

# Vitrines alimentaires

## Pour aliments chauds ou froids, emballés ou non emballés

fri-jado




**Stimulez vos ventes grâce aux vitrines alimentaires réfrigérées et chauffées Fri-Jado**
Rendez vos aliments irrésistibles et augmentez vos marges. Les vitrines Fri-Jado sont conçues pour augmenter jusqu'à 75 % la visibilité des produits, prolonger leur durée de conservation grâce à des technologies de conservation avancées adaptées à tous les types d'aliments et permettre jusqu'à 50 % d'économies d'énergie. Résultat : davantage d'achats impulsifs, des coûts d'exploitation réduits et des bénéfices plus élevés, le tout dans une solution élégante.

Des aliments chauds, froids, emballés ou non emballés aux formats allant des grands supermarchés aux petites épiceries, nous vous aidons à choisir la vitrine idéale pour votre concept. Notre approche étape par étape couvre les temps de conservation, les recommandations d'emballage et les améliorations de présentation. Pour un accompagnement supplémentaire, notre chef exécutif propose des consultations et des formations pratiques pour optimiser le goût, la texture et le rendement.

**Innovation, qualité et durabilité**
En tant que fabricant basé aux Pays-Bas, disposant d'un service de R&D interne et d'une production neutre en énergie, Fri-Jado donne la priorité à la durabilité sans compromettre les performances. Nos installations sont certifiées BREEAM, ce qui souligne notre engagement en faveur d'opérations respectueuses de l'environnement. Reconnu pour ses technologies de pointe en matière d'économie d'énergie et sa conception de haute qualité, chaque système Fri-Jado est conçu pour être efficace, fiable et offrir une valeur à long terme.

**Une présence mondiale, une expertise éprouvée**
Avec des sièges sociaux aux Pays-Bas, aux États-Unis, au Royaume-Uni et en France, et un réseau de partenaires commerciaux et de service après-vente dans plus de 70 pays, nous soutenons les grandes marques dans les secteurs de la distribution alimentaire, de la restauration rapide, des stations-service et des magasins de proximité. Depuis 1937, plus de 100 000 installations Fri-Jado ont été livrées avec succès dans le monde entier.

Collaborez avec Fri-Jado pour vous démarquer dans votre magasin, satisfaire vos clients et maximiser vos profits.

# PORTES À DOUBLE VITRAGE

## PERFORMANCE. EFFICACITÉ. CLARTÉ.

Tous les modèles MCC libre-service sont disponibles avec des portes à double vitrage côté client.
Pour une meilleure efficacité énergétique, une régulation thermique stable et une excellente visibilité des produits.

**Principaux avantages**

» Économies d'énergie significatives - Une meilleure isolation réduit les pertes de température, ce qui diminue la consommation d'énergie et les coûts
» Contrôle stable et fiable de la température - Le double vitrage garantit des performances constantes, même dans les environnements les plus exigeants
» Une meilleure visibilité pour stimuler les ventes - Une vitre claire, sans condensation, met en valeur les produits et favorise les achats impulsifs
» Meilleure expérience utilisateur globale - Une visibilité claire, des températures stables et une maintenance réduite améliorent l'efficacité du personnel et la satisfaction client





# VITRAGE CÔTE À CÔTE

## RACCORDEZ VOS MCC

Vitrage côte à côte, notre kit de multiplexage à triple vitrage qui relie plusieurs vitrines MCC en une seule façade épurée et homogène. Il empêche la condensation et maintient chaque unité à sa température optimale pour des performances constantes et une qualité alimentaire fiable.

En remplaçant deux vitres séparées par une barrière isolante continue, le vitrage côte à côte minimise les transferts de température, améliore l'efficacité énergétique et stabilise les conditions de conservation dans toutes les unités connectées.

**Avantages supplémentaires**

» Empêche la condensation entre les unités
» Amélioration de l'hygiène et réduction du temps de nettoyage
» Façade de vitrine homogène et ininterrompue pour un impact visuel plus fort
» Installation facile et compatibilité totale avec tous les modèles MCC

# VITRINES ALIMENTAIRES CHAUFFÉES

## MCC HOT POUR ALIMENTS EMBALLÉS OU NON EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Transparence maximale - stimule vos ventes
- Les technologies prolongent la durée de conservation en enfermant complètement vos aliments
- Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- Vitres latérales et vitre de dessus à double vitrage, avec revêtement réfléchissant la chaleur - excellente isolation
- Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser un précieux espace au sol
- Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC chauffés, réfrigérés et ambiants ou comptoirs DC

- Vitrine pour aliments chauffés sur 2, 3 ou 4 niveaux
- Largeur de 600, 900 ou 1 200 mm
- Libre-service, libre-service avec portes (humidifié) et service assisté (humidifié)
- Modèle encastrable ou avec support (modèle sur sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL)






**Technologie Hot Blanket** PATENTED
**Aliments emballés**

- 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 RÉFRIGÉRÉES

## MCC COLD POUR ALIMENTS EMBALLÉS OU NON EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Transparence maximale - stimule vos ventes
- Classification de réfrigération 3M0*
- Jusqu'à 30 % d'énergie économisée
- Condenseur autonettoyant - sans entretien
- Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser un précieux espace au sol
- Vitres latérales et vitre de dessus à double vitrage, avec revêtement réfléchissant la chaleur - excellente isolation
- Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC chauffés, réfrigérés et ambiants ou comptoirs DC

- Vitrine alimentaire réfrigérée sur 2, 3 ou 4 niveaux
- Largeur de 600, 900, 1 200 ou 1 500 mm
- Libre-service, libre-service avec portes et service assisté
- Modèle encastrable ou avec support (modèle sur sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL)






**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



B A↑G

L'étiquette affichée représente la meilleure note parmi les modèles disponibles ; les notes réelles varient en fonction du modèle spécifique. Pour plus d'informations, veuillez nous contacter à l'adresse sales@frijado.com

**Zoom sur une fonctionnalité : condenseur autonettoyant**

Élimine automatiquement la poussière pendant les cycles de dégivrage pour un refroidissement constant. Améliore l'efficacité énergétique, réduit l'entretien nécessaire et prolonge la durée de vie de la vitrine.



# VITRINES ALIMENTAIRES À TEMPÉRATURE AMBIANTE

## MCC AMBIENT POUR ALIMENTS EMBALLÉS OU NON EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes
- Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser un précieux espace au sol
- Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC ambiants, chauffés et réfrigérés ou comptoirs DC

- Vitrine alimentaire à température ambiante sur 3 niveaux
- Largeur de 600, 900 ou 1 200 mm
- Libre-service et service assisté
- Modèle encastrable ou avec support (modèle sur sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL)






# MERCHANDISERS CHAUFFÉS

## MDD HOT POUR ALIMENTS EMBALLÉS

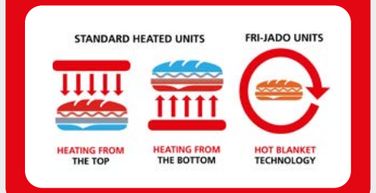
### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- Les technologies brevetées prolongent la durée de conservation en enfermant complètement les aliments
- Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- Conservez des aliments de différents groupes alimentaires dans une seule unité avec Multi Temp (en option)
- Augmentez votre chiffre d'affaires grâce à une capacité de présentation maximisée

- Vitrine libre-service ouverte et chauffée à 3, 4 ou 5 niveaux
- Largeur de 600, 900 ou 1 200 mm
- Arrière plein - paroi arrière miroir
- Chargement arrière - volets pour chaque étagère
- (En option) Multi Temp : chaque étagère peut être réglée à sa propre température (entre 40 °C et 70 °C) ou être désactivée



**TECHNOLOGIE HOT BLANKET**






# VITRINE TABLE TOP CHAUFFÉE

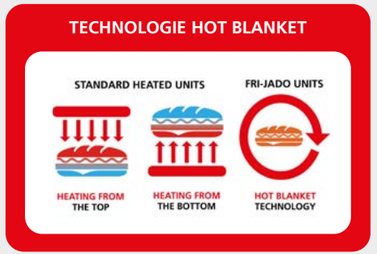
## MTT HOT POUR ALIMENTS EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Transparence maximale - stimule vos ventes
- Les technologies brevetées prolongent la durée de conservation en enfermant complètement les aliments
- Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- Multi Temp - Conserve les aliments de différents groupes alimentaires dans une seule unité
- Solution compacte - s'intègre partout
- Plug & Play - aucun effort d'installation

- Vitrine libre-service ouverte et chauffée à 2 niveaux
- Largeur de 600 ou 900 mm
- Arrière plein - paroi arrière miroir
- Chargement arrière - volets pour chaque étagère
- Multi Temp : chaque étagère peut être réglée à sa propre température (entre 40 °C et 70 °C) ou être désactivée








# COMPTOIRS DELI CHAUFFÉS

## DC HOT POUR ALIMENTS NON EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Recirculation de l'air chaud économe en énergie
- Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E - excellente isolation
- Disponible avec un système de remplissage automatique ou manuel ou de remplissage de l'eau assisté par un réservoir
- Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- Peut également être utilisé avec une structure de bacs GN 4/3

- Comptoir Deli service assisté chauffé et humidifié
- Largeur de 1 200, 1 500 ou 1 800 mm
- Modèle encastrable ou avec support (modèle sur sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL)






# COMPTOIRS DELI RÉFRIGÉRÉS

## DC COLD POUR ALIMENTS NON EMBALLÉS

### PRINCIPAUX AVANTAGES

- Performances de réfrigération 3M0 avec les meilleures étiquettes énergétiques de sa catégorie
- Sortie d'air froid surélevée - augmente la hauteur d'empilage des aliments sans les placer en-dessous du champ de vision du client
- Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E - excellente isolation et meilleure prévention de la condensation
- Condenseur autonettoyant - sans entretien
- Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- Peut également être utilisé avec une structure de bacs GN 4/3

- Comptoir Deli service assisté réfrigéré
- Largeur de 1 200, 1 500 ou 1 800 mm
- Modèle encastrable ou avec support (modèle sur sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL)







L'étiquette affichée représente la meilleure note parmi les modèles disponibles ; les notes réelles varient en fonction du modèle spécifique. Pour plus d'informations, veuillez nous contacter à l'adresse sales@frijado.com



**Zoom sur une fonctionnalité : condenseur autonettoyant**

Élimine automatiquement la poussière pendant les cycles de dégivrage pour un refroidissement constant.
Améliore l'efficacité énergétique, réduit l'entretien nécessaire et prolonge la durée de vie de la vitrine.

# Vitrine alimentaire
# Accessoires

Pour une qualité et une sécurité optimales des aliments

**ROULEAUX GRAVITAIRES**



**SUPPORT DE MERCHANDISING**



**PORTE-CONDIMENTS**



**SÉPARATEUR D'ÉTAGÈRE**



**TAPIS D'ÉTAGÈRE**



L'utilisation des accessoires exclusifs Fri-Jado dans les vitrines réfrigérées et chauffées permet de préserver la qualité, la sécurité et l'attrait visuel des aliments.

Des outils adaptés permettent de conserver les températures, d'améliorer la présentation et de garantir l'hygiène. Ils améliorent également l'efficacité en gardant les vitrines organisées et accessibles, créant ainsi une expérience client professionnelle et accueillante.





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 :

back WERK · Shell · 7-Eleven · Morrisons · eg Group · Maxol · HYPER U · coop · SUPER U · E.Leclerc · MARKS & SPENCER · SPAR · Ahold Delhaize · Wegmans · MERCADONA · Waitrose · Carrefour · cora · Walmart · DUNKIN' DONUTS · HEMA · WHOLE FOODS

© Fri-Jado 2026

fri-jado

making food irresistible

www.frijado.com