

Rôtissoires et Fours combinés

fri-jado



Rôtissoires

Rôtissoires Fri-Jado – quand la qualité compte

Depuis 1937, Fri-Jado est à la pointe de l'innovation en rôtisserie et conçoit des équipements pensés pour la restauration et le commerce de détail d'aujourd'hui. Réputées pour leur rapidité, leur fiabilité et leurs fonctionnalités avancées, nos rôtissoires optimisent l'efficacité, garantissent la sécurité alimentaire et simplifient les opérations.

Pourquoi Fri-Jado ?

Nos rôtissoires ne se contentent pas de cuire : elles donnent une autre dimension à votre entreprise. Servez des plats parfaitement dorés et juteux qui attirent les clients et stimulent les achats d'impulsion. Avec des fonctionnalités telles que le nettoyage automatique, Eco Cooking et Cook Correction, Fri-Jado rend la préparation des plats plus moderne, plus simple et plus économe en énergie.

Des solutions pour chaque activité

Disponibles en plusieurs tailles et formats, des modèles compacts à poser sur un plan de travail aux unités empilables peu encombrantes, nos rôtissoires s'adaptent à tous les établissements. Selon les modèles, le nettoyage est manuel ou entièrement automatisé, pour une solution adaptée à votre configuration.

Une technologie intelligente pour des entreprises plus intelligentes

Grâce à l'option SmartConnect, Fri-Jado connecte votre équipement afin d'assurer la maintenance prédictive, les mises à jour logicielles, la gestion des recettes, les enregistrements HACCP et la réduction des coûts d'entretien. Limitez les temps d'arrêt et optimisez l'efficacité tout en conservant des résultats constants.

Fri-Jado - Votre partenaire mondial

Établie aux Pays-Bas et disposant de bureaux au Royaume-Uni, aux États-Unis et en France, Fri-Jado allie une fabrication durable à une assistance mondiale. Nos installations à neutralité énergétique, certifiées BREEAM, ainsi que notre réseau mondial de partenaires aident les grandes enseignes, les magasins de proximité et les acteurs de la restauration à emporter à obtenir des résultats exceptionnels.

NOS TECHNOLOGIES EN DÉTAIL

Technologies d'économie d'énergie

Conçues pour maximiser la régularité, l'efficacité et la facilité d'utilisation, nos innovations culinaires avancées adaptent automatiquement chaque cycle de cuisson aux conditions réelles. De la performance dynamique du flux d'air à la gestion intelligente de la chaleur, ces technologies fonctionnent ensemble pour offrir des résultats de cuisson parfaits, une consommation d'énergie réduite et une fiabilité opérationnelle améliorée.

Cook Correction
Une technologie intelligente qui détecte et interprète automatiquement les écarts au cours d'un cycle de cuisson, par exemple en cas de demi-charge, de variations de poids ou de fluctuations de température. Ce programme de contrôle intelligent ajuste le cycle de cuisson en conséquence, garantissant une qualité constante des produits et une sécurité alimentaire renforcée pour chaque fournée.

Eco Cooking
Cette fonction d'économie d'énergie des rôtissoires Fri-Jado utilise la chaleur résiduelle de la dernière phase de cuisson, ce qui permet de réduire votre consommation d'énergie jusqu'à 5 % sur votre facture d'électricité. Étant donné qu'il reste suffisamment de chaleur dans l'équipement, le produit peut finir de cuire même lorsque les éléments chauffants sont éteints, ce qui permet d'obtenir d'excellents résultats tout en réduisant les coûts d'exploitation.



Double flux d'air à grande vitesse
Découvrez une nouvelle génération de performance grâce au double flux d'air à grande vitesse, conçu pour assurer une circulation optimale, sans compromis sur l'efficacité. Deux canaux d'air synchronisés fonctionnent en parfaite harmonie, propulsant un puissant flux d'air au cœur de la cavité pour une cuisson plus rapide et plus régulière, fournée après fournée.

L'AMÉLIORATION ULTIME !

LDR 8 S et TDR 8 S autonettoyantes
Améliorées pour des performances et une fiabilité supérieures

Les rôtissoires LDR 8 S et TDR 8 S autonettoyantes ont été perfectionnées grâce à une série d'**améliorations significatives** destinées à renforcer l'efficacité, la durabilité et l'expérience d'utilisation. Ces améliorations bien pensées rendent le nettoyage automatique **7 % plus rapide**, permettant de consommer **6 % d'énergie en moins**, et **réduisent nettement les besoins d'entretien** par rapport aux modèles précédents.

Performances de nettoyage améliorées
Le repositionnement de la cartouche assure une diffusion plus efficace du détergent, permettant aux opérateurs d'obtenir de meilleurs résultats de nettoyage. De plus, la pompe centrifuge à hautes performances améliorée remplace les anciennes pompes à membrane, ce qui améliore le cycle de nettoyage, réduit le niveau sonore et prolonge la durée de vie globale.

Présentation et efficacité améliorées
L'ajout d'un éclairage LED met davantage les produits en valeur, pour une présentation plus attrayante. Ces LED à faible consommation d'énergie ont également une durée de vie plus longue, réduisant ainsi la fréquence des remplacements.

Le système de convection amélioré augmente encore l'efficacité en réduisant la puissance appelée de pointe. Par exemple, sur la TDR 8 S AC, la demande de pointe passe de 13,6 kW à 11 kW, tandis que l'unité rôtit 7 % plus vite (sur la base d'une fournée complète de poulets). En combinaison avec les LED basse consommation, cela se traduit par une baisse de 6 % de la consommation énergétique globale.

Installation facile
La conception améliorée de la porte intérieure, avec mécanisme auto-ajustable, rend tout réglage manuel inutile. Pour faciliter l'installation, les modèles LDR 8 S et TDR 8 S autonettoyants sont équipés d'une suspension flottante qui améliore le positionnement en compensant en douceur les légères irrégularités du sol.

RÔTISSOIRES INTELLIGENTES ET AUTONETTOYANTES

UNE RÔTISSOIRE IMPECCABLE, JOUR APRÈS JOUR

TDR S autonettoyante

Nettoyage facile de la rôtissoire : gagnez du temps avec la solution de Fri-Jado

- Gain de temps : système de nettoyage automatique
- Sécurité alimentaire : Cook Correction contrôle la qualité des produits
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Technologie d'économie d'énergie : convection double boucle à grande vitesse et Eco Cooking
- Flexibilité : se place où vous voulez dans le magasin avec la hotte sans évacuation (en option)
- Connexion USB pour un transfert facile des données et des programmes
- SmartConnect en option : Wi-Fi en option pour la surveillance et la gestion des recettes via un tableau de bord basé sur le cloud
- Accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc.
- Disponible dans les versions suivantes :
  - TDR 5 S AC – rotor pour un maximum de 20/15 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 S AC – rotor pour un maximum de 40/28 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 + 8 S AC – rotor pour un maximum de 80/56 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)



Système de nettoyage automatique

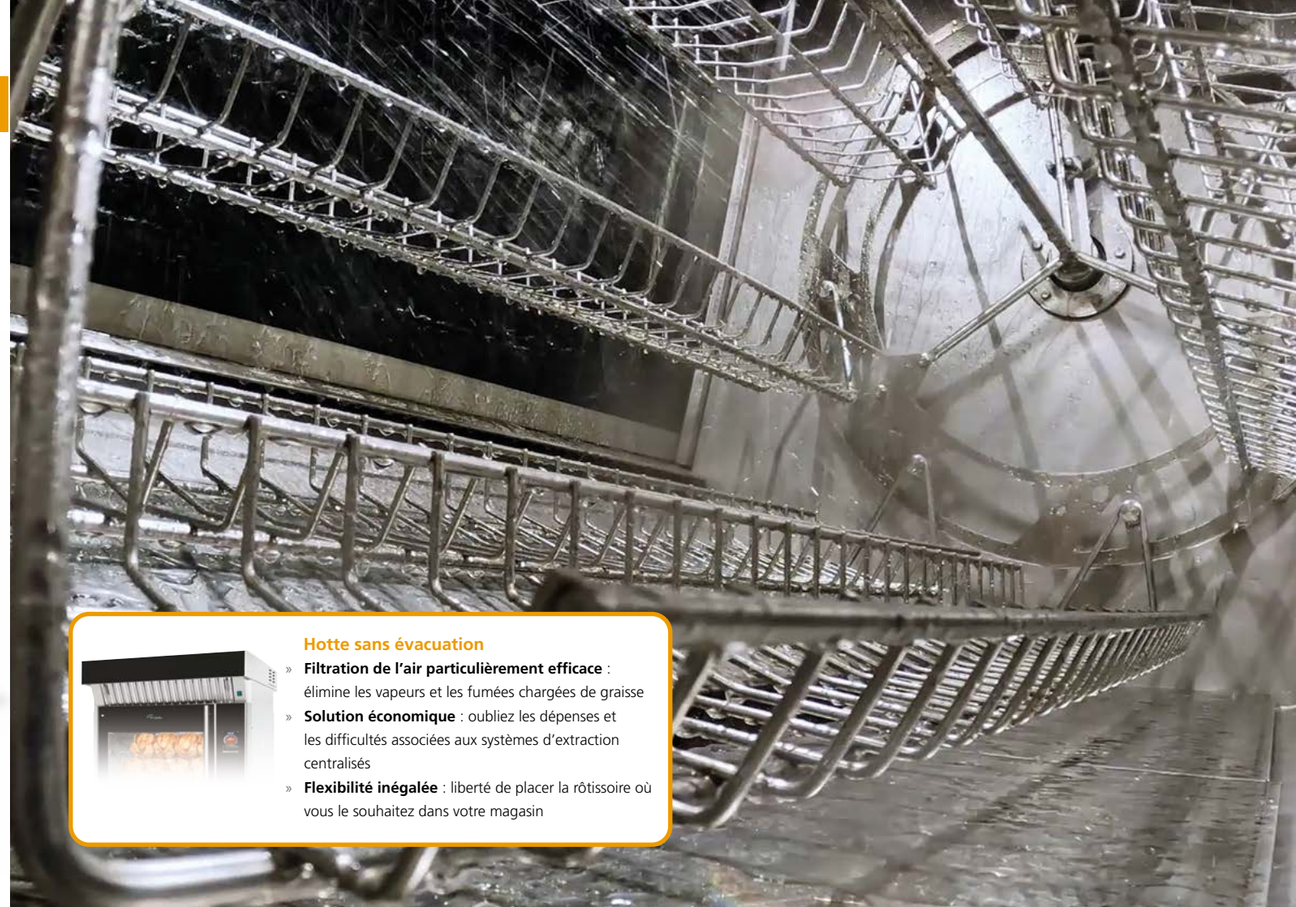
Économe en énergie

Intelligentes : technologies avancées

Positionnement adaptatif

Écran tactile convivial

*par poulet



Hotte sans évacuation

- **Filtration de l'air particulièrement efficace** : élimine les vapeurs et les fumées chargées de graisse
- **Solution économique** : oubliez les dépenses et les difficultés associées aux systèmes d'extraction centralisés
- **Flexibilité inégalée** : liberté de placer la rôtissoire où vous le souhaitez dans votre magasin

RÔTISSOIRES INTELLIGENTES AUTONETTOYANTES DE GRANDE TAILLE

IDÉALES POUR LES EMPLACEMENTS À FORT ACHALANDAGE

LDR S autonettoyante

Voyez les choses en grand avec la LDR, augmentez votre rendement et vos profits

- Gain de temps : système de nettoyage automatique
- Sécurité alimentaire : Cook Correction contrôle la qualité des produits
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Technologie d'économie d'énergie : convection double boucle à grande vitesse et Eco Cooking
- Flexibilité : se place où vous voulez dans le magasin avec la hotte sans évacuation (en option)
- Connexion USB pour un transfert facile des données et des programmes
- SmartConnect en option : Wi-Fi en option pour la surveillance et la gestion des recettes via un tableau de bord basé sur le cloud
- Accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc.
- Disponible dans les versions suivantes :
  - LDR 8 S AC – rotor pour un maximum de 56-48 poulets sur des fourches ou 35-28 poulets dans des paniers à viande (estimations basées sur des poulets de 1,2 kg-1,8 kg)
  - LDR 8 + 8 S AC – rotor pour un maximum de 112-96 poulets sur des fourches ou 70-56 poulets dans des paniers à viande (estimations basées sur des poulets de 1,2 kg-1,8 kg)



XL **Grande capacité de charge**

Écran tactile convivial

Système de nettoyage automatique

Économe en énergie

Intelligentes : technologies avancées

Positionnement adaptatif



Hotte sans évacuation

- **Filtration de l'air particulièrement efficace** : élimine les vapeurs et les fumées chargées de graisse
- **Solution économique** : oubliez les dépenses et les difficultés associées aux systèmes d'extraction centralisés
- **Flexibilité inégalée** : liberté de placer la rôtissoire où vous le souhaitez dans votre magasin

RÔTISSOIRES INTELLIGENTES

FAITES RÔTIR DE DÉLICIEUX PRODUITS TOUT EN CRÉANT DE L'ATTRACTION

TDR S

Notre rôtissoire intelligente,
l'appareil ultime pour cuisiner devant les clients

- Sécurité alimentaire : Cook Correction contrôle la qualité des produits
- Portes des deux côtés : évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Technologie d'économie d'énergie : convection double boucle à grande vitesse et Eco Cooking
- Flexibilité : se place où vous voulez dans le magasin avec le support assorti et/ou la hotte sans évacuation (les deux sont en option)
- Connexion USB pour un transfert facile des données et des programmes
- SmartConnect en option : Wi-Fi pour la surveillance et la gestion des recettes via un tableau de bord basé sur le cloud
- Accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc.
- Disponible dans les versions suivantes :
  - TDR 5 S – rotor pour un maximum de 20/15 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 S – rotor pour un maximum de 40/28 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 + 8 S - rotor pour un maximum de 80/56 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)



Intelligentes : technologies avancées

Écran tactile convivial

Économe en énergie

Positionnement adaptatif

**par poulet*



Hotte sans évacuation

- **Filtration de l'air particulièrement efficace** : élimine les vapeurs et les fumées chargées de graisse
- **Solution économique** : oubliez les dépenses et les difficultés associées aux systèmes d'extraction centralisés
- **Flexibilité inégalée** : liberté de placer la rôtissoire où vous le souhaitez dans votre magasin

RÔTISSOIRES MANUELLES

FAITES RÔTIR DE DÉLICIEUX PRODUITS TOUT EN CRÉANT DE L'ATTRACTION

TDR M et TG-4
Rôtissoires manuelles
pour des produits croustillants, délicieux et appétissants

- Commandes avec réglages manuels simples
- Convivial ; réglez la durée, la température et démarrez la rôtissoire
- Un transfert thermique efficace réduit la consommation d'énergie
- Flexibilité : placez la TDR M où vous voulez dans le magasin avec le support assorti et/ou la hotte sans évacuation (les deux sont en option) ou placez aisément la TG-4 sur une table
- Portes des deux côtés de la TDR M – Évite la contamination croisée en séparant le cru du cuit
- Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, morceaux de poulet, côtelettes, etc.
- Disponible dans les versions suivantes :
  - TG-4 – rotor pour un maximum de 16/12 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 5 M – rotor pour un maximum de 20/15 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 M – rotor pour un maximum de 40/28 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)
  - TDR 8 + 8 M - rotor pour un maximum de 80/56 poulets sur des fourches/dans des paniers à viande (1,2 kg*)

Commandes manuelles faciles à utiliser

Économe en énergie

Positionnement adaptatif



*par poulet



Hotte sans évacuation*

- **Filtration de l'air particulièrement efficace** : élimine les vapeurs et les fumées chargées de graisse
- **Solution économique** : oubliez les dépenses et les difficultés associées aux systèmes d'extraction centralisés
- **Flexibilité inégalée** : liberté de placer la rôtissoire où vous le souhaitez dans votre magasin

*non disponible pour la TG-4

SPACE SAVER

POUR RÔTIR ET MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS EMBALLÉS

Space Saver – Combinaisons de rôtissoires et de vitrines chauffées

La dernière génération de Space Saver avec une rôtissoire autonettoyante TDR S change la donne !

- Rôtissoire empilable TDR sur vitrine libre-service chauffée à 2 niveaux
- Possibilité d'intégrer toute la gamme des modèles TDR 5, y compris les unités autonettoyantes
- Solution compacte : permet de rôtir et de maintenir les aliments au chaud dans 1 m²

Vitrine chauffée :

- Double vitrage des deux côtés ; isolation optimale
- Technologie Hot Blanket : combinaison économe en énergie de recirculation et de conduction de l'air chaud
- Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie : L'air chaud guidé ne s'échappe pas et empêche l'air ambiant plus froid de rentrer
- Réglage individuel de la température d'étagère avec Multi Temp
- L'éclairage LED des étagères met vos aliments en valeur
- Vitrine disponible avec chargement arrière (modèle premium – conçue pour les rôtissoires autonettoyantes) et arrière plein



Système de nettoyage automatique
(rôtissoires intelligentes autonettoyantes)

Économe en énergie

Intelligentes : technologies avancées
(rôtissoires intelligentes)

Économisez de l'espace au sol

Écran tactile convivial
(rôtissoires intelligentes)

Commandes manuelles faciles à utiliser
(rôtissoires manuelles)





Fours combinés

Four combiné GO de Fri-Jado : Améliorer la qualité et la cohérence de vos opérations alimentaires

Le **Fri-Jado GO combiné** a été conçu pour répondre aux exigences uniques des détaillants alimentaires. Il établit une nouvelle norme en tant que premier four combiné adapté aux besoins du secteur. Grâce à son interface utilisateur intuitive, à ses programmes prédéfinis et verrouillés et à sa gestion intelligente du climat, il vous permet d'obtenir une qualité alimentaire élevée et constante, de réduire les déchets et d'augmenter le rendement, même avec un personnel moins expérimenté.

Sa conception intelligente intégrant des composants et des systèmes innovants tels que la technologie IntenseSteaming fait du GO un appareil très intéressant en termes de coûts énergétiques et d'entretien. La vapeur est générée rapidement et efficacement sans recours à une chaudière coûteuse.

Le four combiné GO ne se contente pas de garantir la qualité, il offre également une flexibilité remarquable, vous permettant d'élargir votre offre de menus tout au long de la journée.

Cet appareil multifonctionnel et très efficace, avec sa capacité de charge mixte, permet aux opérateurs de s'adapter rapidement à l'évolution de la demande. De plus, sa connectivité Wi-Fi permet de surveiller à distance l'ensemble de votre parc de fours et les opérations de votre établissement à partir d'un tableau de bord centralisé – SmartConnect (en option - voir page 8).

Pour ceux qui s'inquiètent de la contamination croisée et de la séparation des zones crues et cuites, le four combiné GO est disponible dans un modèle passe-plats à deux portes. En outre, pour maximiser la flexibilité et la capacité de votre cuisine, vous avez la possibilité d'associer deux fours combinés GO ou d'empiler une rôtissoire TDR autonettoyante sur un four combiné GO.

GO

FOUR COMBINÉ GO

CONÇU POUR LA VENTE D'ALIMENTS AU DÉTAIL. GO. S'INTÈGRE. SE DÉMARQUE.

Fours combinés GO

Améliorez la qualité et la constance dans tous vos établissements de restauration

- Qualité : un résultat toujours parfait grâce au ClimateControl intelligent
- Constance : les programmes prédéfinis et verrouillés évitent les erreurs
- Simplicité : interface utilisateur intuitive et évidente
- Débit maximal : temps de cuisson plus courts, préparations mixtes avec Menuplanner
- Fiable : robuste et construit pour durer, pour un usage intensif
- Sécurité alimentaire : passe-plats pour éviter la contamination croisée
- Propre : système de nettoyage automatique CareClean, avec nettoyage rapide
- Faible coût total de propriété : sans chaudière, faible consommation d'énergie et d'eau, longue durée de vie
- Télécommande : connexion au cloud pour la gestion du parc machine en ligne
- Modèles :
  - GO 1.06 arrière plein ou passe-plats
  - GO 1.10 arrière plein ou passe-plats
  - Two-GO 1.06 + 1.06 ou 1.06 + 1.10



Système de nettoyage automatique

Économe en énergie

Intelligentes : technologies avancées

Capacités de charge mixte

Écran tactile convivial



SHOW & GO

POUR RÔTIR ET CUIRE DE MULTIPLES FAÇONS

Show & GO - TDR 8 S AC + GO 1.06 empilés

L'association ultime pour augmenter vos capacités culinaires, profitant de l'expertise de la TDR pour rôtir les viandes et des divers modes de cuisson du four combiné GO.

- Encore plus d'options de cuisson : profitez des avantages des deux méthodes.
- Productivité : combiner les 8 broches de la rôtissoire autonettoyante et la capacité de 7 x GN 1/1 du four combiné GO améliore le rendement.
- Des résultats constants : associée à la cuisson uniforme de la rôtissoire, la précision du contrôle de la température et de l'humidité du four combiné vous permet de préparer des plats d'une qualité supérieure et plus constante.
- Optimisation de l'espace de 1m² : économisez de l'espace en empilant les appareils
- Économes en énergie : les deux appareils sont dotés de technologies d'économie d'énergie.
- Diversification des menus : un plus grand choix de menus avec la possibilité d'utiliser les deux modes de cuisson.
- Facilité d'utilisation : interfaces conviviales et réglages programmables pour le four combiné et la rôtissoire.
- Nettoyage : une efficacité opérationnelle optimale grâce au nettoyage automatique et à un système intégré de collecte des graisses



Système de nettoyage automatique

Économe en énergie

Intelligentes : technologies avancées

Économisez de l'espace au sol

Écran tactile convivial

Capacités de charge mixte





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

www.frijado.com ou
scannez le code QR

fri-jado

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 :

E.Leclerc · Morrisons · Kiperi · Intermarché · Henry Rogers Roasters · H-E-B · Wegmans · Pick n Pay · Marks & Spencer · Jumbo · Spar · Ahold Delhaize · Super U · Cora · Hyper U · Carrefour · Whole Foods Market · Walmart · Monoprix · Woolworths

© Fri-Jado 2026

fri-jado

making food irresistible

www.frijado.com