



# Jemq<sup>®</sup>

S.A

FREIDORAS ELECTROAUTOMATICAS SERIE J / ELECTRICAL FRYERS SERIAL J  
/ FRITEUSES ELECTRIQUES SERIE J

SERIE J / SERIAL J / SERIE J



J-4



J-3/2



J-6



J-15

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 (J-3, J-3/2, J-6, J-6GP, J-6/2, J-6/2GP)** 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 rectangle tank with rounded angles (J-3, J-3/2, J-6, J-6 GP, J-6/2, J-6/2 GP)** 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, except J-3 and J-3/2.**

**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 (J-3, J-3/2, J-6, J-6 GP, J-6/2, J-6/2 GP)**, 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.

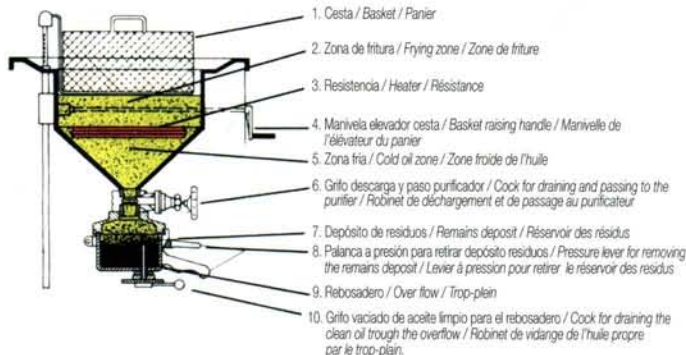
**Thermostat de sécurité.**

**Résistance extractible.**

**Robinet de vidange, avec poignée, pour une fermeture instantanée, pas dans les modèles J-3 et J-3/2.**

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

MODELO MODEL MODELE	CAPACIDAD LITROS CAPACITY LITRES CAPACITE LITRES	DIMENSIONES EXTERNAS (CM) DIMENSIONS EXTERNS (CM) DIMENSIONS EXTERNES (CM)			DIM. CESTA BASKET DIM. PANIER DIM.	POTENCIA/WATIOS POWER IN WATS PUISSANCE/WATS	CONSUMO/WH. CONSUMATION WH. CONSUMATION WH.	ELEVADOR CESTA BASKET RAISING ELEVATEUR PANIER	PURIFICACION PURIFICATION PURIFICATION	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE
		PROFUNDIDAD PROFUNDUR PROFUNDUR	ANCHO WIDTH LARGE	ALTO HEIGHT HAUT						
J-3	3	40,5	22,5	29	24,5x13x11,5	2.200	1.100			1x220v
J-3/2	6 (3x2)	40,5	39,5	29	24,5x13x11,5	4.400	2.200			1x220v
J-4	4	36	34	25,5	020x8,5	2.000	1.000			1x220v
J-4/2	8	36	62,5	25,5	020x8,5	4.000	2.000			1x220v
J-6	6	44,5	36,5	30,5	25,5x18,5x9	3.200	1.600			1x220v
J-6GP	6	44,5	36,5	30,5	25,5x18,5x9	3.500	1.700			1x220v
J-6/2	12	44,5	69	30,5	25,5x18,5x9	6.400	3.200			1x220v
J-6/2GP	12	44,5	69	30,5	25,5x18,5x9	7.000	3.000			1x220v
J-11E	11	48	43	86	028x12	4.000	2.000			1x220v 3x220/380v
J-15E	15	48	43	86	031x14	5.000	2.500			1x220v 3x220/380v
J-15	15	48	43	86	031x14	5.000	2.500	x	x	1x220v 3x220/380v
J-15GP	4	48	43	86	031x14	8.000	4.000	x	x	3x220/380v
J-15/2	30	48	84	86	031x14	10.000	5.000	x	x	3x220/380v
J-15/2GP	30	48	84	86	031x14	16.000	8.000	x	x	3x220/380v
J-30	30	59	53	86	041x16,5	9.500	4.750	x	x	3x220/380v
J-30GP	30	59	53	86	041x16,5	15.000	7.500	x	x	3x220/380v
J-30/2	60	59	107	86	041x16,5	19.000	9.500	x	x	3x220/380v
J-30/2GP	60	59	107	86	041x16,5	30.000	15.000	x	x	3x220/380v
J-50	50	73	64	86	054x16	15.000	7.500	x	x	3x220/380v
J-50/2	100	73	132	86	054x16	30.000	15.000	x	x	3x220/380v
J-100	100	95	94	86	073x19,5	25.000	12.500	x		3x220/380v
J-100/2	200	95	188	86	073x19,5	50.000	25.000			3x220/380v
J-100CH	100	95	94	86	x	40.000	20.000			3x220/380v
J-100/2CH	200	95	188	86	x	80.000	40.000			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 (introduciendo 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).

PURIFICADOR / PURIFIER / PURIFICATEUR

- Depósito final de residuos que permite mantener el aceite limpio por más tiempo. Fácilmente extraíble.
- Remains deposit allows to keep clean the oil for long time. It is easy to take out.
- Permet de scutenir l'huile limpide par plus de temps. Extraction très facile.



## IMPORTANTE / IMPORTANT / IMPORTANT

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.

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.

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 les cas contraire les aliments, ne pouvant fermer leurs pores, resteront, mous et gorgés d'huile.

distribuido por:

