

Vitrinas de alimentos

Tanto para caliente como para frío,
envasados o sin envasar



Tanto para caliente
como para frío,
Envasados o sin envasar,
**Cualquier cosa que se
le ocurra,
¡podemos conservarla!**





Impulse las ventas de comida para llevar recién hecha con las vitrinas Fri-Jado

Potencie al máximo la visibilidad del producto hasta en un 75 %, prolongue la vida útil con tecnologías de conservación avanzadas para cualquier tipo de alimento y consiga un ahorro energético de hasta el 50 %. Los expositores Fri-Jado están diseñados para hacer que su negocio destaque al aumentar las compras por impulso y haciendo que los alimentos parezcan irresistibles, todo ello garantizando la rentabilidad y el aumento de los beneficios.

Desde alimentos calientes, fríos, envasados o sin envasar hasta operaciones en grandes supermercados o pequeñas tiendas de conveniencia, Fri-Jado le ayuda a identificar la solución de vitrinas ideal adaptada a su concepto alimentario único. Nuestro modelo paso a paso incluye asesoramiento especializado sobre tiempos de conservación, envasado y mejoras de la presentación. Si necesita más ayuda, nuestro chef ejecutivo está a su disposición para ofrecerle asesoramiento y formación práctica.

Innovación, calidad y sostenibilidad

Como fabricante con sede en los Países Bajos, con I+D propia y una producción energéticamente neutra, para Fri-Jado la sostenibilidad es prioritaria. Nuestras instalaciones cuentan con la prestigiosa certificación BREEAM, lo que refleja nuestro compromiso con las operaciones respetuosas con el medioambiente. Conocidos por su tecnología vanguardista de ahorro energético y su diseño de alta calidad, los equipos Fri-Jado se desarrollan pensando en la eficiencia y la sostenibilidad.

Alcance mundial, experiencia contrastada

Con sedes en los Países Bajos, EE. UU., Reino Unido y Francia, y una sólida red de socios de ventas y servicios en más de 70 países, colaboramos con los principales actores en los mercados minoristas de alimentación, comida para llevar, gasolineras y tiendas de conveniencia de todo el mundo. Desde 1937, se han entregado con éxito más de 100 000 instalaciones de Fri-Jado en todo el mundo.

Alíese con Fri-Jado y descubra cómo nuestras innovadoras soluciones de vitrinas pueden ayudarle a destacar, deleitar a sus clientes y potenciar al máximo sus beneficios.

MCC Hot: Vitrina de alimentos

Potenciamos sus ventas de comida para llevar con una presentación inmejorable del producto en las mejores condiciones de conservación.

- » Vitrina para alimentos calientes de 2, 3 o 4 niveles
- » 600, 900 o 1200 mm de ancho
- » La tecnología patentada de mantenimiento Hot Blanket mantiene los productos a $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- » Recirculación de la corriente de aire caliente por estante para ahorrar energía
- » Modelo empotrable o con mueble (modelo con meuble disponible en cualquier color RAL - estándar RAL9010)
- » Disponible como:
 - » MCC Hot Autoservicio (disponible solo en 3 niveles): diseñada para productos envasados
 - » MCC Hot Autoservicio humidificado con puertas por el lado del cliente: diseñada para productos envasados y sin envasar
 - » MCC Hot de servicio completo humidificado: diseñada para productos sin envasar



Tecnología Hot Blanket **Alimentos envasados**

PATENTED

- » Recirculación patentada de aire caliente en cada estante
- » Amplía el período de conservación al envolver los alimentos
- » Hasta un 50 % de ahorro energético



Tecnología de humidificación en caliente **Alimentos sin envasar**

- » Distribución uniforme de aire caliente humidificado por toda la unidad
- » La combinación del flujo de aire caliente y la humidificación amplían el período de conservación

Vitrinas de alimentos caliente

Diseñadas para alimentos
envasados o sin envasar

TAMBIÉN DISPONIBLE
COMO EMPOTRABLE



Mix & Match

Compatible con otras vitrinas para alimentos Fri-Jado, incluida la gama DC. Ofrecemos una solución compacta para una gama completa de conceptos de servicio completo, autoservicio, conservación y exposición de alimentos calientes, fríos y a temperatura ambiente.



MCC Cold: Vitrinas de alimentos

Potenciamos sus ventas de comida para llevar con una presentación inmejorable del producto en las mejores condiciones de conservación.

- » Vitrina para alimentos fríos de 2, 3 o 4 niveles
- » 900, 1200 o 1500 mm de ancho
- » Doble acristalamiento: prevención superior de la condensación
- » Condensador autolimpiable: sin mantenimiento
- » Clasificación 3M1
- » La temperatura del producto se mantiene entre -1 °C y 5 °C
- » Modelo empotrable o con mueble (modelo con mueble disponible en cualquier color RAL - estándar RAL9010)
- » Disponible como:
 - » MCC Cold autoservicio: diseñada para productos sin envasar
 - » MCC Cold vitrina de autoservicio con puertas de cristal por el lado del cliente: diseñada para productos envasados
 - » MCC Cold de servicio completo: diseñada para productos sin envasar



Tecnología Cold Booster

PATENTED

Alimentos envasados

- » Su diseño patentado hace que la corriente de aire frío llegue más allá
- » Las regletas portaprecios dirigen la corriente de aire frío hacia abajo
- » La barrera superior de frío prolonga el período de conservación



Tecnología OmniCold

Alimentos sin envasar

- » El flujo de aire indirecto es suave con los alimentos; prolonga el tiempo de conservación
- » Distribución uniforme de aire frío por toda la unidad
- » Hasta un 30 % de ahorro energético

Vitrinas de alimentos fríos

Diseñadas para alimentos envasados o sin envasar

TAMBIÉN DISPONIBLE
COMO EMPOTRABLE



Mix & Match

Compatible con otras vitrinas para alimentos Fri-Jado, incluida la gama DC. Ofrecemos una solución compacta para una gama completa de conceptos de servicio completo, autoservicio, conservación y exposición de alimentos calientes, fríos y a temperatura ambiente.



La etiqueta mostrada representa la mejor clasificación entre los modelos disponibles; las clasificaciones reales varían en función del modelo específico. Si desea más información, póngase en contacto con nosotros escribiendo a sales@frijado.com

MCC Ambient: Vitrina de alimentos

Impulsamos sus ventas de comida para llevar con una excelente presentación del producto

- » Vitrina para alimentos a temperatura ambiente de 3 niveles
 - » 600, 900 o 1200 mm de ancho
 - » Estantes transparentes delgados con ángulo y altura ajustables
 - » Iluminación LED en cada estante
 - » Modelo empotrable o con mueble (modelo con mueble disponible en cualquier color RAL - estándar RAL9010)
-
- » Disponible como:
 - » MCC Ambient de autoservicio
 - » MCC Ambient de servicio completo



Mix & Match

Compatible con otras vitrinas para alimentos Fri-Jado, incluida la gama DC. Ofrecemos una solución compacta para una gama completa de conceptos de servicio completo, autoservicio, conservación y exposición de alimentos calientes, fríos y a temperatura ambiente.

Vitrinas de alimentos ambiente

Diseñadas para alimentos envasados o sin envasar

TAMBIÉN DISPONIBLE
COMO EMPOTRABLE



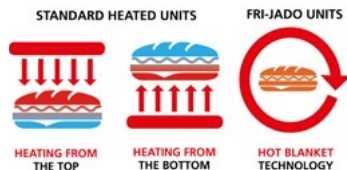


MDD Hot: Vitrina Multi Deck

Los famosos expositores de autoservicio de Fri-Jado para alimentos calientes y envasados para llevar.

- » Diseño transparente, todo se centra en la comida
 - » Tecnología patentada Hot Blanket: período de conservación más largo
 - » Recirculación del aire caliente por cada estante: hasta un 50 % de ahorro energético
 - » Opción Multi Temp: control individual de la temperatura por estante para conservar alimentos de distintos tipos
 - » Uso rápido y fácil: calentamiento rápido, acceso fácil a los alimentos y para reponer
 - » Máxima capacidad de exposición por m²: ahorra un valioso espacio de superficie útil
 - » Sencilla integración en la tienda: encaja en cualquier parte
-
- » Modelos:
 - » 3, 4 o 5 niveles
 - » 600, 900 o 1200 mm de ancho
 - » Fondo sólido o de carga trasera
 - » Temperatura única o múltiple

TECNOLOGÍA HOT BLANKET



Expositores calentados

Para alimentos envasados





MTT Hot: Vitrina de sobremesa

Los expositores de autoservicio de sobremesa Fri-Jado para productos alimentarios calientes y envasados para llevar.

- » Solución compacta, lista para usar; encaja en cualquier parte
- » Diseño transparente: todo el protagonismo para la comida
- » Tecnología superior de conservación Hot Blanket: más tiempo de conservación, menos desperdicio
- » Recirculación del aire caliente por cada estante: hasta un 50 % de ahorro energético
- » Control individual de temperatura en cada estante con Multi Temp
- » Modelos:
 - » Ancho de 600 o 900 mm
 - » Fondo sólido o de carga trasera

Vitrinas de sobremesa en caliente

Para alimentos envasados



TECNOLOGÍA HOT BLANKET

STANDARD HEATED UNITS



HEATING FROM
THE TOP

FRI-JADO UNITS



HEATING FROM
THE BOTTOM



HOT BLANKET
TECHNOLOGY



DC Hot: servicio completo con humidificación 4/3 GN

Convierta su comida en beneficios con los expositores de delicatessen de Fri-Jado. Atraiga a los clientes con una excelente calidad y presentación de los alimentos.

- » Disponible en anchuras de 1200, 1500 o 1800 mm
- » Diseño transparente con puertas traseras correderas de cristal de espejo
- » Iluminación LED cálida
- » Bastidor inferior disponible en cualquier color RAL (RAL9010 de serie)
- » Disponible con un sistema de llenado de agua automático/manual o asistido por depósito
- » Recirculación del aire caliente eficiente desde el punto de vista energético
- » Doble acristalamiento lateral y vidrio superior con revestimiento Low-E: aislamiento excelente
- » Panel de control sencillo para todas las funciones: manejo fácil
- » Todas las superficies de vidrio son de fácil acceso para su limpieza; piezas interiores son fácilmente extraíbles y aptas para lavavajillas



Mix & Match

Compatible con otras vitrinas para alimentos de Fri-Jado, incluida la gama MCC. Ofrecemos una solución compacta para una gama completa de conceptos de servicio completo, autoservicio, conservación y exposición de alimentos calientes, fríos y a temperatura ambiente.

Expositores de delicatessen calientes

Para alimentos sin envasar

TAMBIÉN DISPONIBLE
COMO EMPOTRABLE





DC Cold: servicio completo 4/3 GN

Convierta su comida en beneficios con los expositores de delicatessen de Fri-Jado. Atraiga a clientes con una excelente calidad y presentación de los alimentos.

- » Disponible en anchuras de 1200, 1500 o 1800 mm
- » Doble acristalamiento con revestimiento Low-E: excelente aislamiento y prevención superior de la condensación
- » Condensador autolimpiable: sin mantenimiento
- » Diseño transparente con puertas traseras correderas de cristal de espejo
- » Salida de aire frío elevada: aumente la altura de apilamiento de alimentos sin que queden por debajo de la línea de visión del cliente
- » Rendimiento de refrigeración 3M0 con las mejores etiquetas energéticas de su categoría
- » Todas las superficies de vidrio son de fácil acceso para limpiarlas; las cubiertas planas son fácilmente extraíbles y aptas para lavavajillas
- » Bastidor inferior disponible en cualquier color RAL (RAL9010 de serie)
- » Todos los modelos incluyen de serie cubiertas planas negras ajustables en altura y ángulo
- » También se puede utilizar con marcos de bandejas 4/3 GN

Expositores de delicatessen en frío

Para alimentos sin envasar

TAMBIÉN DISPONIBLE
COMO EMPOTRABLE



Mix & Match

Compatible con otras vitrinas para alimentos de Fri-Jado, incluida la gama MCC. Ofrecemos una solución compacta para una gama completa de conceptos de servicio completo, autoservicio, conservación y exposición de alimentos calientes, fríos y a temperatura ambiente.



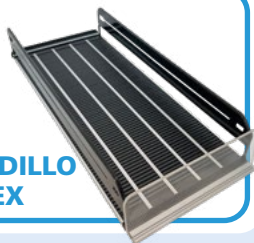
La etiqueta mostrada representa la mejor clasificación entre los modelos DC Cold disponibles; las clasificaciones reales varían en función del modelo específico. Si desea más información, póngase en contacto con nosotros escribiendo a sales@frijado.com

Vitrinas de alimentos

Accesorios

Para una calidad y seguridad
alimentarias óptimas

**RODILLO
FLEX**



**SOPORTE PARA
CONDIMENTOS**



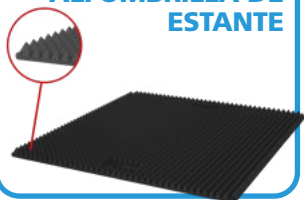
**PARRILLA DE
COMERCIALIZACIÓN**



**SEPARADOR DE
ESTANTES**



**ALFOMBRILLA DE
ESTANTE**



El uso de los accesorios patentados de Fri-Jado en vitrinas para alimentos fríos y calientes es beneficioso para mantener la calidad, la seguridad y el atractivo visual de los alimentos.

Unas herramientas adecuadas mantienen la temperatura, mejoran la presentación y garantizan la higiene. También mejoran la eficiencia al mantener las vitrinas organizadas y accesibles, lo que crea una experiencia profesional y agradable para el cliente.



Los equipos Fri-Jado son utilizados a diario por renombradas organizaciones de supermercados, tiendas de conveniencia, restaurantes de comida rápida, tiendas especializadas y gasolineras de todo el mundo. Entre ellas:



