

Nahrungsmittelvitrinen

Für warmes oder kaltes
Food-To-Go



Warm oder kalt,
verpackt oder
unverpackt:
**ganz gleich,
wir sorgen für
optimale Haltbarkeit!**





Fördern Sie den Verkauf von frischen Lebensmitteln zum Mitnehmen!

Was die Fri-Jado Nahrungsmittelvittrinen auszeichnet? Sie verbessern die Sichtbarkeit von Produkten um bis zu 75 % und verlängern die Haltbarkeit unterschiedlicher Nahrungsmittel mithilfe spezieller Heißhaltetechnik, und das bei einem bis zu 50 % geringeren Energieverbrauch. Unser Ziel ist, Impulskäufe zu fördern, indem wir Nahrungsmittel unwiderstehlich aussehen und schmecken lassen und gleichzeitig Kosteneffizienz gewährleisten. Dieser Ansatz ermöglicht es unseren Endkunden, sich von der Konkurrenz abzuheben und Gewinne zu maximieren.

Ganz gleich, ob warme, kalte, verpackte oder unverpackte Nahrungsmittel und ob es sich um größere Geschäfte oder kleinere Läden handelt: Fri-Jado hilft seinen Kunden mit einem Schritt-für-Schritt-Prozess, die ideale Vittrinenlösung für ihr einzigartiges Lebensmittelkonzept zu finden. Wir beraten Sie außerdem gern zu Haltbarkeitszeiten, korrekten Verpackungen und optimaler Präsentation. Unser Chefkoch berät und schult Sie gerne.

Fri-Jado ist ein in den Niederlanden ansässiger Erstausrüster mit eigener Forschungs- und Entwicklungsabteilung und energieneutraler Produktion. Unsere Einrichtungen verfügen über das renommierte BREAAAM-Zertifikat für nachhaltige Gebäude. Die Geräte von Fri-Jado sind bekannt für ihre energiesparenden Technologien und ihr Design – beides entscheidende Aspekte im Entwicklungsprozess.

Wir unterhalten Niederlassungen in den Niederlanden, den USA, Großbritannien und Frankreich sowie Vertriebs- und Servicepartnern in mehr als 70 Ländern und arbeiten eng mit den wichtigsten Akteuren im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Bereich Food-to-Go, Tankstellen und Mini-Märkte auf der ganzen Welt zusammen. Seit unserer Gründung im Jahr 1937 wurden weltweit mehr als 90 000 Geräte von Fri-Jado erfolgreich installiert.

MCC Hot – Nahrungsmittelvitrine

Steigern Sie den Verkauf Ihrer To-Go-Produkte mit einer außergewöhnlichen Nahrungsmittelpräsentation unter optimalen Haltebedingungen.

- » Beheizte Nahrungsmittelvitri­nen mit 2, 3 oder 4 Ebenen
- » 600, 900 oder 1 200 mm breit
- » Patentierte Hot Blanket Heißhaltetechnik mit Warmhaltegarantie hält Produkte bei $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$
- » Energiesparende Luftstrom-Umwälztechnik an jedem Fachboden
- » Einbau oder Bodenmodell
- » Erhältlich als:
 - » MCC Hot Selbstbedienung (nur mit 3 Ebenen erhältlich)
 - » MCC Hot Selbstbedienung mit Befeuchtung und Türen an der Kundenseite – konzipiert für verpackte und unverpackte Produkte
 - » MCC Hot mit Bedienung und Befeuchtung – konzipiert für unverpackte Produkte



Hot-Blanket-Technologie Verpackte Nahrungsmittel

PATENTED

- » Patentierte Heißluftumwälzung an jedem Fachboden
- » Verlängert die Haltbarkeit, indem Ihre Nahrungsmittel vollständig umschlossen werden
- » Bis zu 50 % Energieeinsparung



Hot Humidification-Technologie Unverpackte Nahrungsmittel

- » Gleichmäßige Verteilung der befeuchteten Wärme im gesamten Gerät
- » Die Kombination aus Heißluft und Befeuchtung verlängert die Haltbarkeit

Beheizte Nahrungsmittelvitri­nen

Konzipiert für verpackte oder unverpackte Nahrungsmittel

Die Serie umfasst
außerdem Einbaumodelle



Mix & Match

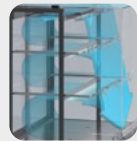
Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitri­nen, einschließlich der DC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.



MCC Cold – Nahrungsmittelvitrine

Steigern Sie den Verkauf Ihrer To-Go-Produkte mit einer außergewöhnlichen Nahrungsmittelpräsentation unter optimalen Haltebedingungen.

- » Gekühlte Nahrungsmittelvitrinen mit 2, 3 oder 4 Ebenen
- » 900, 1 200 oder 1 500 mm breit
- » Doppelt verglastes Glas - überlegener Schutz vor Kondenswasser
- » Umweltfreundlich: Kältemittel R290 | 3M1 Klassifizierung
- » Produkttemperatur wird zwischen -1 °C und 5 °C gehalten
- » Selbstreinigende Kondensationshaube – wartungsfrei
- » Einbau oder Bodenmodell
- » Erhältlich als:
 - » MCC Cold Selbstbedienung – konzipiert für verpackte Produkte
 - » MCC Cold Selbstbedienungsvitrine mit Glastüren auf der Kundenseite – konzipiert für verpackte Produkte
 - » MCC Cold mit Bedienung – konzipiert für unverpackte Produkte



Cold Booster-Technologie

PATENTED

Verpackte Nahrungsmittel

- » Das patentierte Design drückt die kalte Luft weiter nach vorne
- » Die Preisleisten führen die kalte Luft nach unten
- » Der leistungsstarke kalte Luftschleier verlängert die Haltbarkeit



OmniCold-Technologie

Unverpackte Nahrungsmittel

- » Der indirekte Luftstrom wirkt besonders schonend auf die Lebensmittel und verlängert ihre Haltbarkeit.
- » Gleichmäßige Verteilung von kalter Luft in der Einheit
- » Bis zu 30 % Energieeinsparung

Gekühlte Nahrungsmittelvitrinen

Konzipiert für verpackte oder unverpackte Nahrungsmittel

Die Serie umfasst außerdem Einbaumodelle



Mix & Match

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrinen, einschließlich der DC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.



Das angezeigte Etikett stellt die beste Bewertung unter den verfügbaren Modellen dar; die tatsächlichen Bewertungen variieren je nach spezifischem Modell. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter sales@frjado.com

MCC Ambient – Nahrungsmittelvitrine

Steigern Sie Ihre Verkäufe von To-Go-Produkten mit einer hervorragenden Produktpräsentation!

- » Ambient Nahrungsmittelvitriren mit 3 Ebenen
- » 600, 900 oder 1 200 mm breit
- » Schlanke Fachböden mit einstellbarem Winkel und einstellbarer Höhe
- » LED-Beleuchtung an jedem Fach
- » Einbau oder Bodenmodell
- » Erhältlich als:
 - » MCC Ambient Selbstbedienung
 - » MCC Ambient mit Bedienung



Mix & Match

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitriren, einschließlich der DC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.

Ambient Nahrungsmittelvitriren

Konzipiert für verpackte oder unverpackte Nahrungsmittel

Die Serie umfasst
außerdem Einbaumodelle



MDD Hot – Multi Deck Display

Fri-Jados berühmte Selbstbedienungs-Merchandiser für heiße und verpackte Grab-and-go-Lebensmittel.

- » Durch das transparente Design dreht sich alles um die Nahrungsmittel.
- » Die patentierte Hot Blanket-Technologie verlängert die Haltbarkeit der Produkte.
- » Heißluftumwälzung je Fach – bis zu 50 % Energieeinsparung
- » Multi-Temp-Option – individuelle Temperatureinstellung für jede Ebene zur Aufbewahrung von Lebensmitteln aus verschiedenen Lebensmittelgruppen
- » Schnelle und einfache Anwendung – schnelle Erwärmung, einfacher Zugriff
- » Maximale Vitrinenkapazität pro m² – spart wertvolle Fläche
- » Fügt sich in jede Umgebung ein – einfache Integration in den Laden
- » Modelle:
 - » Mit 3, 4 oder 5 Ebenen
 - » 600, 900 oder 1 200 mm breit
 - » Solide Rückseite oder Durchreiche
 - » Single Temp oder Multi Temp

Beheizte Merchandiser

Für verpackte Nahrungsmittel



HOT BLANKET-TECHNOLOGIE

STANDARD HEATED UNITS



HEATING FROM
THE TOP

FRI-JADO UNITS



HEATING FROM
THE BOTTOM



HOT BLANKET
TECHNOLOGY



MTT Hot – Table Top Display

Fri-Jados Table Top Selbstbedienungs-Merchandiser für heiße und verpackte Grab-and-go-Lebensmittel.

- » Kompakte Plug-and-Play-Vitrinenlösung – passt in jede Umgebung
- » Transparentes Design – perfekte Sicht auf Ihre Nahrungsmittel
- » Überlegene Hot Blanket Heißhaltetechnik – lange Haltbarkeit, weniger Abfall
- » Heißluftumwälzung je Fach – bis zu 50 % Energieeinsparung
- » Individuelle Temperatureinstellung für jede Ebene dank Multi Temp
- » Modelle:
 - » 600 oder 900 mm breit
 - » Mit solider Rückseite oder Möglichkeit zur Befüllung von hinten

Beheizte Table Top Display

Für verpackte Nahrungsmittel



HOT BLANKET-TECHNOLOGIE

STANDARD HEATED UNITS



HEATING FROM
THE TOP

FRI-JADO UNITS



HEATING FROM
THE BOTTOM



HOT BLANKET
TECHNOLOGY



Délicieux Prolongez
le plaisir
Tendance Succulent
EXCELLENT

ENJOY
THE
FOOD
SIDE OF
LIFE

TAKUMI
WE LOVE

DO YOU WANT
A PIECE OF ME?
JUST TEAR IT OPEN

PLANET CAFE
CELEBRATING WHOLE FOODS & CULTURE
GRILLED CHEESE & HAM IRISH TOSTA

DC Hot – mit Bedienung und Befeuchtung 4/3 GN

Mit den gekühlten Feinkosttheken von Fri-Jado verwandeln Sie Ihre kalten Speisen in Gewinne. Überzeugen Sie Kunden mit hervorragender Qualität und Präsentation der Lebensmittel.

- » 1 200, 1 500 oder 1 800 mm breit
- » Transparentes Design mit verspiegelten Glasschiebetüren hinten
- » Warme LED-Beleuchtung
- » Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich (Standard RAL9010)
- » Erhältlich mit automatischer oder manueller Wasserbefeuchtung
- » Energieeffiziente Heißluftumwälzung
- » Doppelverglasung an den Seiten und Low-E-Beschichtung der Scheibe oben – hervorragende Isolierung
- » Einfaches Bedienelement für alle Funktionen – einfache Steuerung
- » Zur einfachen Reinigung sind alle Glasflächen leicht zugänglich, und alle Innenteile sind herausnehmbar und spülmaschinenbeständig



Mix & Match

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrienen, einschließlich der MCC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.

Beheizte Feinkosttheken

Für unverpackte Nahrungsmittel

Die Serie umfasst außerdem Einbaumodelle





DC Cold – mit Bedienung 4/3 GN

Mit den gekühlten Feinkosttheken von Fri-Jado verwandeln Sie Ihre kalten Speisen in Gewinne. Überzeugen Sie Kunden mit hervorragender Qualität und Präsentation der Lebensmittel.

- » 1 200, 1 500 oder 1 800 mm breit
- » Doppelverglasung mit Low-E-Beschichtung - hervorragende Isolierung und überlegene Kondenswassermeidung
- » Transparentes Design mit Spiegelglas-Schiebetüren hinten
- » Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich (Standard RAL9010)
- » Erhöhter Kaltluftauslass – erhöht die Stapelhöhe der Lebensmittel, ohne dass sie unter die Sichtlinie des Kunden fallen
- » 3M0-Kühlleistung mit klassenbesten Energielabeln
- » Umweltfreundlich: Kältemittel R290
- » Zur einfachen Reinigung sind alle Glasflächen leicht zugänglich, und alle Tablett sind herausnehmbar und spülmaschinenbeständig
- » Selbstreinigende Kondensationshaube – wartungsfrei
- » Standardmäßig mit höhen- und winkelverstellbaren schwarzen Tablett
- » Kann auch mit 4/3 GN-Behälterrahmen verwendet werden



Mix & Match

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrienen, einschließlich der MCC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.

Gekühlte Feinkosttheken

Für unverpackte Nahrungsmittel

Die Serie umfasst außerdem Einbaumodelle



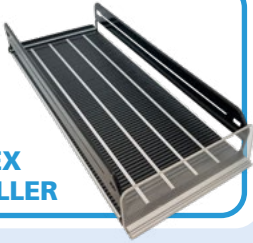


Das angezeigte Etikett stellt die beste Bewertung unter den verfügbaren DC Cold-Modellen dar; die tatsächlichen Bewertungen variieren je nach spezifischem Modell. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter sales@frijado.com

Nahrungsmittelvitrinen Zubehör

Für optimale Lebensmittelqualität
und -sicherheit

**FLEX
ROLLER**



GEWÜRZHALTER



**MERCHANDISING-
WARENREGAL**



REGALEINTEILUNG



REGALMATTE



Die Verwendung des Fri-Jado-Zubehörs in der Auslage trägt dazu bei, die Qualität, Sicherheit und Attraktivität der Lebensmittel zu erhalten.

Geeignete Hilfsmittel erhalten die Temperatur, verbessern die Präsentation und gewährleisten die Hygiene. Sie verbessern auch die Effizienz, indem sie die Auslagen übersichtlich und zugänglich halten und so ein professionelles und einladendes Kundenerlebnis schaffen.



Die Geräte von Fri-Jado werden täglich von renommierten Supermärkten, Mini-Märkten, Fast-Food-Restaurants, Fachgeschäften und Tankstellen auf der ganzen Welt eingesetzt. Zu unseren Kunden gehören:





www.frijado.com