



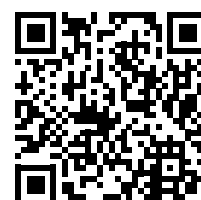
## Fri-Jado GO

Constance,  
fiabilité et qualité



# Table des matières

Fonctions et fonctionnalités	4
Vue d'ensemble des options, des accessoires et des consommable	8
GO 1.06	9
GO 1.06 passe-plats	11
GO 1.10	13
GO 1.10 passe-plats	15
<b>Combinaisons de fours empilés Two-GO</b>	
Two-GO - GO 1.06 + GO 1.06	17
Two-GO - GO 1.06 + GO 1.10	19
Two-GO - GO 1.06 + GO 1.06 passe-plats	21
Two-GO - GO 1.06 + GO 1.10 passe-plats	23
<b>Combinaisons d'appareils empilés Show&amp;GO</b>	
Show&GO - rôtissoire TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06	25
Show&GO - rôtissoire TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06 passe-plats	27
Numéros d'article des accessoires et des consommables	29



# Concentrez-vous sur vos clients, GO s'occupe de tout le reste

## ✓ Qualité et constance

Le Fri-Jado GO est le premier four combiné qui a été conçu en tenant compte des exigences spécifiques des détaillants alimentaires.

La simplicité de l'**interface utilisateur personnalisable**, avec des **programmes prédéfinis et verrouillés**, rend le GO convivial et se traduit par une qualité constante, même avec un personnel non qualifié.

Ses fonctionnalités intelligentes telles que **ClimateControl** et **CookTime-Correction** permettent d'optimiser les processus de cuisson, d'accélérer la cuisson et de réduire la quantité de déchets. Un résultat final de qualité supérieure. À chaque fois.

## ↗ Efficacité, fiabilité et productivité

Le four combiné GO apporte **flexibilité et polyvalence** à votre offre alimentaire en fonction du moment de la journée, vous permettant de **facilement élargir votre menu**. La **multifonctionnalité**, la haute vitesse et la possibilité de préparation mixte permettent à l'opérateur de faire face rapidement aux changements de la demande.

Sa structure **robuste** et ses composants renforcés garantissent une fluidité opérationnelle au quotidien et une longue durée de vie, en particulier dans les environnements de travail exigeants

Un **modèle passe-plats** unique à deux portes est disponible, évitant la contamination croisée en permettant de séparer le cru du cuit. Les deux portes augmentent aussi la **visibilité** des produits. Pour **une flexibilité et une capacité maximales**, il est possible d'empiler deux fours combinés GO (Two-GO) ou de combiner une rôtissoire TDR autonettoyante et un four combiné GO (Show & GO).

## € Intérêt économique et contrôle

Sa conception intelligente intégrant des composants et des systèmes innovants tels qu'**IntenseSteamingTechnology**, qui permet de se passer de chaudière, fait du GO un appareil très intéressant en termes de coûts énergétiques et d'entretien.

La connexion Wi-Fi vers le tableau de bord dans le cloud **Smart-Connect** permet une surveillance à distance et d'avoir toujours le contrôle des données de recettes, de consommation, d'assistance et d'hygiène de l'ensemble de votre parc de fours connectés.



# Fonctions et fonctionnalités

## Fonctionnalités intelligentes

QuickSelectRecipes (QSR)	Une interface utilisateur intelligente sur mesure ; personnalisez l'écran d'accueil en choisissant vos propres images ou pictogrammes pour accéder rapidement à des recettes prédéfinies et verrouillées. L'option permettant une utilisation manuelle ou la modification des recettes est supprimée. Intégrez des recettes avec des notes détaillées et des alertes pour guider votre personnel, limiter le risque d'erreur et garantir une qualité constante. L'accès des opérateurs est limité à l'écran d'accueil prédéfini et à des fonctionnalités essentielles telles que CareCycle.
CookTimeCorrection (CTC)	Un système intelligent qui détecte les variations de température inattendues et ajuste le temps de cuisson en conséquence.
ClimateControl	Réglages précis et gestion intelligente de l'air, de la chaleur, de la pression et de l'humidité. Correction d'humidité précise au 1/10e de seconde pour une meilleure qualité de la nourriture, plus de rendement et moins de déchets. Inversion intelligente du ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur à tous les niveaux.
CareCycle	Système de nettoyage entièrement automatique avec des suggestions concernant le cycle de nettoyage et la quantité de détergent à utiliser en fonction du niveau de saleté.
IntenseSteamingTechnology (IST)	Production rapide et efficace de vapeur sans recours à une chaudière coûteuse. L'eau est directement injectée dans les éléments chauffants et diffusée uniformément par un ventilateur pour assurer une production de vapeur intense.
MenuPlanner	Logiciel pour planifier et regrouper des recettes avec la fonctionnalité glisser-déposer. Pour cuisiner sans surveillance de nombreux articles différents en même temps ; préparations mixtes. Ordre de chargement automatique lors d'un regroupement de trois recettes maximum. Jusqu'à 10 minuteries intégrées pour les notifications.
SmartChef	Système de cuisson intelligent définissant automatiquement les paramètres optimaux selon le résultat de cuisson souhaité spécifié par l'utilisateur, quelles que soient la taille du produit et la charge.
SmartConnect	Connexion Wi-Fi ou par réseau local (LAN) au tableau de bord dans le cloud pour une surveillance à distance en temps réel du parc de machines et la gestion des données de consommation, des données HACCP, des notifications d'erreur, des recettes, des mises à jour de logiciel, etc.

## Utilisation

Écran SmartTouch	Écran couleur TFT 7" tactile et capacitif. Interface utilisateur avec symboles clairs et instructions. Aussi intuitif et simple à utiliser qu'un smartphone. Choisissez entre une utilisation manuelle, une utilisation des recettes pré-programmées ou une utilisation automatique (SmartChef).
Écran personnalisable	Personnalisez l'écran d'accueil pour accéder facilement à vos recettes préférées, aux fonctions de nettoyage, etc. Servez-vous des pictogrammes et des images de la bibliothèque ou de votre propre galerie et verrouillez les recettes pour limiter le risque d'erreur des opérateurs. L'heure est au format 24 h ou a.m./p.m. Horloge temps réel. Affichage numérique de la température en °C ou en °F. Vous pouvez visualiser les valeurs réelles et les valeurs programmées. 27 langues pré-installées pour l'utilisation et la fonction d'assistance. Un message s'affiche à l'écran et un signal sonore personnalisable est émis lorsqu'une intervention humaine est nécessaire.
Programmation de recettes	Possibilité de programmer jusqu'à 1 500 recettes comprenant jusqu'à 15 étapes différentes. Plusieurs recettes prédéfinies sont installées à l'usine. Les recettes peuvent être groupées et structurées selon des demandes spécifiques. Il est possible de transférer et de télécharger des recettes vers les fours connectés via USB ou Wi-Fi.

Niveaux d'accès	Différents niveaux d'accès peuvent être accordés aux utilisateurs. Accès protégés par code PIN.
Éclairage à LED	Éclairage à LED durable et économe intégré dans la porte. L'éclairage clignote lorsque des produits peuvent être chargés ou retirés.
Mise en marche programmée	Grâce à une minuterie personnalisable, les fours peuvent être automatiquement mis en marche et/ou en préchauffage.
RackPlanner	Une minuterie spécifique à chaque rack permet de définir un même mode de cuisson et des temps de cuisson différents pour les produits de différents racks.
Charnière à droite possible (option)	La porte peut s'ouvrir depuis la gauche si l'espace de travail l'exige. Pour les modèles passe-plats, la charnière de chaque porte peut être montée de l'autre côté.
Poignée de porte ergonomique	Ouverture facile de la porte dans les deux sens.
Fonction de fermeture de porte	La porte peut être fermée sans verrouillage manuel.
Multirack(option)	Permet d'utiliser des accessoires GN, 400x600 et US Sheet en même temps.
Fonction de redémarrage (modèles passe-plats)	Affichage au dos de l'appareil avec le temps restant et un bouton permettant d'ajouter du temps à un programme en cours. Permet de limiter les va-et-vient de l'opérateur.

## Sécurité

Sonde de température	Placée sur le côté du four, à l'extérieur. Toujours à température ambiante pour éviter les brûlures.
Frein de rotor de ventilateur	Le ventilateur s'arrête immédiatement lorsque la porte est ouverte.
Redémarrage automatique	En cas de coupure de courant, l'appareil tente de redémarrer dans un délai de 30 minutes pour assurer la bonne finalisation du programme en cours. L'événement est notifié à l'utilisateur et inscrit dans le journal HACCP.
Système anti-surchauffe	Limiteur de température pour la chaleur convective.
Portes à triple vitrage	Panneaux en verre avec ventilation intégrée et revêtement spécial pour une isolation optimale. Écoénergétiques ; température de contact maximale de 70 °C.
Enregistrement des données HACCP	Conservation automatique des données HACCP pendant 60 jours, avec exportation via USB ou gestion et stockage via SmartConnect. Ces données incluent notamment les temps de production, les données de préparation et les températures à cœur.
Hauteur maximale	Hauteur de travail maximale de 1 m 60 (si un support Fri-Jado GO est utilisé).
Verrouillage de l'écran	Pour empêcher toute interruption du programme de cuisson ou du cycle de nettoyage lorsque la surface est nettoyée.
Double verrouillage de porte	Poignée de porte à double sécurité.
Haut niveau de protection	Indice de protection IPX5, garantissant une protection contre les projections d'eau, d'où qu'elles viennent.
Fonction de rinçage	Rinçage automatique après une interruption ou l'annulation d'un cycle de nettoyage, de sorte qu'aucun résidu de détergent ne reste dans la chambre.
Passe-plats	La conception à deux portes, proposée en option, 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.

## Nettoyage et entretien

CareCycle	Système de nettoyage entièrement automatique à recirculation avec tablettes de détergent. 7 cycles de nettoyage de léger à intense, dont un cycle Turbo et un cycle Eco. Cycle Turbo pour un nettoyage en seulement 12 minutes, idéal entre deux cuissons. Cycle Eco pour un nettoyage plus long utilisant moins d'eau, d'énergie et de produits chimiques. Le programme de nettoyage et le nombre de tablettes recommandés sont indiqués sur le four, et l'opérateur est guidé étape par étape
-----------	---

Tablettes respectueuses de l'environnement	Des tablettes de nettoyage et de détartrage CareCycle sans phosphate et sans phosphore sont utilisés.
Douchette à main	Douchette à main ergonomique avec un mécanisme de fermeture séparé.
Racks internes	Racks internes en 2 parties faciles à sortir.
Cavité hygiénique	Cavité de cuisson sans soudure avec coins arrondis en acier inoxydable 1.4301.
Vitres pivotantes	Les portes à triple vitrage peuvent être entièrement ouvertes pour faciliter le nettoyage intérieur.
Télécommande	Pour accéder aux données de fréquence de nettoyage et de consommation (d'eau et d'énergie) via la solution de cloud.
Filtre à eau HydroShield (en option)	Filtre à eau à charbon, proposé en option, pour une eau sans calcaire et sans gypse.

## Connectivité

SmartConnect	Une solution basée sur le cloud avec un tableau de bord permettant une gestion centralisée de l'ensemble des fours connectés. Accédez à distance à la gestion des recettes, des données de qualité et d'hygiène et des entretiens.
USB	Interface USB intégrée pour le transfert de logiciels, de recettes et de rapports HACCP.
LAN	Interface Ethernet permettant une connexion filaire à SmartConnect.
Wi-Fi	Vous pouvez passer à un réseau WLAN pour profiter d'une connectivité sans fil avec SmartConnect.

## Modes et fonctions de cuisson

Convection	Températures de 30 °C à 300 °C.
Vapeur	Températures de 30 °C à 130 °C (pour une cuisson à la vapeur à basse température, normale ou intense).
CombiSteam	Températures de 30 °C à 260 °C (CombiSense ou CombiSpeed).
Contrôle de l'humidité CombiSense	Système de contrôle automatique de l'humidité se basant sur des réglages de taux d'humidité, en pour cent. L'humidité est mesurée par des capteurs et régulée automatiquement pour atteindre le taux choisi. Convient aux cuissons à haute température. L'humidité, la saveur et la couleur naturelles du produit sont préservées. L'humidité peut être restaurée rapidement. Surveillance et contrôle de la réaction de Maillard pour assurer un degré de brunissement précis.
Contrôle de l'humidité CombiSpeed	Système de contrôle automatique de l'humidité se basant sur des réglages de niveau d'humidité. L'humidité est automatiquement maintenue au niveau choisi. 10 niveaux d'humidité peuvent être sélectionnés. Permet d'optimiser la cuisson à basse température, de réduire les temps de cuisson et d'améliorer l'attendrissement et le rendement pour les produits volumineux.
Préchauffage	Permet de préchauffer le four afin qu'il puisse cuire instantanément à la température atteinte. Peut également être défini en tant qu'étape de recette.
Refroidissement	Une fonction accélérant le refroidissement de la cavité pouvant être utilisée avec la porte ouverte et combinée à une injection d'eau.
Levage	Fonction de régulation de l'humidité pour le repos et la levée des produits de boulangerie avant la cuisson.
Delta-T	Mode de cuisson basé sur la température à cœur du produit pour une préparation douce, une viande attendrie et un rétrécissement moindre.
Cook&Hold	Avec ce mode de cuisson, la fonction Delta-T est utilisée jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, puis cette température est maintenue. Le contrôle automatique de l'humidité garantit des conditions optimales avec un taux d'humidité élevé et un rétrécissement minimal.
Sonde de température	Sonde multipoint dotée de capteurs précis pour optimiser la cuisson en fonction de la température à cœur. Placée sur le côté du four, à l'extérieur. Son usure est moindre car elle est moins exposée aux températures élevées et aux détergents.

Contrôle du ventilateur	Vitesse de ventilateur programmable et réglable manuellement. 9 niveaux sélectionnables (de 20 à 100 %). Changement de sens automatique.
Vapeur sur demande	La durée d'injection, de 1 à 30 secondes, peut être définie en mode manuel ou programmée dans les recettes. Une pause peut être intégrée entre deux étapes pour laisser la croûte se former.
Intensification de la déshumidification	Ouverture de la sortie d'air par simple pression d'un bouton ou programmable dans les recettes, pour colorer la surface d'un produit et la rendre croustillante.

## Installation, maintenance et environnement

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	Garantie Fri-Jado standard d'un an.
Widget de mise en marche	Pour une installation correcte et sans tracas avec personnalisation automatique en fonction de l'emplacement (au-dessus du niveau de la mer).
Widget d'entretien	Notifications et journaux d'erreurs, diagnostics d'entretien et fonctionnalités d'autotest.
Gestion des entretiens	Diagnostics et mises à jour de logiciel à distance avec SmartConnect. Mettez à jour l'ensemble des fours connectés en appuyant simplement sur un bouton.
Efficacité énergétique	Testé et certifié selon les normes ENERGY STAR.

# Options, accessoires et consommables

## Combinaisons d'appareils empilés

Two-GO GO 1.06 + GO 1.06\*

Two-GO GO 1.06 PT + GO 1.06 PT\*\*

Two-GO GO 1.06 + GO 1.10\*

Two-GO GO 1.06 PT + GO 1.10 PT\*\*

Show&GO TDR 8 s AC + GO 1.06\*\*

Show&GO TDR 8 s AC PT + GO 1.06 PT\*\*

*\* Si l'empilage se fait sur place, des kits d'empilage et des supports d'empilage sont nécessaires*

*\*\* Monté en usine*

## Supports

Support de base (hauteur de 728 mm)

Racks réglables avec glissières pour support de base

Panneaux latéraux et portes avant pour support de base

Roulettes pour support de base (ensemble de 4)

Support pour deux fours GO empilés (Two-GO)

## Options

Porte avec charnière à droite

Collecteur de graisse externe\*

Tension particulière\*

Module Wi-Fi

Smart Connect

Kit d'empilage Two-GO

*\* Monté en usine*

## Hottes

Hotte à condensation

Hotte à condensation PT\*

Hotte à condensation - deux fours GO empilés (Two-GO)

Hotte à condensation - deux fours GO PT empilés (Two-GO PT)\*

Hotte à condensation - TDR + GO empilés (Show & GO)\*

*\* Monté en usine*

## Racks

6 x GN 1/1 85 mm en U GO 1.06

6 x 400x600 80 mm en L GO 1.06

5 x 400x600 95 mm en L GO 1.06

6 x GN 1/1 - 400x600 - US Sheet (racks multiples) GO 1.06

8 x GN 1/1 85 mm en U GO 1.10

9 x 400x600 80 mm en L GO 1.10

8 x 400x600 95 mm en L GO 1.10

10 x GN 1/1 - 400x600 - US Sheet (racks multiples) GO 1.10

## Nettoyage et entretien

Tablettes de nettoyage CareCycle Fri-Jado GO (150 pièces)

Tablettes de détartrage CareCycle Fri-Jado GO (150 pièces)

Système de filtration d'eau (tête de filtre, cartouche de filtre, flexibles)

Cartouches pour filtre à eau

# Caractéristiques techniques

Fri-Jado GO 1.06 N° d'art. 3739011



## ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg

## 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée avec les pieds (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 826
Dimensions avec la poignée et les pieds (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 908
Dimensions avec la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1434 x 937 x 908
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	950 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	127
Poids brut [kg]	142
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation maximale [mm] avec le support de base	1355

## 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3
Puissance de convection [kW]	9
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

## 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5

## 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,86
Puissance calorifique sensible [kW]	0,20

## 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65

## 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

## ☁️ Données

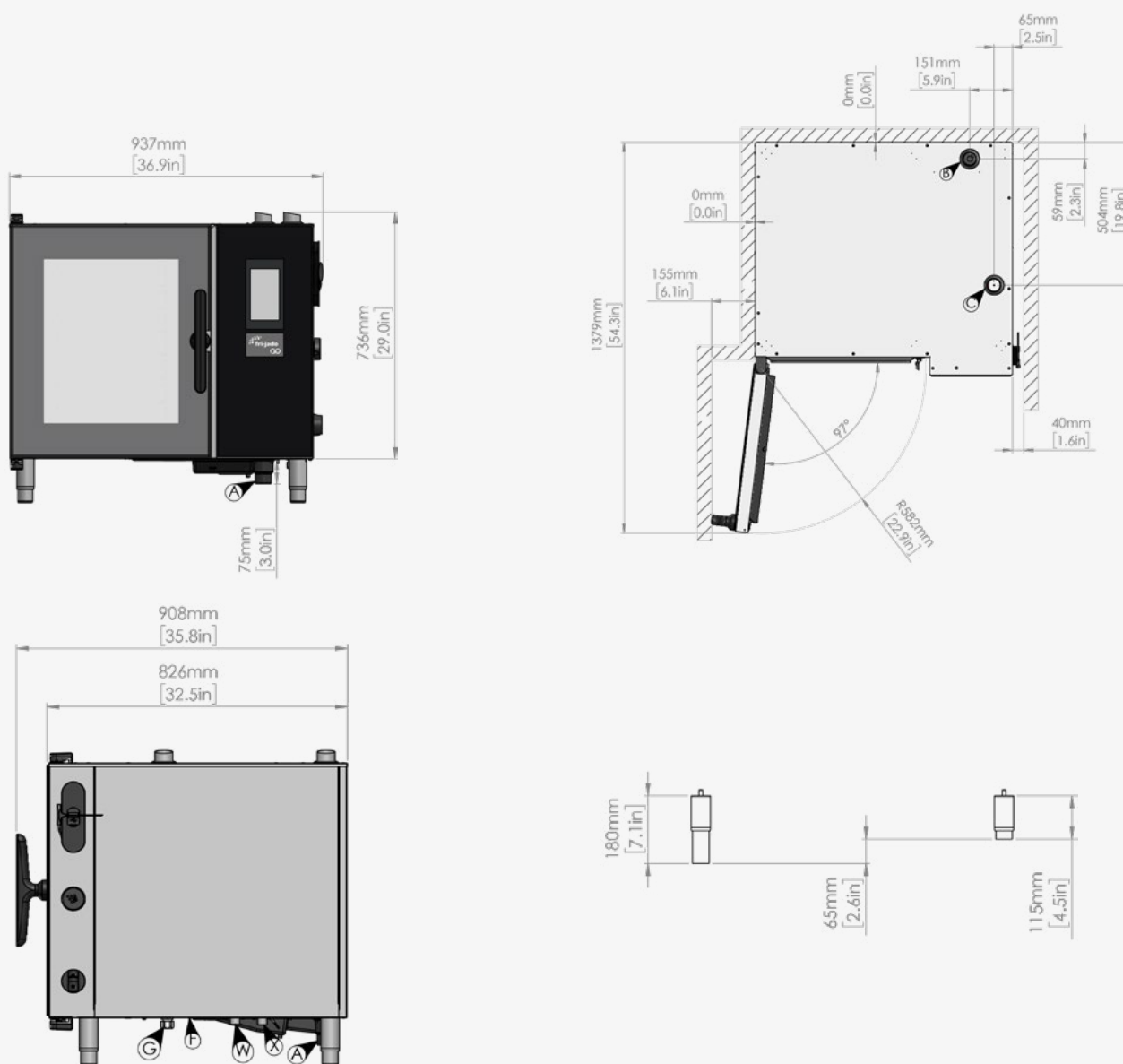
Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

## Fri-Jado GO 1.06 N° d'art. 3739011

- A Évacuation
- B Sortie d'air
- C Entrée d'air
- F Connexion Ethernet
- G Raccordement électrique
- W Arrivée d'eau (filtre à eau HydroShield ou osmose inverse)
- X Arrivée d'eau



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado GO 1.06 passe-plats

N° d'art. 3739012



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée avec les pieds (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 893
Dimensions avec la poignée et les pieds (HxLxP) [mm]	851 x 937 x 1057
Dimensions avec la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1443 x 937 x 1057
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	950 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	175
Poids brut [kg]	200
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation maximale [mm] avec le support de base	1355

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3
Puissance de convection [kW]	9
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5

### 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,86
Puissance calorifique sensible [kW]	0,20

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

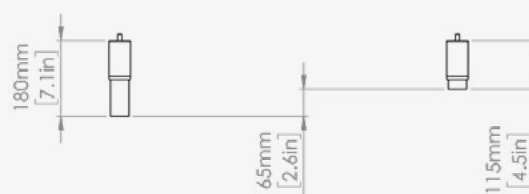
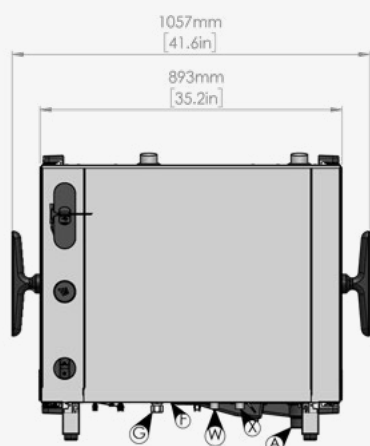
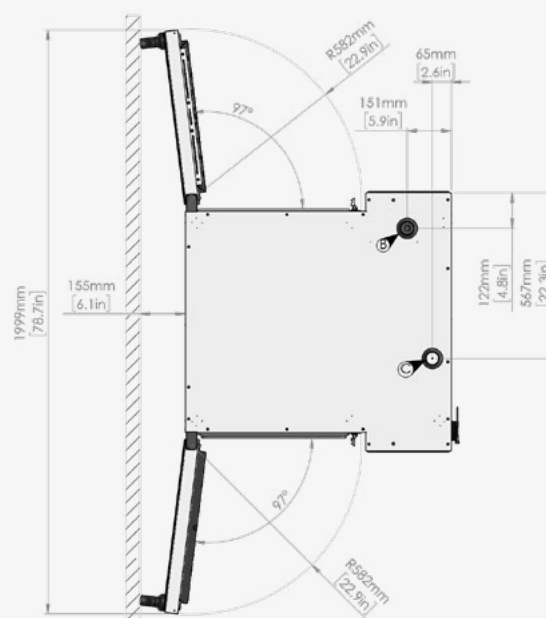
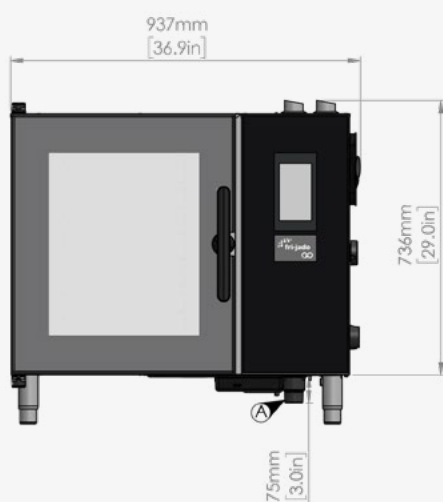
Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

## Fri-Jado GO 1.06 passe-plats N° d'art. 3739012

- A Évacuation
- B Sortie d'air
- C Entrée d'air
- F Connexion Ethernet
- G Raccordement électrique
- W Arrivée d'eau (filtre à eau HydroShield ou osmose inverse)
- X Arrivée d'eau



# Caractéristiques techniques

Fri-Jado GO 1.10 N° d'art. 3739013



## ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	10 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	45 kg

## 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée avec les pieds (HxLxP) [mm]	1081 x 937 x 826
Dimensions avec la poignée et les pieds (HxLxP) [mm]	1081 x 937 x 908
Dimensions avec la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1664 x 937 x 908
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	1210 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	190
Poids brut [kg]	215
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation maximale [mm] avec le support de base	1585

## 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	19,3
Puissance de convection [kW]	18
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

## 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5

## 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,77
Puissance calorifique sensible [kW]	1,16

## 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65

## 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

## ☁️ Données

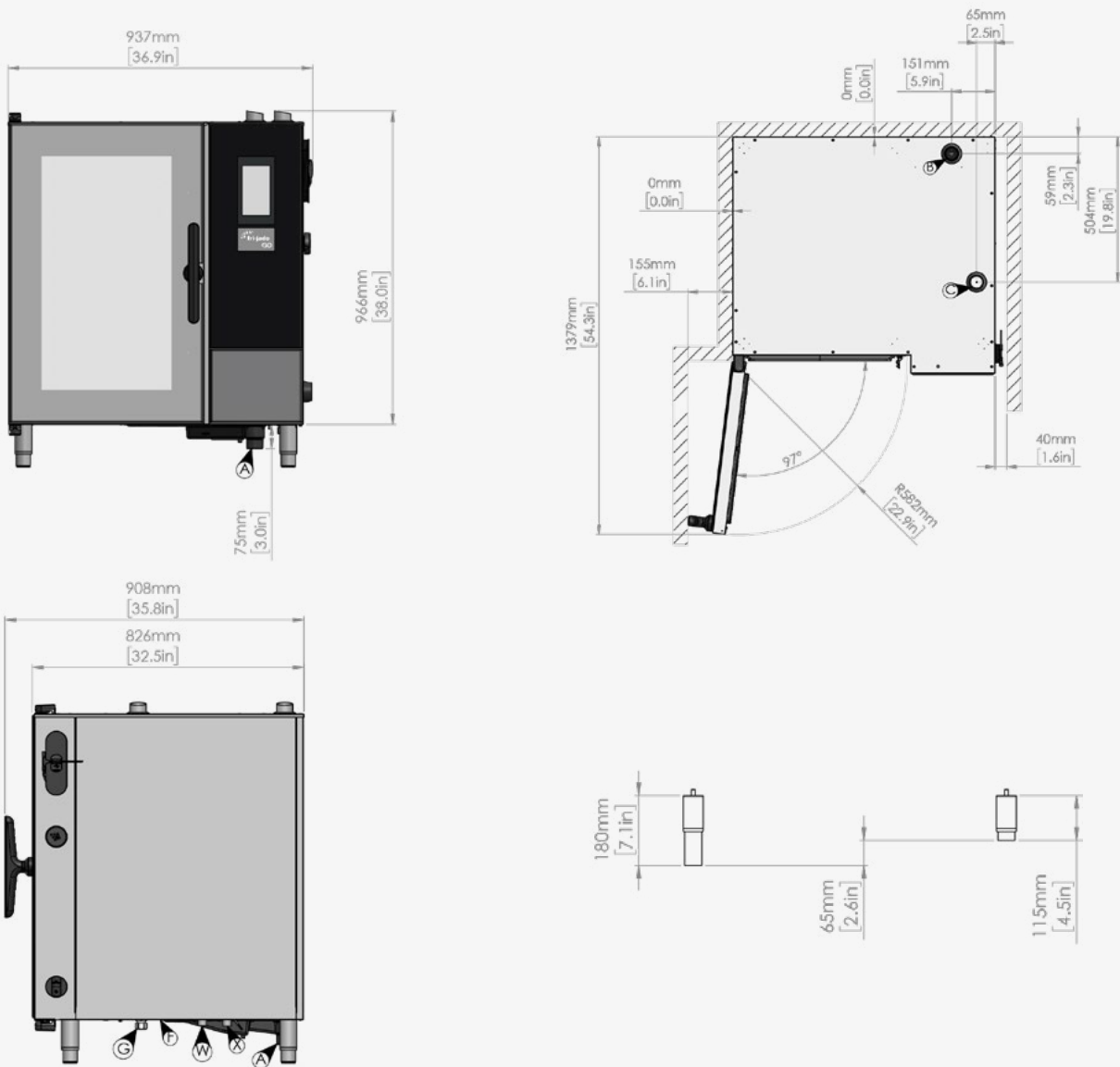
Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

## Fri-Jado GO 1.10 N° d'art. 3739013

- A Évacuation
- B Sortie d'air
- C Entrée d'air
- F Connexion Ethernet
- G Raccordement électrique
- W Arrivée d'eau (filtre à eau HydroShield ou osmose inverse)
- X Arrivée d'eau



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado GO 1.10 passe-plats

N° d'art. 3739014



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	10 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	45 kg

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée avec les pieds (HxLxP) [mm]	1081 x 937 x 893
Dimensions avec la poignée et les pieds (HxLxP) [mm]	1081 x 937 x 1057
Dimensions avec la poignée et le support (HxLxP) [mm]	1664 x 937 x 1057
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	1210 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	220
Poids brut [kg]	245
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation maximale [mm] avec le support de base	1585

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	19,3
Puissance de convection [kW]	18
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	32
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5

### 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,77
Puissance calorifique sensible [kW]	1,16

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

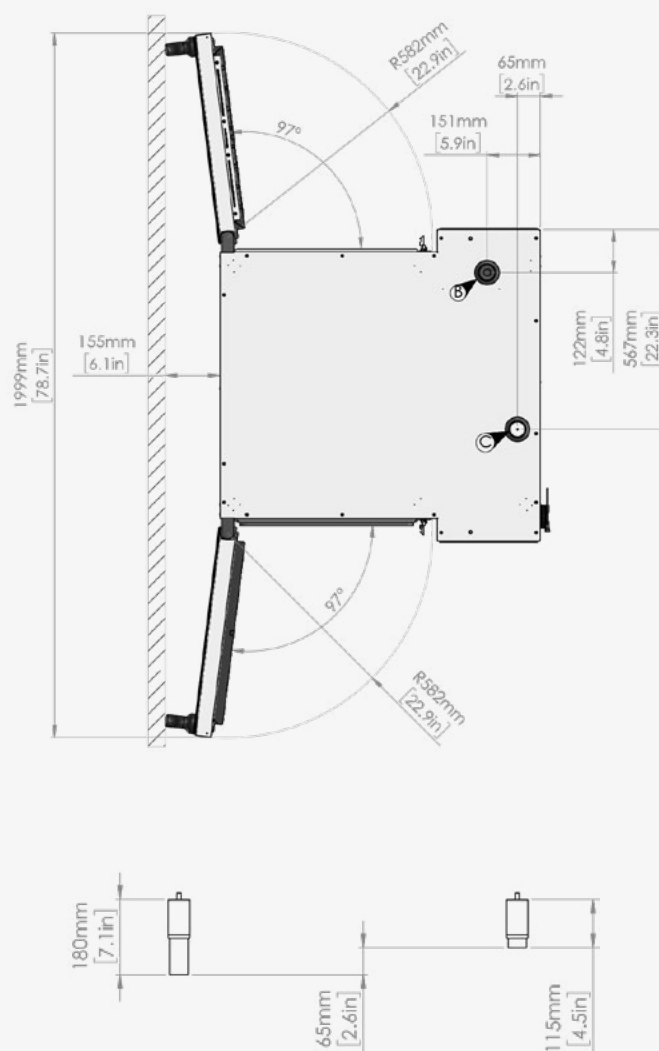
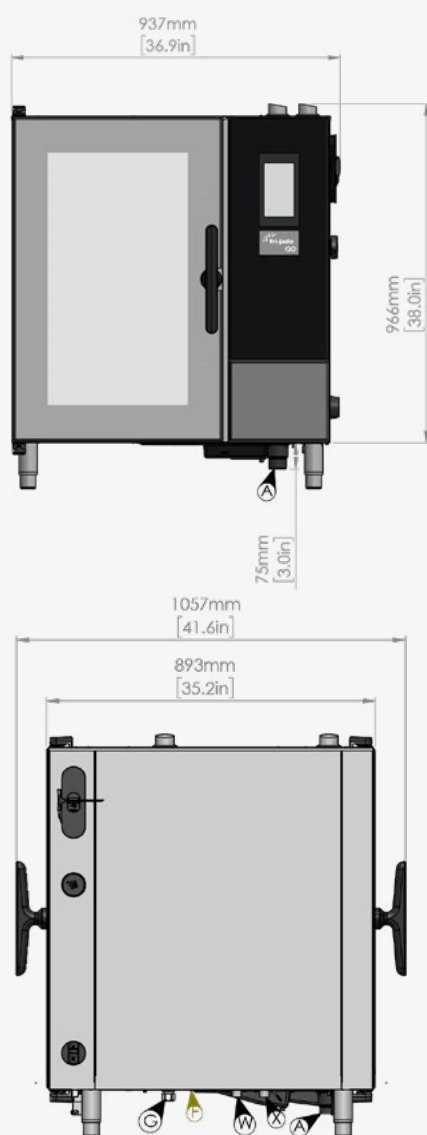
Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

Fri-Jado GO 1.10 passe-plats N° d'art. 3739014

- A Évacuation
- B Sortie d'air
- C Entrée d'air
- F Connexion Ethernet
- G Raccordement électrique
- W Arrivée d'eau (filtre à eau HydroShield ou osmose inverse)
- X Arrivée d'eau



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Two-GO

GO 1.06 + GO 1.06 N° d'art. 3739025



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7 x GN 1/1   7 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg   31,5 kg

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1763 x 937 x 911
Dimensions avec la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1763 x 937 x 994
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	1850 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	265
Poids brut [kg]	300
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation max. [mm] avec le support de base	1601
Hauteur d'utilisation min. [mm] avec le support de base	338

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3   10,3
Puissance de convection [kW]	9   9
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60   50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4   3/4
Évacuation [mm]	Ø 50   Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6   1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5   5,5

### 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,39
Puissance calorifique sensible [kW]	1,71

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65   < 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65   < 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

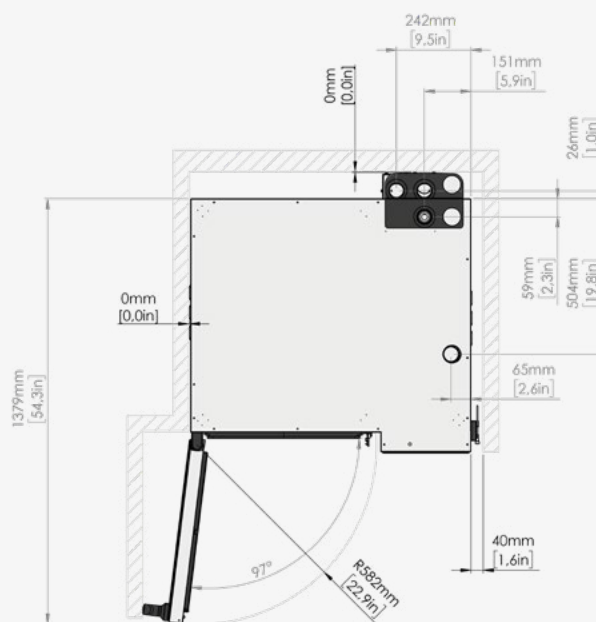
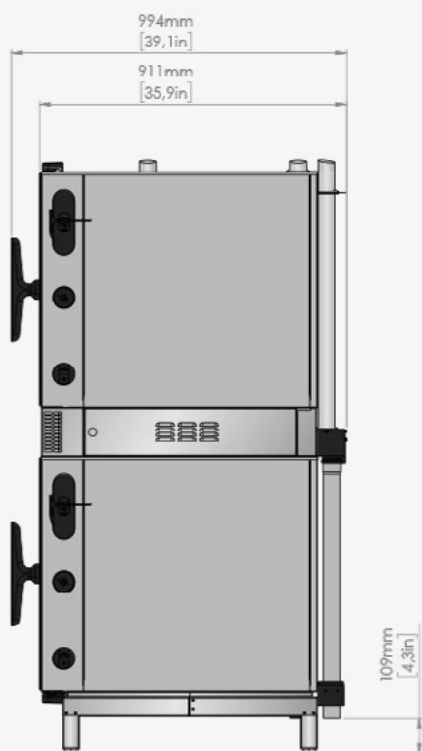
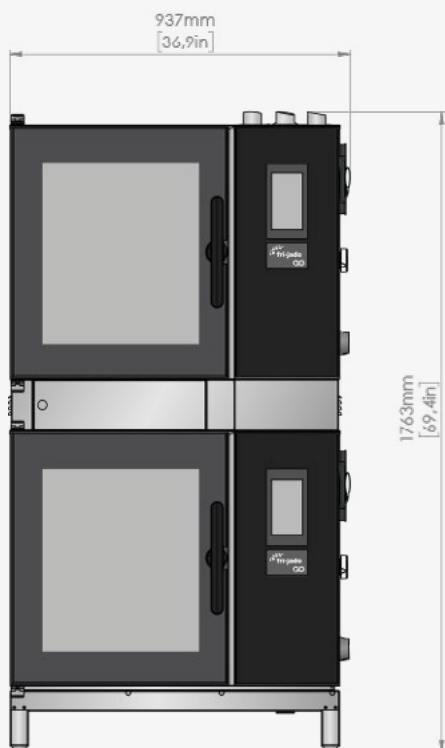
Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

## Fri-Jado Two-GO

GO 1.06 + GO 1.06 N° d'art. 3739025



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Two-GO GO 1.06 + GO 1.06 passe-plats

N° d'art. 3739022



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7 x GN 1/1   7 x GN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg   31,5 kg

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1763 x 937 x 911
Dimensions avec la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1763 x 937 x 994
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	1850 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	330
Poids brut [kg]	365
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur d'utilisation max. [mm] avec le support de base	1601
Hauteur d'utilisation min. [mm] avec le support de base	338

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3   10,3
Puissance de convection [kW]	9   9
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60   50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16   16
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4   3/4
Évacuation [mm]	Ø 50   Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6   1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5   5,5

### 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,39
Puissance calorifique sensible [kW]	1,71

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65   < 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65   < 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

**Fri-Jado Two-GO**

**GO 1.06 + GO 1.06 passe-plats**

N° d'art. 3739022

EN COURS DE MODIFICATION

# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Two-GO GO 1.06 + GO 1.10

N° d'art. 3739026



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7xGN 1/1   10xGN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg   45 kg

### 📏 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1993 x 937 x 911
Dimensions avec la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1993 x 937 x 994
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	2100 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	286
Poids brut [kg]	325
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur de travail max. [mm]	1831
Hauteur de travail min. [mm]	358

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3   19,3
Puissance de convection [kW]	9   18
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4   3/4
Évacuation [mm]	Ø 50   Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6   1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5   5,5

### 🔥 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,97
Puissance calorifique sensible [kW]	2,02

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65   < 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65   < 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Two-GO GO 1.06 + GO 1.10 passe-plats

N° d'art. 3739023



### ☰ Capacité

Niveaux (voir page 6 pour les racks en option)	7xGN 1/1   10xGN 1/1
Insertion	Dans le sens de la longueur
Distance d'insertion	70 mm
Charge maximale par niveau	4,5 kg
Charge maximale par four	31,5 kg   45 kg

### 📐 Dimensions et poids

Dimensions sans la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1993 x 937 x 911
Dimensions avec la poignée + le support (HxLxP) [mm]	1993 x 937 x 1057
Dimensions du carton de transport (HxLxP) [mm]	2100 x 1000 x 1200
Poids net [kg]	405
Poids brut [kg]	440
Dégagement (à gauche, à l'arrière, à droite) [mm]	0 x 0 x 40
Hauteur de travail max. [mm]	1831
Hauteur de travail min. [mm]	358

### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	10,3   19,3
Puissance de convection [kW]	9   18
Fréquence du réseau électrique [Hz]	50/60*
<b>Tension 400 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 415 V 3PN CA</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F
<b>Tension 440 V 3</b>	
Fusible amont [A]	16   32
Type de disjoncteur différentiel	B/F

\*Le four est fabriqué en usine pour fonctionner avec une alimentation électrique de 50 Hz ou de 60 Hz

### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4   3/4
Évacuation [mm]	Ø 50   Ø 50
Pression d'eau (min-max) [bar]	1-6   1-6
Débit d'eau [l/m]	5,5   5,5

### 🌀 Émission de chaleur

Charge calorifique latente [kW]	0,97
Puissance calorifique sensible [kW]	2,02

### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 65   < 65
Niveau sonore avec le système de hotte [dB]	< 65   < 65

### 🛡️ Classification IP

Indice de protection	IPX5
----------------------	------

### ☁️ Données

Module Wi-Fi	IEEE 802.11 b/g/n
LAN	RJ45

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

# Dessins techniques

**Fri-Jado Two-GO**

**GO 1.06 + GO 1.10 passe-plats** N° d'art. 3739023

EN COURS DE MODIFICATION

# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Show&GO TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06

N° d'art. 3739031



### Caractéristiques techniques de la TDR 8 S autonettoyante

Caractéristiques techniques du GO 1.06 - Page 8

#### ☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V	8
Positions pour paniers/racks	7
Poulets par fournée - sur fourches à viande	40 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	28 (1,2 kg)

#### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	13,6
Tension	3N~ 400/230 V
Ampères	21 (3x)
Fréquence [Hz]	50-60
Prise	Type CEE 32 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

#### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 40
Pression d'eau (min-max) [bar]	2-5
Débit d'eau [l/m]	10

#### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 64
---	------

#### 🛡️ Classification IP

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

#### ☁️ Données (option)

Module Wi-Fi	Intégré
--------------	---------

#### 📏 Dimensions et poids Show&GO

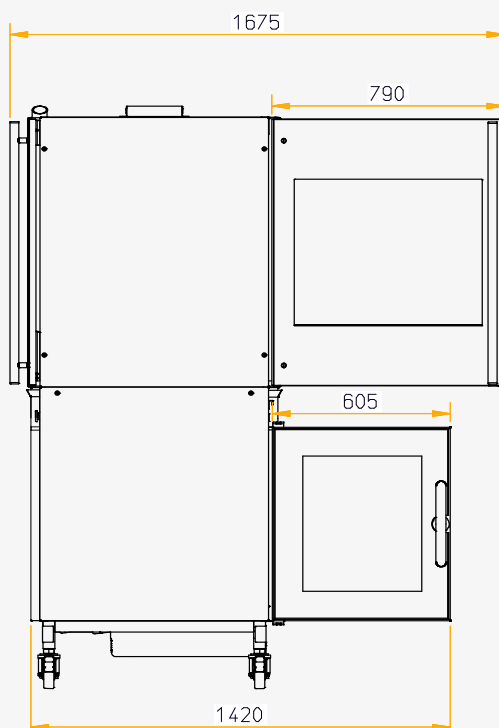
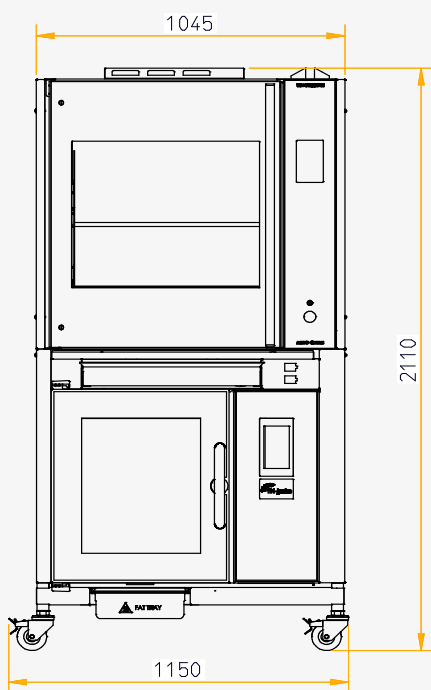
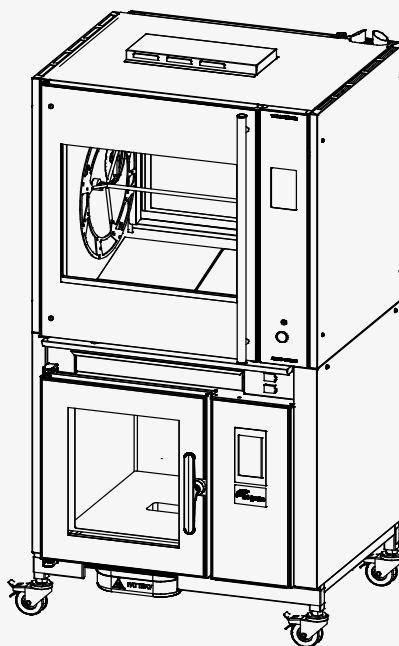
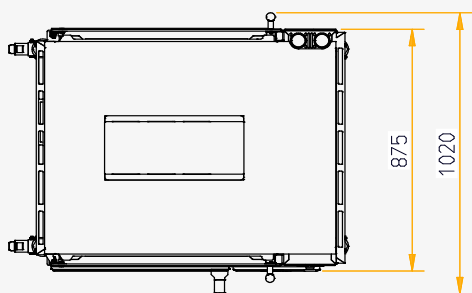
Dimensions LxPxH [mm]	1045 x 1020 x 2110
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	1080 x 1170 x 2380
Poids net [kg]	430
Poids brut [kg]	465

*Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans les manuels d'installation.*

# Dessins techniques

## Fri-Jado Show&GO TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06

N° d'art. 3739031



# Caractéristiques techniques

## Fri-Jado Show&GO TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06 passe-plats

N° d'art. 3739032



### Caractéristiques techniques de la TDR 8 S autonettoyante

Caractéristiques techniques du GO 1.06 passe-plats - Page 10

#### ☰ Capacité

Positions pour fourches à viande/broches en V	8
Positions pour paniers/racks	7
Poulets par fournée - sur fourches à viande	40 (1,2 kg)
Poulets par fournée - dans des paniers	28 (1,2 kg)

#### 🔌 Exigences concernant l'alimentation électrique

Consommation électrique [kW]	13,6
Tension	3N~ 400/230 V
Ampères	21 (3x)
Fréquence [Hz]	50-60
Prise	Type CEE 32 A
Longueur approximative du câble d'alimentation [cm]	220

#### 💧 Exigences concernant l'alimentation en eau

Raccordement d'eau [pouces]	3/4
Évacuation [mm]	Ø 40
Pression d'eau (min-max) [bar]	2-5
Débit d'eau [l/m]	10

#### 🔊 Émission sonore

Niveau sonore sans le système de hotte [dB]	< 64
---	------

#### 🛡️ Classification IP

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

#### ☁️ Données (option)

Module Wi-Fi	Intégré
--------------	---------

#### 📏 Dimensions et poids Show&GO

Dimensions LxPxH [mm]	1045 x 1060 x 2110
Dimensions du carton de transport LxPxH [mm]	1080 x 1170 x 2380
Poids net [kg]	430
Poids brut [kg]	465

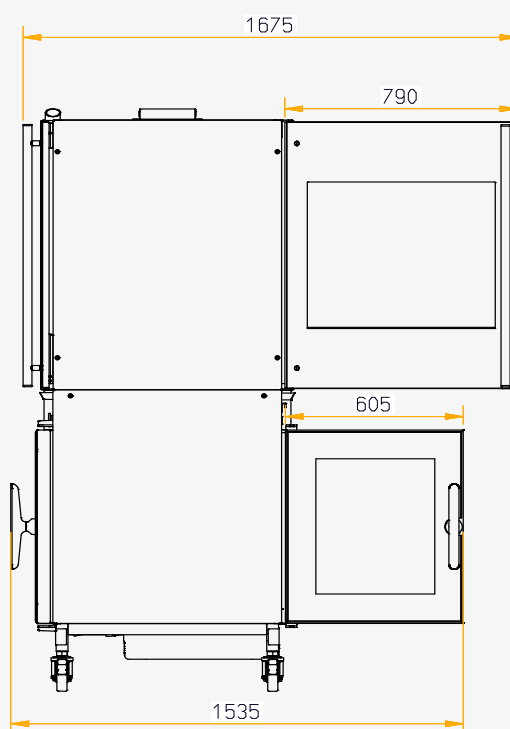
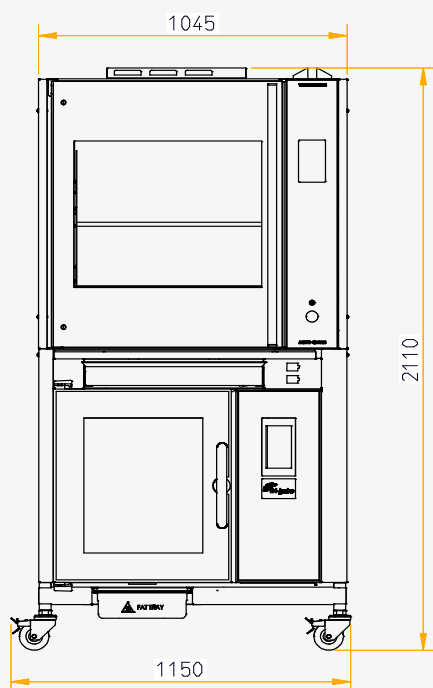
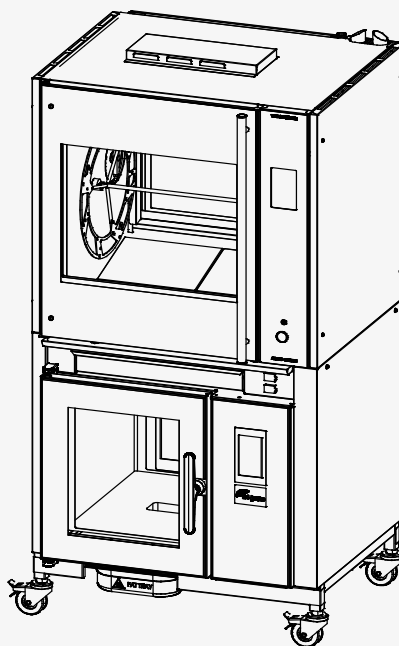
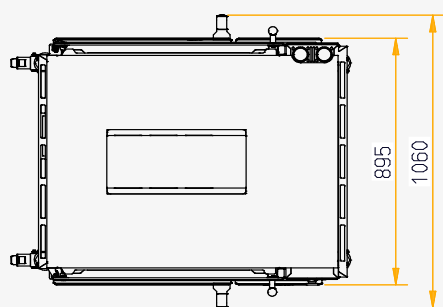
Vous pourrez trouver d'autres informations techniques dans les manuels d'installation.

# Dessins techniques

Fri-Jado Show&GO

TDR 8 S autonettoyante + GO 1.06 passe-plats

N° d'art. 3739032



# Accessoires et consommables

## Accessoires

Description	Numéro
Support de base (hauteur 728 mm)	3738011
Racks avec glissières pour support (lot de 2)	3738027
Panneaux latéraux & portes avant pour support (kit)	3738028
Roulettes pour support (ensemble de 4)	3738013
Support pour deux fours GO (Two-GO) empilés sur place**	3738033
Kit d'empilage pour empiler deux fours GO (Two-GO) sur place**	3738035
Hotte à condensation	3738014
Hotte à condensation passe-plats*	3738037
Hotte à condensation deux fours GO empilés (Two-GO)*	3738038
Hotte à condensation deux fours GO empilés (Two-GO) passe-plats*	3738039
Hotte à condensation TDR / Show&Go*	3738041
Collecteur de graisse*	3738018
Module Wi-Fi GO Combi	3738057
Porte avec charnière à droite	divers
Autres racks internes avec moins de glissières et plus d'espace (également en 400x600)	divers

\* Monté(e) en usine

\*\* L'empilage de deux fours combinés GO nécessite des kits d'empilage et des supports d'empilage

## Accessoires de cuisson

Description	Numéro
Bac impérial GN 1/1, 20 mm	3738067
Bac impérial GN 1/1, 40 mm	3738068
Bac impérial GN 1/1, 60 mm	3738069
Feuille impériale combinée GN 1/1	3738070
Grille impériale GN 1/1	3738071
Multi-plateau impérial GN 1/1	3738072
Pointes de pommes de terre impériales GN 1/1	3738073
Panier à vapeur GN 1/1	3738074
Rack de côtes GN 1/1	3738075
Grille à poulets GN 1/2 4 poulets	3738076

## Nettoyage et entretien

Description	Numéro
Tablettes de nettoyage CareCycle pour four combiné GO (150/boîte)	3738061
Tablettes de détartrage CareCycle pour four combiné GO (150/boîte)	3738062
Système de filtration d'eau	9308010
Cartouche de filtre de rechange	9301073



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.