

# JIPA JUMP 151P (150l)



## Technische Daten:

Tiegelvolumen:	150 Liter – DIN 18857
Kapazität GN:	3 x GN 1/1
Tiegelbodenmasse:	1071 x 580 mm
Tiegeltiefe:	280 mm
Tiegelnutzfläche:	63 dm <sup>2</sup>
Gesamtmasse (BxTxH):	1651 x 950 x 1050 mm
Gesamtanschlusswert:	36,9 kW
Spannung:	3 N AC 400 V
Sicherung:	3 x 50 A
Gewicht:	590 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  
Genau sensorische Temperaturmessung  
Anzeige von Fehlermeldungen auf dem Display  
Technische und Serviceinformationen  
Displaysperre einstellbar  
Taste Ein / Aus

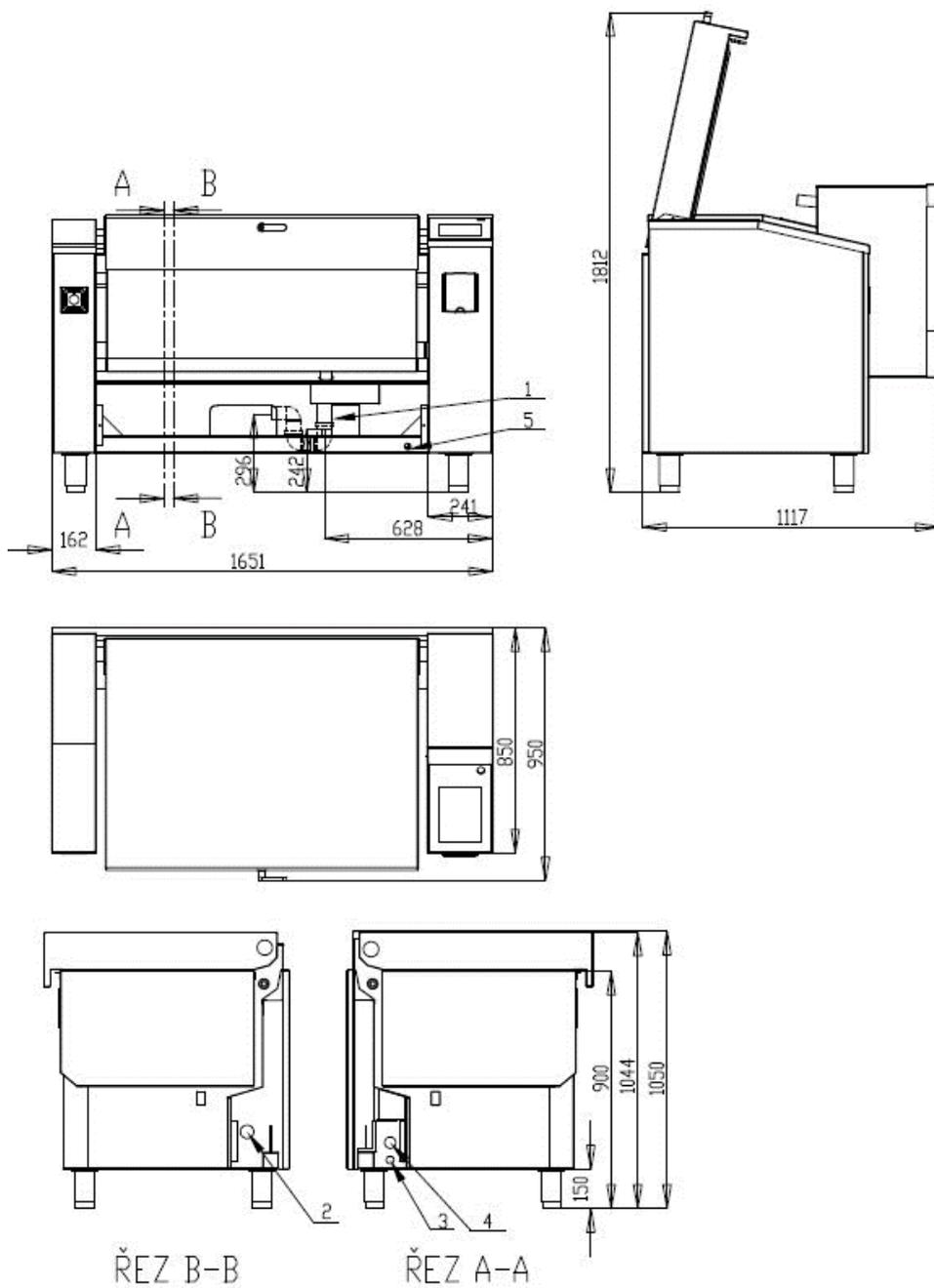
## Gerätkonstruktion:

- 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

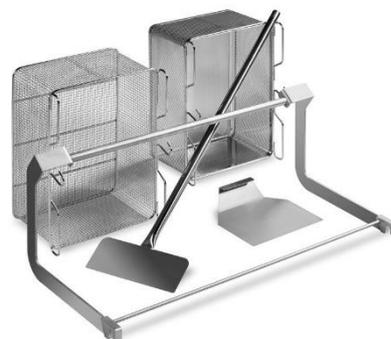




- ① Abfluss DN 50
- ② Wasseranschluss
- ③ Elektroanschluss
- ④ Anschluss RJ 45
- ⑤ Potentialausgleich

## Empfohlenes Zubehör:

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



- Korb Á la carte



- Elektro – Akkumulator – Hebewagen



- Rost 1/1 für NT Garen

