

# FREIDORAS ELECTROAUTOMÁTICAS

Serie J / Serie N

# Jemq



**J-15  
CLASSIC**



**N-7/2**



# SERIE J



J-3/2

**Zona fría** (para depósito de residuos) que permite una fritura variada, sin alterar sabores. **Cuerpo y cuba**, en acero inoxidable 18/8, **Cuba redonda o rectangular con ángulos redondeados**, 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.

## CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES

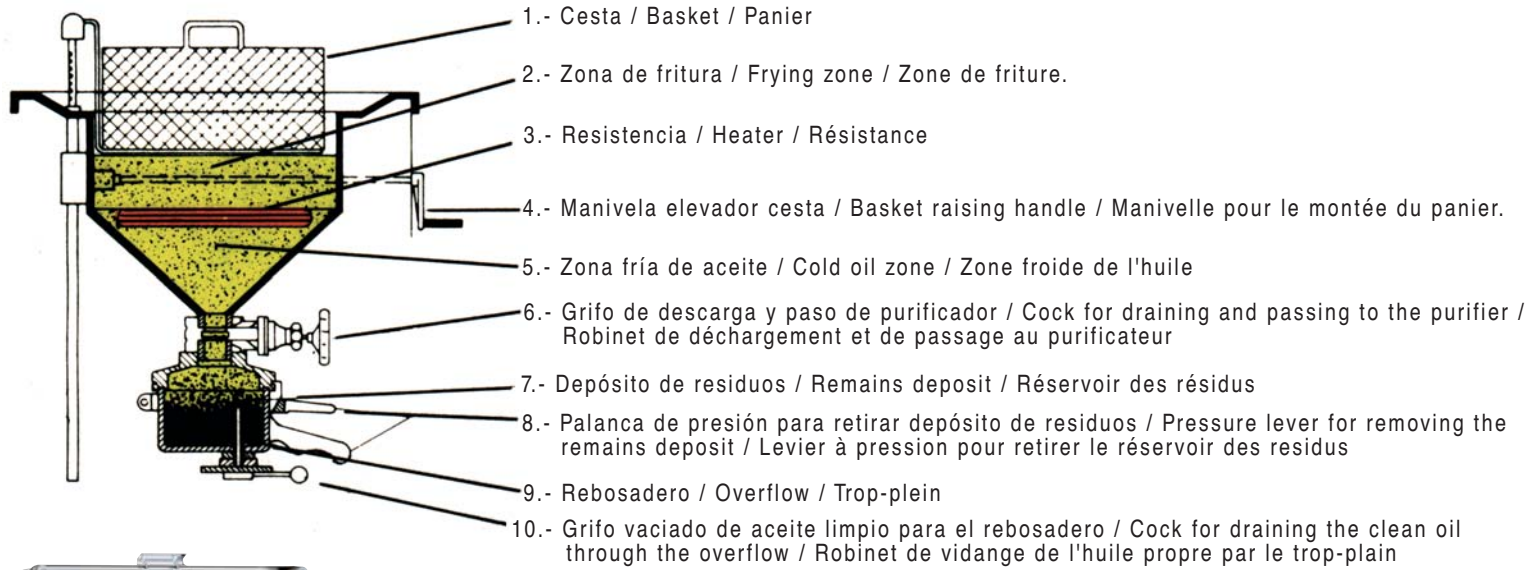
**Cold Zone** where the remains are deposited. This allows alternative frying of most varied foods, without the oil taking on any flavour. **Made of stainless steel**. **Round or rectangular tank with rounded angles** for ensuring the possibility to be cleaned thoroughly. **Basket of stainless steel wire**. **Thermostat** of a top precision with a pilot lamp indicating the heater is on. **Thermostat of safety**. **Heater** can be removed, to clean 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 and with bigger recovery of temperature.

**Zone froide** (récupération des résidus) celle-ci permet frites plusieurs aliments consécutivement sans pour autant mélanger les saveurs. **Fabrication** en acier inoxydable. **Cuve ronde ou rectangulaire avec angles arrondis**, 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**. **Resistance** extractible. **Robinet de vidange**, avec poignée, pour une fermeture instantanéé, pas dans les modèles J-3 et J-3/2. **Modèles GP** pour des productions importantes, adaptés pour les aliments surgelés récupération plus rapide en température.

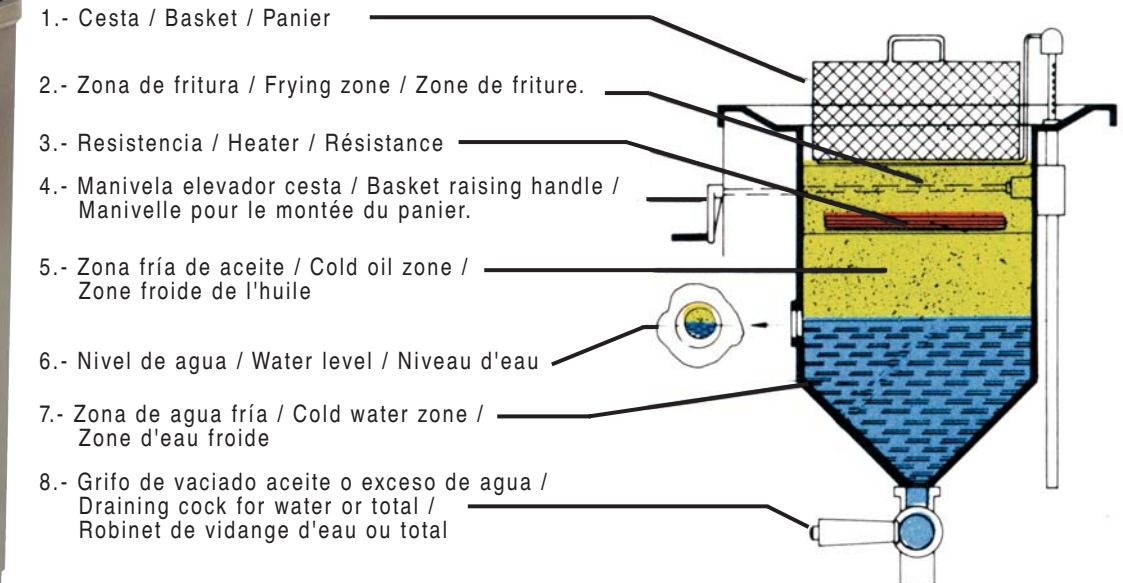
# SERIE N



N-85/2



N-27  
CLASSIC



## ELEVADOR DE CESTA / BASKET RAISING / ÉLÉVATEUR DU PANIER

- Mínimo espacio / Minimum space / Espace minimal.
- Recuperación total de 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 (it puts the full basket slowly into the oil and it avoids possible spillage and burns) / Sécurité (évite épanchements et brûlures).



N-7



J-50  
CLASSIC



J-7

## PURIFICADOR / PURIFIER / PURIFICATOIRE

- 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 soutenir l'huile limpide per par plus de temps. Extraction très facile.



## IMPORTANTE / IMPORTANT / IMPORTANT

Debe controlarse que el agua no rebase el centro de la mirilla, (la parte inferior en los modelos N-7 y N-7/2) para evitar la ebullición del agua y el consiguiente derrame de 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.

To take care that the water does not rise higher than the centre of the level glass, (lower part in models N-7 y N-7/2), to avoid the boiling of the water and consequently the hot liquid may overflow. The water must be changed daily so as to avoid that the descomposed remains staying in the fryers. Clean water with 10% dissolved salt can be put directly into the water through the oil.

Il est primordial de contrôler que le niveau d'eau ne dépasse pas le centre du témoin visuel (la partie inférieure dans les modèles N-7 y N-7/2). Un mauvais niveau d'eau entraînerait une 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.

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL DATA / DONNES TECHNIQUES

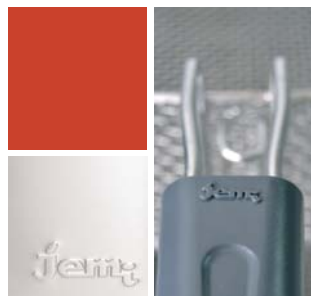
MODELO MODEL MODÈLE	CAPACIDAD / LITROS CAPACITY / LITRES CAPACITÉ / LITRES			DIMENSIONES EXTERNAS (CM) EXTERNAL DIMENSIONS (CM) DIMENSIONS EXTERNES (CM)			DIM. CESTA BASKET DIM. PANIER DIM.	POTENCIA (Kw) POWER (Kw) PUISSANCE (Kw)	ELEVADOR CESTA BASKET RAISING ELEVATEUR PANIER	PURIFICACIÓN PURIFIER PURIFICATION	VOLTAJE VOLTAGE VOLTAGE
	TOTAL TOTAL TOTAL	ACEITE OIL HUILE	AGUA WATER EAU	PROFUNDIDAD DEPTH PROFONDEUR	ANCHO WIDTH LARGE	ALTO HEIGHT HAUT					
<b>SERIE J / J SERIES / SÉRIE J</b>											
J-3	3	3	-	40,5	22,5	29	24,5 x 13 x 12	2,2			230V II
J-3/2	6 (3x2)	6 (3x2)	-	40,5	39,5	29	24,5 x 13 x 12	2 x 2,2			230V II
J-4	4	4	-	36	34	25,5	Ø20 x 8,5	2			230V II
J-4/2	8	8	-	36	62,5	25,5	Ø20 x 8,5	2 x 2			230V II
J-7	7	7	-	52	38	42,5	25 x 18 x 10,5	3,5			230V II
J-7 GP	7	7	-	52	38	42,5	25 x 18 x 10,5	5			230V III / 400V III
J-7/2	14	14	-	52	70	42,5	25 x 18 x 10,5	2 x 3,5			230V II
J-7/2 GP	14	14	-	52	70	42,5	25 x 18 x 10,5	2 x 5			230V III / 400V III
J-11E	11	11	-	48	43	86	Ø28 x 12	4			230V II / 230V III / 400V III
J-15E	15	15	-	48	43	86	Ø31 x 14	5			230V III / 400V III
J-15	15	15	-	48	43	86	Ø31 x 14	5	X	X	230V III / 400V III
J-15 GP	15	15	-	48	43	86	Ø31 x 14	8	X	X	230V III / 400V III
J-15/2	30	30	-	48	84	86	Ø31 x 14	2 x 5	X	X	230V III / 400V III
J-15/2 GP	30	30	-	48	84	86	Ø31 x 14	2 x 8	X	X	230V III / 400V III
J-30	30	30	-	59	53	86	Ø40 x 16,5	9,5	X	X	230V III / 400V III
J-30 GP	30	30	-	59	53	86	Ø40 x 16,5	15	X	X	230V III / 400V III
J-30/2	60	60	-	59	108	86	Ø40 x 16,5	2 x 9,5	X	X	230V III / 400V III
J-30/2 GP	60	60	-	59	108	86	Ø40 x 16,5	2 x 15	X	X	230V III / 400V III
J-50	50	50	-	73	64	86	Ø53 x 17	15	X	X	230V III / 400V III
J-50/2	100	100	-	73	132	86	Ø53 x 17	2 x 15	X	X	230V III / 400V III
J-100	100	100	-	95	94	86	Ø72,5 x 19,5	25	X		230V III / 400V III
J-100/2	200	200	-	95	188	86	Ø72,5 x 19,5	2 x 25	X		230V III / 400V III
J-100 CH	100	100	-	95	94	86	x	40			230V III / 400V III
J-100/2 CH	200	200	-	95	188	86	x	2 x 40			230V III / 400V III
<b>SERIE N / N SERIES / SÉRIE N</b>											
N-7	10	7	3	52	38	47,5	25 x 18 x 10,5	3,5			230V II
N-7/2	20	2 x 7	2 x 3	52	70	47,5	25 x 18 x 10,5	2 x 3,5			230V II
N-85	8,5	5	3,5	36	34	32	Ø20 x 8,5	2			230V II
N-85/2	17	2 x 5	2 x 3,5	36	62,5	32	Ø20 x 8,5	2 x 2			230V II
N-18E	18	12	6	48	43	86	Ø28 x 12	4			230V II / 230V III / 400V III
N-27E	27	17	10	48	43	86	Ø31 x 14	5			230V III / 400V III
N-27	27	17	10	48	43	86	Ø31 x 14	5	X		230V III / 400V III
N-27 GP	27	17	10	48	43	86	Ø31 x 14	8	X		230V III / 400V III
N-27/2	54	2 x 17	2 x 10	48	84	86	Ø31 x 14	2 x 5	X		230V III / 400V III
N-27/2 GP	54	2 x 17	2 x 10	48	84	86	Ø31 x 14	2 x 8	X		230V III / 400V III
N-54	54	36	18	59	53	86	Ø42 x 14	9,5	X		230V III / 400V III
N-54 GP	54	36	18	59	53	86	Ø42 x 14	15	X		230V III / 400V III
N-54/2	108	2 x 36	2 x 18	59	108	86	Ø42 x 14	2 x 9,5	X		230V III / 400V III
N-54/2 GP	108	2 x 36	2 x 18	59	108	86	Ø42 x 14	2 x 15	X		230V III / 400V III

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



Selva de Mar, 122.128  
Tels. 34-93 308 31 54 - 34-93 303 66 70  
Fax 34-93 303 38 73  
08020 BARCELONA España (SPAIN)  
www.jemi.es e-mail: comercial@jemi.es

