JUMAiNOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

FRYERS - TILTABLE, WITH AGITATOR

FREIDORAS VOLCABLES, CON AGITADOR

SAUTEUSES BASCULANTES, AVEC AGITATEUR

125, 200, 400, 600 Lt.

JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

Products:
Sauces
Soups and Creams
Pasta
Rice
Fillings
Meat, chicken and fish-based Ready-Meals
Vegetables
Cracklings and fat

Productos:
Salsas
Sopas y Cremas
Pasta
Arroz
Rellenos
Platos preparados a base de carne, pollo y pescado
Verduras
Chicharrones y manteca

Produits:
Sauces
Soupes et crèmes
Pâtes
Riz
Farces
Plats cuisinés à base de viande, poulet et poisson
Légumes
Crépitements et saindoux

Processes that can be done:
Cooking
Mixing
Sauteing
Cooling (Option in some Steam models)

Procesos que pueden realizarse:
Cocción
Mezclado
Salteado
Enfriado (Opción en algunos modelos de vapor)

Processus qui peuvent se faire:
Cuire
Mélanger
Sauter
Refroidir (Option dans quelques modèles à vapeur)

CHARACTERISTICS:

- Manufactured in stainless steel AISI304 – EN 1.4301.
- Tank in AISI316L – EN 1.4404
- 2 screened half covers and, on top of these, 2 sheet half covers. Operated by hydraulic pistons from the touchscreen in the bigger models.
- The tank is tilted by the means of a hydraulic piston.
- Teflon scrapers in the paddles.
- Easy removable blades.
- Easy to clean.
- Fiber isolation.
- IP55.
- Standard models include a Processor with HMI touch screen 7", enabling to work in Automatic or Manual mode. 100 recipes of 10 steps each can be stored. As an option, the standard Processor with HMI touchscreen can be substituted by a MKA-120 Aditec microprocessor, with a price reduction.

CARACTERÍSTICAS:

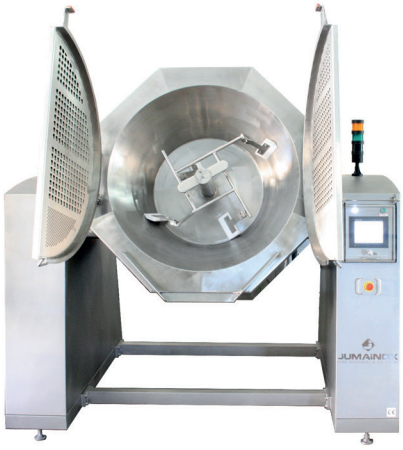
- Fabricadas en acero inoxidable AISI304 – EN 1.4301.
- Cuba en AISI316L – EN 1.4404
- 2 medias tapas de parrilla y, sobre estas, 2 medias tapas de chapa. Se abren y cierran mediante pistones hidráulicos desde el panel de control en los modelos de mayor capacidad.
- La cuba báscula mediante un pistón hidráulico.
- Rascadores de teflón en las palas.
- Palas fácilmente desmontables.
- Limpieza muy sencilla.
- Aislamiento de fibra de lana de roca.
- IP55
- Los modelos estándares incorporan un Procesador con pantalla táctil HMI de 7", que permite trabajar en modo Manual o Automático. Se pueden grabar 100 recetas de 10 pasos. Opcionalmente, el Procesador estándar con pantalla táctil HMI puede ser sustituido por un microprocesador Aditec MKA-120, con una reducción en el precio.

CARACTÉRISTIQUES:

- Fabriquées en acier inox AISI304 – EN 1.4301.
- Cuve en AISI316L – EN 1.4404.
- 2 demi-couvercles de grille et, sur celles-ci, 2 demi-couvercles de tôle. Ouverture et fermeture pas des pistons hydrauliques dès l'écran dans les modèles de plus grandes capacités.
- La cuve bascule par un piston hydraulique.
- Racleurs de teflon dans les pâles.
- Pâles faciles à enlever.
- Facile à nettoyer.
- Isolation de laine de fibre.
- IP55.
- Les modèles Standard ont un Processeur avec écran tactile HMI de 7", qui permet de travailler en mode Manuel ou Automatique. On peut enregistrer 100 recettes de 10 pas. En option, le Processeur standard avec écran tactile HMI peut être substitué par un microprocesseur Aditec MKA-120, avec une réduction de prix .

Processor with touchscreen HMI

MKA-120 Aditec microprocessor



Model 200 L

Model 400 L

Model 600 L

TECHNICAL INFORMATION – INFORMACIÓN TÉCNICA – INFORMATION TECHNIQUE

CAPACITY LITERS-CAPACIDAD LITROS-CAPACITÉ LITRES:	125	200	400	600
Command-Control -Contrôle	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Width-Ancho-Largeur	2000	2200	2750	2900
Depth-Profundo-Profondeur	1250	1350	1500	1650
Height-Altura-Hauteur	1250	1350	1500	1525
Bowl-cuba-cuve Diameter Ø	900	1100	1350	1500
Bowl height-Altura de la cuba-Hauteur de la cuve	750	750	750	750
Power-Potencia-Puissance mod.MTEC+A+V electric-eléctrico kW	27	30	40	60
Consumption-Consumo-Consommation mod.MVC+A+V steam-vapor kg/h	*	*	*	*
Blades motor-Motor de las palas-Moteur des pâles	0.75	1.1	1.1	1.5
Tilting Motor-Motor de basculación-Moteur de basculation	1.1	1.1	1.1	1.1
Filter over the bowl-Filtro en la boca de la cuba-Filtre sur la cuve	√	√	√	√
Agitator-Agitador-Agitateur	√	√	√	√
Hydraulic tilting-Basculación hidráulica-Basculation hydraulique	√	√	√	√
Automatic opening of covers-Apertura automática de las tapas-Ouverture automatique des couvercles	●	●	√	√
Pressure cooking-Cocción a presión–Cuisson à pression	×	×	×	×
Cooking tank probe-Sonda en la cuba–Sonde dans la cuve	√	√	√	√
Probe in jacket–Sonda en doble camisa-Sonde dans le double paroi	√	√	√	√
Safety thermostat-Termostato de seguridad-Thermostat de sécurité	√	√	√	√
Core probe-Sonda al núcleo del producto-Sonde à coeur	×	×	×	×
Emptying tap-Llave de salida del producto-Soupape pour vidange du produit	●	●	●	●
Thermal oil-Aceite térmico-Huile thermique, liters (mod MTEC+A+V)	90	145	180	200
OPTIONS-OPCIONES-OPTIONS:				
Cooling with tap water in double jacket -Enfriamiento con agua en doble camisa -Refroidissement avec eau dans doublé paroi (mod MVC+A+V)	×	×	×	×
Cutting blades-Túrmix-Turmix	×	×	×	×
Direct steam injection-Inyección de vapor directo-Injection de vapeur direct	×	×	×	×
Emulsifyer-Emulsionador-Emulsionateur	×	×	×	×
Flow meter-Caudalímetro-Caudalimètre	×	×	×	×
Weight cell-Medida de peso-Mesure de poids	×	×	×	×
Intervencion remota-remore intervention-intervent.remote Ethernet Via wifi	●	●	●	●
Net weigh-Peso neto-Poids net, approx	760	960	1400	1900

√ = Included – Incluido de serie – Compris

× = Not available – No disponible – Pas disponible

● = Option – Opción - Option

ORGANISMOS DE VERIFICACIÓN

TÜV NORD CUALICONTROL TÜV NORD Certification SCI Applus Certification Technological Center CE

JUMAINOX FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

Pol. Ind. Masía del Juez. C/Dels Cistellers, nº 5 y 7. C.P E-46909 Torrente-Valencia-Spain

Tel.: +34 96 1561076 Fax: +34 96 1565256

jumainox@jumainox.com international@jumainox.com

www.jumainox.com

GRAFFOR 96 349 94 49