

# Nahrungsmittelvittrinen

Für warmes oder kaltes  
Food-To-Go



by **GSK** || Kältetechnik  
Fachgroßhandel GmbH  
[info@gsk-diessen.de](mailto:info@gsk-diessen.de) | [www.gsk-diessen.de](http://www.gsk-diessen.de)

**fri-jado**

Warm oder kalt,  
verpackt oder  
unverpackt:  
**ganz gleich,  
wir sorgen für  
optimale Haltbarkeit!**



# Übersicht Vitrinen heiß und kalt



Drop-In Modelle



Thekenmodelle



Modell  
auf Unterbau

## Fördern Sie den Verkauf von frischen Lebensmitteln zum Mitnehmen!

Was die Fri-Jado Nahrungsmittelvitrienen auszeichnet? Sie verbessern die Sichtbarkeit von Produkten um bis zu 75 % und verlängern die Haltbarkeit unterschiedlicher Nahrungsmittel mithilfe spezieller Warmhaltetechnik, und das bei einem bis zu 50 % geringeren Energieverbrauch. Unser Ziel ist, Impulskäufe zu fördern, indem wir Nahrungsmittel unwiderstehlich aussehen und schmecken lassen und gleichzeitig Kosteneffizienz gewährleisten. Dieser Ansatz ermöglicht es unseren Endkunden, sich von der Konkurrenz abzuheben und Gewinne zu maximieren.

Ganz gleich, ob warme, kalte, verpackte oder unverpackte Nahrungsmittel und ob es sich um größere Geschäfte oder kleinere Läden handelt: Fri-Jado hilft seinen Kunden mit einem Schritt-für-Schritt-Prozess, die ideale Vitrienenlösung für ihr einzigartiges Lebensmittelkonzept zu finden. Wir beraten Sie außerdem gern zu Haltbarkeitszeiten, korrekten Verpackungen und optimaler Präsentation.



**61%**

**Wollen mindestens  
einmal wöchentlich  
nicht selber kochen**



**44%**

**Lassen sich Essen  
liefern wenn sie nicht  
kochen wollen**



**48%**

**Gutes Essen lenkt  
von Stress ab**



**59%**

Wollen in der  
kommenden Zeit  
mehr sparen



**34%**

Hat Angst um den Job  
oder von der Krise  
betroffen zu sein



**24%**

Kommt gerade so  
über die Runden

Percentages are averages of Generation Z and Millennials together  
Source: TFRC / FSIN, Foodshopper onderzoek 2021

## MCC Hot – Nahrungsmittelvitrine

Steigern Sie den Verkauf Ihrer To-Go-Produkte mit einer außergewöhnlichen Nahrungsmittelpräsentation unter optimalen Haltebedingungen.

- » Beheizte Nahrungsmittelvitрины mit 2, 3 oder 4 Ebenen
- » 600, 900 oder 1 200 mm breit
- » Patentierte Hot Blanket Heißhaltetechnik mit Warmhaltegarantie hält Produkte bei  $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$
- » Energiesparende Luftstrom-Umwälztechnik an jedem Fachboden
- » Einbau oder Bodenmodell
- » Erhältlich als:
  - » MCC Hot Selbstbedienung (nur mit 3 Ebenen erhältlich)
  - » MCC Hot Selbstbedienung mit Befeuchtung und Türen an der Kundenseite – konzipiert für verpackte und unverpackte Produkte
  - » MCC Hot mit Bedienung und Befeuchtung – konzipiert für unverpackte Produkte



### Hot-Blanket-Technologie Verpackte Nahrungsmittel

PATENTED

- » Patentierte Heißluftumwälzung an jedem Fachboden
- » Verlängert die Haltbarkeit, indem Ihre Nahrungsmittel vollständig umschlossen werden
- » Bis zu 50 % Energieeinsparung



### Hot Humidification-Technologie Unverpackte Nahrungsmittel

- » Gleichmäßige Verteilung der befeuchteten Wärme im gesamten Gerät
- » Die Kombination aus Heißluft und Befeuchtung verlängert die Haltbarkeit



Die Serie umfasst  
außerdem Einbaumodelle



# Beheizte Nahrungsmittelvitрины

Konzipiert für verpackte oder unverpackte  
Nahrungsmittel



Mix & Match

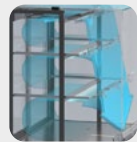
Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitрины, einschließlich der DC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.



## MCC Cold – Nahrungsmittelvitrine

**Steigern Sie den Verkauf Ihrer To-Go-Produkte mit einer außergewöhnlichen Nahrungsmittelpräsentation unter optimalen Haltebedingungen.**

- » Gekühlte Nahrungsmittelvitrinen mit 2, 3 oder 4 Ebenen
- » 900, 1 200 oder 1 500 mm breit
- » Doppelt verglastes Glas - überlegener Schutz vor Kondenswasser
- » Umweltfreundlich: Kältemittel R290 | 3M1 Klassifizierung
- » Produkttemperatur wird zwischen -1 °C und 5 °C gehalten
- » Selbstreinigende Kondensationshaube – wartungsfrei
- » Einbau oder Bodenmodell
- » Erhältlich als:
  - » MCC Cold Selbstbedienung – konzipiert für verpackte Produkte
  - » MCC Cold Selbstbedienungsvitrine mit Glastüren auf der Kundenseite – konzipiert für verpackte Produkte
  - » MCC Cold mit Bedienung – konzipiert für unverpackte Produkte



### Cold Booster-Technologie

**PATENTED**

#### Verpackte Nahrungsmittel

- » Das patentierte Design drückt die kalte Luft weiter nach vorne
- » Die Preisleisten führen die kalte Luft nach unten
- » Der leistungsstarke kalte Luftschleier verlängert die Haltbarkeit



### OmniCold-Technologie

#### Unverpackte Nahrungsmittel

- » Der indirekte Luftstrom wirkt besonders schonend auf die Lebensmittel und verlängert ihre Haltbarkeit.
- » Gleichmäßige Verteilung von kalter Luft in der Einheit
- » Bis zu 30 % Energieeinsparung



Die Serie umfasst  
außerdem Einbaumodelle



# Gekühlte Nahrungsmittelvitrinen

Konzipiert für verpackte oder unverpackte  
Nahrungsmittel



**Mix & Match**

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrinen, einschließlich der DC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.

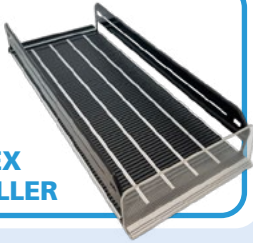


Das angezeigte Etikett stellt die beste Bewertung unter den verfügbaren Modellen dar; die tatsächlichen Bewertungen variieren je nach spezifischem Modell. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter [sales@frjado.com](mailto:sales@frjado.com)

# Nahrungsmittelvitrinen Zubehör

Für optimale Lebensmittelqualität  
und -sicherheit

**FLEX  
ROLLER**



**GEWÜRZHALTER**



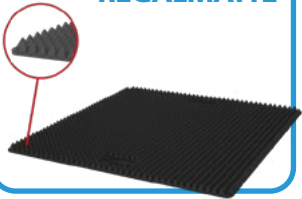
**MERCHANDISING-  
WARENREGAL**



**REGALEINTEILUNG**



**REGALMATTE**



Die Verwendung des Fri-Jado-Zubehörs in der Auslage trägt dazu bei, die Qualität, Sicherheit und Attraktivität der Lebensmittel zu erhalten.

Geeignete Hilfsmittel erhalten die Temperatur, verbessern die Präsentation und gewährleisten die Hygiene. Sie verbessern auch die Effizienz, indem sie die Auslagen übersichtlich und zugänglich halten und so ein professionelles und einladendes Kundenerlebnis schaffen.

# 5 Pfeiler der Modularen Convenience Counter (MCC)



## High Capacity

BIS ZU 30%  
MEHR FLÄCHE PRO  
M<sup>2</sup>



## Total Visibility

BIS ZU 75% MEHR  
PRÄSENTATIONS-  
FLÄCHE



## Best Performance

BESTES KLIMA:  
65°C  
KERNTemperatur  
BEI HEISS  
3M1 BEI KALT



## Mix & Match

GRÖßE I DROP-IN  
HEISS & KALT  
VERBUNDEN



## Green Efficiency

LED + R290  
DC LÜFTER  
RECYCELTE LUFT

**Konsistenz - Sichtbarkeit - Kapazität - Flexibilität – Attraktivität - Effizienz - Nachhaltigkeit**

## MDD Hot – Multi Deck Display

**Fri-Jados berühmte Selbstbedienungs-Merchandiser für heiße und verpackte Grab-and-go-Lebensmittel.**

- » Durch das transparente Design dreht sich alles um die Nahrungsmittel.
- » Die patentierte Hot Blanket-Technologie verlängert die Haltbarkeit der Produkte.
- » Heißluftumwälzung je Fach – bis zu 50 % Energieeinsparung
- » Multi-Temp-Option – individuelle Temperatureinstellung für jede Ebene zur Aufbewahrung von Lebensmitteln aus verschiedenen Lebensmittelgruppen
- » Schnelle und einfache Anwendung – schnelle Erwärmung, einfacher Zugriff
- » Maximale Vitrinenkapazität pro m<sup>2</sup> – spart wertvolle Fläche
- » Fügt sich in jede Umgebung ein – einfache Integration in den Laden
- » Modelle:
  - » Mit 3, 4 oder 5 Ebenen
  - » 600, 900 oder 1 200 mm breit
  - » Solide Rückseite oder Durchreiche
  - » Single Temp oder Multi Temp

# Beheizte Merchandiser

Für verpackte Nahrungsmittel



### HOT BLANKET-TECHNOLOGIE

STANDARD HEATED UNITS



HEATING FROM  
THE TOP

FRI-JADO UNITS



HEATING FROM  
THE BOTTOM



HOT BLANKET  
TECHNOLOGY



## MTT Hot – Table Top Display

**Fri-Jados Table Top Selbstbedienungs-Merchandiser für heiße und verpackte Grab-and-go-Lebensmittel.**

- » Kompakte Plug-and-Play-Vitrinenlösung – passt in jede Umgebung
- » Transparentes Design – perfekte Sicht auf Ihre Nahrungsmittel
- » Überlegene Hot Blanket Heißhaltetechnik – lange Haltbarkeit, weniger Abfall
- » Heißluftumwälzung je Fach – bis zu 50 % Energieeinsparung
- » Individuelle Temperatureinstellung für jede Ebene dank Multi Temp
- » Modelle:
  - » 600 oder 900 mm breit
  - » Mit solider Rückseite oder Möglichkeit zur Befüllung von hinten

# Beheizte Table Top Display

Für verpackte Nahrungsmittel



### HOT BLANKET-TECHNOLOGIE

STANDARD HEATED UNITS



HEATING FROM  
THE TOP

FRI-JADO UNITS



HEATING FROM  
THE BOTTOM



HOT BLANKET  
TECHNOLOGY



## DC Hot – mit Bedienung und Befeuchtung 4/3 GN

Mit den gekühlten Feinkosttheken von Fri-Jado verwandeln Sie Ihre kalten Speisen in Gewinne. Überzeugen Sie Kunden mit hervorragender Qualität und Präsentation der Lebensmittel.

- » 1 200, 1 500 oder 1 800 mm breit
- » Transparentes Design mit verspiegelten Glasschiebetüren hinten
- » Warme LED-Beleuchtung
- » Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich (Standard RAL9010)
- » Erhältlich mit automatischer oder manueller Wasserbefeuchtung
- » Energieeffiziente Heißluftumwälzung
- » Doppelverglasung an den Seiten und Low-E-Beschichtung der Scheibe oben – hervorragende Isolierung
- » Einfaches Bedienelement für alle Funktionen – einfache Steuerung
- » Zur einfachen Reinigung sind alle Glasflächen leicht zugänglich, und alle Innenteile sind herausnehmbar und spülmaschinenbeständig



**Mix & Match**

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrienen, einschließlich der MCC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.



Die Serie umfasst außerdem Einbaumodelle



# Beheizte Feinkosttheken

Für unverpackte Nahrungsmittel





## DC Cold – mit Bedienung 4/3 GN

Mit den gekühlten Feinkosttheken von Fri-Jado verwandeln Sie Ihre kalten Speisen in Gewinne. Überzeugen Sie Kunden mit hervorragender Qualität und Präsentation der Lebensmittel.

- » 1 200, 1 500 oder 1 800 mm breit
- » Doppelverglasung mit Low-E-Beschichtung - hervorragende Isolierung und überlegene Kondenswassermeidung
- » Transparentes Design mit Spiegelglas-Schiebetüren hinten
- » Unterbau in jeder beliebigen RAL-Farbe erhältlich (Standard RAL9010)
- » Erhöhter Kaltluftauslass – erhöht die Stapelhöhe der Lebensmittel, ohne dass sie unter die Sichtlinie des Kunden fallen
- » 3M0-Kühlleistung mit klassenbesten Energielabeln
- » Umweltfreundlich: Kältemittel R290
- » Zur einfachen Reinigung sind alle Glasflächen leicht zugänglich, und alle Tablett sind herausnehmbar und spülmaschinenbeständig
- » Selbstreinigende Kondensationshaube – wartungsfrei
- » Standardmäßig mit höhen- und winkelverstellbaren schwarzen Tablett
- » Kann auch mit 4/3 GN-Behälterrahmen verwendet werden



Die Serie umfasst außerdem Einbaumodelle



# Gekühlte Feinkosttheken

Für unverpackte Nahrungsmittel



Mix & Match

Kompatibel mit anderen Fri-Jado Nahrungsmittelvitrienen, einschließlich der MCC-Serie. Eine kompakte Lösung für ein komplettes Sortiment an Servier-, Selbstbedienungs-, Warm-, Kalt- und Ambient-Konzepten für die Aufbewahrung und Präsentation von Nahrungsmitteln.



Das angezeigte Etikett stellt die beste Bewertung unter den verfügbaren DC Cold-Modellen dar; die tatsächlichen Bewertungen variieren je nach spezifischem Modell. Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter [sales@frijado.com](mailto:sales@frijado.com)

# Endlose Möglichkeiten für erfolgreiche Convenience Food Set-ups



 **fri-jado**  
making food irresistible

by **GSK** Kältetechnik  
Fachgroßhandel GmbH  
[info@gsk-diessen.de](mailto:info@gsk-diessen.de) | [www.gsk-diessen.de](http://www.gsk-diessen.de)

