

Serie 750 EV
Gas o Electricidad

Jamí



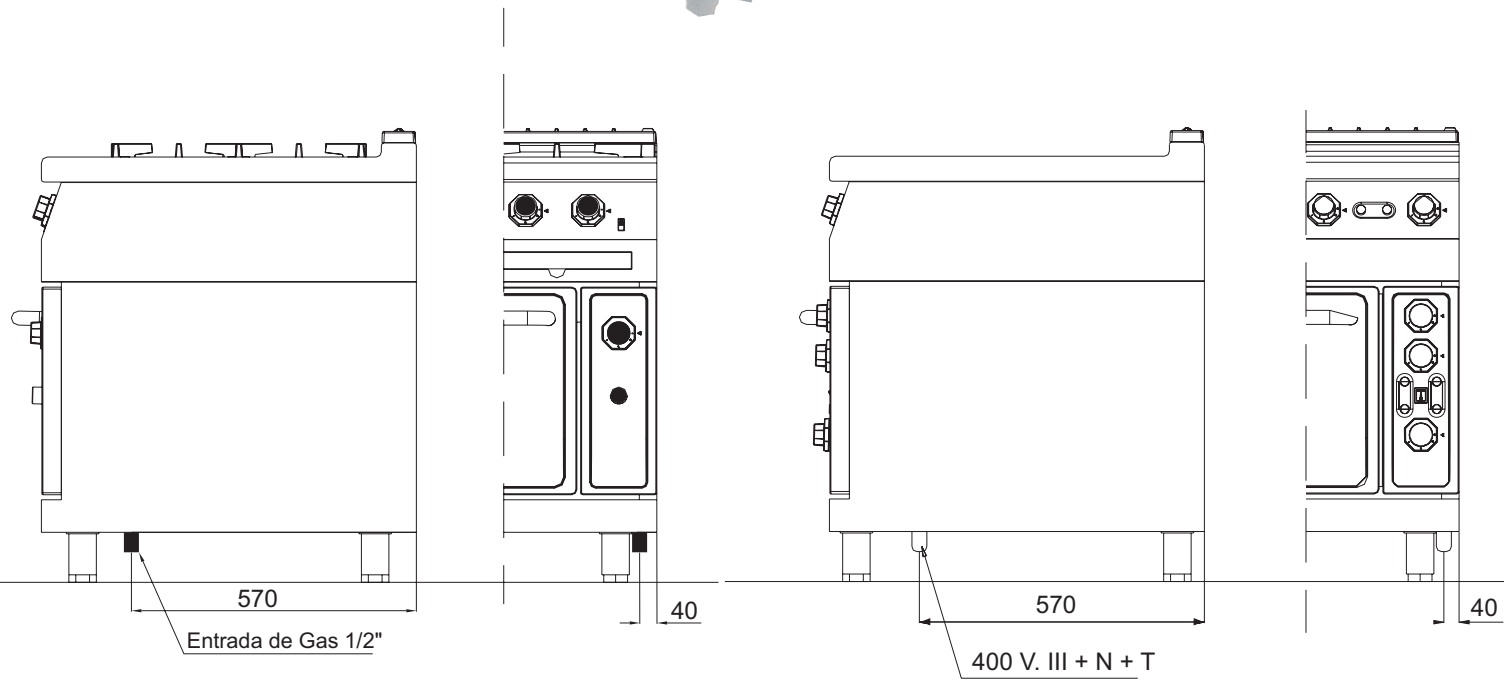
Serie COMPACT

Construida en acero inoxidable, se caracteriza por la robustez, versatilidad y funcionalidad. Gracias a la combinación de varios elementos modulares podemos conseguir cocinas en un solo bloque, con un máximo de longitud de 1200 mm.

Made of stainless steel, is characterized by robustness, versatility and functionality. Thanks to a combination of modular elements we can achieve a single block, with a maximum length of 1200 mm.

Fabriqué en acier inoxydable, est caractérisé par la robustesse, la polyvalence et la fonctionnalité, grâce à une combinaison de cuisines modulaires vous pouvez réaliser en un seul bloc, avec une longueur maximale de 1200 mm.

Hergestellt aus Edelstahl, gekennzeichnet durch Ihre Stärke, Vielfaltigkeit und Funktionalität. Dank der Zusammenstellung von verschiedenen Module können wir Küchenmonoblocks bis max. 1200 mm. erzielen.



Serie 750 EV

GAS O ELECTRICIDAD / GAS OR ELECTRICITY / GAZ OU ÉLECTRICITÉ / GAS ODER ELEKTRIZITÄT

Elementos modulares construidos en acero inoxidable con soporte regulable en altura.

Modular units made of stainless steel with height adjustable supports.

Éléments modulaires construits en acier inoxydable avec support réglable en hauteur.

Küchenelemente hergestellt aus rostfreiem Stahl mit höhenverstellbaren Füßen.



Cocinas a gas

Superficie de cocción uniforme, permite el desplazamiento de los utensilios con el mínimo esfuerzo sin riesgo de accidente. Parrillas de fundición especial de 400x550mm. convertibles en planchas rectificadas lisas. Quemadores de fundición especial, corona de doble llama autoestabilizada. Grifos independientes con llama piloto y termopar. Quemador de diámetro 120mm. 6.300Kcal/h. Protector del piloto y quemadores fáciles de desmontar, sin herramientas, que dejan libre una zona fácil de limpiar. Bandeja recoge grasas extraíble.

Gas Cookers

Uniform cooking surface, allows transfer of utensils with minimum effort and no risk of accidents. Special casting grill of 400mm x 550mm, that can be converted into smooth plates. Specially cast burners, with self-stabilized dual-flame crown. Independent valves with pilot light and thermocouple. Burner with diameter 120 mm, 6.300 Kcal/h. Easy to disassemble pilot protector and burners, no tools required, leaving an easy to clean surface. Removable grease drip tray.

Cuisines à gaz

Surface de cuisson uniforme, permet le déplacement des ustensiles avec un effort minimum, sans risque d'accident. Des grilles en fonte spéciale de 400x550mm convertibles en planches rectifiées lisses. Brûleurs en fonte spéciale, couronne de double flamme autostabilisée. Commandes indépendantes avec veilleuse feux et thermopaire. Brûleurs de 120 mm de diamètre, 6.300 Kcal/h. Protecteur du veilleuse feux et brûleurs au démontage facile, sans outils, qui laissent libre une zone facile à nettoyer. Plateau collecteur de graisses extractible.

Gasherd

Ebenmäßiges Kochfeld erlaubt eine Verschiebung der Utensilien mit minimalem Kraftaufwand ohne Unfallrisiko. Bratrost aus Spezialguss von 400x550mm, unwandelbar in glatten Bratfläche. Brenner aus Spezialguss, Kranz mit selbststabilisierter Doppelflamme. Unabhängige Hähne mit Zündflamme und Thermoelement. Brenner mit 120 mm Durchmesser, 6.300 kcal/h. Zünder- und Brennerschutz leicht abzumontieren, ohne Werkzeug, Fläche leicht zu säubern. Herausnehmbare Fettauffangschale.

Cocinas eléctricas

Quemadores de diámetro 180 mm. de 2000 W. y de diámetro 220 mm. de 2600 W.

Electric Cookers

Burner with diameter 180 mm. 2000 W and with diameter 220 mm. 2600 W.

Cuisines électriques

Brûleurs de 180 mm. de diamètre de 2000 W et de 200 mm. de diamètre de 2600 W.

Elektroherd

Kochfläche mit 180 mm. Durchmesser von 2000 W und 220 mm. Durchmesser von 2600 W.



Planchas rápidas Fry Top

Superficie de cocción de acero laminado de 20mm. de espesor con peto perimetral en acero inox. y canal recoge grasas. En el frontal de mandos está situado el cajón recoge grasas extraíble de gran capacidad.



Quick Griddles, Fry Tops

Cooking surface made of 20 mm thick laminated steel with perimeter frame in stainless steel. A large capacity grease drip tray can be easily removed from its position on the front controls part.

Planches rapides, Fry Tops

Surface de cuisson en acier laminé de 20mm. d'épaisseur avec plastron périphérique en acier inoxydable. Le tiroir collecteur de graisse extractible de grande capacité se trouve sur la partie frontale des commandes.

Schnellbratflächen, Fry Tops

Bratoberfläche aus einer 20 mm dicken Stahlschicht mit Umfangsschutz aus rostfreiem Stahl. Rinne fängt das Fett auf. Bei den frontalaufgesetzten Reglern befindet sich eine herausziehbare Fettauffangschublade mit großer Füllmenge.



Coup de Feu

Plancha de acero laminado de 20 mm. de espesor, dos mitades con aros centrales en el plano de cocción.

Quemador circular de 12.000 Kcal/h. regulado mediante válvulas de seguridad, piloto permanente y termopar. Doble cajón quemador con aislamiento entre ambos de fibra de cerámica.

Coup de Feu

20 mm. thick laminated steel hotplate, two halves with central rings on the cooking surface.

Circular 12.000 Kcal/h. burner, regulated by safety valves, permanent pilot light, and thermocouple. Double drawer burner with ceramic fibre isolation between them.

Coup de Feu

Planche en acier laminé de 20 mm. d'épaisseur, deux moitiés avec des anneaux centraux sur le plan de cuisson.

Brûleur circulaire de 12.000 Kcal/h. réglé avec des vannes de sécurité, veilleuse feux permanent et thermopaire. Double tiroir brûleur avec isolement entre les deux avec de la fibre céramique.

Coup de Feu

Fläche mit einer 20 mm. dicken Stahlschicht, zwei Hälften mit zentralen Ringen an der Kochfläche.

Kreisbrenner von 12.000 kcal/h. eingestellt durch Sicherheitsventilen, permanenter Anzeiger und Thermoelement. Doppelte Schublade für den Brenner mit Isolierung aus Keramikfaser zwischen beiden.



Horno

Tipo monoblock, construido en acero inoxidable con cantos redondeados y guías embutidas que facilitan la limpieza.
Dimensiones GN 530x605x330 mm.
Quemador tubular de acero inoxidable de llama autoestabilizada con válvula termostática de seguridad de mando único y encendido piezoeléctrico.

Horno eléctrico

De las mismas características que el anterior.
Resistencias eléctricas de 5000 W.

Oven

Monoblock type, made of stainless steel with rounded edges and embedded guides to allow an easy cleaning.
GN Dimensions 530 x 605 x 330 mm.
Tubular stainless steel burner with self-stabilized flame, with thermostatic valve and piezo electric lighter.

Electric Oven

It has the same characteristics as above.
Heater of 5000 W

Four

Genre monobloc, construit en acier inoxydable avec les coins arrondis et des guides encastrées pour un nettoyage plus facile.
Dimensions : GN 530x605x330 mm.
Brûleur tubulaire en acier inoxydable avec flamme autostabilisée avec vanne thermostatique de sécurité avec commande unique et allumage piézo-électrique.

Four électrique

Les mêmes caractéristiques que l'antérieur.
Résistances électriques de 5000 W.

Ofen

Type monoblock, hergestellt aus rostfreiem Stahl mit abgerundeten Kanten und tiefgezogenen Schienen, die die Säuberung erleichtern.
Größe GN 530 x 605 x 330 mm.
Kanalbrenner aus rostfreiem Stahl mit selbststabilisierter Flamme, Thermostat-Sicherheitsventil mit Einzelsteuerung und piezoelektrischem Zünder.

Elektrischer Ofen

Mit den gleichen Eigenschaften wie im Vorangehenden.
Elektrische Wärmezufuhr von 5000 W.

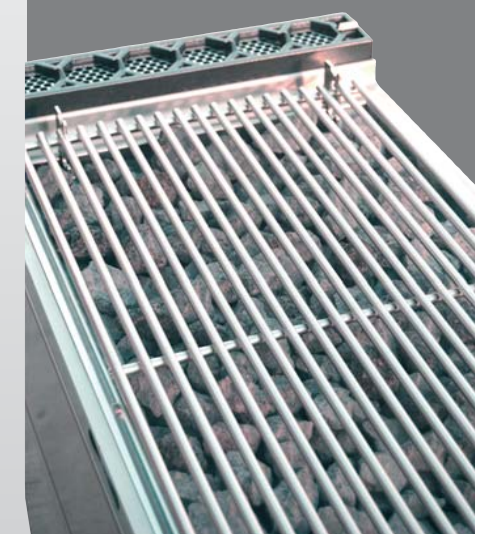
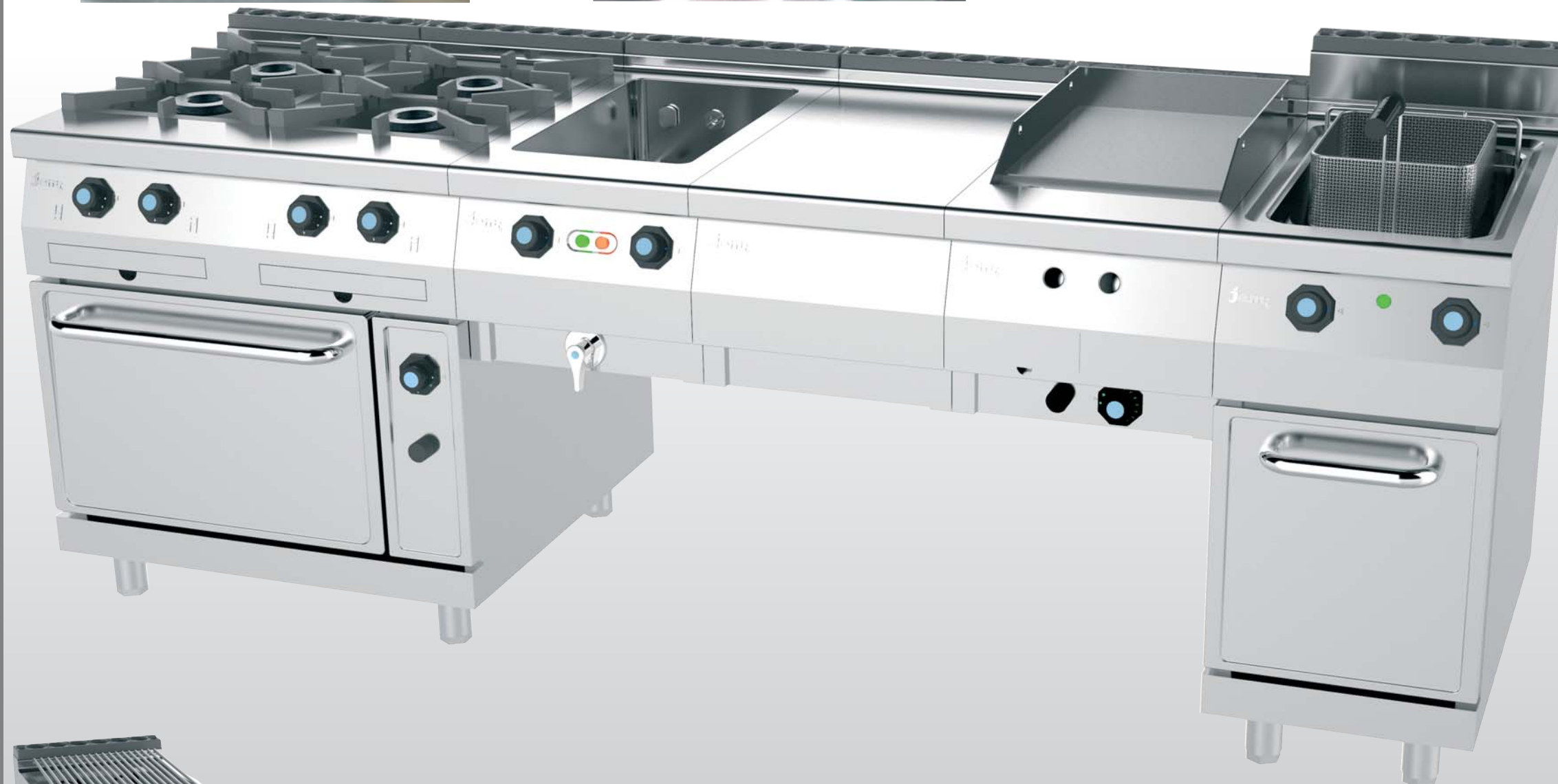


Freidoras

Construida en acero inox. control de temperatura regulable a través del mando graduado
Capacidad de 15 litros de aceite.
Zona fría para depósito de residuos, permite una fritura variada sin alterar los sabores
Termostatos de seguridad.
Grifo de vaciado. Cesta de acero estafiado con empuñadura térmica.

Cuece Pastas

Construida en acero inox. Control de temperatura regulable a través de mando graduado.
Capacidad de 27 litros de agua.
Dotado de 2 cestas, con empuñadura térmica, grandes o 4 cestas para porciones.
Zona de escurrido con rebosadero para evacuar el almidón de la pasta.



Parrillas de Agua a Gas

Barbacoas de fuego directo rápidas y limpias.
Con recipiente de agua que humidifica lo alimentos y no los reseca.

Construidas en acero inoxidable (AISI 304).
Desmontables completamente para facilitar su limpieza.

Incluye entrada de agua y desagüe.

Parrillas de Piedra Volcánica

Parrilla de carbón volcánico incombustible y refractario con soporte. Está equipada con una rejilla superior de acero inoxidable.

Medidas de ambas parrillas: 380 x 475 mm.

Gas steam grill

Grill with direct burner. Faster and cleaner.
With water tray to humidify the food and to avoid to dry them out.

It is made of stainless steel (AISI 304). It can be completely dismantled to make an easy cleaning.

It has inlet and drain water.

Lava rock grills

Grill with fireproof and heat-resistant lava charcoal, with stand. It is equipped with a stainless steel grill.

Dimensions of both grill: 380 x 475 mm

Grill barreadé avec tiroir a eau

Grills de type radian sans pierre volcanique, très rapides et très propres. Bac à eau permettant d'humidifier les aliments et ainsi d'éviter leur dessèchement.

Construction en acier inoxydable (AISI 304). Complètement démontable pour faciliter le nettoyage.

Entrée et évacuation de l'eau prévue.

Grilles à Pierre Volcanique

Grille à pierre volcanique ignifuge et réfractaire avec support. Équipée avec une grille supérieure d'acier inoxydable.

Dimensions de chaque grille : 380 x 475 mm

Wassergrillplatten, Gas

Barbecue mit direkter Flamme, schneller und sauberer.
Ein Wasserbehälter hält die Speisen feucht und vermeidet ihre Austrocknung.

Aus rostfreiem Edelstahl (AISI 304). Leicht abmontierbar und einfach zu reinigen.

Mit Wasseranschluß und Abfluß.

Grill mit Lava-Steine

Grill mit feuerfesten Lavakohle und Gestell. Die Maschine wird mit einem rostfreien Gitter ausgestattet.

Abmessungen beider Gitter: 380 x 475 mm.



Fryers

Made of stainless steel, temperature can be adjusted using the graduated control. Capacity 15 litres of oil. Cold area for holding waste, allows to fry different foods without altering the flavours. Safety thermostat. Emptying tap. Basket made of tin-plated steel with thermal handle.

Pasta cookers

It is made of stainless steel. Adjustable temperature control by means of a graduated knob. Water capacity 27 litres. Is it equipped with 2 big baskets or 4 small ones with thermal handle. Drained zone with an overflow tube to evacuate the pasta starch.

Friteuse

Construite en acier inoxydable, contrôle de température réglable à travers la commande graduée. Capacité de 15 litres d'huile. Zone froide pour dépôt de résidu, permet une friture variée sans altérer les goûts. Thermostats de sécurité. Commande de vidange. Panier en acier étamé avec poignée thermique.

Cuiseur à pâtes

Construction en acier inoxydable. Contrôle de la température par bouton de commande gradué. Capacité de 27 litres d'eau. Fourni avec 2 grands paniers équipés de poignées anti chaleur, ou 4 petits paniers permettant de faire des portions. Zone d'égouttage avec surverse pour éliminer l'amidon des pâtes.

Fritteuse

Hergestellt aus rostfreiem Stahl, Temperaturkontrolle durch Regler. Füllmenge 15 Liter Öl. Kalte Zone für Speiseablagerungen. Frittieren von verschiedenen Produkten ohne Geschmacksänderung. Sicherheitsthermostat. Entleerungshahn. Stahlkorb mit verzinnem Wärmehandgriff.

Nudelkocher

Aus rostfreiem Stahl. Regulierbare Temperatur durch eingestellte Steuerung. Kapazität : 27 Wasserliter. Ausgestattet mit 2 großen Körbe mit thermischem Griff oder 4 Körbe für Portionen. Abtropfzone mit Überlauf, um die Stärke abführen zu können.



Marmitas de fuego directo y baño maría

Capacidad 50 litros, grifo de descarga de gran diámetro desmontable para su limpieza. Grifo de llenado, agua fría y caliente para llenado y limpieza de la cuba. Tapa accionada por bisagras de gran robustez, permitiendo mantener el equilibrio de la misma en cualquier posición. Quemadores tubulares en acero inox. accionados mediante válvula de seguridad y encendido por piezo eléctrico. Potencia : 8.600Kcal./h.

Baño María

Construido en acero inox. cuba con cantos redondeados, para recipientes GN GASTRONORM. Resistencia eléctrica de 1500 W. Termostato regulable de 30° a 90°C con válvula de llenado, desagüe y rebosadero.

Boiling pans with direct heating and bain-marie

50 litres capacity, large diameter outlet tap can be dismantled for cleaning. Hot and cold water tap for filling and cleaning the tank. Lid action uses extremely robust hinges, allowing the lid to stay put in any position. Tubular burners made of stainless steel, activated by a safety valve and piezo electric lighter. Power: 8.600 Kcal./h.

Marmites de feu directe et bain-marie

Capacité : 50 litres, commande de décharge de grand diamètre démontable pour le nettoyage. Robinet de remplissage, eau froide et chaude pour le remplissage et nettoyage de la cuve. Couvercle actionné par des charnières très robustes, qui permettent de maintenir l'équilibre de celui-ci en toute position. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable actionnés par vanne de sécurité et allumage piézo-électrique. Puissance : 8.600 Kcal./h.

Kochkessel und Wasserbad

Füllmenge 50 Liter, Abflusshahn von großem Durchmesser, leicht abmontierbar zwecks Säuberung. Füllhahn, warmes und kaltes Wasser zum Füllen und zur Säuberung der Wanne. Beweglichkeit des Deckels durch Scharniere von hoher Festigkeit, die den Deckel in jeder Stellung halten. Kanalbrenner aus rostfreiem Stahl mit selbststabilisierter Flamme, Thermostat-Sicherheitsventil mit Einzelsteuerung und piezoelektrischem Zünder. Leistung: 8.600 kcal./h.

Bain Marie

Made of stainless steel, tank with rounded edges, for GN GASTRONORM containers. Electric element of 1500 W. Adjustable thermostat from 30°C to 90°C with filling, emptying and overflow valves.

Bain marie

Construit en acier inoxydable, cuve avec les coins arrondis pour récipients GN GASTRONOM. Résistance électrique de 1500 W. Thermostat réglable de 30 à 90°C avec des robinet de remplissage, écoulement et déversoir.

Wasserbad

Hergestellt aus rostfreiem Stahl, Wanne mit abgerundeten Kanten, für GN-GASTRONORM-Behälter. Elektrische Wärmezufuhr von 1500 W. Einstellbares Thermostat von 30° bis 90°C mit Füllventil, Ablauf und Überlauf.

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA / DONNES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN

MODELO MODEL MODÈLE MODELL	POTENCIA NOMINAL NOMINAL POWER		CONSUMO CONSUMPTION CONSOMMATION VERBRAUCH		PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO OPERATING PRESSURE		DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS MESSUNGEN			quemador / burner / brûleur / Kochstelle Ø120 6.300 kcal/h.	quemador / burner / brûleur / Kochstelle Ø180 2.000 w	quemador / burner / brûleur / Kochstelle Ø220 2.600 w	Número Cubas / Number of Tanks / Nombre de Bacs / Anzahl Becken	Litros / Litres / Liter	Número de Cestos / Number of Baskets / Nombre de Paniers / Anzahl Korb	Número de Quemadores / Number of Burners / Nº de Brûleurs / Kochstelle	Dimensiones Placa Plate Dimensions Dimensions Plaque Platte Messungen		Plancha Chrome / Plate Chrome / Plaques Chrome / Platte Chrom	Tensión (V) / Voltage (V) / Tension (V) / Spannung (V)	Amperios (A) / Amperes (A) Amperes (A) / Ampere (A)	Potencia Eléctrica (Kw) / Electrical Power (Kw) / Puissance Électrique (Kw) / Anschlusswert (Kw)					
	KW	Kcal/h	kg/h	Nm3/h	mbar	Ancho	Fondo	Alto	Largueur								Profondeur	Hauteur					Länge	Breite	Höhe	Ancho	Fondo
COCINAS / COOKERS / FOURNEAUX / HERDE																											
T721 / S721	14,65	12.600	0,96	1,22	28/37	20	400	750	850/380	2																	
T721 E / S721 E							400	750	850/380		1	1								400 V III+T	7 A	4,6					
741	34,30	29.500	2,33	2,86	28/37	20	800	750	850	4																	
741 E							800	750	850		2	2								400 V III+T	22 A	14,2					
T741 / S741	29,30	25.200	1,92	2,45	28/37	20	800	750	850/380	4																	
T741 E / S741 E							800	750	850/380		2	2								400 V III+T	14 A	9,2					
761	48,95	42.100	3,29	4,09	28/37	20	1200	750	850	6																	
T761 / S761	43,95	37.800	2,89	3,67	28/37	20	1200	750	850/380	6																	
FREIDORAS / FRYERS / FRITEUSES / FRITEUSEN																											
FRG 70 / FRE 70	11,90	10.234	0,89	1,25	28/37	20	400	750	850				1	15	1					400 V III+N+T	16 A	10					
FRG 70/2 / FRE 70/2	23,80	20.468	1,78	2,5	28/37	20	800	750	850				2	15+15	2					400 V III+N+T	31 A	20					
PLANCHAS RÁPIDAS / FRY-TOPS / FRY-TOPS / GRIDDLEPLATTEN																											
FRT 72 / SFRT 72	8,02	6.900	0,59	0,67	28/37	20	400	750	850/380							2	341	506									
FRTE 72 / SFRT 72							400	750	850/380								341	506		400 V III+N+T	8 A	4,8					
FRT72VT / SFRT72VT	8,02	6.900	0,59	0,67	28/37	20	400	750	850/380							2	341	506	x								
FRTE72CR / SFRT72CR							400	750	850/380								341	506	x	400 V III+N+T	8 A	4,8					
FRT 75 / SFRT 75	16,04	13.800	1,18	1,34	28/37	20	800	750	850/380							4	741	506									
FRTE 75 / SFRT 75							800	750	850/380								741	506		400 V III+N+T	15 A	9,6					
FRT75VT / SFRT75VT	16,04	13.800	1,18	1,34	28/37	20	800	750	850/380							4	741	506	x								
FRTE75CR / SFRT75CR							800	750	850/380								741	506	x	400 V III+N+T	15 A	9,6					
COUP DE FEU																											
TP 704 / STP 704	13,99	12.000	1,09	1,17	28/37	20	800	750	850/380							1	795	558									
TP 714	18,95	16.300	1,48	1,58	28/37	20	800	750	850							1	795	558									
TP 706 / STP 706	28,60	24.600	2,24	2,39	28/37	20	1200	750	850/380	2						1	795	558									
TP 716	33,60	28.900	2,63	2,81	28/37	20	1200	750	850	2						1	795	558									
CUECE PASTAS / PASTA COOKERS / CUISEUR À PÂTES / NUDELKOCHER																											
CPG 70	9,20	7.912	0,72	0,77	28/37	20	400	750	850				1	27	2	2											
CPE 70							400	750	850				1	27	2	2				400 V III+N+T	14 A	9					
PARRILLAS / GRILLS / GRILLES / GRILLPLATTEN																											
PG 70 / PLG 70	7	6.020	0,55	0,59	28/37	20	400	750	850							2											
PG 70/2 / PLG 70/2	14	12.040	1,10	1,18	28/37	20	800	750	850							4											
BAÑO MARÍA / BAIN MARIE / BAIN MARIE / WASSERBAD																											
BME 72 / SBME 72							400	750	850/380											230 V II+T	7 A	1,5					
MARMITAS / BOILING PANS / MARMITES / KOCHKESSEL																											
MAG 50 / MAG 50 I	10	8.600	0,78	0,84	28/37	20	800	750	850																		
MAGE 50 I							800	750	850											400 V III+N+T	9 A	6					

Certificado N° PIN 0370 BU 832 y N° PIN 0370 AP0268. Directiva 2009/142/CE



Selva de Mar, 122.128
 Tels. 34-93 308 31 54 - 34-93 303 66 70
 Fax 34-93 303 38 73
 08020 BARCELONA España (SPAIN)
 www.jemi.es e-mail: comercial@jemi.es



Edición 2011