

JIPA JUMP 101 P (100l)



Technische Daten:

Tiegelvolumen:	100 Liter – DIN 18857
Kapazität GN:	2 x GN 1/1
Tiegelbodenmasse:	713 x 580 mm
Tiegeltiefe:	280 mm
Tiegelnutzfläche:	43 dm ²
Gesamtmasse (BxTxH):	1293 x 950 x 1050 mm
Gesamtanschlusswert:	24,6 kW
Spannung:	3 N AC 400 V
Sicherung:	3 x 32 A
Gewicht:	524 kg
Kaltwasseranschluss:	R3/4
Ablauf:	DN - 50
Überdruck:	0,48 bar

Kochprozesse:

Kochen
Sanftes Kochen
Frittieren
Schmoren
Niedertemperaturgaren
Grillen
Rösten
Anbraten
Konfieren
Sous-Vide Garen
Kochen über Nacht
Temperaturbereich: 30 °C–250 °C
Druckkochtemperatur 110 °C

Bedienung:

Automatisches und manuelles Garverfahren
Farbiges 12“ Touchscreen Display mit intuitiver Bedienung
Verschiedene Fremdsprachen
Bedienung in Landessprache
Speicherung eigener Garprogramme
Technologische Garverfahren
Speicherplatz für bis zu 800 Programme mit bis zu 12 Schritten
Übersichtliche Darstellung des Garverlaufs auf dem Display
Genauere sensorische Temperaturmessung
Anzeige von Fehlermeldungen auf dem Display
Technische und Serviceinformationen
Displaysperre einstellbar
Taste Ein / Aus

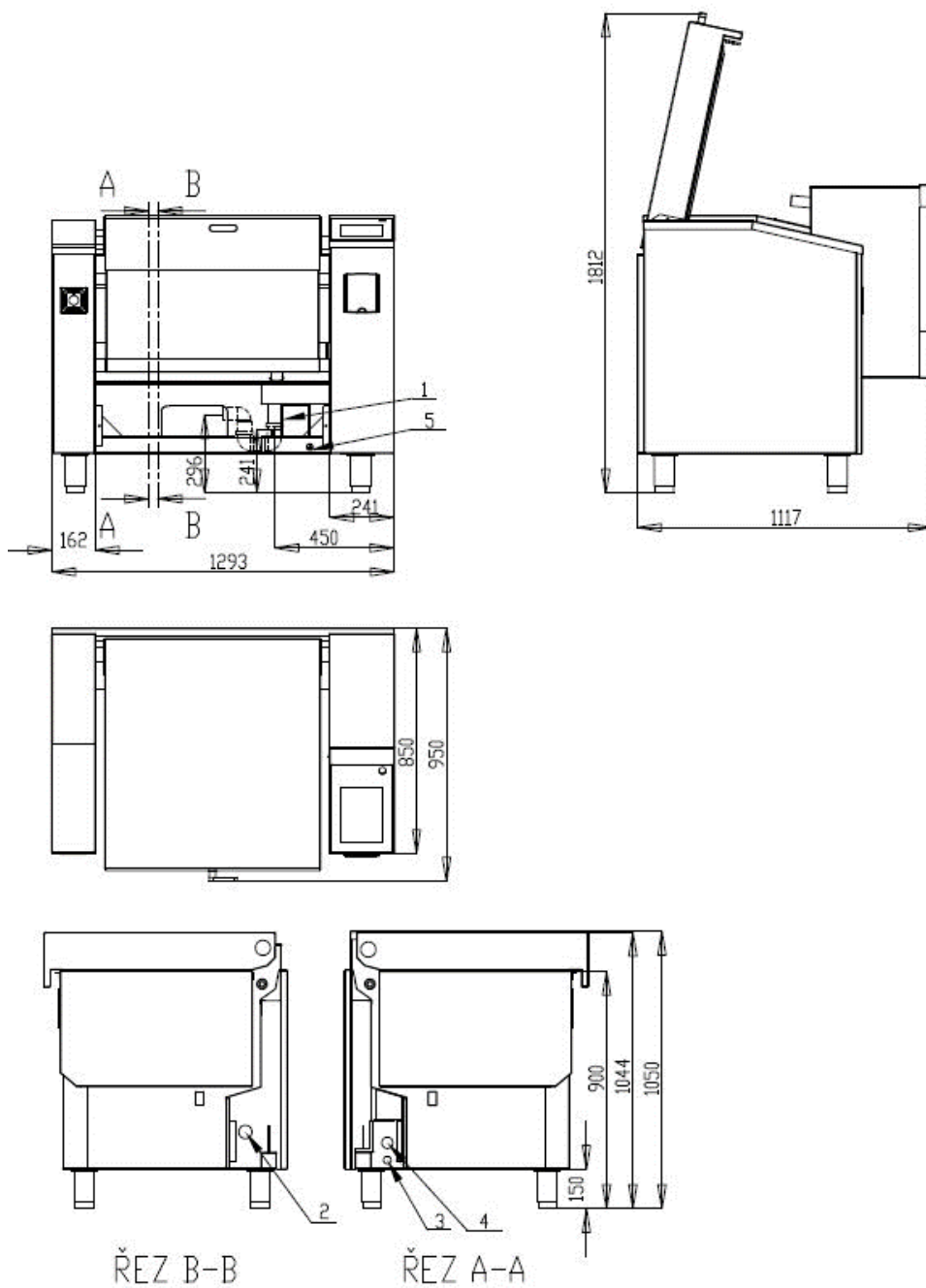
Gerätkonstruktion:

- Maschinengrundrahmen – Material CNS (DIN 1.4301), Mindestdicke 5 mm
- Rahmengehäuse Material CNS (DIN 1.4301)
- Tiegel – Material CNS (DIN 1.4401), beiderseits verschweisst
- Spezieller Boden des Tiegels
- Heizsystem JPX 17 mit vollflächiger Heizverteilung durch Heizkörper aus Edelstahl
- Vorheizzeit des Tiegelbodens auf die Betriebstemperatur von 180 °C innerhalb von 3 Minuten
- Doppelwandiger, robuster Deckel
- Dampfabführung durch die Öffnung in der Deckelmitte
- Zentrale Strom-, Wasser und Abwasseranschlüsse
- Lückenlose Blockbauweise von mehreren Geräten nebeneinander möglich
- Zertifikat CE, TÜV-SÜD

Grundausrüstung:

- Automatisches Tiegeleinlasssystem mit Wasserdosierung
- Flüssigkeitspegel - Prägung
- Durch Platzierung der Tiegelkipkachse – komplette Entleerung des Tiegels möglich
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Sicherheitsvorkehrung beim Deckelschliessen, um Verletzungen zu vermeiden
- Automatisches Ver- und Entriegeln des Deckels während des Druckgarens, automatische Reduzierung des Überdrucks und Kondensation von Dampf am Ende des Garzyklus mit Kondensatablauf
- Integrierter Ablass im Tiegelboden mit elektrischem Verschluss
- Automatische Korbhebung durch den Hebearm - Anbringen des Korbhebearmes auch bei geschlossenem Deckel möglich
- Sicherheitsfühler zur Erkennung des Hebearmes
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik
- Integrierte Steckdose 230 V /16 A
- USB-Schnittstelle für Datenspeicherung und Übertragung
- Internetverbindung
- Optional Ausführung für die Aufstellung auf einem Sockel





- ① Abfluss DN 50
- ② Wasseranschluss
- ③ Elektroanschluss
- ④ Anschluss RJ 45
- ⑤ Potentialausgleich

Empfohlenes Zubehör:

- Spachtel
- Omelettspatel
- Korbhebearm
- Abseihsieb
- Reibesieb für Spätzle
- Koch und Frittierkorb



- Korb Á la carte



- Elektro – Akkumulator – Hebewagene



- Rost 1/1 für NT Garen

