



Jemq®
S.A.

**FREIDORAS ELECTROAUTOMATICAS SERIE N / ELECTRICAL FRYERS SERIAL N
/ FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE N**

SERIE N (ACEITE+AGUA) / SERIAL N (OIL+WATER) / SERIE N (HUILE+EAU)



N-85/2



N-10



N-27

CE

CARACTERISTICAS / CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES

Zona fría (para depósito de residuos) que permite una fritura variada, sin alterar los sabores.

Cuerpo y cuba, en acero inoxidable 18/8.

Cuba redonda o rectangular con ángulos redondeados (N-10, N-10/2), 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.

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 rectangle tank with rounded angles (N-10, N-10/2) for ensuring the possibility to be cleaned thoroughly.

Basket of stainless steel wire.

Thermostat of a top precision with a pilot lamp indicating the resistor is on.

Thermostat of safety.

Resistor can be removed, to make cleaning the tank easily.

Draining cock with a lever for immediately stopping the liquid coming out.

GP Models for great production, appropriate for chips frozen, bigger recovery speed.

Zone froide (récupération des résidus) celle-ci permet frires plusieurs aliments consécutivement sans pour autant mélanger les saveurs.

Fabrication en acier inoxydable.

Cuve ronde ou rectangulaire avec angles arrondis (N-10, N-10/2), 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.

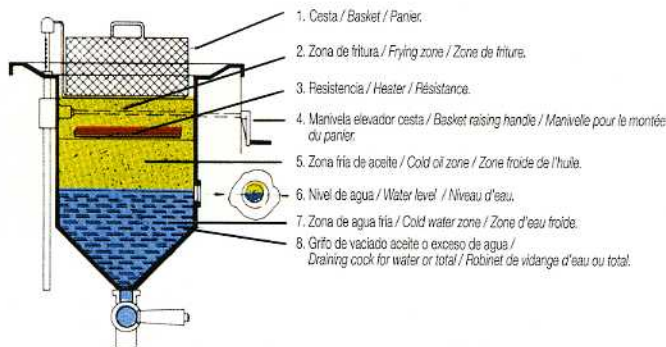
Thermostat de sécurité.

Résistance extractible.

Robinet de vidange, avec poignée, pour une fermeture instantanée.

Modèles GP pour des productions importantes, adaptés pour les aliments congelés récupération plus rapide en température.

MODELO MODEL	CAPACIDAD/LITROS CAPACITY IN LITRES CAPACITE/LITRES			DIMENSIONES EXTERNAS (CM) DIMENSIONS EXTERNES (CM)			DIM. CESTA BASKET DIM. PANIER DIM.	POTENCIA/WATTS POWER IN WATS PUISSANCE/WATTS	CONSUMO/WH. CONSUMATION WH. CONSOMMATION WH.	ELEVADOR CESTA BASKET RAISING ELEVATEUR PANIER	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE
	TOTAL TOTAL	ACEITE OIL HUILE	AGUA WATER EAU	PROFUNDIDAD PROFUNDITEUR	ANCHO WIDTH LARGE	ALTO HEIGHT HAUT					
N-10	10	6	4	40,5	36,5	37,5	24,5x13x11,5	3.200	1.600		1x220v
N-10/2	20	12	8	40,5	69	37,5	25,5x18,5x9	6.400	3.200		1x220v
N-85	8,5	5	3,5	36	34	32	25,5x16,5x9	2.000	1.000		1x220v
N-85/2	17	10	7	36	62,5	32	Ø20x8,5	4.000	2.000		1x220v
N-18E	18	12	6	48	43	86	Ø20x8,5	4.000	2.000		1x220v 3x220/380v
N-27E	25	17	8	48	43	86	Ø26x12	5.000	2.500		1x220v 3x220/380v
N-27	27	18	9	48	43	86	Ø31x14	5.000	2.500	x	3x220/380v
N-27 GP	27	18	9	48	43	86	Ø31x14	8.000	4.000	x	3x220/380v
N-27/2	54	36	9	48	84	86	Ø31x14	10.000	5.000	x	3x220/380v
N-27/2GP	54	36	18	48	84	86	Ø31x14	15.000	8.000	x	3x220/380v
N-54	54	36	18	59	53	86	Ø31x14	9.500	4.750	x	3x220/380v
N-54 GP	54	36	18	59	53	86	Ø42x14	15.000	7.500	x	3x220/380v
N-54/2	108	72	36	59	107	86	Ø42x14	19.000	9.500	x	3x220/380v
N-54/2GP	108	72	36	59	107	86	Ø42x14	30.000	15.000	x	3x220/380v



ELEVADOR DE CESTA / BASKET RAISING / MOTEUR DU PANIER

- Mínimo espacio / Minimum space / Espace minimal
- Recuperación total del aceite / Total recovery of oil. It falls directly into the tank / Recouvrement total d'huile
- Seguridad (introduce lentamente la cesta evitando derrames y quemaduras) / Safety (for putting the full basket slowly into the oil and avoiding possible spillage and burns) / Sécurité (évitte épanchements et brûlures).

IMPORTANTE / IMPORTANT / IMPORTANT

Debe controlarse que el agua no rebase el centro de la mirilla de nivel, para evitar la ebullición del agua y el consiguiente derrame del líquido caliente. El agua, debe cambiarse a diario, para evitar que los residuos descompuestos, permanezcan en la freidora. El agua limpia, con un 10% de sal disuelta, puede echarse directamente a la cuba, a través del aceite. Para conseguir una buena fritura deben emplearse aceites cuyo grado de ebullición no sea inferior a 190°C (oliva, girasol, cacahuete, palma, maíz). De lo contrario los alimentos, al no conseguir cerrar sus poros, quedarán blandos e impregnados de aceite.

Care must be taken that the water does not rise higher than the centre of the level glass, going over this limit, and thus approaching the resistor, may make the water boil and consequently the hot liquid may overflow. The water must be changed daily so as to avoid that the decomposed remains stay in the fryers. Clean water with 10% dissolved salt can be put directly into the vat through the oil. For good frying, oils whose boiling point is not lower than 190° must be used (olive oil, sunflower oil, peanut oil, palm oil, maize oil). Otherwise the food will be soft and oil impregnated as its pores will not close.

Il est primordial de contrôler que le niveau d'eau ne dépasse pas le centre du témoin visuel. Un mauvais niveau d'eau entraînerait un ébullition et un débordement de l'huile. L'eau doit être changée chaque jour pour éviter que les résidus décomposés restent dans la friteuse. L'eau propre, avec 10% de sel dissout, peu se verser directement dans la cuve à travers l'huile. Pour obtenir de bons résultats il est indispensable d'utiliser des huiles dont le point d'ébullition ne soit pas inférieur à 190°C (huile d'olive, tournesol, arachide,...) Dans le cas contraire les aliments, ne pouvant fermer leurs pores, resteront mous et gorgés d'huile.

distribuido por:

