

# Vitrines alimentaires

Pour aliments chauds ou  
froids à emporter



A close-up photograph of a person's hand placing a clear plastic bowl filled with a colorful salad into a brown cardboard food container. The container is part of a display case, with other similar containers visible in the background. In the foreground, several bottles of beverages are lined up, including one with a red label and another with a yellow label. A large red circle is overlaid on the left side of the image, containing white text.

Que vos aliments soient  
chauds ou froids,  
emballés ou non,  
**nos vitrines sont  
idéales  
pour les présenter !**

## **Boostez les ventes de produits frais à emporter !**

Améliorez la visibilité des produits jusqu'à 75 %, prolongez la durée de conservation grâce à des technologies de conservation dédiées à tout type d'aliment et réalisez jusqu'à 50 % d'économies d'énergie ; c'est ce qui distingue les vitrines Fri-Jado. Nous nous engageons à stimuler les achats spontanés en donnant aux aliments un aspect et un goût irrésistibles, tout en veillant à la rentabilité. Cette approche permet à nos utilisateurs finaux de se démarquer et de maximiser leurs profits.

Qu'il s'agisse d'aliments chauds, froids, emballés ou non emballés, et qu'il s'agisse de grands magasins ou de petites boutiques, Fri-Jado guide ses clients étape par étape pour trouver la solution de vitrine idéale pour leur concept alimentaire unique. Notre expertise s'étend aux conseils relatifs aux temps de conservation, à l'emballage approprié et à l'amélioration de la présentation. Notre chef exécutif se fera un plaisir de vous conseiller et de vous former.

Fri-Jado est un fabricant d'équipements d'origine basé aux Pays-Bas, avec une R&D interne et une production neutre en énergie. Nos installations détiennent le prestigieux certificat BREAAAM pour un environnement construit durablement. Les équipements Fri-Jado sont réputés pour leurs technologies et leur conception économes en énergie, qui sont au cœur de leurs processus de développement.

Avec des bureaux aux Pays-Bas, aux États-Unis, au Royaume-Uni et en France, ainsi que des partenaires de vente et de service dans plus de 70 pays, nous collaborons étroitement avec les principaux acteurs des marchés de la vente au détail de produits alimentaires, de la vente de produits alimentaires à emporter, de stations essence et des commerces de proximité dans le monde entier. Depuis notre création en 1937, plus de 90 000 installations Fri-Jado ont été réalisées avec succès dans le monde entier.

## MCC Hot - Vitrine alimentaire

Stimulez vos ventes d'aliments à emporter grâce à une présentation exceptionnelle des produits dans les meilleures conditions de conservation.

- » Vitrine pour aliments chauds sur 2, 3 ou 4 niveaux
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » La technologie brevetée de maintien à chaud Hot Blanket conserve les produits à  $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- » Technologie de recirculation de l'air chaud par étagère permettant d'économiser de l'énergie
- » Encastrable ou avec support
- » Disponible dans les versions suivantes :
  - » MCC Hot libre-service (exclusivement à 3 niveaux) - conçue pour les produits emballés
  - » MCC Hot libre-service humidifiée avec portes du côté client - conçue pour les produits emballés et les produits non emballés
  - » MCC Hot service assisté humidifiée - conçue pour les produits non emballés



### Technologie Hot Blanket Aliments emballés

PATENTED

- » Recirculation brevetée de l'air chaud par étagère
- » Prolonge la durée de conservation en enfermant complètement vos aliments
- » Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie



### Technologie d'humidification à chaud Aliments non emballés

- » Distribution uniforme de l'air chaud humidifié dans l'ensemble de l'unité
- » La combinaison du flux d'air chaud et de l'humidification prolonge la durée de conservation

# Vitrines alimentaires chauffées

Conçues pour conserver les aliments  
emballés ou non emballés

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION ENCASTRABLE



Mix & Match

Compatibles avec les autres vitrines alimentaires Fri-Jado, y compris celles de la gamme DC. Vous pouvez ainsi créer un ensemble complet et compact de vitrines chauffées, réfrigérées et à température ambiante, de service et en libre-service, pour conserver et mettre en valeur vos aliments.

CHOOSE YOUR CHICKEN

SELECT YOUR SIDES & EXTRAS



# Vitrines alimentaires réfrigérées

Conçues pour conserver les aliments emballés ou non emballés

## MCC Cold - Vitrine alimentaire

Stimulez vos ventes d'aliments à emporter grâce à une présentation exceptionnelle des produits dans les meilleures conditions de conservation.

- » Vitrine pour aliments froids sur 2, 3 ou 4 niveaux
- » Largeur de 900, 1200 ou 1500 mm
- » Écologique : réfrigérant R290 | Classification 3M1
- » Température de produit maintenue entre -1 °C et 5 °C
- » Encastrable ou avec support
- » Disponible dans les versions suivantes :
  - » MCC Cold libre-service - conçue pour les produits emballés
  - » MCC Cold libre-service avec portes en verre du côté client - conçue pour les produits emballés
  - » MCC Cold service assisté - conçue pour les produits non emballés

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION ENCASTRABLE



### Technologie Cold Booster **PATENTED**

#### Aliments emballés

- » Grâce à leur design breveté, le flux d'air froid est poussé plus loin vers l'avant
- » Les rails de prix guident l'air froid vers le bas
- » Le rideau de froid supérieur prolonge la durée de conservation



### Technologie Omnicold

#### Aliments non emballés

- » L'impact du flux d'air indirect sur les aliments est minime ; leur durée de conservation est plus longue
- » Répartition uniforme de l'air froid dans l'unité
- » Jusqu'à 30 % d'énergie économisée



Mix & Match

Compatibles avec les autres vitrines alimentaires Fri-Jado, y compris celles de la gamme DC. Vous pouvez ainsi créer un ensemble complet et compact de vitrines chauffées, réfrigérées et à température ambiante, de service et en libre-service, pour conserver et mettre en valeur vos aliments.



## MCC Ambient - Vitrine alimentaire

Stimulez vos ventes d'aliments à emporter grâce à une présentation exceptionnelle des produits.

- » Vitrine alimentaire à température ambiante sur 3 niveaux
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED sur chaque étagère
- » Encastrable ou avec support
- » Disponible dans les versions suivantes :
  - » MCC Ambient libre-service
  - » MCC Ambient service assisté

# Vitrines alimentaires à température ambiante

Conçues pour conserver les aliments emballés ou non emballés

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION ENCASTRABLE



Mix & Match

Compatibles avec les autres vitrines alimentaires Fri-Jado, y compris celles de la gamme DC. Vous pouvez ainsi créer un ensemble complet et compact de vitrines chauffées, réfrigérées et à température ambiante, de service et en libre-service, pour conserver et mettre en valeur vos aliments.



## MDD Hot - Multi Deck Display

Les célèbres merchandisers libre-service de Fri Jado pour les produits alimentaires chauds et emballés à emporter.

- » Design transparent, les aliments sont mis en avant
- » Technologie brevetée Hot Blanket - durée de conservation plus longue
- » Recirculation de l'air chaud par étagère - jusqu'à 50 % d'énergie économisée
- » Option Multi Temp - contrôle individuel de la température pour chaque étagère afin que vous puissiez présenter plusieurs types d'aliments
- » Utilisation simple et rapide - chauffe rapide, accès et réapprovisionnements faciles
- » Excellente capacité de présentation par m<sup>2</sup> - encombrement minimal
- » Facile à intégrer - peut être harmonieusement incorporé à tout environnement
- » Modèles :
  - » 3, 4 ou 5 niveaux
  - » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
  - » Arrière plein ou passe-plats
  - » Single Temp ou Multi Temp

# Merchandisers chauffés

Pour aliments emballés



## TECHNOLOGIE HOT BLANKET

UNITÉS CHAUFFÉES STANDARD



CHAUFFAGE PAR  
LE HAUT

UNITÉS FRI-JADO



CHAUFFAGE PAR  
LE BAS



HOT BLANKET  
TECHNOLOGIE



## MTT Hot - Vitrine Table Top

Les merchandisers libre-service de table de Fri Jado pour les produits alimentaires chauds et emballés à emporter.

- » Solution plug & play compacte - peut être intégrée à tout environnement
- » Design transparent - toute l'attention est portée sur vos aliments
- » Technologie de maintien à chaud supérieure Hot Blanket - longue durée de conservation, gaspillage minimal
- » Recirculation de l'air chaud par étagère - jusqu'à 50 % d'énergie économisée
- » Contrôle individuel de la température pour chaque étagère avec Multi Temp
- » Modèles :
  - » Largeur de 600 ou 900 mm
  - » À arrière plein ou à chargement arrière

# Vitrines Table Top chauffées

Pour aliments emballés



## TECHNOLOGIE HOT BLANKET

UNITÉS CHAUFFÉES STANDARD



CHAUFFAGE PAR  
LE HAUT

UNITÉS FRI-JADO



CHAUFFAGE PAR  
LE BAS



HOT BLANKET  
TECHNOLOGIE



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 OFF!

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

### DC Hot - comptoir pour service assisté humidifié GN 4/3

Transformez les aliments en profits avec les nouveaux comptoirs Deli Fri-Jado. Attirez les clients en mettant en valeur vos aliments et en préservant toute leur saveur.

- » Largeur de 1200, 1500 ou 1800 mm
- » Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- » Éclairage à LED chaleureux
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Disponible avec un système de remplissage automatique ou manuel
- » Recirculation de l'air chaud économe en énergie
- » Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E - excellente isolation
- » Panneau de commande simple pour toutes les fonctions - utilisation facile
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les parties intérieures sont facilement amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle

# Comptoirs Deli chauffés

Pour aliments non emballés

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION ENCASTRABLE



Mix & Match

Compatibles avec les autres vitrines alimentaires Fri-Jado, y compris celles de la gamme MCC. Vous pouvez ainsi créer un ensemble complet et compact de vitrines chauffées, réfrigérées et à température ambiante, de service et en libre-service, pour conserver et mettre en valeur vos aliments.



## DC Cold - service assisté GN 4/3

**Transformez les aliments en profits avec les nouveaux comptoirs Deli Fri-Jado. Attirez les clients en mettant en valeur vos aliments et en préservant toute leur saveur.**

- » Largeur de 1200, 1500 ou 1800 mm
- » Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL
- » Sortie d'air froid surélevée - augmente la hauteur d'empilage des aliments sans les placer en-dessous du champ de vision du client
- » Performances de réfrigération 3M0 avec les meilleures étiquettes énergétiques de sa catégorie
- » Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E
- » Réfrigérant R290 écologique
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les plateaux plats sont facilement amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle
- » Condensateur autonettoyant - aucun entretien nécessaire
- » Équipé de plateaux plats noirs réglables en hauteur et inclinables de série
- » Peut également être utilisé avec une structure de bacs GN 4/3

# Comptoirs Deli réfrigérés

Pour aliments non emballés

ÉGALEMENT DISPONIBLE  
EN VERSION ENCASTRABLE



Mix & Match

Compatibles avec les autres vitrines alimentaires Fri-Jado, y compris celles de la gamme MCC. Vous pouvez ainsi créer un ensemble complet et compact de vitrines chauffées, réfrigérées et à température ambiante, de service et en libre-service, pour conserver et mettre en valeur vos aliments.





Pour plus d'informations sur les équipements Fri-Jado, veuillez consulter le site Web de Fri-Jado.

[www.frijado.com](http://www.frijado.com) ou  
scannez le code QR



Les équipements Fri-Jado sont utilisés quotidiennement par des supermarchés, des magasins de proximité, des établissements de restauration rapide, des magasins spécialisés et des stations-service de renommée dans le monde entier. Notamment :





**making food irresistible**

[www.frijado.com](http://www.frijado.com)