

Fri-Jado Manuelle Rotisserien

Für knusprige, köstliche
und appetitliche Produkte



Inhalt

Merkmale und Vorteile	4
Manuelle Rotisseries	
TDR 5 M	5
Space Saver - TDR 5 M und Kombination beheizte Vitrine	7
TDR 8 M	9
TDR 8 + 8 M	11
Manuelle Tischrotisserie	
TG-4	13
Space Saver - TG-4 und Kombination beheizte Vitrinen	15
Zubehör / Modellübersicht	
TDR Umlufthaube	17
Zubehör Manuelle Rotisseries	19
Modellübersicht	21



Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und starten Sie die Rotisserie

Das ultimative Frontcooking-Gerät

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

TDR M

Wir präsentieren die manuelle Turbo Deli Rotisserie, das ultimative Frontcooking-Gerät! Unsere Rotisseries produzieren 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.

Die **schnellste Original-Rotisserie der Branche** ist bereit, Ihr kulinarisches Erlebnis zu verbessern. Die TDR verwendet Frischluft, um ein Rotisserie-Hähnchen genauso zu grillen, wie es sein sollte: unwiderstehlich knusprig, köstlich und mit einem appetitlichen Aussehen, das stundenlang bestehen bleibt!

Effiziente Wärmeabgabe

Der TDR drückt die Luft durch die Mulde, was zu einer effizienten Wärmeabgabe auf die Produkte führt. Er verbraucht weniger Strom während des Zubereitungsprozesses. In Verbindung mit der verbesserten Garzeit erhalten Sie die energieeffizienteste Rotisserie mit einer hohen Leistung.

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. Die Umlufthaube ist für den TG-4 nicht verfügbar.



Betrieb

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 einheitliche Bräunung
Türschließerfunktion	Tür kann ohne manuelle Verriegelung geschlossen werden

Sicherheit

Sicherheitsstopp	Der Ventilator und die Programme pausieren automatisch, wenn die Türen während des Garens geöffnet werden
Überhitzungsschutz	Temperaturbegrenzer für Konvektionswärme
IP-Schutzklasse	Schutzklasse IP20
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

Garmodi & Funktionen

Konvektion	Temperaturbereich 50 °C - 250 °C.
Vorheizen	Vorheizen der Rotisserie zum sofortigen Garen bei der gewünschten Temperatur

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

TDR 5 M

Art.-Nr. 9299006

Auch erhältlich als Space Saver - TDR 5 M auf einer beheizten Selbstbedienungsvitrine mit 2 Ebenen.
Siehe Seite 7



☰ 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]	835 x 760 x 910
Versandabmessungen BxTxH [mm]	880 x 940 x 1146
Leergewicht [kg]	130
Bruttogewicht [kg]	160

🔌 Stromversorgung

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

🔊 Lärmemission

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

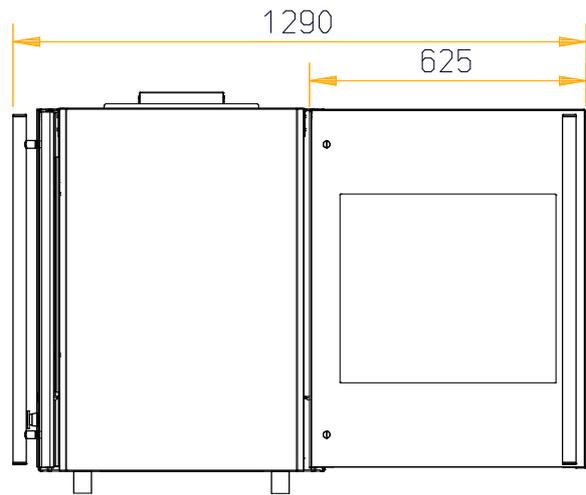
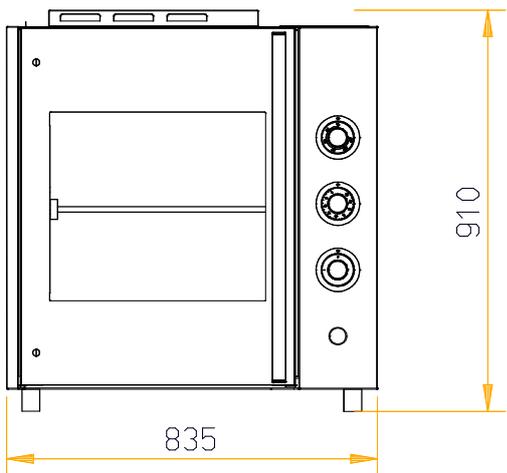
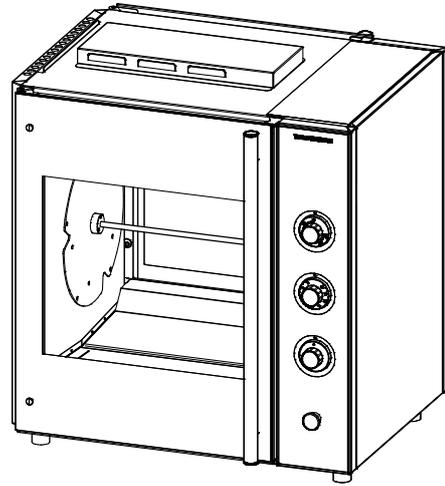
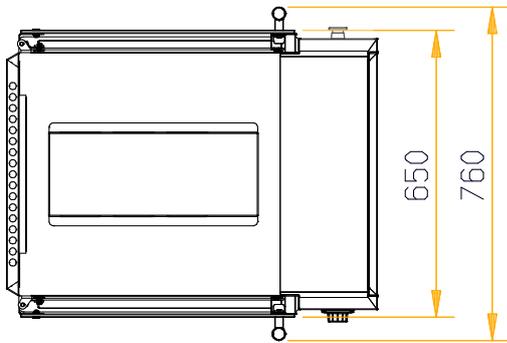
🛡️ IP-Klassifizierung

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

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 5 M

Art.-Nr. 9299006



Space Saver - TDR 5 M + beheizte Vitrine

Art.-Nr. 9419001 + 9299006 + 9419801 Solide Rückseite

Art.-Nr. 9419000 + 9299006 + 9419801 Möglichkeit zur Befüllung von hinten

Merkmale beheizte Vitrine

- » TDR 5 M auf einer beheizten Selbstbedienungsvitrine mit 2 Ebenen
- » Eine kompakte Lösung – Braten und Warmhalten auf nur 1m²
- » Solide Rückseite (Standard)
- » Erhältlich mit Möglichkeit zur Befüllung von hinten - Space Saver Premium
- » 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 jede Ebene dank Multi Temp
- » Weitere Informationen zur Rotisserie auf Seite 5



Maße & Gewicht beheizte Vitrine

Abmessungen BxTxH [mm]	900 x 804 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
-----------------	------

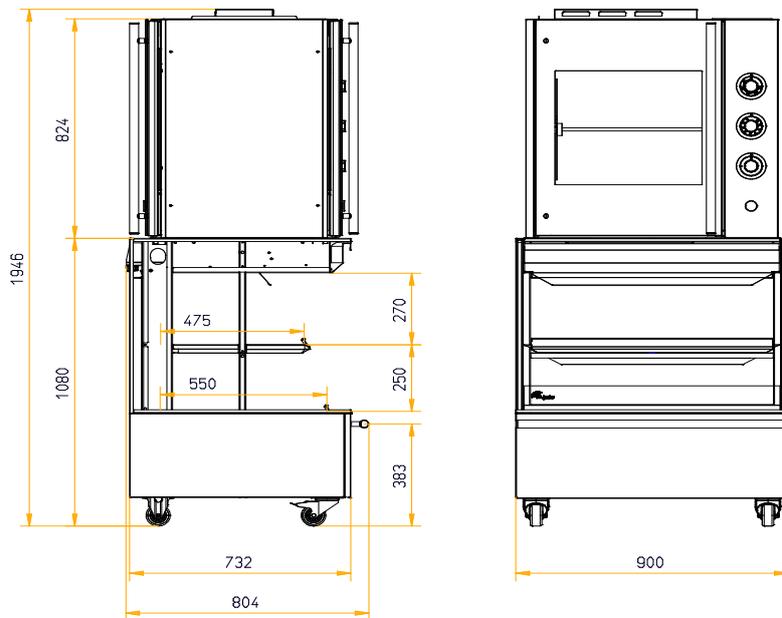
Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.
Montage vor Ort erforderlich (Gabelstapler)

Space Saver TDR 5 M + beheizte Vitrine

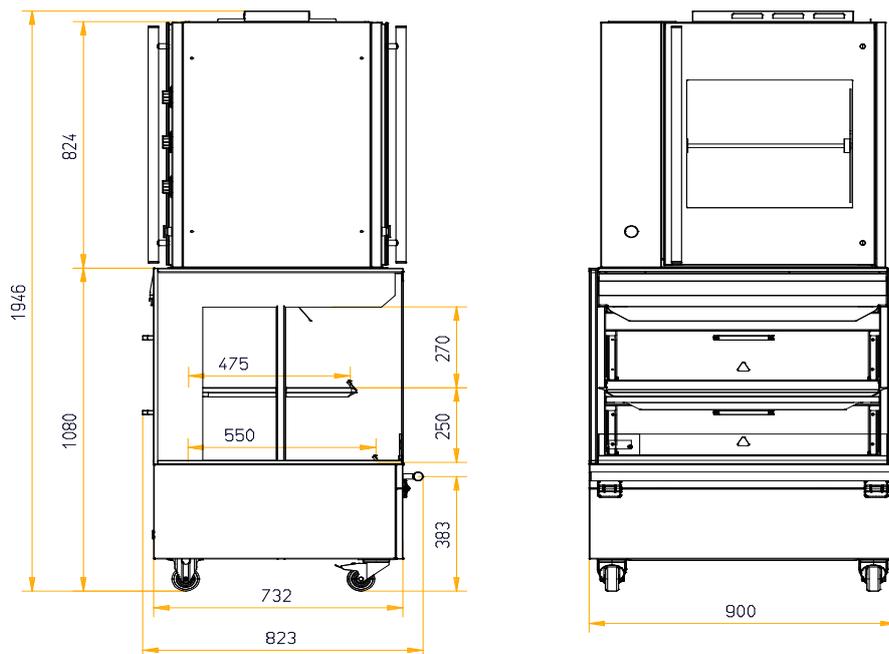
Art. Nr. 9419001 + 9299006 + 9419801 Solide Rückseite

Art.-Nr. 9419000 + 9299006 + 9419801 Möglichkeit zur Befüllung von hinten

Solide Rückseite (Standard)



Auch erhältlich mit Möglichkeit zur Befüllung von hinten (Premium)



TDR 8 M

Art.-Nr. 9299200



☰ 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]	995 x 890 x 1065
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1100 x 996 x 1255
Leergewicht [kg]	185
Bruttogewicht [kg]	216

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	10,5
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	15,5
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

🔊 Lärmemission

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

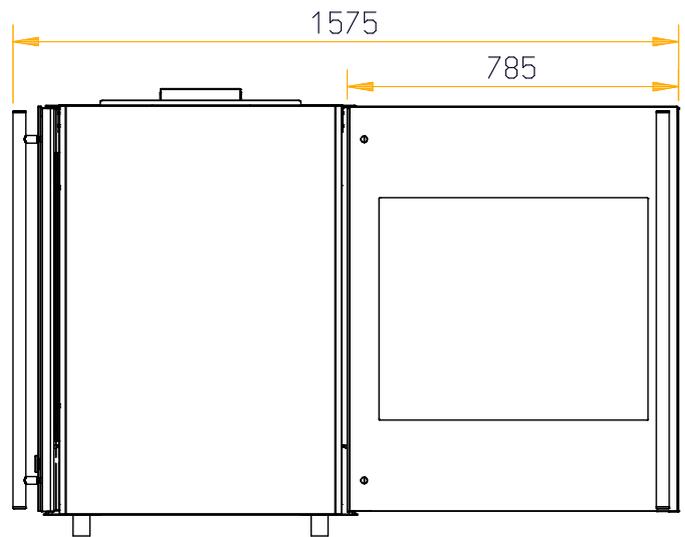
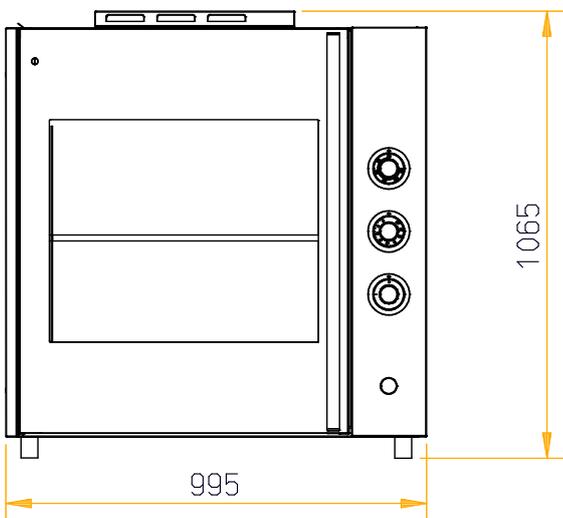
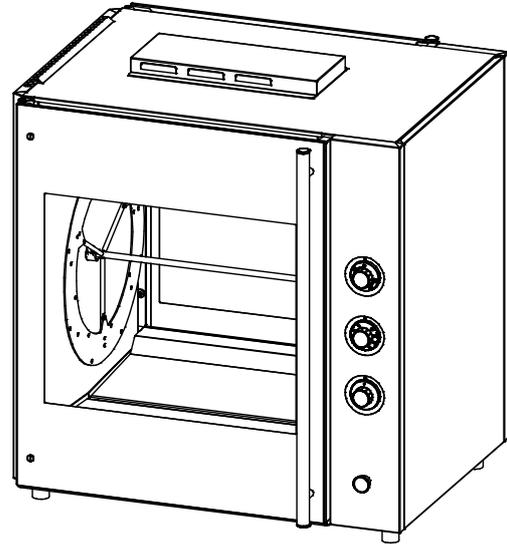
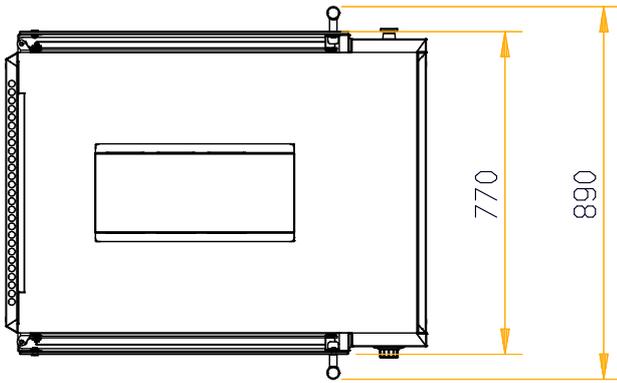
🛡️ IP-Klassifizierung

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

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 8 M

Art.-Nr. 9299200



TDR 8 +8 M

Art.-Nr. 9299300



☰ 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 - inkl. Schwenkrollen]	1040 x 890 x 2100
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1105 x 1045 x 2184
Leergewicht [kg]	375
Bruttogewicht [kg]	435

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	21
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	31
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 32 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

🔊 Lärmemission

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

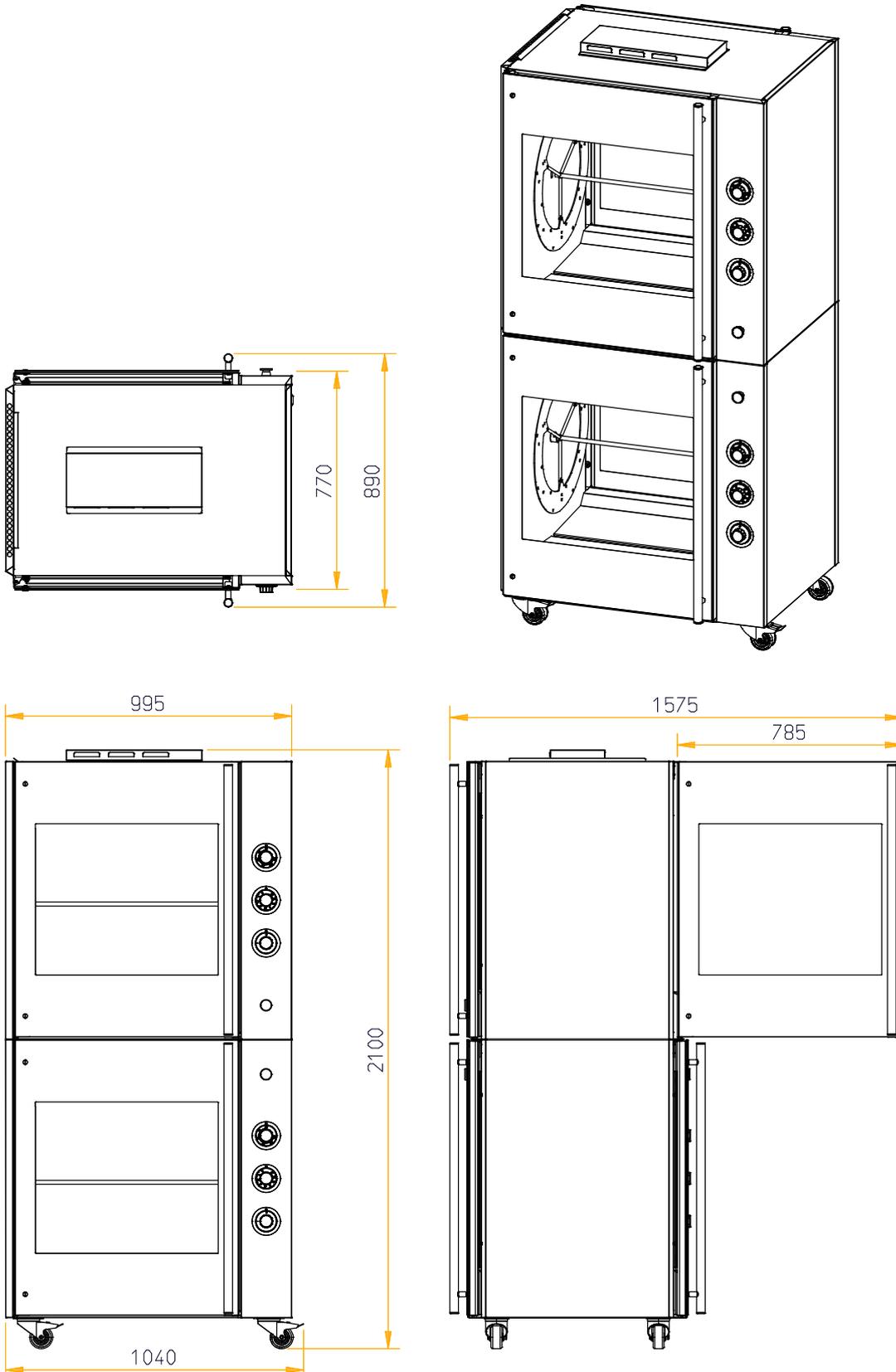
🛡️ IP-Klassifizierung

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

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TDR 8 +8 M

Art.-Nr. 9299300



TG-4 - Tischrotisserie

Art.-Nr. 9049100



☰ Kapazität

Fleischgabel-/ V-Spieß-/Körbchen-Positionen	4
Hähnchen pro Charge - auf Fleischgabeln	16 (1,2 kg)
Hähnchen pro Charge - in Körbchen	12 (1,2 kg)

📏 Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	830 x 600 x 750
Versandabmessungen BxTxH [mm]	935 x 690 x 954
Leergewicht [kg]	75
Bruttogewicht [kg]	99

🔌 Stromversorgung

Leistung [kW]	5,2
Spannung	3N~ 400/230 V
Ampere [A]	9
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

🔊 Lärmemission

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

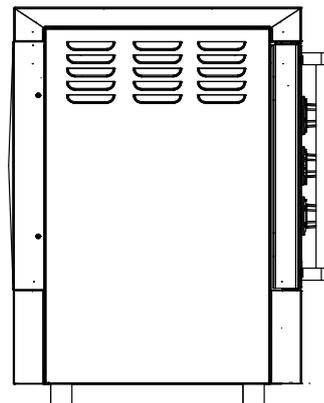
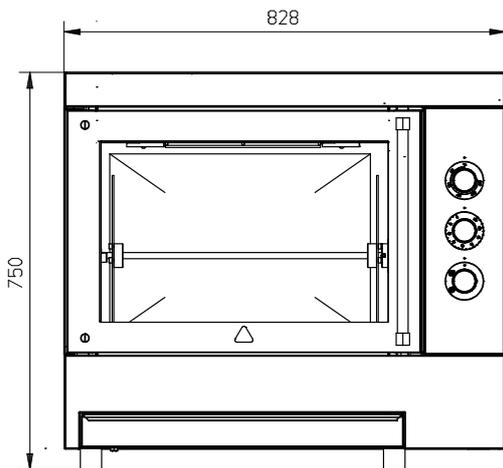
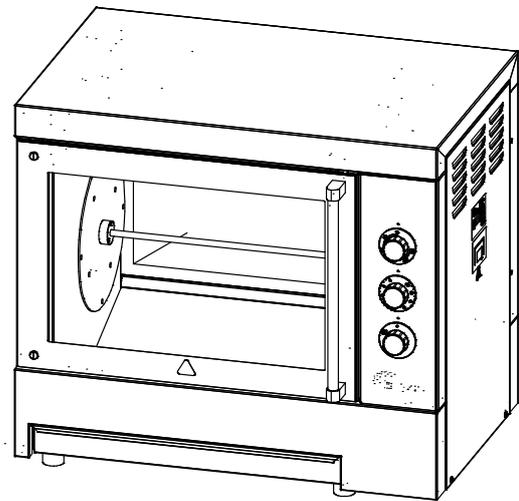
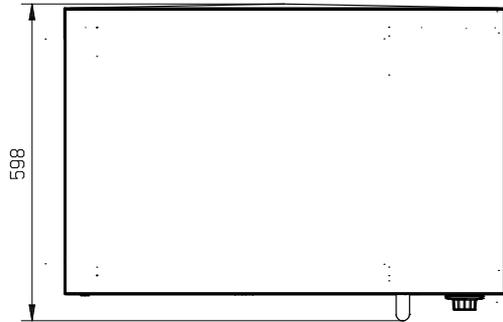
🛡️ IP-Klassifizierung

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

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.

TG-4 - Tischrotisserie

Art.-Nr. 9049100



Space Saver - TG-4 + beheizte Vitrine

Art. Nr. 9419001 + 9049100 + 9419801 Solide Rückseite



Merkmale beheizte Vitrine

- » TG 4 auf einer beheizten Selbstbedienungs-vitrine mit 2 Ebenen
- » Eine kompakte Lösung – Braten und Warmhalten auf nur 1m²
- » Solide Rückseite
- » 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 jede Ebene dank Multi Temp
- » Weitere Informationen zur Rotisserie auf Seite 13

Maße & Gewicht beheizte Vitrine

Abmessungen BxTxH [mm]	900 x 804 x 1080
Versandabmessungen BxTxH [mm]	980 x 920 x 1310
Leergewicht [kg]	133
Bruttogewicht [kg]	165

Stromversorgung beheizte Vitrine

Leistung [kW]	2,2 (7,4 inkl. TG-4)
Spannung	3N~ 400/230 V
Frequenz [Hz]	50/60
Stecker	CEE-Buchse 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission beheizte Vitrine

Geräuschpegel Nahrungsmittelvitrine [dBA]	<55
---	-----

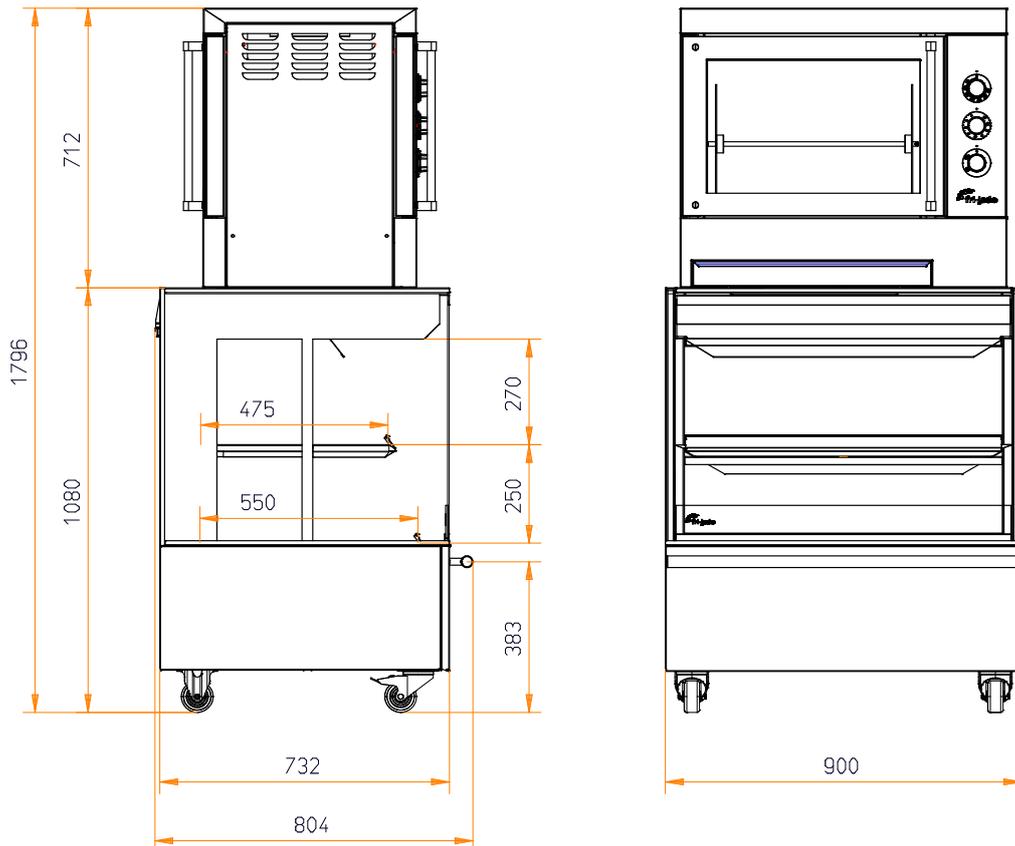
IP-Klassifizierung beheizte Vitrine

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

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

Space Saver - TG-4 + beheizte Vitrine

Art.-Nr. 9419001 + 9049100 + 9419801 Solide Rückseite



Umlufthaube TDR M



TDR 5 M

Art. Nr. 9298703

Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	835 x 855 x 375
Versandabmessungen BxTxH [mm]	950 x 1035 x 680
Leergewicht [kg]	72
Bruttogewicht [kg]	85

Stromversorgung

Leistung [kW]	0,4
Spannung	1 N~ 230 V
Ampere [A]	1,5/1,7
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	Schuko 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission

Geräuschpegel [dBA]	<70
---------------------	-----

TDR 8 M / TDR 8 + 8 M

Art.-Nr. 9298701

Maße & Gewicht

Abmessungen BxTxH [mm]	995 x 970 x 375
Versandabmessungen BxTxH [mm]	1108 x 1141 x 680
Leergewicht [kg]	77
Bruttogewicht [kg]	97

Stromversorgung

Leistung [kW]	0,4
Spannung	1 N~ 230 V
Ampere [A]	1,5/1,7
Frequenz [Hz]	50-60
Stecker	Schuko 16 A
Länge des Netzkabels ca. [cm]	220

Lärmemission

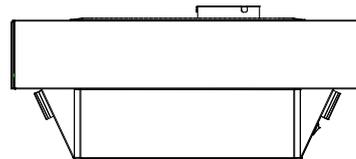
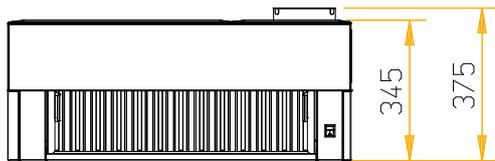
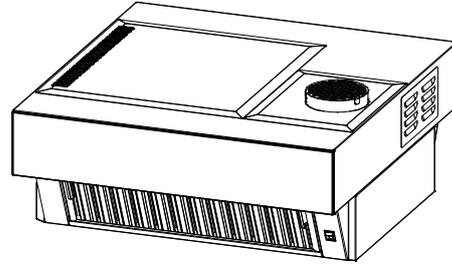
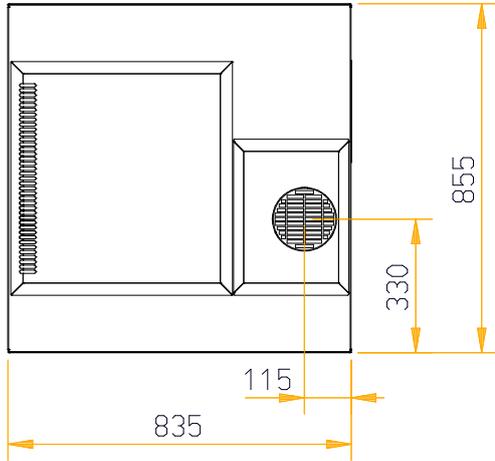
Geräuschpegel [dBA]	<70
---------------------	-----

Weitere technische Informationen finden Sie in der Installationsanleitung.
Die Umlufthaube ist für den TG-4 nicht verfügbar.

Umlufthaube TDR M

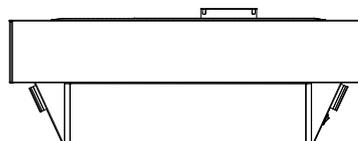
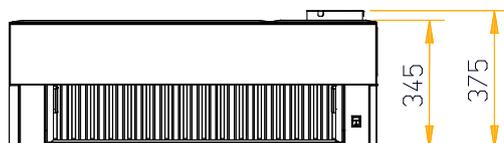
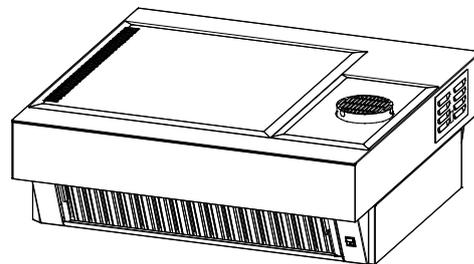
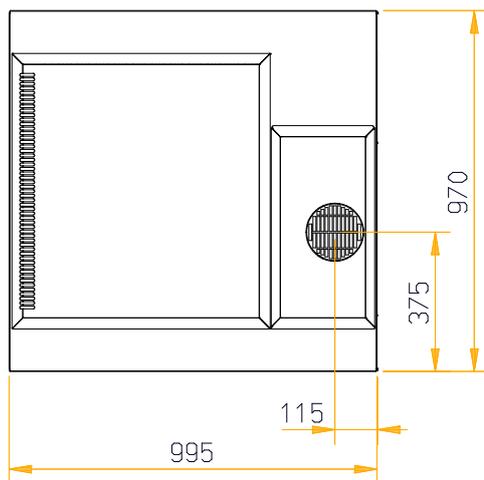
TDR 5 M

Art.-Nr. 9298703



TDR 8 M / TDR 8 + 8 M

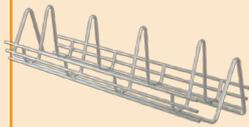
Art.-Nr. 9298701



Manuelle Rotisseries

Die Artikelnummern finden Sie auf Seite 20

Bitte beachten Sie: Für die TG-4 sind nicht alle Zubehörteile erhältlich, siehe Seite 20



Gestell für Hähnchen

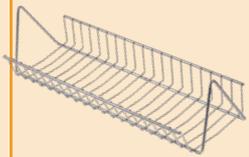
Konzipiert für einfaches Beladen und sicheres Entladen

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



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



Multifunktionales Körbchen

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



Wagen für V-Spieße

Für einen bequemen Wechsel des Geflügels während des Garvorgangs



Einsatz für multifunktionales Körbchen

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



Spießhilfe V-Spieß

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



Gestell für Butterfly-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



Gestell auf Rollen

Passend für die TDR M entworfenes Gestell Nicht mit gestapelten Geräten oder TG-4 kompatibel

Manuelle Rotisseries

	TDR 5 M	TDR 8 M + TDR 8 + 8 M
Beschreibung	Nummer	Nummer
Hähnchengestell (3 Hähnchen)	9172112	n. a.
Hähnchengestell (4 Hähnchen)	n. a.	9172136
Multifunktionales Körbchen	9010387	9172134
Einsatz für multifunktionales Körbchen	9170497	9170496
Gestell für Butterfly-Hähnchen	9312089	9312090
Fleischgabel	9010549	9172153
V-Spieß	9112472	9112480
Wagen für V-Spieße	n. a.	9170064
Spießhilfe	9298040	9298040
Wandgestell für V-Spieße	9298041	9298041
Passendes Gestell auf Rollen*	9298001	9298020

*Nicht mit gestapelten Geräten oder TG-4 kompatibel

Manuelle Tischrotisserie

	TG-4
Beschreibung	Nummer
Multifunktionales Körbchen	9010387
Fleischgabel	9010549
V-Spieß	9112472

Manuelle Rotisseriesen

	TDR 5 M	TDR 8 M	TDR 8 + 8 M
Kapazität Fleischgabel/V-Spieß*	20	40	80
Kapazität Körbchen*	15	28	56
Abmessungen BxTxH [mm]	835 x 760 x 910	995 x 890 x 1065	1040 x 890 x 2100
Leergewicht [kg]	130	185	375
Leistung [kW]	6,6	10,5	21
Spannung	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Stecker	CEE-Buchse 16 A	CEE-Buchse 16 A	CEE-Buchse 32 A

Manuelle Tischrotisserie

	TG-4
Kapazität Fleischgabel/V-Spieß*	16
Kapazität Körbchen*	12
Abmessungen BxTxH [mm]	830 x 600 x 750
Leergewicht [kg]	75
Leistung [kW]	5,2
Spannung	3N~ 400/230 V
Stecker	CEE-Buchse 16 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

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 Übersichtsbroschüre entstehen.