COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Сковорода мультифункциональная Jipa Jump 101 P



Цена с НДС: 6 699 255 руб.

Артикул: **615893**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Чехия
Тип подключения	электричество
Опрокидывание	электрическое
Объем чаши, л	100
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24.6
Ширина, мм	1293
Глубина, мм	950
Высота, мм	1050
Вес (без упаковки), кг	524
Вес (с упаковкой), кг	544

Мультифункциональная сковорода **Jipa Jump 101 P** используется для приготовления мяса, рыбы, овощей и других продуктов различными способами на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена сенсорным управлением, дисплеем 10", русскоязычным интерфейсом, ручным душирующим устройством с возвратным механизмом и регулируемыми опорами. Материал корпуса и рамы - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал чаши - высококачественная нержавеющая сталь AISI 316.

В комплекте 2 корзины для варки, лопатка-скребок и сито для отделения твердой фракции от жидкой при наклоне чаши.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 250 °C
- Глубина чаши: 280 мм
- Размер дна чаши: 713x580 мм
- Время нагрева до 180 °C: 4 мин.
- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Точность наполнения водой: 0,1 л
- Максимальная потребляемая мощность: 27,5 кВт
- Режимы приготовления:
  - Интенсивный и щадящий режимы
  - Жарка
  - Фритюр
  - Тушение

    - Низкотемпературное приготовление
    - Гриль
    - Поджаривание
    - Конфи
    - Су-вид
- Приготовление под давлением:
    - Автоматическая блокировка и разблокировка крышки
    - Автоматическое снижение избыточного давления и конденсата пара в конце цикла приготовления
- Сохранение в памяти до 350 программ приготовления по 20 этапов в каждой программе
- Быстрый нагрев
- Регулировка температуры
- 4-х точечный зонд для измерения температуры продукта
- Отображаемая на панели управления информация:
    - Индикация рабочих процессов
    - Заданная температура
    - Фактическая температура
    - Аварийные извещения
    - Сервисные сообщения
- Система автоматического заполнения чаши водой
- Автоматический слив воды через затвор в дне чаши
- Система защиты от слива фритюра в канализацию
- Подъем и опускание крышки с электроприводом
- Автоматический подъем и опускание корзин
- Усиленная конструкция дна чаши
- Розетка 220 В на корпусе для подключения вспомогательного оборудования
- Разъем USB на корпусе для считывания эксплуатационных показателей и обновления программного обеспечения
- Класс защиты панели управления: IPX5

Опционально доступно к заказу:

- Модель для установки на фундаменте или CNS-цоколе
- Панель управления слева
- Модуль для соединения двух и более аппаратов
- Уменьшение объема чаши
- Снижение потребляемой мощности
- 6-ти точечный зонд для измерения температуры продукта

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.