



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

Jemi Simply built to last

LAVAUTENSILIOS

GSP45



Jemi es líder en fabricación de lavavajillas y cocinas de gran formato para uso en hostelería, con reconocimiento internacional avalado por más de 50 años de experiencia en el sector.

Productos de calidad, durabilidad y fiabilidad.

La línea de Lavautensilios de Jemi posee una gran capacidad y óptima potencia para conseguir la más difícil limpieza de todos los utensilios, accesorios y batería de cocina.

Sistema de lavado

Brazo superior giratorio y brazos fijos inferiores, moto-bombas de gran potencia. Combinación óptima y perfectos resultados de limpieza en utensilios y menaje de cocina.

Apertura de puerta

Sistema de apertura vertical, minimiza el espacio de apertura, maximizando la cavidad y facilidad de carga frontal.

Excelentes resultados

Gran calidad en el acabado final. Máximo cuidado, impecabilidad y perfecta higienización de la vajilla y el menaje.

Potencia de lavado

Gran potencia capaz de eliminar la suciedad en las más extremas condiciones.

Electromecánica

Componentes desarrollados para evitar cualquier tipo de avería y, en caso de haberlas, que sean de rápida y fácil solución.



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA



*Opcional termómetro Digital

Jemi Simply built to last

LAVAUTENSILIOS

GSP45

Limpieza de la máquina

Los elementos de la máquina con funciones de filtraje son fácilmente extraíbles sin necesidad de herramientas. Cantos y cubas interiores redondeados para evitar rincones de residuos.

Robustez y durabilidad

Un diseño estructural específico para cada módulo con grosores de acero inoxidable de 1,5 a 3 mm proporcionando una robustez excepcional a largo plazo.

Funcionamiento y uso

Claro y sencillo, para armonizar la interacción entre el usuario y nuestros equipos.

OPCIONALES

- Bomba de presión
- Termómetro Digital
- EPS System

EPS System

Recuperador energético
y condensador de los
vapores generados
durante el lavado.

25%
AHORRO
ENERGETICO



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



MAQUIPAN®

PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

Jemi Simply
built to last

LAVAUTENSILIOS

GSP45



FORMATO CESTAS	742x697x110(H)mm
BANDEJAS LAVADO	GN1/1 - 60x40
CAPACIDAD CESTAS MAX.	30 CESTAS/HORA
DURACIÓN DEL CICLO DE LAVADO	2-4 min. (4 min. regulable)
ALTURA MÁXIMA CUBAS LAVADO	700mm
PANEL DE CONTROL	ELECTROMECHANICO
DIMENSIONES	1385x880x1680(H)mm
CORRIENTE	400V/3/50HZ
POTENCIA ELÉCTRICA INSTALADA	11,6kW
POTENCIA DEL MOTOR DE LAVADO	2,6 kW
POTENCIA DE LA RESISTENCIA DEL CALDERÍN	6kW
POTENCIA DE LA RESISTENCIA CUBA	9kW
DUREZA DEL AGUA RECOMENDADA	7÷10 °f
CONSUMO DE AGUA POR CICLO (2 BAR)	3 L
PESO	300kg

*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

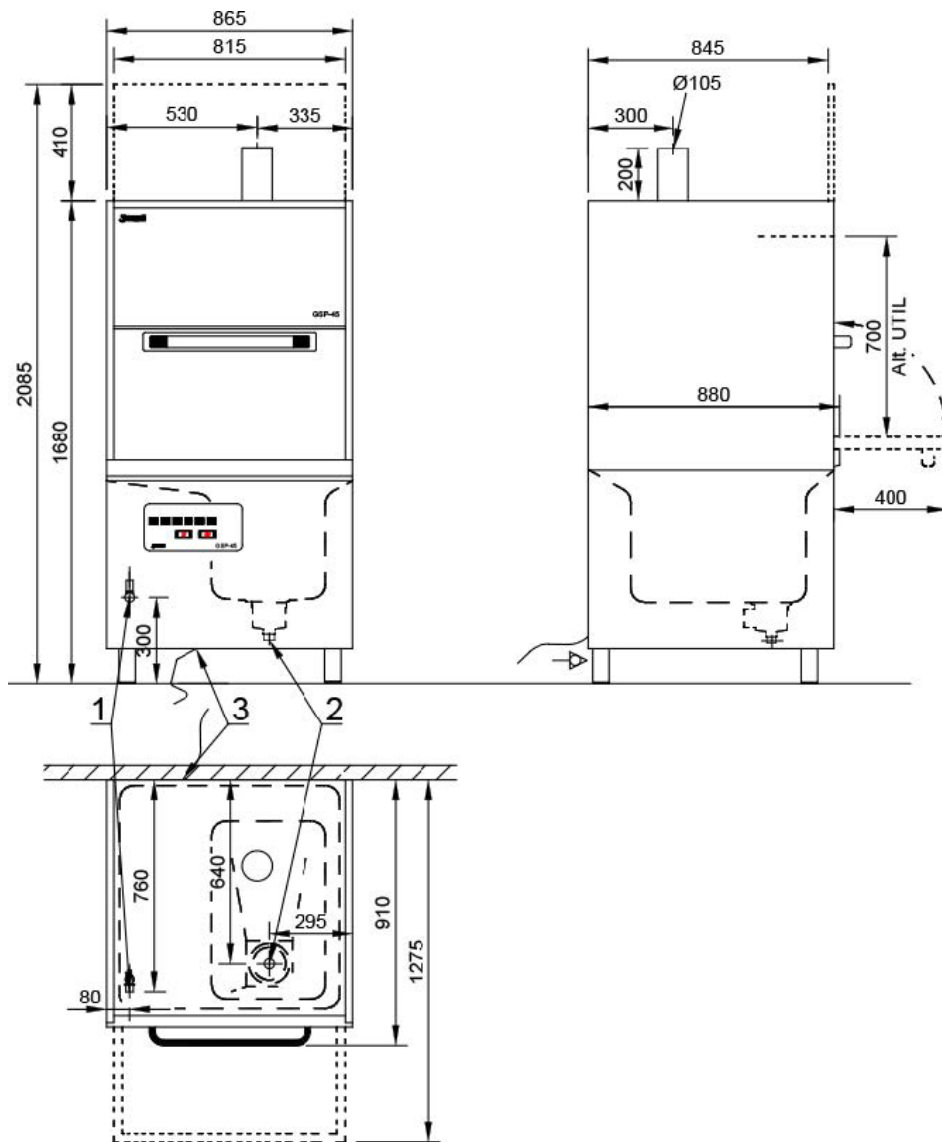
soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService



PANADERÍA / PASTELERÍA / GASTRONOMÍA

MAQUIPAN®

Jemi Simply
built to last



*Las imágenes y contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.

Casa matriz

Av. Don Luis 644, Lampa - Santiago, Chile
Fon. +56 2 2747 1452 - Fax +56 2 2747 1453
ventas@maquipan.cl

www.maquipan.cl

soluciones para Panadería, Pastelería y FoodService