



Segons la normativa relativa a l'ús de barbacoes i altres instal·lacions similars; l'ús de rostidors, barbacoes, fogons i qualsevol altre element que pugui causar foc, està prohibit durant l'època de perill alt d'incendis forestals.



JAKISU
INNOVACIÓ EN BARBACOES



**Per Fi!
Un nou
concepte en
barbacoes
col·lectives**

La barbacoa autoservei elèctrica amb fitxes JAKISU

- Còmoda, pràctica i fàcil de netejar.
- Proporciona un gran rendiment i una qualitat professional digna de qualsevol tipus de restauració.
- Amb els seus 3500 watts arriba ràpidament fins a 320 ° C de temperatura.
- Els aliments no es cremen en contacte amb el foc, per això es redueix el potencial perill cancerigen d'aquestes parts cremades.
- Elimina el perill d'incendis en zones arbrades.

Aquest nou sistema és ideal especialment per a:

Càmpings, albergs, parcs d'atraccions, hotels, àrees de descans i oci, esbarjo. També són útils per, cases unifamiliars, xalets amb jardí, etc.



Mod. **MG-20**





Tècnica JAKISU

- Les nostres barbacoes disposen del millor **sistema patentat, per a una neteja fàcil, amb poc manteniment.**
- **Sistema innovador d'evacuació de greixos.**
- Fabricada en **acer inoxidable AISI 304.**
- Mòdul de cocció **acer inoxidable AISI 316**
- **Sistema d'esterilització:** la barbacoa Jakisu està proveïda d'un avisador que ens indica la seva esterilització.
- Està proveïda d'un **temporitzador** que ens permet configurar el temps que volem donar-li a cada cicle.
- **Alimentació elèctrica 220 V.**
- **Resistències blindades:** MODEL **MG / 10:** 3400 W
- **Regulador de potència:** Fins a 320 ° C.
- **Indicador lluminós** de connexió i temperatura.
- **Possibilitat de posar rellotge d'ús horari.**
- **Possibilitat d'anar muntada sobre rodes.**
- **Termòstat regulable.**
- **Dimensions safata: MG / 10:** 60,5 cm x 60 cm x 3 cm de profunditat).
- **Mesures barbacoa: MG / 10:** 60,5 cm x 60 cm x 90 cm d'alçada.
- **Muntatge:** les barbacoes estan pensades per poder instal·lar-se en sòl de formigó en el menor temps possible.
- **Cobertura:** distribuïm les nostres barbacoes a tot Espanya (per a altres països consultar).
- **Servei Tècnic:** atenció tècnica en qualsevol punt d'Espanya.



- La planxa **JAKISU** disposa d'un orifici de desaigüe a la zona central destinat a evacuar l'excés de greix o líquids exsudats dels aliments, així com l'aigua de neteja.
- Per facilitar la sortida de líquids cap al **desaigüe**, la placa de la planxa està dissenyada de manera que a l'hora d'escalfar es corbi cap avall per la seva part central, per efecte de la dilatació del metall. Gràcies a això es facilita d'una manera molt còmoda la neteja de la planxa, amb la sortida de líquids cap al desaigüe i d'aquesta manera puguin filtrar-se en el **decantador**.

JAKISU tecnologia innovadora



Característiques principals JAKISU

Disseny JAKISU

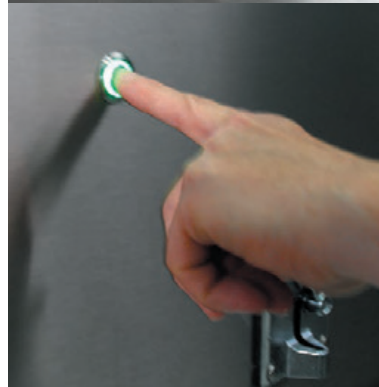
- La planxa Jakisu està patentada. Pel seu disseny s'integra perfectament en qualsevol lloc ja sigui interior, com exterior.
- La planxa Jakisu permet configurar, amb diferents opcions les planxes modulares, i els podran donar multitud de formes.
- Antivandàlic: la barbacoa Jakisu està equipada amb comandaments de control amb llum, antivandàlics.
- Dos leds de diferents colors, li permet encendre i apagar amb seguretat.
- La barbacoa Jakisu, està equipada amb un sistema de seguretat per a la seva posada en marxa.
- El moble de la barbacoa Jakisu, està construït de manera anticalòrica i ventilada per evitar un excés d'emissió de calor, a qui la fa servir.

PATENTAT



Inversió Rendible

- La **seva inversió queda amortitzada en molt poc temps**, ja que la barbacoa Jakisu té la possibilitat d'anar **proveïda amb un moneder i un temporitzador** que es posa en marxa en introduir la fitxa preestablerts.
- Els clients quedaran satisfets, a **gaudir amb la família i amics** d'un menjar casolà i sa, al seu gust.
- Amb la barbacoa Jakisu augmentarà la **comoditat i rendibilitat**. Vostè li podrà treure un benefici, com que no té personal, cuinarà el mateix client, donant un servei extra molt valorat per la gent.
- Cuinar amb Jakisu es convertirà en un plaer! Pot començar a cuinar, senzillament premeu el botó **ON**.
- Cuini de manera sana aliments com, **verdura, broquetes, marisc, peix, hamburgueses, costelles, etc.**
- La barbacoa Jakisu està dissenyada perquè el seu maneig i funcionament sigui **còmode, ràpid i senzill**.
- És molt **resistent a la intempèrie**, ja que està construïda en acer inoxidable.
- El seu maneig no requereix preparació, ni coneixements previs, ni grans dots de cuina. Vostè realitzarà **menjars de qualitat a l'aire lliure!**



Manual d'utilització:



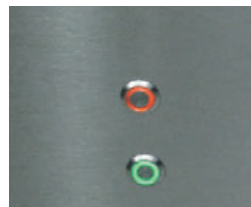
1. Primer pas: Encesa.

- Inseriu / fitxa.
- Premi el botó inferior durant 6 segons fins que es posi verd.
- Esperi.



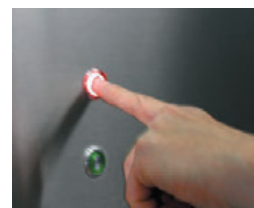
2. Segon pas: A cuinar.

- Si el botó superior està en vermell, vol dir que ja s'ha arribat a la temperatura necessària d'esterilització - 100 ° aproximadament- i que la JAKISU està a punt per cuinar a baixa temperatura.
- Si requereix una temperatura més alta, ha d'esperar una mica més fins a arribar als 200 ° C



3. Tercer pas: Apagat.

- Gràcies al temporitzador, JAKISU s'apaga de manera automàtica passat cert temps.
- Apagat manual: també pot apagar el seu JAKISU quan ho desitgi, prement el botó superior per 3 segons.



4. Pas quatre: Neteja

Recordi deixar JAKISU tal com se l'ha trobat.



COBERTURA

Distribuïm les nostres barbacoes a Espanya i França (per a altres països consultar)

JAKISU
INNOVACIÓ EN BARBACOES

Tel.: 94 3683 5588
Correu electrònic: info@jakisu.com
www.jakisu.com

SISTEMA PATENTAT. D'acord amb les normes **CE**

Estem altament sensibilitzats amb el medi ambient.

Política de millora contínua. Jakisu empra els millors materials i sistemes tècnics en innovació, Jakisu posa en pràctica els avenços en les seves tecnologies.

La informació continguda en el present document està subjecte a canvis sense previ avís considerant-se merament orientativa.

Per tant es reserva el dret en el text. Les imatges gràfiques són propietat de l'editor i no pot ser objecte d'utilització, modificació, còpia, alteració, reproducció, adaptació per part de l'usuari o terceres persones sense l'autorització expressa i per escrit del propietari, reservant-se les corresponents accions civils o penals que, si s'escau, es poden exercitar.

