

Asadores autolimpiables Smart Fri-Jado

Para disponer de un asador
impecable, todos los días



Despídense de las molestias de la limpieza y **disfrute** de comidas deliciosas

Siempre un asador impecable

¿Busca un asador autolimpiable que no solo ofrezca resultados de cocción perfectos en todo momento, sino que además cuente con **tecnologías de bajo consumo energético**? No busque más.

Nuestros asadores no solo son fáciles de limpiar, sino que también preparan carnes y verduras perfectamente cocinadas en todo momento. Gracias a la interfaz fácil de usar, **incluso el personal no especializado puede cocinar** de todo, desde succulento pollo y jugosa carne de cerdo, hasta crujientes verduras y mucho más.

Sistema avanzado de limpieza automática

Ahorre trabajo todos los días, ya que la limpieza manual del horno y los accesorios del asador pertenece al pasado. Con nuestra **innovadora tecnología de autolimpieza**, el proceso no tiene ninguna complicación. El asador, **que se activa con solo 3 clics**, se limpia solo, al igual que ocurre con los accesorios, en cuestión de segundos. El proceso de limpieza automática puede realizarse fuera del horario de trabajo; **¡aumento del volumen de cocinado y de las ventas durante todo el día!**

El bajo consumo de agua por ciclo y el sistema **de recogida higiénica de grasas**, que separa y recoge la grasa para evitar el bloqueo de los desagües, deberían favorecer la eficiencia y un menor coste total de propiedad durante la vida útil del asador.

Tecnologías de ahorro energético

Corrección de cocción: una tecnología inteligente que detecta e interpreta automáticamente las diferencias en un ciclo de cocción, como medias cargas, sobrecargas o incluso variaciones de temperatura del producto, para ofrecer una **calidad constante y una mayor seguridad alimentaria**.

La función de **cocinado Eco** de los asadores Fri-Jado **aprovecha el calor residual** de la última fase de cocción para ahorrar hasta un 5 % en su factura de la luz. En esta etapa final, queda tanto calor en el equipo que se puede terminar de cocinar el producto mientras el calor está apagado.

Campana sin ventilación

La campana sin ventilación opcional ofrece una simplicidad eficiente. Sin necesidad de una costosa ventilación centralizada; **se ahorra energía y se mantiene la temperatura de la tienda**. Su avanzado proceso de filtración elimina la grasa, el olor y el humo, garantizando un rendimiento eficaz.

Plataforma inteligente de conectividad IoT

La plataforma IoT (opcional) **en la nube, SmartConnect** le ofrece acceso remoto para la gestión de recetas, datos de calidad e higiene (APCC), gestión de servicios y mantenimiento predictivo que mejorarán la eficiencia operativa.

Inteligencia

Libro de recetas	Personalice el libro de recetas editando las recetas existentes o creando sus propias. Utilice los pictogramas de la biblioteca de iconos. El libro de recetas se puede bloquear para la edición del usuario final
Corrección de cocción	Detecta y corrige las anomalías durante el ciclo de cocción: permite acortar, o alargar si es necesario, el tiempo de cocción.
Ciclo de limpieza	Sistema de limpieza totalmente automático. Limpieza diaria en dos fases, limpieza intermedia y desincrustación. Los productos de limpieza Fri-Jado tratan todas las proteínas posibles y eliminan la acumulación de carbón sin dejar residuos químicos. Son seguros para el operario; no hay contacto directo con productos químicos
Cocinado Eco	En la fase final de cocción, queda tanto calor en el equipo que el asador puede terminar de cocinar el producto mientras el calentador está apagado. Eso sucede automáticamente
SmartConnect (opcional)	Conexión wifi al panel de control en la nube para controlar los equipos y gestionar a distancia los datos de consumo, datos APPCC, mensajes de error, recetas, actualizaciones de software, etc.
Apagado automático	Apagado automático si no se utiliza durante 60 minutos

Funcionamiento

Controles de pantalla táctil inteligentes	Pantalla TFT a color de 7" y pantalla táctil capacitiva. Funcionamiento fácil e intuitivo como un teléfono inteligente. Funcionamiento con recetas preprogramadas fácil de usar
Pantalla	Pantalla de inicio para acceder fácilmente a recetas, limpieza, etc. Utilice los pictogramas de la biblioteca para visualizar las recetas. Formato de 24 horas o a. m./p. m. Reloj en tiempo real. Visualización digital de la temperatura en °C o °F, con indicación de los valores establecidos y reales. 13 idiomas predefinidos: cambio de idioma sobre la marcha. Mensajes en pantalla y señal acústica personalizable cuando se requiere la intervención del usuario
Programación de recetas	Programación de hasta 250 recetas con hasta 9 pasos diferentes. Las recetas pueden agruparse y estructurarse en función de las demandas específicas. Las recetas se pueden transferir y cargar a los hornos conectados a través de USB o wifi
Niveles de usuario	Distintos niveles de acceso. Derechos de acceso protegidos por un código PIN
Inicio del temporizador	Temporizador personalizable que permite que los hornos se enciendan o precalienten automáticamente
Puertas de cristal de doble hoja	Aislamiento y ahorro de energía, manteniendo el calor en el interior. Seguro al tacto en la parte exterior para el operario. Sin juntas que deban sustituirse con frecuencia
Bisagras de la puerta derecha (opcionales)	La configuración estándar tiene los controles a la derecha y una puerta con bisagras a la izquierda. Los controles a la izquierda con puerta con bisagras a la derecha en el lado del operario es una opción de fábrica
Calidad de los alimentos	Convección de alta velocidad para una cocción uniforme y calor radiante para un dorado homogéneo
Función de cierre de puerta	La puerta puede cerrarse sin cierre manual
Bandeja de goteo	Evita el goteo de agua en el suelo durante el ciclo de limpieza
Precalentamiento	Precalentar el horno para poder cocinar al instante a la temperatura adquirida También se puede utilizar como paso en las recetas

Seguridad

Parada de seguridad	Los programas se detienen automáticamente al abrir la puerta durante la cocción o la limpieza
Reanudar receta	Se permite el reinicio tras un corte del suministro eléctrico durante un máximo de 10 minutos para garantizar la correcta finalización del programa en ejecución. Notificación al usuario de lo ocurrido y queda documentado en el registro APPCC
Protección contra el sobrecalentamiento	Limitador de temperatura para calor por convección
Registro de APPCC	Almacenamiento automático de datos APPCC durante 100 días y salida por USB. Los datos incluyen el tiempo de producción y la temperatura de duración
Bloqueo de pantalla	Garantiza que no se interrumpa el programa de cocción ni el ciclo de limpieza al limpiar la superficie de la pantalla
Protección IP	Grado de protección IP20
Limpieza forzada	Detección del ciclo de limpieza cancelado, lo que garantiza que no queden residuos de detergente
Funcionamiento con salida directa	Configuración de 2 puertas que evita la contaminación cruzada al separar la zona de productos crudos de la de productos cocinados. También es ideal para la cocción frontal, permitiendo una mejor visión de los productos por parte del cliente

Limpieza y cuidados

Ciclo de limpieza	Sistema de limpieza totalmente automático. Limpieza diaria en dos fases, limpieza intermedia y desincrustación. Los productos de limpieza Fri-Jado tratan todas las proteínas posibles y eliminan la acumulación de carbón sin dejar residuos químicos. Son seguros para el operario; no hay contacto directo con productos químicos
Productos de limpieza ecológicos	Uso de pastillas limpiadoras y desincrustantes sin fosatos
Seguridad para el operario	Sin contacto directo con productos químicos
Seguridad alimentaria	Los detergentes se enjuagan por el desagüe. No quedan residuos químicos en la cámara del horno.
Control a distancia	Monitorización de la frecuencia de limpieza y de los datos de consumo de agua y energía a través de la solución en la nube
Cristales giratorios	Las puertas de cristal de doble hoja se pueden abrir completamente para facilitar la limpieza interior
Sistema de filtrado de agua (opcional)	Protección del aparato contra depósitos de cal, partículas, componentes con sabores desagradables y cloro

Conectividad

SmartConnect (opcional)	Solución en la nube con panel de control para la gestión centralizada de todos los equipos conectados. Acceso remoto a la gestión de recetas, gestión de datos de calidad e higiene (APPCC) y mantenimiento
USB	Interfaz USB integrada para la transferencia de software, recetas e informes de APPCC
Wifi (opcional)	Actualización de la WLAN para conectividad inalámbrica con SmartConnect

Modos y funciones de cocinado

Convección	Rango de temperaturas 50 °C - 250 °C.
Precalentamiento	Precalentar el asador para poder cocinar al instante a la temperatura adquirida También se puede utilizar como paso en las recetas
Enfriamiento	Función de enfriamiento rápido de la cavidad con posibilidad de utilizarla con la puerta abierta
Conservación	Paso de receta, donde se mantiene la temperatura hasta que se cancela la receta.

Instalación y mantenimiento

Instalación	Instalación profesional realizada por técnicos titulados recomendados por Fri-Jado
Mantenimiento	Se recomienda un mantenimiento periódico según las directrices de Fri-Jado por parte de técnicos de mantenimiento debidamente formados
Garantía	Consulte nuestros términos y condiciones en línea en frijado.com/terms-conditions
Widget de inicio	Instalación correcta y sin complicaciones, incluida la personalización automática de la ubicación cuando se conecta a la nube
Menú de mantenimiento	Notificación y registro de errores, diagnóstico de mantenimiento y funcionalidad de autocomprobación
Gestión de mantenimiento	Diagnóstico remoto y actualizaciones de software con SmartConnect (opcional) Actualización de todos los equipos conectados con solo pulsar un botón

TDR 8 + 8 S autolimpiable

N.º art. 9319088/N.º art. 9319098 con wifi



Capacidad

Posiciones del tenedor de carne/pincho en V	16
Posiciones de la cesta/rejilla	14
Pollos por lote - en tenedores de carne	80 (1,2 kg)
Pollos por lote - en cestas	56 (1,2 kg)

Dimensiones y peso

Dimensiones An x F x Al [mm]	1065 x 975 x 2135
Dimensiones del envío An x F x Al [mm]	1091 x 1176 x 2364
Peso neto [kg]	430
Peso bruto [kg]	495

Requisitos de potencia

Potencia [kW]	27,2
Voltaje	3 N~ 400/230 V
Amperios [A]	41 (3x)
Frecuencia [Hz]	50-60
Enchufe	CEE-form 63 A
Longitud del cable de alimentación aprox. [cm]	220

Requisitos de agua

Conexión de agua [pulgadas]	3/4
Desagüe [mm]	2 x Ø 40
Presión de agua (mín.-máx.) [bar]	2-5
Caudal de agua [l/m]	10

Emisión de ruido

Nivel de ruido sin sistema de campana [dBA]	<66
---	-----

Clasificación IP

Grado IP	IP20
----------	------

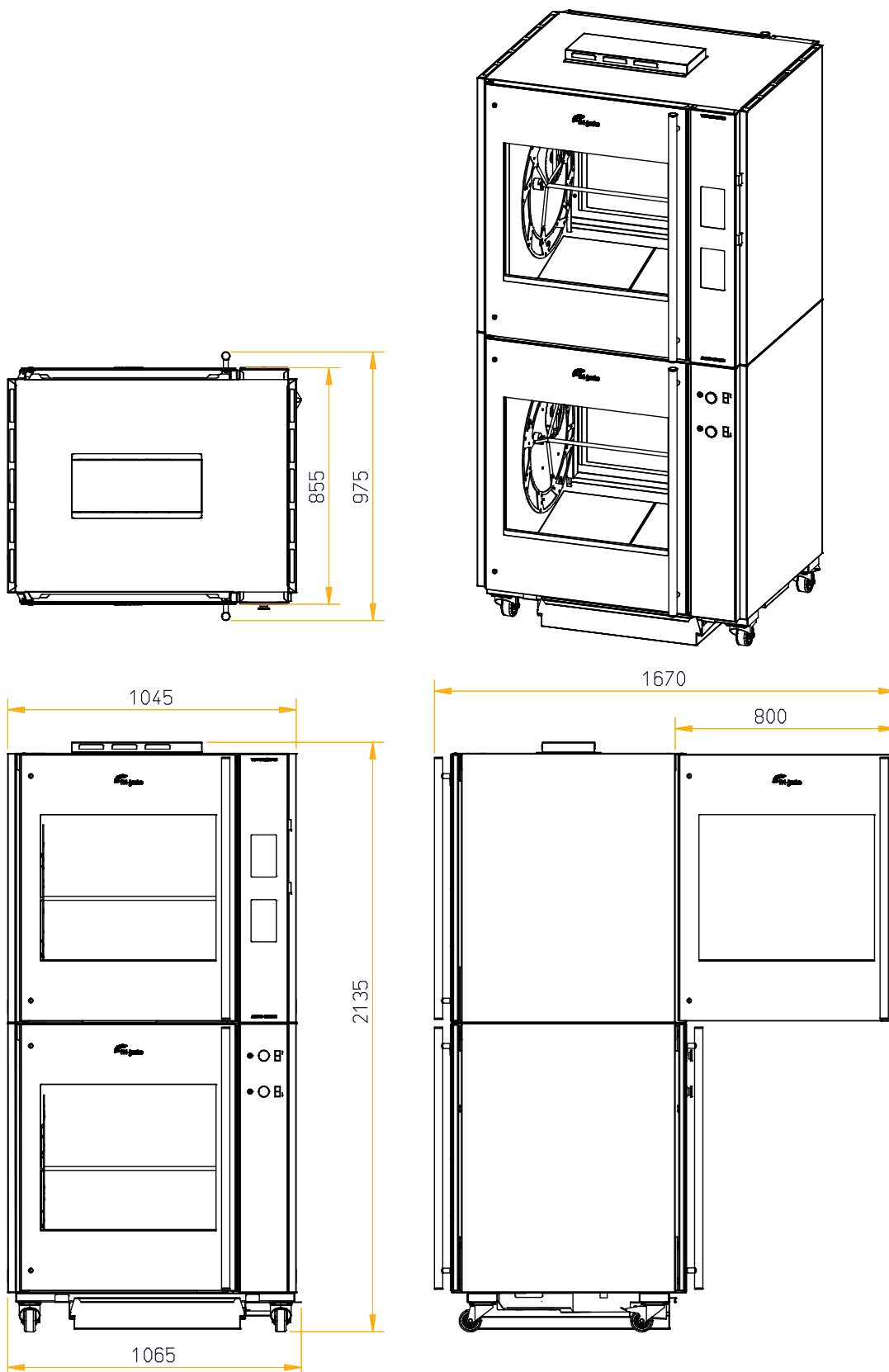
Datos (opcional)

Módulo wifi	Integrado
-------------	-----------

Encontrará más información técnica en el manual de instalación.

TDR 8 + 8 S autolimpiable

N.º art. 9319088/N.º art. 9319098 con wifi



LDR 8 S autolimpiable

N.º art. 9349607/N.º art. 9349608 con wifi



Capacidad

Posiciones del tenedor de carne/pincho en V	8
Posiciones de la cesta	7
Pollos por lote - en tenedores de carne	56-48 (1,2 - 1,8 kg)
Pollos por lote - en cestas	35-28 (1,2 - 1,8 kg)

Dimensiones y peso

Dimensiones An x F x Al [mm - incl. ruedas giratorias]	1400 x 975 x 1800
Dimensiones del envío An x F x Al [mm]	1096 x 1437 x 1986
Peso neto [kg]	288
Peso bruto [kg]	338

Requisitos de potencia

Potencia [kW]	20,6
Voltaje	3 N~ 400/230 V
Amperios [A]	31 (3x)
Frecuencia [Hz]	50-60
Enchufe	CEE-form 32 A
Longitud del cable de alimentación aprox. [cm]	220

Requisitos de agua

Conexión de agua [pulgadas]	3/4
Desagüe [mm]	Ø 40
Presión de agua (mín.-máx.) [bar]	2-5
Caudal de agua [l/m]	10

Emisión de ruido

Nivel de ruido sin sistema de campana [dBA]	<70
---	-----

Clasificación IP

Grado IP	IP20
----------	------

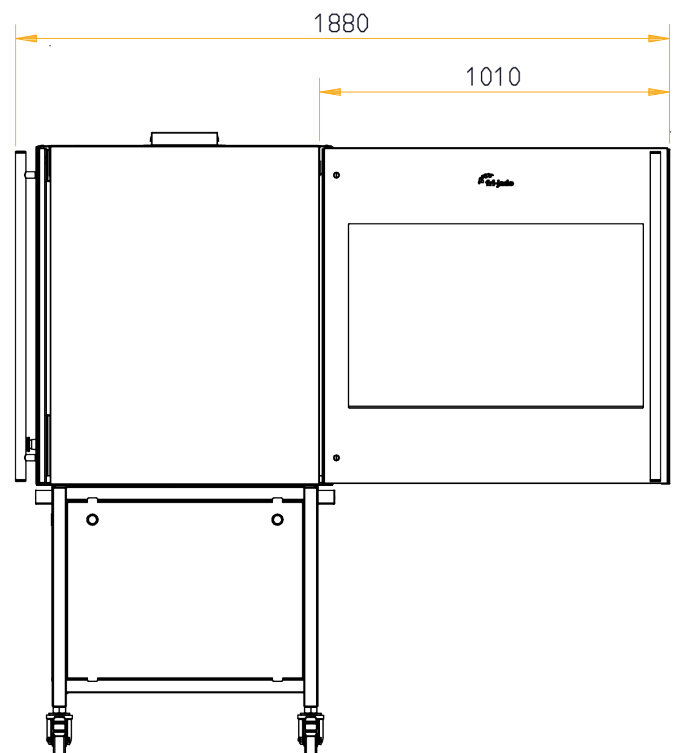
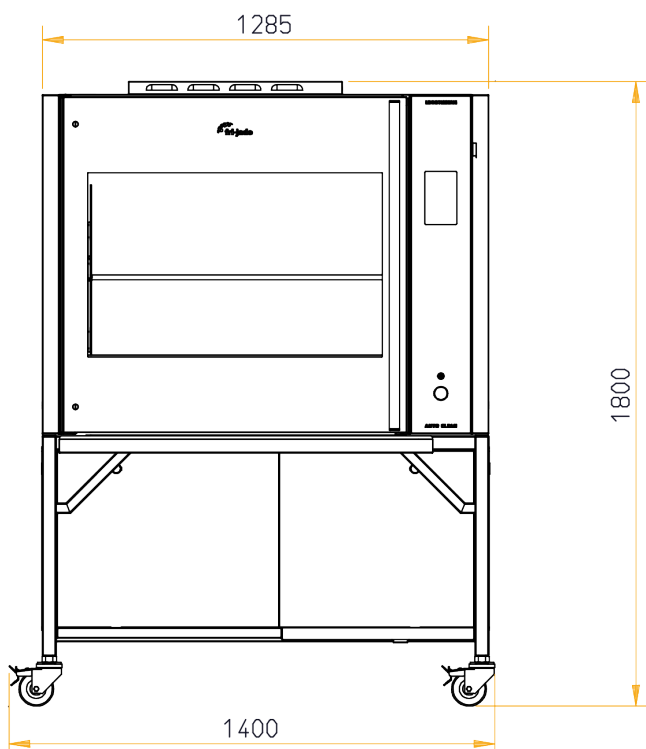
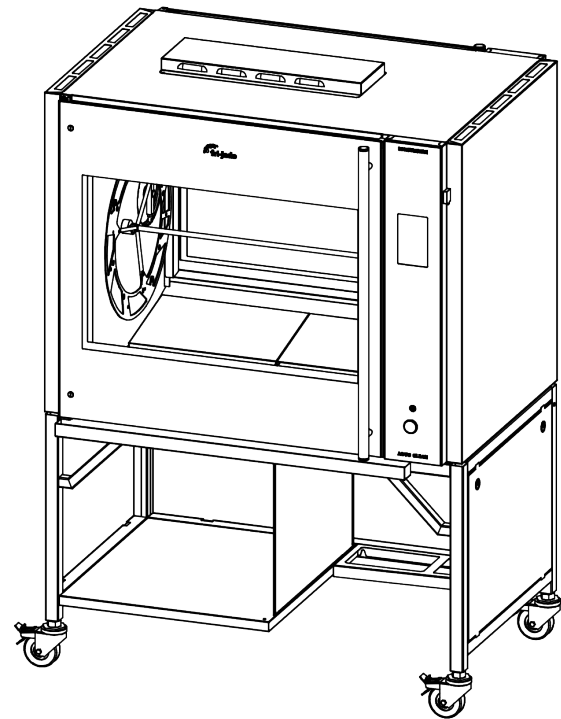
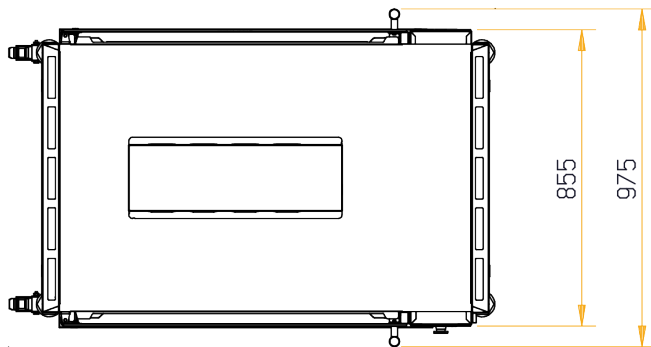
Datos (opcional)

Módulo wifi	Integrado
-------------	-----------

Encontrará más información técnica en el manual de instalación.

LDR 8 S autolimpiable

N.º art. 9349607/N.º art. 9349608 con wifi



LDR 8 + 8 S autolimpiable

N.º art. 9349657/N.º art. 9349658 con wifi



Capacidad

Posiciones del tenedor de carne/pincho en V	16
Posiciones de la cesta	14
Pollos por lote - en tenedores de carne	112-96 (1,2 - 1,8 kg)
Pollos por lote - en cestas	70-56 (1,2 - 1,8 kg)

Dimensiones y peso

Dimensiones An x F x Al [mm]	1285 x 975 x 2130
Dimensiones del envío An x F x Al [mm]	1440 x 1100 x 2430
Peso neto [kg]	367
Peso bruto [kg]	420

Requisitos de potencia

Potencia [kW]	41,2
Voltaje	3 N~ 400/230 V
Amperios [A]	62 (3x)
Frecuencia [Hz]	50-60
Enchufe	CEE-form 63 A
Longitud del cable de alimentación aprox. [cm]	220

Requisitos de agua

Conexión de agua [pulgadas]	3/4
Desagüe [mm]	2 x Ø 40
Presión de agua (mín.-máx.) [bar]	2-5
Caudal de agua [l/m]	10

Emisión de ruido

Nivel de ruido sin sistema de campana [dBA]	<67
---	-----

Clasificación IP

Grado IP	IP20
----------	------

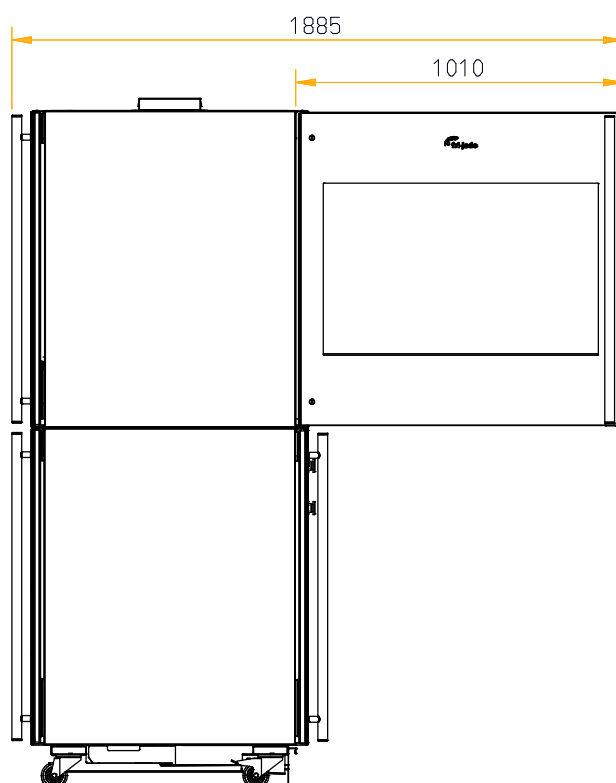
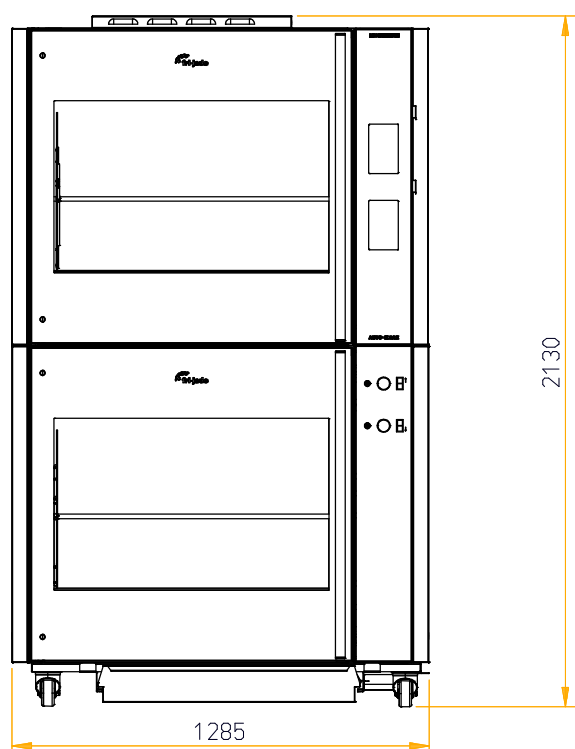
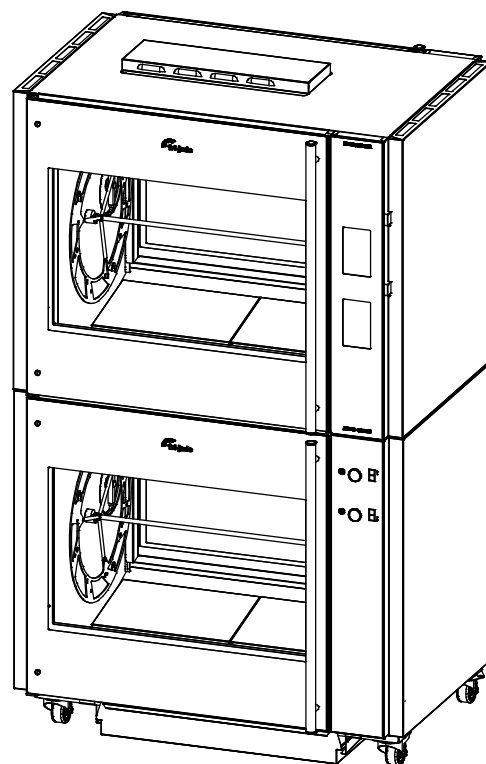
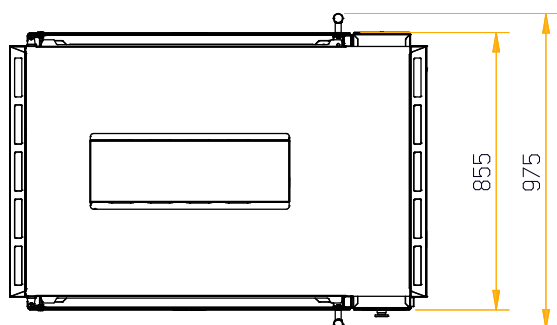
Datos (opcional)

Módulo wifi	Integrado
-------------	-----------

Encontrará más información técnica en el manual de instalación.

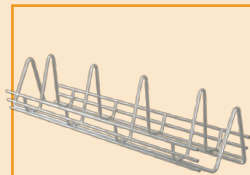
LDR 8 + 8 S autolimpiable

N.º art. 9349657/N.º art. 9349658 con wifi



Asadores autolimpiables Smart

El n.º del art. aparece en la página 29



Parrilla para pollos

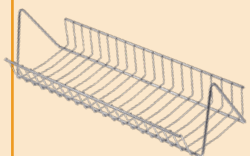
Diseñada para una carga fácil y una descarga segura

(para aves enteras de hasta 1,2 kg en la parrilla para pollos TDR y de 1,8 kg en la parrilla para pollos LDR)



Carrito para pinchos en V

Diseñado para trasladar cómodamente la carne de ave durante el proceso de cocinado



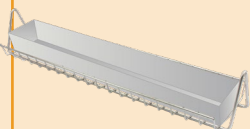
Cesta multiuso

Para cargar fácilmente aves de corral, cortes de aves de corral, otros platos de carne (como costillas, pastel de carne y otros) y pescado



Espetón auxiliar para pincho en V

Diseñado para que espetar la carne de aves de corral sea mucho más fácil y seguro



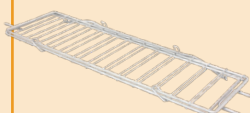
Inserción para cesta multiuso

Para platos que vayan a cocinarse en su propio jugo natural o a partir de productos cocinados en el mismo lote. Generalmente para asar verduras y frutas o gajos de patata cocinados en grasa de ave. Además, las inserciones pueden servir para hornear diversos productos



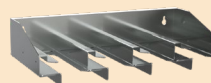
Rejilla de pared para pinchos en V LDR

Diseñada para tener los pinchos en V a mano y en un único sitio



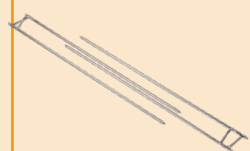
Parrilla para pollos en mariposa

Diseñada para asar uniformemente medio pollo o un pollo en mariposa. También es útil para productos planos como costillas, picaña y pescado entero



Rejilla de pared para pinchos en V TDR

Diseñada para tener los pinchos en V a mano y en un único sitio



Tenedor de carne

Para maximizar la capacidad de su asador, creando una atractiva vista sobre el producto que se está asando. Más comúnmente utilizado para aves de corral y cortes de aves de corral



Juego de puerta delantera - Solo LDR

Puertas diseñadas para cerrar el bastidor inferior

(no compatibles con unidades apiladas)



Pincho en V

Generalmente utilizado para aves más grandes y enteras. El pollo girará horizontalmente, el pincho en V proporcionará los mejores resultados con adobado, conservando los jugos naturales



Carrito para aguas residuales

Con el Space Saver no es necesaria una conexión para aguas residuales: la vitrina tiene capacidad para un carrito para la recogida de las aguas residuales

(compatible con Space Saver Premium)

Depósito de grasa calefactado - LDR autolimpiable

N.º art. 9318075



Gestiona el proceso de manipulación de la grasa

El depósito de grasa calefactado está diseñado para gestionar eficazmente todo el proceso de manipulación de la grasa. A medida que la grasa se acumula durante el cocinado, se canaliza hacia el depósito, donde se mantiene a una temperatura óptima. Esto no solo evita que la grasa se solidifique, sino que también garantiza que permanezca en estado líquido, lo que facilita su manipulación y transporte.

Mayor seguridad

Al contener y calentar la grasa de forma controlada, reduce el riesgo de accidentes causados por la grasa caliente que salpica. Esta innovación garantiza un entorno más seguro tanto para los clientes como para el personal.

Integración perfecta

El diseño del depósito de grasa calefactado se adapta a los bastidores inferiores abiertos, lo que garantiza su perfecta integración. El depósito está conectado al asador, no se necesita una toma de corriente adicional.

No es compatible con unidades apiladas

SmartConnect



Sus equipos conectados

En el dinámico sector minorista y de la comida para llevar, mantenerse a la vanguardia exige adoptar soluciones punteras como los equipos conectados, como SmartConnect de Fri-Jado. Gracias a la optimización de las operaciones, la reducción de los costes de mantenimiento, la simplificación de la gestión de recetas, la eliminación de los tiempos de inactividad, las actualizaciones automáticas del software y el mantenimiento predictivo, los asadores conectados ofrecen una eficiencia y fiabilidad sin precedentes.

- Optimización de las operaciones y mejora de la eficiencia
- Reducción de los costes de mantenimiento
- Gestión simplificada de recetas
- Eliminación del tiempo de inactividad y mejora de la fiabilidad
- Actualizaciones automáticas del software y protección contra la obsolescencia

Póngase en contacto con su representante de Fri-Jado para obtener más información y precios.

Asadores autolimpiables Smart

El n.º del art. aparece en la página 29



Contenido por caja: 30 cartuchos

Fri-Jado ProteClean Green+ Daily Clean

Cartucho dos en uno, todo lo que necesita para la limpieza diaria en un envase seguro. Los productos de limpieza se liberan en dos etapas. La primera etapa es un producto a base de enzimas. La grasa y las proteínas se descomponen en residuos hidrosolubles y seguros para el desagüe. La acumulación de carbón se elimina en la segunda etapa.

Características principales

- Se ocupa de todas las proteínas posibles
- Disuelve la grasa y elimina la acumulación de carbón
- Seguro para el operario: no hay contacto directo con productos químicos
- Seguridad alimentaria: no hay residuos químicos



Contenido por cubo: 72 pastillas

Fri-Jado InBetween Clean

Características principales

- Limpieza rápida
- Evita la contaminación entre ciclos de cocinado (como pescado o carne)
- Dosificación sencilla - fácil de usar
- Diseñado para todas las proteínas
- Bolsitas solubles
- Seguro para el operario: no hay contacto directo con productos químicos



Contenido por cubo: 50 pastillas

Fri-Jado RotiShine Descale

Características principales

- Potente desincrustado y aclarado
- Dosificación sencilla - fácil de usar
- Pastillas solubles

Recomendamos encarecidamente el uso de Fri-Jado RotiShine una vez por semana para zonas con una dureza del agua superior a 4 °dH y dos veces por semana para zonas con una dureza del agua más alta. Por encima de 20 °dH debe utilizarse un filtro de cal.