



iipd®
INTERNATIONAL



Multifunkčné technológie, ako základ modernej kuchyne



JUMP 101 K



JUMP 151 K



JUMP 201 K



JUMP 181 M

MODEL	JIPA JUMP 101 K	JIPA JUMP 151 K	JIPA JUMP 201 K	JIPA JUMP 181 M
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE	nesklopné s výpustou	nesklopné s výpustou	nesklopné s výpustou	sklopné s miešaním
Úžitková kapacita	100 l	150 l	200 l	180 l
Celkové rozmery	1213 x 850 x 1050 mm	1473 x 850 x 1050 mm	1737 x 850 x 1050 mm	1679 x 850 x 1050 mm
Príkon	21,5 kW	30,9 kW	40 kW	33,1 kW
Hĺbka vane	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm

Úspora



ÚSPORA
ENERGIE
AŽ O 40 %



ÚSPORA
MIESTA
AŽ O 50 %



ÚSPORA
VODY
AŽ O 60 %



ÚSPORA
SUROVÍN
AŽ O 20 %

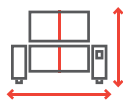


ÚSPORA
ČASU
AŽ O 45 %

Rozmanitosť



VARIABILITA
TEPELNÝCH
ÚPRAV



MODELOVÝ
RAD OD 50 DO
1000 PORCIÍ

CZ, SK
ENG
DE...

JAZYKOVÉ
MUTÁCIE



TVORBA
A ÚPRAVA
VLASTNÝCH
RECEPTOV



Z 90 %
RECYKLOVATEĽNÝ

Flexibilita



NAHRÁDZA
TRADIČNÉ
TECHNOLÓGIE



PARALELNÁ
PRÍPRAVA VIAC
POKRMOV NA
JEDNOM ZARIADENÍ



ĽAHKÁ
ÚDRŽBA



JEDNODUCHOSŤ
OVLÁDANIA NA
INTUITÍVNOM 12"
DISPLEJI



ŠETRNÝ
K ŽIVOTNÉMU
PROSTREDIU



RM Gastro - JAZ s.r.o., Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, tel.: 032-7717061, 7716379,
pobočka NITRA - Bratislavská 15, tel. 037-6422851 pobočka BRATISLAVA - Rožňavská 1, R1 Centrum, tel. 02-32113691
e-mail: obchod@jaz.sk web: www.jaz.sk



Prečo investovať do multifunkčného zariadenia JIPA JUMP?

- ✓ **MULTIFUNKČNÉ EFEKTÍVNE VYUŽITIE**
zariadenie môžete využiť **ako kotol, panvicu, fritézu, gril, varič sous-vide, varič cestovín**. Vďaka tomu je možné ľahko ponúknuť pestrejšiu stravu. **Unikátny systém varenie/fritovanie v košoch** zodpovedajúcich gastro norme, **automatický zdvih košov**
- ✓ **ÚSPORA VSTUPNÝCH ENERGIÍ**
 - veľmi presne riadený vyhrievací systém zaručuje **úsporu až 40% energie** na vyhrievanie pri správnom využívaní
 - pri vhodnom použití stroj **ušetrí až 60% vody** pri varení oproti jednoúčelovej technológii. Automatické napúšťanie vody zabraňuje preplneniu požadovaného objemu.
- ✓ **ÚSPORA ČASU**
 - extrémne výkonný ohrevný systém s precíznym riadením výkonu **ušetrí až 45% času**.
 - možnosť úprav pokrmov bez dozoru - **NOČNÉ ÚPRAVY** výrazne ušetria prevádzkový čas cez deň
 - **pri použití tlakovej verzie** (s pretlakom až 0,48 bar) je **úspora času až 57%**
- ✓ **ELIMINÁCIA ĽUDSKÉHO FAKTORA, AUTOMATIZÁCIA PROCESOV**
 - **stroj je plno automatický, stráži priebeh úprav** a bezpečnosť varenia, eliminuje ľudské chyby a pri správnom nastavení zaručuje kvalitný výsledok pokrmu
 - **jednoduché** programové / manuálne **ovládanie** - rovnaké pre všetky stroje
- ✓ **VÄČŠIA KVALITA A VÝŤAŽNOSŤ SUROVÍN**
 - kombináciou všetkých funkcií a výkonu docielime **kvalitnejšie spracovanie a väčšiu výťažnosť na surovinách** čo v praxi znamená, že klient dostane pri rovnakých surovinových vstupoch väčší (až 20%) a kvalitnejší pokrm (! stroj neovplyvňuje samotnú chuť, to musí kuchár)
- ✓ **ÚSPORA MIESTA V KUCHYNI, ÚSPORA NÁKLADOV**
 - multifunkčné využitie zastúpi niekoľko klasických spotrebičov v jednom. Tak **šetrí miestom v kuchyni, (až 50%) náklady na vzduchotechniku, náklady na servis, údržbu, umývanie**
- ✓ **BEZPEČNOSŤ PREVÁDZKY, HACCP**
 - všetky **procesy sú automaticky zaznamenávané** do pamäti stroja a je ich možné kedykoľvek zobrazit/ stiahnuť **HACCP report**. Stroj obsahuje viacbodovú sondu jadra.
 - stroj obsahuje desiatky bezpečnostných prvkov, aby sa predišlo prípadným možným úrazom pri práci. Možnosť vzdialenej správy zariadenia cez internet.

www.jaz.sk/multifunkcne-panvice/



RM Gastro - JAZ s.r.o., Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, tel.: 032-7717061, 7716379,
pobočka NITRA - Bratislavská 15, tel. 037-6422851 pobočka BRATISLAVA - Rožňavská 1, R1 Centrum, tel. 02-32113691
e-mail: obchod@jaz.sk web: www.jaz.sk