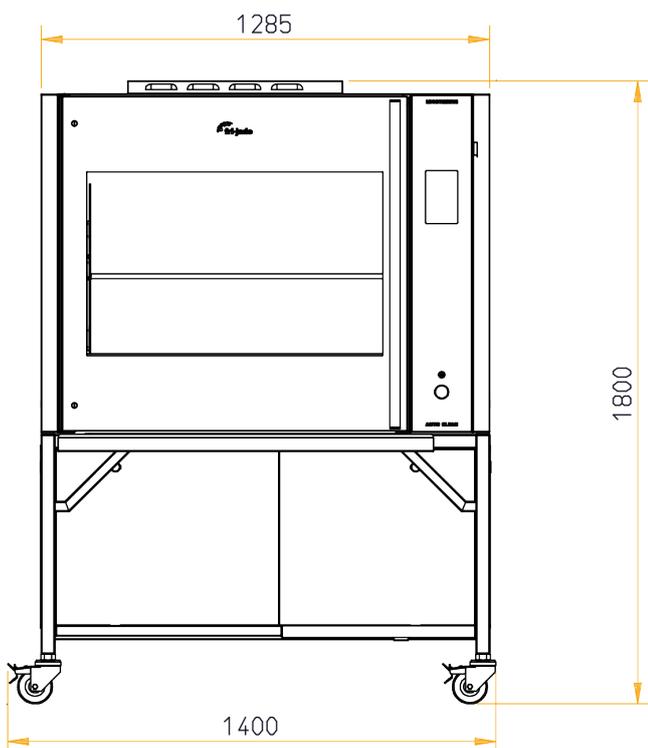
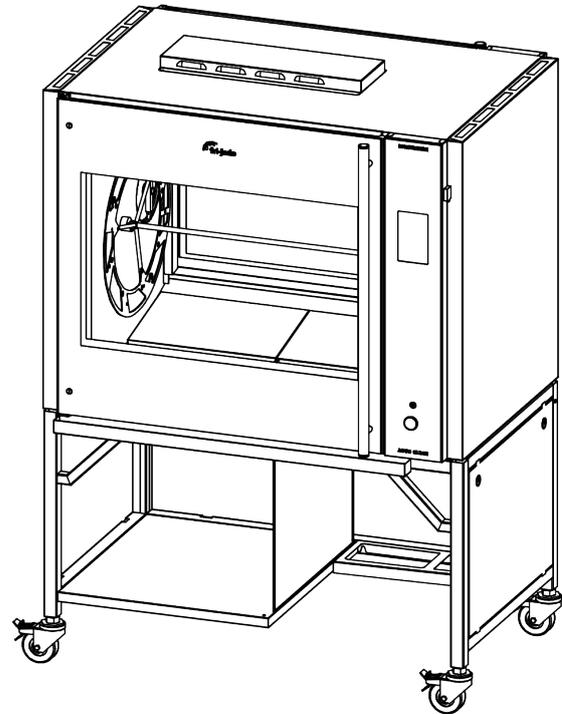
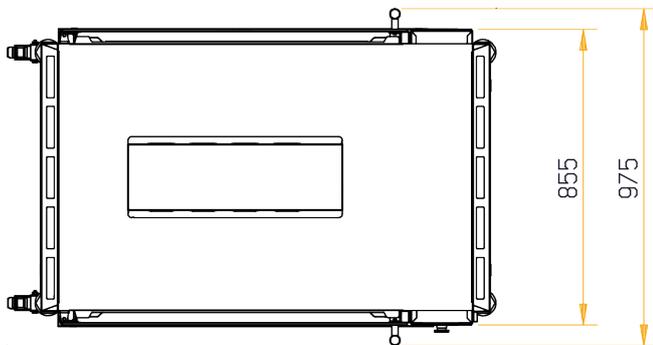
☁️ Daten (optional)

WLAN-Modul	Integriert
------------	------------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

LDR 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9349607 / Art.-Nr. 9349608 mit WLAN



LDR 8 + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9349657 / Art.-Nr. 9349658 mit WLAN



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-Positionen	16
Körbchenpositionen	14
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	112-96 (1,2 - 1,8 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	70-56 (1,2 - 1,8 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	1285 x 975 x 2130
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1440 x 1100 x 2430
Leergewicht [kg]	367
Bruttogewicht [kg]	420

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	41,2
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	62 (3x)
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	CEE-Buchse 63 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

💧 Wasserversorgung

Wasseranschluss [Inch]	3/4
Abfluss [mm]	2x Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10

🔊 Lärmemission

Geräuschpegel ohne Haubensystem [dBA]	<67
---------------------------------------	-----

🛡️ IP-Klassifizierung

IP-Schutzklasse	IP20
-----------------	------

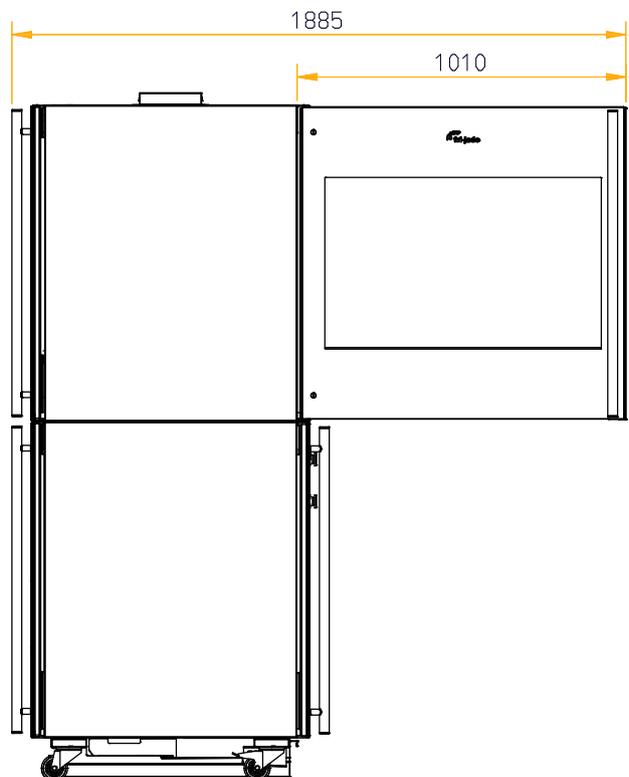
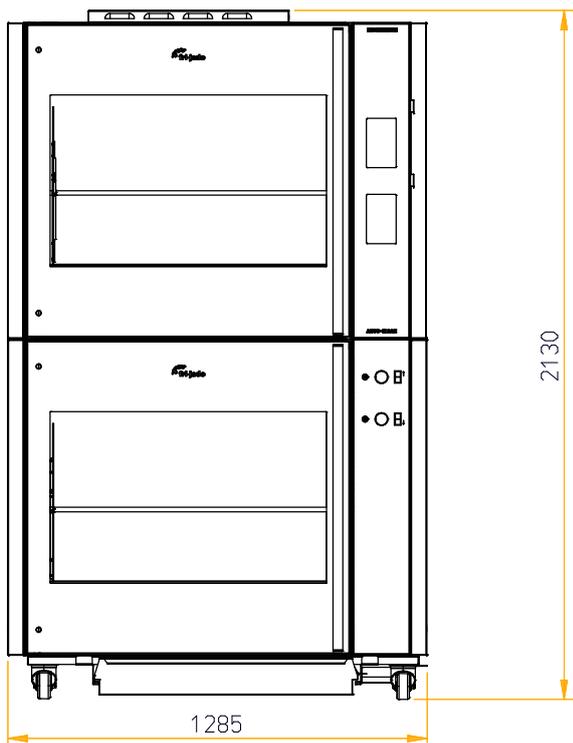
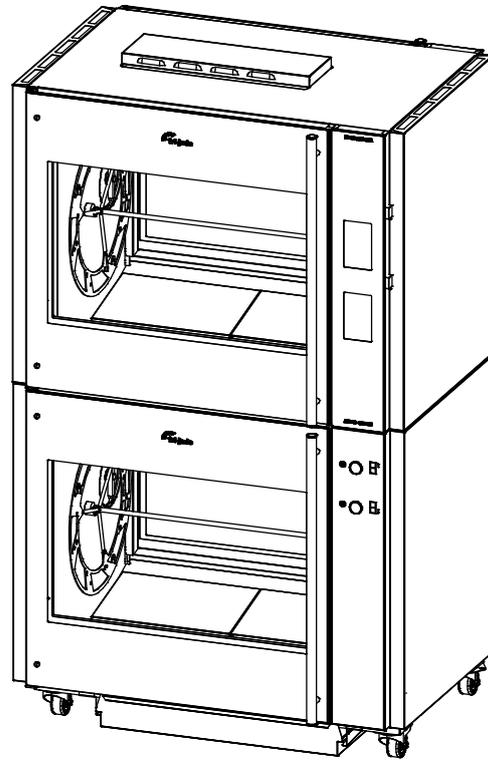
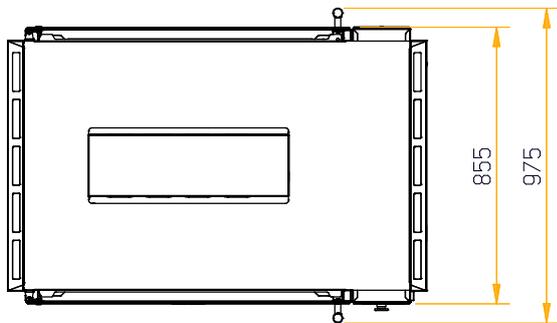
☁️ Daten (optional)

WLAN-Modul	Integriert
------------	------------

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

LDR 8 + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9349657 / Art.-Nr. 9349658 mit WLAN



Umlufthaube TDR Auto-Clean



TDR 5 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9318062

Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	885 x 930 x 375
Versandabmessungen (BxTxH) [mm]	1025 x 1020 x 681
Leergewicht [kg]	77
Bruttogewicht [kg]	95

Stromversorgung

Leistung [kW]	0,4
Spannung	1 N~ 230 V
Ampere [A]	1,5
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	Schuko 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission

Geräuschpegel [dBA]	<67
---------------------	-----

TDR 8 S Auto-Clean/TDR 8 + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9318060

Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	1045 x 1080 x 375
Versandabmessungen (BxTxH) [mm]	1143 x 1215 x 681
Leergewicht [kg]	85
Bruttogewicht [kg]	105

Stromversorgung

Leistung [kW]	0,4
Spannung	1 N~ 230 V
Ampere [A]	1,5
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	Schuko 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission

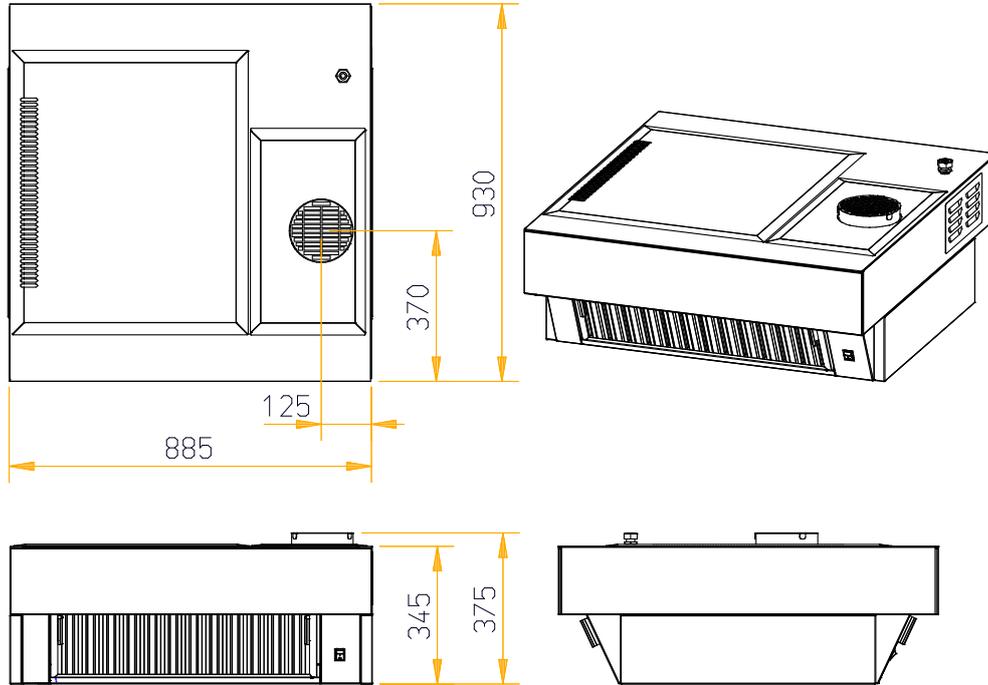
Geräuschpegel [dBA]	<67
---------------------	-----

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

Umlufthaube TDR Auto-Clean

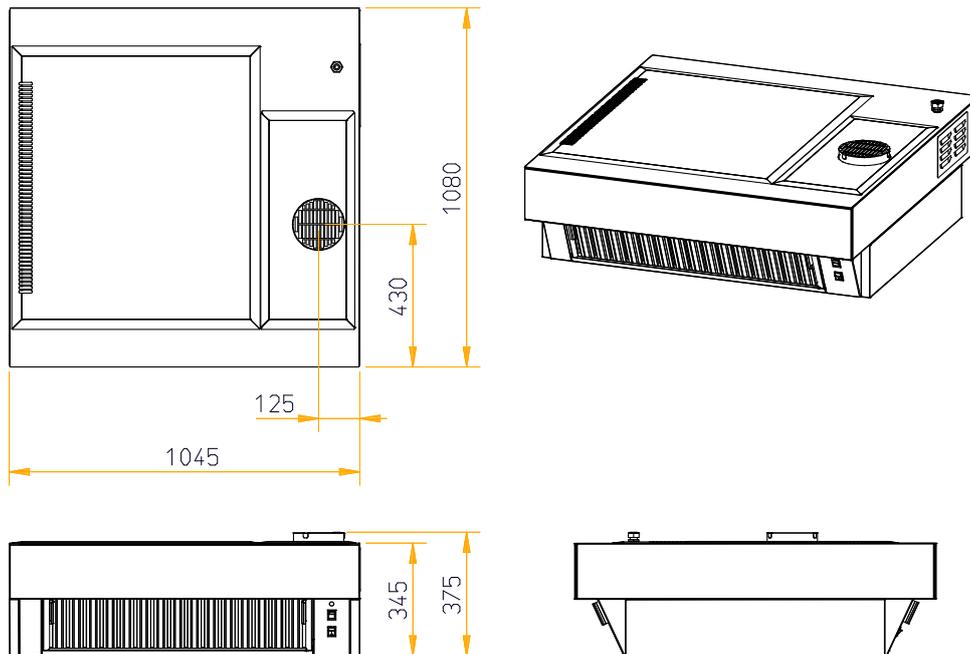
TDR 5 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9318062



TDR 8 S Auto-Clean /TDR 8 + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9318060



Umlufthaube LDR Auto-Clean



LDR 8 S Auto-Clean

LDR 8 + 8 S Auto-Clean

Art.-Nr. 9348020

Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	1285 x 1080 x 375
Versandabmessungen (BxTxH) [mm]	1390 x 1250 x 690
Leergewicht [kg]	90
Bruttogewicht [kg]	125

Stromversorgung

Leistung [kW]	0,5
Spannung	1 N~ 230 V
Ampere [A]	1,5
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	Schuko 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission

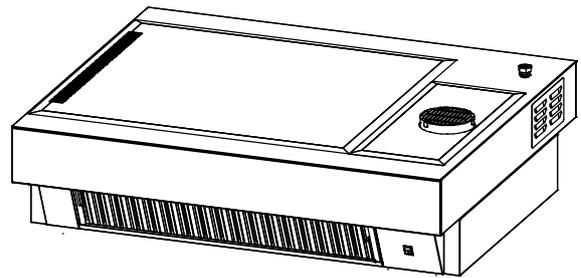
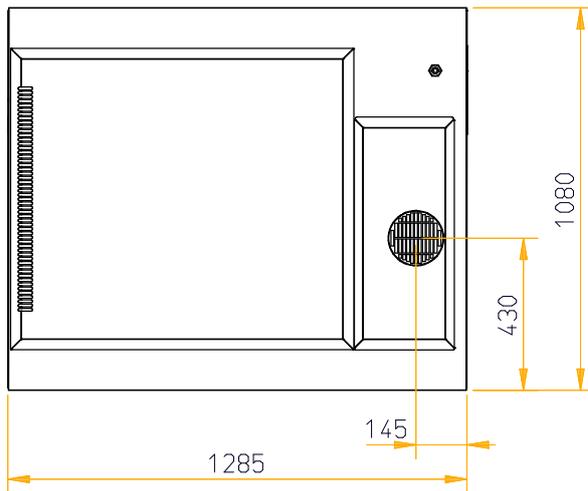
Geräuschpegel [dBA]	<67
---------------------	-----

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

Umlufthaube LDR Auto-Clean

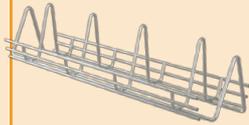
Art.-Nr. 9348020

LDR 8 S Auto-Clean / LDR 8 + 8 S Auto-Clean



Smart Auto-Clean Rotisseries

Art.-Nr. finden Sie auf Seite 29



Gestell für Hähnchen

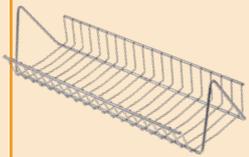
Konzipiert für einfaches Beladen und sicheres Entladen

(für ganze Hähnchen bis zu 1,2 kg auf dem TDR-Hähnchengestell und bis zu 1,8 kg auf dem LDR-Hähnchengestell)



Wagen für V-Spieße

Für einen bequemen Wechsel des Geflügels während des Garvorgangs



Multifunktionales Körbchen

Zum einfachen Beladen von Geflügel, Geflügelteilen, anderen Fleischgerichten (wie Rippchen, Hackbraten und ähnlichem) und Fisch



Spießhilfe V-Spieß

Entwickelt, um das Aufspießen Ihres Geflügels einfacher und sicherer zu machen



Einsatz für multifunktionales Körbchen

Für Gerichte, die in ihrem eigenen natürlichen Saft gegart werden sollen, oder für Produkte. Wird üblicherweise zum Rösten von Gemüse und Obst oder für in Geflügelfett gegarte Kartoffelspalten verwendet.



Wandgestell für V-Spieße LDR

Damit Ihre Spieße einfach erreichbar sind und an einer Stelle aufbewahrt werden



Gestell für Hähnchen

Zum Rösten von halben oder Butterfly-Hähnchen entworfen. Auch praktisch für flache Produkte wie Rippchen, Picanha und ganze Fische



Wandgestell für V-Spieße TDR

Damit Ihre Spieße einfach erreichbar sind und an einer Stelle aufbewahrt werden



Fleischgabel

Zur Maximierung der Kapazität Ihrer Rotisserie und zur Attraktiven Präsentation der Produkte, die geröstet werden. Wird am häufigsten für Hähnchen und Geflügelteile verwendet



Fronttüren-Set - nur LDR

Türen zum Schließen des Untergestells

(nicht mit gestapelten Geräten kompatibel)



V-Spieß

Wird in der Regel für größeres, ganzes Geflügel verwendet. Das Hähnchen wird horizontal gewendet, der V-Spieß sorgt für die besten Ergebnisse beim Selbstbraten und bewahrt den natürlichen Saft



Wagen für Abwasser

Mit dem Space Saver ist kein Abwasseranschluss erforderlich - in die Vitrine kann ein Wagen für das Sammeln von Abwasser integriert werden

(kompatibel mit Space Saver Premium)

Beheiztes Fettreservoir - LDR Auto-Clean

Art.-Nr. 9318075



Unterstützt den Fettverarbeitungsprozess

Das beheizte Fettreservoir ist so konzipiert, dass er den gesamten Prozess der Fettverarbeitung effizient unterstützt. Das Fett, das sich beim Garen ansammelt, wird in den Behälter geleitet, wo es auf einer optimalen Temperatur gehalten wird. So wird nicht nur verhindert, dass sich das Fett verfestigt. Es bleibt im flüssigen Zustand, was die Handhabung und den Transport erleichtert.

Verbesserte Sicherheit

Die kontrollierte Aufnahme und Erwärmung des Fetts reduziert die Gefahr von Unfällen durch heißes, spritzendes Fett. Diese Innovation garantiert eine sicherere Umgebung für Kunden und Personal.

Nahtlose Integration

Der beheizte Fettreservoir ist so gestaltet, dass er in das offene Untergestell passt. Dies sorgt für eine nahtlose Integration. Das Reservoir ist mit der Rotisserie verkabelt, es wird keine zusätzliche Steckdose benötigt.

Nicht mit gestapelten Geräten kompatibel

SmartConnect



Vernetzung Ihrer Anlage

Um in der dynamischen Einzelhandels- und Food-to-Go-Branche eine führende Position zu behalten, müssen modernste Lösungen wie vernetzte Geräte, z. B. SmartConnect von Fri-Jado, eingesetzt werden. Durch optimierte Betriebsabläufe, reduzierte Servicekosten, vereinfachte Rezeptverwaltung, Vermeidung von Ausfallzeiten, automatische Software-Updates und vorausschauende Wartung bieten vernetzte Rotisseries eine unvergleichliche Effizienz und Zuverlässigkeit.

- Optimierung der Abläufe und Steigerung der Effizienz
- Senkung der Wartungskosten
- Vereinfachtes Rezeptmanagement
- Vermeiden von Ausfallzeiten und Erhöhung der Zuverlässigkeit
- Automatische Software-Updates und Zukunftssicherheit

Kontaktieren Sie Ihren Fri-Jado-Vertreter, um weitere Informationen und Preise zu erhalten.

Smart Auto-Clean Rotisseries

Art.-Nr. finden Sie auf Seite 29



Inhalt pro Karton: 30 Kartuschen

Fri-Jado ProteClean Green+ Daily Clean

Zwei Kartuschen in einer. Alles, was Sie für die tägliche Reinigung benötigen, in einer sicheren Verpackung. Die Reinigungsprodukte werden in zwei Phasen freigesetzt. In der ersten Phase wird ein Produkt auf Enzymbasis verwendet. Fette und Eiweiße werden in wasserlösliche, abflusssichere Rückstände aufgespalten. In der zweiten Phase werden Kohlenstoffablagerungen beseitigt.

Wichtigste Merkmale

- Behandelt alle möglichen Eiweiße
- Löst Fett auf und eliminiert Kohlenstoffablagerungen
- Betriebssicher; kein direkter Kontakt mit Chemikalien
- Lebensmittelsicherheit: keine chemischen Rückstände



Inhalt pro Eimer: 72 Kapseln

Fri-Jado InBetween Clean

Wichtigste Merkmale

- Quick Clean
- Verhindert Verunreinigungen zwischen den Garzyklen (z. B. bei Fisch oder Fleisch)
- Einfache Dosierung - einfach in der Anwendung
- Für alle Arten von Eiweißen entwickelt
- Lösliche Beutel
- Betriebssicher; kein direkter Kontakt mit Chemikalien



Inhalt pro Eimer: 50 Tabletten

Fri-Jado RotiShine Entkalker

Wichtigste Merkmale

- Leistungsstarkes Entkalken und Spülen
- Einfache Dosierung - einfach in der Anwendung
- Lösliche Tabletten

Wir empfehlen dringend die Anwendung von Fri-Jado RotiShine einmal pro Woche für Gebiete mit einer Wasserhärte von mehr als 4,0°dH und zweimal pro Woche für Gebiete mit höherer Wasserhärte. Über 20°dH muss ein Kalkfilter verwendet werden.

Smart Auto-Clean Rotisseries

Zubehör

	TDR 5 S	TDR 8 S + TDR 8 + 8 S	LDR 8 S + LDR 8 + 8 S
Beschreibung	Nummer	Nummer	Nummer
Hähnchengestell (3 Hähnchen)	9172112	n. a.	n. a.
Hähnchengestell (4 Hähnchen)	n. a.	9172136	n. a.
Hähnchengestell (5 Hähnchen)	n. a.	n. a.	9342071
Multifunktionales Körbchen	9010387	9172134	9342007
Einsatz für multifunktionales Körbchen	9170497	9170496	n. a.
Einsatz für multifunktionales Körbchen (2x)	n. a.	n. a.	9348030
Gestell für Butterfly-Hähnchen	9312089	9312090	9342075
Fleischgabel	9010549	9172153	9342073
V-Spieß	9112472	9112480	9342011
Wagen für V-Spieße	n. a.	9170064	9348007
Spießhilfe	9298040	9298040	9348010
Wandgestell für V-Spieße	9298041	9298041	9348008
Set Fronttüren für offenes Untergestell*	n. a.	n. a.	9348012
Beheiztes Fettreservoir	n. a.	n. a.	9318075
Wagen für Abwasser - Space Saver Premium	9419802	n. a.	n. a.

*Nicht mit gestapelten Geräten kompatibel

Reinigung & Pflege

	Nummer	Bereichsdaten
Fri-Jado ProteClean EU ⁺	9311066	A/B/BG/BY/CH/CY/CZ/D/E/F/FIN/GB/GR/H/HR/IL/IRL/N/NL/P/PL/RO/S/SLO/TR/UA
Fri-Jado. ProteClean Americas ⁺	9311062	US/CA/MX/CR/CL/GT/PE/CO/BR/ZA/AU
Fri-Jado. ProteClean übrige Länder	9311068	oben nicht erwähnte Länder
Fri-Jado In Between Clean EU ⁺	9312170	A/B/BG/BY/CH/CY/CZ/D/E/F/FIN/GB/GR/H/HR/IL/IRL/N/NL/P/PL/RO/S/SLO/TR/UA
Fri-Jado RotiShine Entkalker	9312088	A/B/CA/CH/D/E/F/GB/IRL/NL/US

Smart Auto-Clean Rotisseries

	TDR 5 S Auto-Clean	TDR 8 S Auto-Clean	TDR 8 + 8 S Auto-Clean
			
Kapazität Fleischgabel/V-Spieß*	20	40	80
Kapazität Körbchen*	15	28	56
Abmessungen B x T x H [mm]	905 x 810 x 1735	1110 x 975 x 1800 (Breite inkl. Schwenkrollen)	1065 x 975 x 2135
Leergewicht [kg]	210	350	430
Wasseranschluss [Inch]	3/4	3/4	3/4
Abflussöffnung [mm]	Ø 40	Ø 40	2x Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5	2-5	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10	10	10
Leistung [kW]	6,6	13,6	27,2
Spannung	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Stecker	CEE-Buchse 16 A	CEE-Buchse 32 A	CEE-Buchse 63 A

Smart Auto-Clean Rotisseries Large

	LDR-8 S Auto-Clean	LDR 8 + 8 S Auto-Clean
		
Kapazität Fleischgabel/V-Spieß*	56	112
Kapazität Körbchen*	35	70
Abmessungen B x T x H [mm]	1400 x 975 x 1800 (Breite inkl. Schwenkrollen)	1285 x 975 x 2130
Leergewicht [kg]	288	367
Wasseranschluss [Inch]	3/4	3/4
Abflussöffnung [mm]	Ø 40	2x Ø 40
Wasserdruck (min-max) [Bar]	2-5	2-5
Wasserdurchfluss [l/m]	10	10
Leistung [kW]	20,6	41,2
Spannung	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Stecker	CEE-Buchse 32 A	CEE-Buchse 63 A

* auf Grundlage von 1,2-kg-Hähnchen



Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Diese Broschüre enthält Basiszeichnungen. Detailliertere technische Informationen finden Sie im Installationshandbuch auf www.frijado.com. Wasserhärte und Entkalkungsfilter: Ein Entkalkungsfilter wird empfohlen, wenn die Wasserhärte $>4^{\circ}$ dH (4 Grains/Gal) beträgt. Ein Entkalkungsfilter ist obligatorisch, wenn die Wasserhärte $>20^{\circ}$ dH (20 Grains/Gal) beträgt. Wenn der TDR Auto-Clean oder der LDR Auto-Clean an Wasser mit mehr als $20,0^{\circ}$ dH oder an ein Wasserfiltersystem mit Salz angeschlossen ist, werden wasserbedingte Probleme nicht von der Garantie abgedeckt. Wartungsprobleme, die durch die Verwendung anderer Reinigungsmittel oder Tabletten als denen von Fri-Jado entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Obwohl bei der Zusammenstellung dieser Broschüre mit größter Sorgfalt vorgegangen wurde und alles unternommen wurde, um aktuelle und exakte Informationen zu präsentieren, können wir nicht garantieren, dass keine Ungenauigkeiten auftreten. Fri-Jado kann nicht für Verluste, Schäden oder Unannehmlichkeiten verantwortlich gemacht werden, die aufgrund von Ungenauigkeiten oder Fehlern in dieser Übersichtsbrochüre entstehen.