

jipa® INTERNATIONAL



Multifunkčné technológie, ako základ modernej kuchyne

MODEL	JIPA JUMP 181 M
ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE	sklopné s miešaním
Úžitková kapacita	180 l
Celkové rozmery	1679 x 850 x 1050 mm
Príkon	33,1 kW
Hĺbka vane	320 mm



Príklad financovania zariadenia*

FINANCOVANIE	akontácia 20 % / vratka DPH po mesiaci	mesačná splátka pri 24 mesiacoch	mesačná splátka pri 30 mesiacoch
MODELY	€ s DPH	€ s DPH	€ s DPH
Panvica multifunkčná el. 180l JIPA JUMP 181M s miešadlom	10 455	1 830	1 533

* leasingové financovanie podlieha schváleniu zo strany spoločností Euroleasing SK/ Grenke

Úspora

- ÚSPORA ENERGIE AŽ O 40 %
- ÚSPORA MIESTA AŽ O 50 %
- ÚSPORA VODY AŽ O 60 %
- ÚSPORA SUROVÍN AŽ O 20 %
- ÚSPORA ČASU AŽ O 45 %

Flexibilita

- NAHRÁDZA TRADIČNÉ TECHNOLÓGIE
- PARALELNÁ PRÍPRAVA VIAC POKRMOV NA JEDNOM ZARIADENÍ
- ĽAHKÁ ÚDRŽBA
- JEDNODUCHOSŤ OVLÁDANIA NA INTUITÍVNOM 12“ DISPLEJI
- ŠETRNÝ K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU

JAZ

RM Gastro - JAZ s.r.o., Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, tel.: 032-7717061, 7716379,
pobočka NITRA - Bratislavská 15, tel. 037-6422851 pobočka BRATISLAVA - Rožňavská 1, R1 Centrum, tel. 02-32113691
e-mail: obchod@jaz.sk web: www.jaz.sk



Prečo investovať do multifunkčného zariadenia JIPA JUMP?

MULTIFUNKČNÉ EFEKTÍVNE VYUŽITIE

zariadenie môžete využiť **ako kotol, panvicu, fritézu, gril, varič sous-vide, varič cestovín.** Vďaka tomu je možné ľahko ponúknuť pestrejšiu stravu. **Unikátny systém varenie/fritovanie v košoch** zodpovedajúcich gastro norme, **automatický zdvih košov**

ÚSPORA VSTUPNÝCH ENERGIÍ

- veľmi presne riadený vyhrievací systém zaručuje **úsporu až 40% energie** na vyhrievanie pri správnom využívaní
- pri vhodnom použití stroj **ušetrí až 60% vody** pri varení oproti jednoúčelovej technológii. Automatické napúšťanie vody zabraňuje preplneniu požadovaného objemu.

ÚSPORA ČASU

- extrémne výkonný ohrevný systém s precíznym riadením výkonu **ušetrí až 45% času.**
- možnosť úprav pokrmov bez dozoru - **NOČNÉ ÚPRAVY** výrazne ušetria prevádzkový čas cez deň
- **pri použití tlakovej verzie** (s pretlakom až 0,48 bar) je **úspora času až 57%**

ELIMINÁCIA ĽUDSKÉHO FAKTORA, AUTOMATIZÁCIA PROCESOV

- **stroj je poloautomatický, stráži priebeh úprav** a bezpečnosť varenia, eliminuje ľudské chyby a pri správnom nastavení zaručuje kvalitný výsledok pokrmu
- **jednoduché** programové / manuálne **ovládanie** - rovnaké pre všetky stroje

VÄČŠIA KVALITA A VÝŤAŽNOSŤ SUROVÍN

- kombináciou všetkých funkcií a výkonu docielime **kvalitnejšie spracovanie a väčšiu výťažnosť na surovinách** čo v praxi znamená, že klient dostane pri rovnakých surovinových vstupoch väčší (**až 20%**) a kvalitnejší pokrm (! stroj neovplyvňuje samotnú chuť, to musí kuchár)

ÚSPORA MIESTA V KUCHYNI, ÚSPORA NÁKLADOV

- multifunkčné využitie zastúpi niekoľko klasických spotrebičov v jednom. Tak **šetrí miestom v kuchyni, (až 50%) náklady na vzduchotechniku, náklady na servis, údržbu, umývanie**

BEZPEČNOSŤ PREVÁDZKY, HACCP

- všetky **procesy sú automaticky zaznamenávané** do pamäti stroja a je ich možné kedykoľvek zobraziť/ stiahnuť **HACCP report**. Stroj obsahuje viacbodovú sondu jadra.
- stroj obsahuje desiatky bezpečnostných prvkov, aby sa predišlo prípadným možným úrazom pri práci. Možnosť vzdialenej správy zariadenia cez internet.

www.jaz.sk/multifunkcne-panvice/

JAZ

RM Gastro - JAZ s.r.o., Rybárska 1, 915 01 Nové Mesto nad Váhom, tel.: 032-7717061, 7716379,
pobočka NITRA - Bratislavská 15, tel. 037-6422851 pobočka BRATISLAVA - Rožňavská 1, R1 Centrum, tel. 02-32113691
e-mail: obchod@jaz.sk web: www.jaz.sk