








# Freidoras Fryers Friteuses

Sobremesa (sólo aceite)  
Tabletop (oil only)  
A poser (huile uniquement)

## Serie J J Series Série J

### Características Characteristics Caractéristiques

Modelo Model Modèle	Medidas exteriores External measures Mesures extérieures (mm)	Dimensiones cesta Basket dimensions Dimensions panier (mm)	Aceite Oil Huile	Agua Water Eau	Potencia Nominal Nominal Power Puissance Nominale		Elevador Raiser Éléva- teur	Purifica- dor Purifier Purifica- teur
					Kw	Voltaje (V)		
J-3	 230 x 425 x 305	130 x 245 x 120	4,5	-	2,2	230 V II	-	-
J-3/2	 405 x 425 x 305	130 x 245 x 120	2 x 4,5	-	2 x 2,2	230 V II	-	-
J-4	 340 x 360 x 255	ø200 x 85	4	-	2	230 V II	-	-
J-7	 380 x 530 x 430	180 x 250 x 105	7	-	3,5	230 V II	-	-
J-7GP	 380 x 530 x 430	180 x 250 x 105	7	-	5	230 V 400 V III	-	-
J-7/2	 700 x 530 x 430	180 x 250 x 105	2 x 7	-	2 x 3,5	230 V II	-	-
J-7/2GP	 700 x 530 x 430	180 x 250 x 105	2 x 7	-	2 x 5	230 V 400 V III	-	-

### CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES

**Zona fría** (para depósito de residuos) que permite una fritura variada, sin alterar sabores.  
**Cuerpo y cuba**, en acero inoxidable 18/8, **Cuba redonda o rectangular con ángulos redondeados**, para una limpieza más sencilla y eficaz.  
**Cesta de alambre** de acero inoxidable.  
**Termostato** de gran precisión, con piloto incorporado, indicador de resistencia en marcha.  
**Termostato de seguridad.**  
**Resistencia extraíble.**  
**Grifo de vaciado**, con palanca para cierre instantáneo, excepto J-3 y J-3/2.  
**Modelos GP** para gran producción, adecuados para frituras de patatas congeladas, mayor rapidez de recuperación.

**Cold Zone** where the remains are deposited. This allows alternative frying of most varied foods, without the oil taking on any flavour.  
**Made of** stainless steel.  
**Round or rectangular tank with rounded angles** for ensuring the possibility to be cleaned thoroughly.  
**Basket** of stainless steel wire.  
**Thermostat** of a top precision with a pilot lamp indicating the heater is on.  
**Thermostat of safety.**  
**Heater** can be removed, to clean the tank easily.  
**Draining cock** with a lever for immediately stopping the liquid coming out, except J-3 and J-3/2.  
**GP Models** for great production, appropriate for chips frozen and with bigger recovery of temperature.

**Zone froide** (récupération des résidus) celle-ci permet frites plusieurs aliments consécutivement sans pour autant mélanger les saveurs.  
**Fabrication** en acier inoxydable.  
**Cuve ronde ou rectangulaire avec angles arrondis**, pour une plus grande facilité de nettoyage.  
**Panier** en fil d'acier inoxydable.  
**Thermostat** très précis, avec voyant incorporé indiquant la chauffe de la résistance.  
**Thermostat de sécurité.**  
**Resistance** extractible.  
**Robinet de vidange**, avec poignée, pour une fermeture instantanéé, pas dans les modèles J-3 et J-3/2.  
**Modèles GP** pour des productions importantes, adaptés pour les aliments surgelés récupération plus rapide en température.

# Ficha Técnica

## Freidoras Serie J Sobremesa (sólo aceite)

**Jemi** Simply built to last

Professional Dishwashing  
and Cooking Equipment

Selva de Mar, 122-128  
08020 Barcelona, España  
Tel. 0034 93 308 31 54  
Fax. 0034 93 303 38 73  
jemi@jemi.es  
www.jemi.es

### Mod. J-7 / J-7GP

#### Características

Dimensiones exteriores 380 x 530 x 430 mm.

Peso 16 Kg.

Capacidad aceite 7 litros.

Dimensiones cesta 180 x 250 x 105 mm.

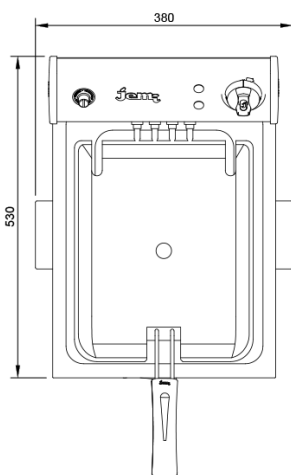
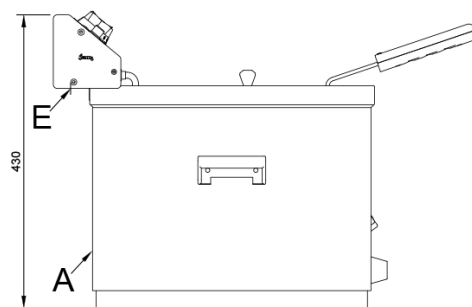
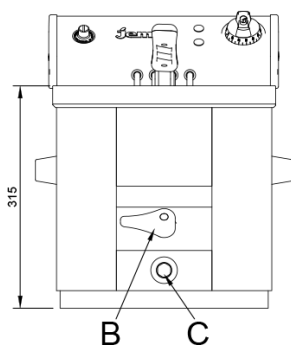
Entrada eléctrica J-7 230V. II.

Entrada eléctrica J-7 GP 230V. III.

400V. III.

Potencia J-7 3,5 Kw.

Potencia J-7 GP 5 Kw.



#### Leyenda

- A. Placa de características  
(Parte trasera)
- B. Grifo vaciado.
- C. Desagüe.
- E. Entrada eléctrica: J-7 230V. II  
J-7 GP 230V. III  
400V. III

Potencia: J-7 3,5 Kw.  
J-7 GP 5 Kw.