



Hand built in Spain



JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

MAQUINARIA Y PROYECTOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MACHINERY AND PROJECTS FOR THE FOOD INDUSTRY

MATÉRIEL ET PROJETS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

ÍNDICE



En Jumainox desarrollamos sistemas de trabajo para la industria alimentaria fabricando maquinaria y elementos específicos bajo criterios de utilidad, eficiencia y rentabilidad para el cliente.

Diseñamos y producimos soluciones sobre una gestión que se asienta sobre 4 pilares básicos:

- **Pasión:** Somos una empresa familiar con más de 30 años de experiencia. Nos gusta nuestro trabajo, y creemos en lo que hacemos, esforzándonos cada día por alcanzar la excelencia en nuestras operaciones y la gestión.
- **Calidad:** Nuestros sistemas funcionan. Cumplen con todos y cada uno de los requerimientos especificados por el cliente, respetando escrupulosamente las normas y especificaciones establecidas en materia de seguridad y en el trabajo. Una calidad que se concreta entre otros, en la homologación CE de nuestra maquinaria, y controles certificados por APPLUS, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) y SCI.
- **Ambición:** Aspiramos a ser cada día una empresa mejor. Invertimos en recursos técnicos de última generación para mejorar nuestros procesos, estudiamos continuamente el mercado en busca de nuevos componentes, nuevas soluciones que nos permitan ofrecer mejores productos a nuestros clientes.
- **Crecimiento:** Contamos con una base de clientes consolidada que crece día a día. Realizamos instalaciones en toda España y en el mercado exterior. Jumainox es una empresa de presente con un gran futuro. Una empresa preparada para ofrecer las mejores soluciones a los clientes más exigentes.

At Jumainox we develop working systems for the food industry by manufacturing machinery and specific items under a criteria of usefulness, efficiency and profitability for our clients.

We design and produce standard solutions on a management that stands on 4 pillars:

- **Passion:** We are a family business with an experience of over 30 years. We love our work and we believe in what we do, striving every day to achieve excellence in our operations and management.
- **Quality:** Our systems work. They comply with each and every one of the requirements specified by our customers, as well with standards and specifications on food safety. A quality that is specific, inter alia, the EC approval of our equipment, and controlled by APPLUS, ITACA, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) and SCI.
- **Ambition:** We aspire to be a better company each and every day. Investing in the newest technical resources to improve our processes, we study the market constantly looking for new components, new solutions that allow us to provide better products to our customers.
- **Growth:** We have an established customer base that grows daily. We work in Spain and in foreign markets. Jumainox is a today's company with a great future. A company ready to offer the best solutions to the most exigent customers.

À Jumainox nous développons des systèmes de travail pour l'industrie alimentaire en fabricant des machines et des éléments spécifiques sous des critères d'utilité, d'efficacité, et de rentabilité pour le client.

Nous dessinons et produisons des solutions standards sur une gestion qui s'assoit sur 4 piliers basics.

- **Passion :** Nous sommes une entreprise familiale de plus de 30 ans d'expérience. Notre travail nous plaît et nous croyons en ce que nous faisons, en nous efforçant chaque jour d'atteindre l'excellence dans nos opérations et démarches.
- **Qualité :** Nos systèmes fonctionnent et s'acquittent de toutes et chacune des requêtes spécifiées par le client, en respectant scrupuleusement les normes et spécifications établies en matière de sécurité alimentaire. Une qualité qui se concrétise entre autre dont l'homologation CE de notre machinerie, et contrôles certifiées par APPLUS, ITACA, TUVNORD (Qualicontrol & Certification) et SCI.
- **Ambition :** Nous aspirons à être chaque jour une entreprise meilleure. Nous investissons dans des recours techniques de dernière génération pour améliorer nos processus, étudions continuellement le marché à la recherche de nouveaux composants, de nouvelles solutions qui nous permettent d'offrir de meilleurs produits à nos clients.
- **Croissance :** Nous disposons d'une base de clients consolidée qui croît jour après jour. Nous réalisons des installations dans toute l'Espagne et sur le marché extérieur. Jumainox est une entreprise avec un grand avenir, une entreprise préparée à offrir les meilleures solutions aux clients les plus exigeants.

1

PG
• 2-9

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: MARMITAS
Equipment for Ready-meals: Cookers
Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

2

PG
• 10-13

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS:FREIDORAS
Equipment for Ready-meals: Fryers
Équipements pour les Plats cuisinés: Sauteuses

3

PG
• 14-17

COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO
Cooking and Cooling
Cuisson et Refroidissement

4

PG
• 18-19

EQUIPOS DE COCCIÓN CON CESTA BASCULANTE
Cooking equipment with tiltable basket
Équipement de cuisson avec panier basculant

5

PG
• 20-23

MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN
Cookers and Cooking lines
Marmites et lignes de Cuisson

6

PG
• 24-25

MARMITAS PARA MARISCOS Y CEFALÓPODOS
Cookers for Seafood and Cephalopods
Marmites pour les Fruits de mer et les Céphalopodes

7

PG
• 26-27

COCCIÓN SOUS VIDE
Sous Vide Cooking
Cuisson Sous Vide

8

PG
• 28-29

FREIDORAS EN CONTINUO. LINEAS PARA COCCIÓN EN CONTINUO.
Continuous Fryers and Cookers
Équipements pour frire et cuire en continu

9

PG
• 30-31

PROYECTOS COMPLETOS
Complete Projects
Projets complets

10

PG
• 32-33

CARACTERÍSTICAS GENERALES
General Features
Caractéristiques Générales



EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: MARMITAS

Equipment for Ready-meals: Cookers

Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

Equipment for Ready-meals: Cookers
Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

MARMITAS

JUMA-COOK



JCS 1.000 L

OPTION COWLES



JCS 500 L



JUMA-MIX
MFE 500 L



2 x 500 L

Capacidades de 200, 300, 500, 700 y 1.000 lt.

Capacities of 200, 300, 500, 700 and 1.000 lt.

Capacités 200, 300, 500, 700 et 1.000 lt.

Las marmitas Jumainox para platos precocinados permiten la elaboración de una extensa gama de productos.

Nos complace ofrecer nuestra experiencia a nuestros clientes para ayudarles a conseguir los mejores productos. Fabricamos diferentes modelos, dependiendo de su uso, de los productos y del presupuesto del que se dispone: modelos basculantes y modelos no basculantes.

Para dos distintas fuentes de alimentación: electricidad y vapor.

Les marmites Jumainox permettent la production d'une gamme très variée de produits.

Nous sommes heureux d'offrir notre expérience à nos clients pour les aider à obtenir les meilleurs produits.

Nous fabriquons des différents modèles, en dépendant de l'utilisation, des produits et du Budget: modèles basculants avec et des modèles pas basculants.

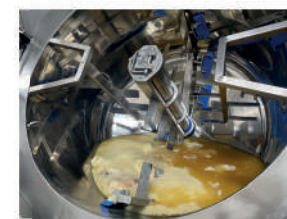
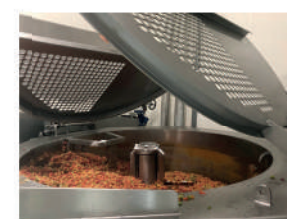
Pour deux différentes sources: électricité ou vapeur.

The Jumainox ready-meal cookers are suitable for producing a very wide range of food products.

We are pleased to offer our experience to our customers in order to help them to achieve the best products.

We manufacture different models, depending on the use, on the products and on the budget: tiltable models and non-tiltable models.

For two different heating sources: electricity and steam.



EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: MARMITAS

Equipment for Ready-meals: Cookers

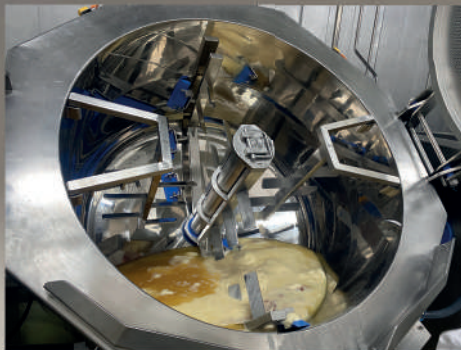
Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

Equipment for Ready-meals: Cookers

Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

MARMITAS

JUMA-COOK



Platos precocinados, cremas, salsas, manteca, confituras, chocolates... son algunos ejemplos de productos que se pueden preparar en las marmitas Jumainox.

Las marmitas Jumainox pueden trabajar también con la cuba inclinada.

Ready meals, creams, sauces, lard, jams, chocolates... are some examples of products that can be prepared in Jumainox cookers.

Jumainox Cookers can also work with the bowl inclined.

Plats cuisinés, crèmes, sauces, saindoux, confitures, chocolats ... sont quelques exemples de produits pouvant être préparés dans des marmites Jumainox.

Les marmites Jumainox peuvent travailler aussi avec la cuve inclinée.



Línea de Marmitas en Europa
Line of Cookers in Europe - Ligne de Marmites en Europe

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: MARMITAS

Equipment for Ready-meals: Cookers

Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

Equipment for Ready-meals: Cookers

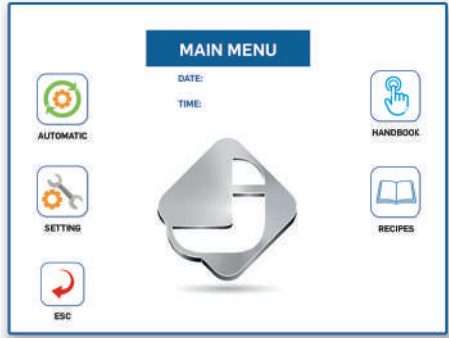
Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

MARMITAS

JUMA-COOK



Agitador fácilmente desmontable.
Easy removable Agitator.
Agitateur facile à démonter.



Pantalla de 7".
Posibilidad de trabajar en modo Automático o modo Manual
Touchscreen 7".
Suitable to work in Automatic or Manual mode.
Écran tactile 7".
Possibilité de travailler en mode Automatique ou Manuel.



RECETAS



CONFIGURACIÓN



REFRIGERATION
OPTIONAL
STEAM VERSION



Conexión Remota.
Remote Connection.
Connection à Distance.

Un enfriamiento rápido después de un proceso térmico de calor es muy importante para obtener un producto de excelente calidad y, a la vez, reducir los riesgos de contaminación bacteriológica. Las marmitas a vapor Jumainox pueden incorporar una opción para realizar esta función, sustituyendo el vapor de la doble camisa por un fluido refrigerante.

A fast cooling after a thermal heating process is very important to get an excellent quality product and, at the same time, to reduce bacterial contamination risks. The Jumainox steam cookers can include an option for this function, substituting the steam at the double jacket by a cooling fluid.

Un refroidissement rapide après un processus thermique chaud est très important pour obtenir un produit d'excellente qualité et, en même temps, réduire les risques de contamination bactériologique. Les marmites à vapeur Jumainox peuvent intégrer une option pour exécuter cette fonction, en remplaçant la vapeur dans le double paroi par un fluide de refroidissement.

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: MARMITAS

Equipment for Ready-meals: Cookers

Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

Equipment for Ready-meals: Cookers

Équipements pour les Plats cuisinés: Marmites

MARMITAS

JUMA-COOK



Nuestros equipos están disponibles para trabajar alimentados con Vapor de alta presión en doble camisa, Electricidad mediante resistencias sumergidas en aceite térmico en doble camisa, y también mediante aportación de Fluido térmico proveniente de una fuente externa.

Our equipment is available to work heated high-pressure Steam in double jacket, Electricity by heating elements in a double jacket with thermal oil, and also with the supplying of a Thermal Fluid from an external source.

Nos équipements sont disponibles pour fonctionner chauffés par Vapeur à haute pression dans une double paroi, avec Électricité par des résistances électriques dans une double paroi avec huile thermique, et aussi avec un Fluide Thermique dans la double paroi provenant d'une source externe.

Bocas de descarga especial.

Special discharge mouths.

Bouches de décharge spéciales.



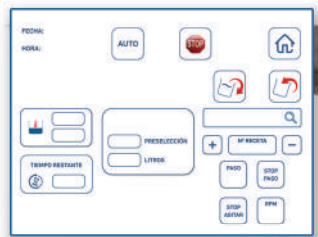
Carga con elevador móvil carros 200 litros.

Load with mobile elevator cars 200 liters.

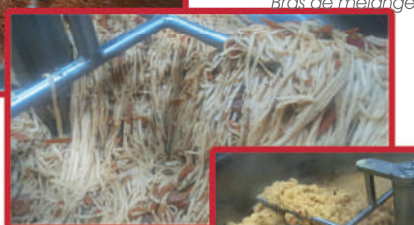
Chargez avec des chariots élévateurs mobiles de 200 litres.

JUMA-FRY

Freidoras con capacidades de 200, 400 y 600 lt. Industria cárnica en UE.
Fryers with capacities of 200, 400 and 600 lt. Meat processing plant in EU. - Sauteuses d'une capacité 200, 400 ou 600 lt. Industrie de la viande à l'UE.



Panel táctil
Touchscreen - Écran tactile



FREIDORA 400 LT / FRYER / SAUTEUSE

Palas en acero inoxidable con rascadores PTFE de teflón.
Facilmente desmontables.
Stainless steel Blades with teflon PTFE Scrapers.
Easily removable.
Bras de mélange en acier inox avec des raclettes en teflon PTFE.
Facile à démonter.



Línea de producción de
freidoras en Jumainox.

Fryers production line at
Jumainox.

Ligne de production de
sauteuses à Jumainox.

EQUIPOS PARA PRECOCINADOS: FREIDORAS

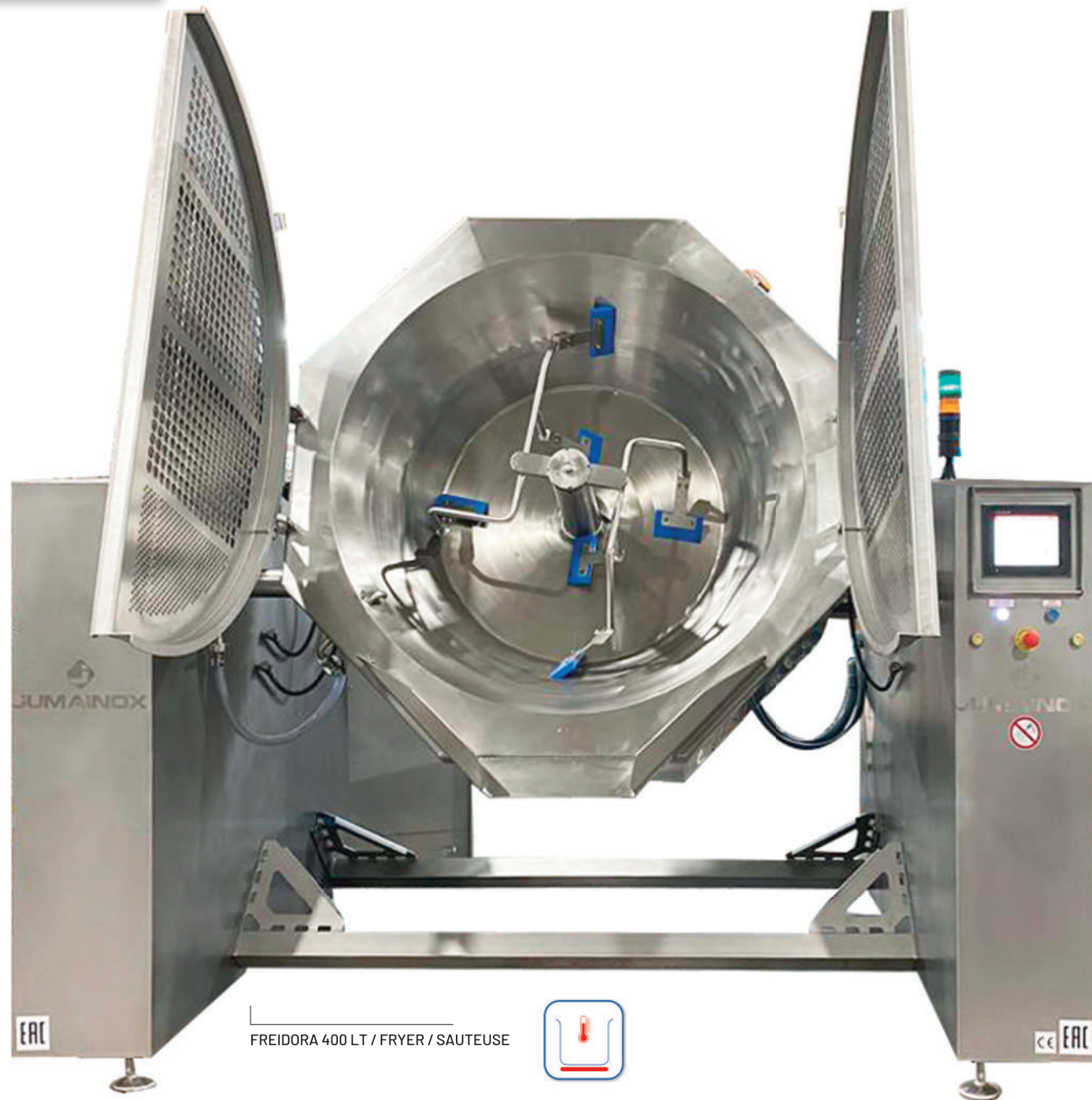
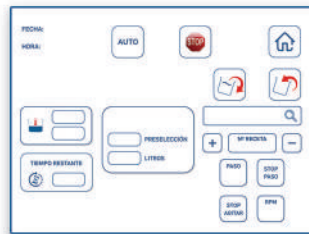
Fryers

Sauteuses

JUMA-FRY

Panel táctil

Touchscreen - Écran tactile



FREIDORA 400 LT / FRYER / SAUTEUSE



Palas en acero inoxidable con rascadores PTFE de teflón. Fácilmente desmontables.
Stainless steel Blades with teflon PTFE Scrapers. Easily removable.
Bras de mélange en acier inox avec des raclettes en teflon PTFE. Facile à démonter.

Equipment for Ready-meals: Fryers

Équipements pour les Plats cuisinés: Sauteuses

FREIDORAS

Freidoras con capacidades de 200, 400 y 600 lt. Industria cárnica en UE.

Fryers with capacities of 200, 400 and 600 lt. Meat processing plant in EU. - Sauteuses d'une capacité 200, 400 ou 600 lt. Industrie de la viande à l'UE.



Línea de producción de freidoras en Jumainox.

Fryers production line at Jumainox.

Ligne de production de sauteuses à Jumainox.



Capacidades de 200, 300 y 500 lt.
Capacities of 200, 300 and 500 lt.
Capacité et 200, 300 ou 500 lt.



Línea de cocción y enfriamiento, también disponible con un segundo enfriador.
Muy conveniente para productores de pastas, arroces y comidas preparadas.

Cooking and Cooling line, also available with a second cooling unit.
Very convenient for pasta, rice and ready-meal Producers.

Ligne de cuisson et refroidissement, aussi disponible avec un deuxième refroidisseur. Très convenant pour les producteurs de pâtes, riz et de plats cuisinés.

Líneas de cocción y enfriamiento en una industria de comidas preparadas en la UE.

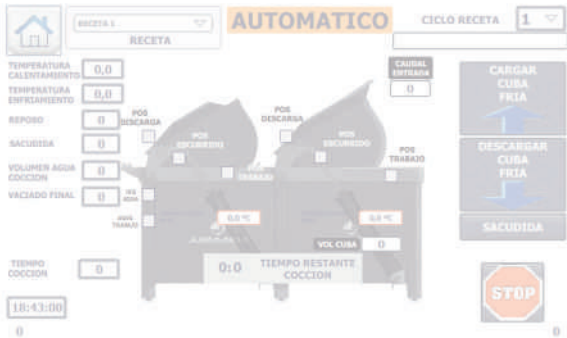
Cooking and Cooling lines in EU Convenience Food Industry.

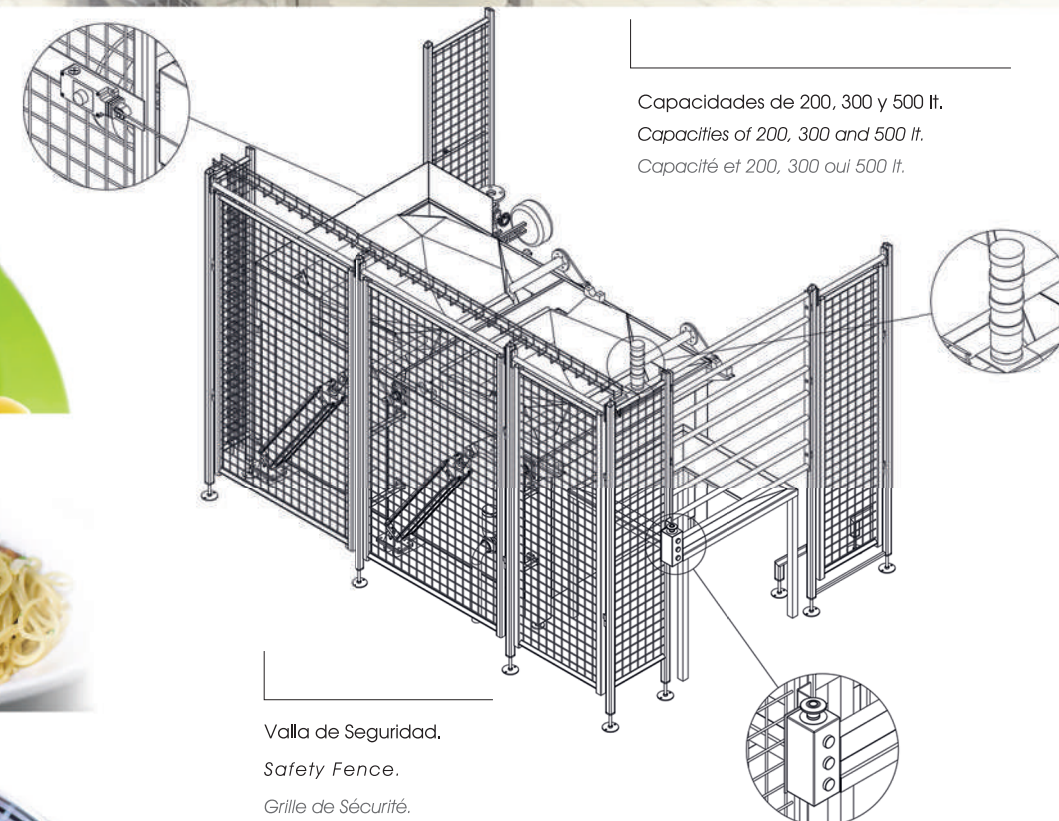
Lignes de cuisson et refroidissement dans une Industrie de plats cuisinés dans l'EU.

Valla de Seguridad.

Safety Fence.

Grille de Sécurité.





EQUIPOS DE COCCIÓN CON CESTA BASCULANTE

Cooking equipment with tiltable basket

Équipement de cuisson avec panier basculant



TAMBIÉN FABRICACIONES A MEDIDA
ALSO CUSTOM MANUFACTURED
AUSSI FABRICATIONS SUR MESURE

Modelo 1500 L. con tapa perforada para la cesta basculante
Model 1500 L. with perforated cover for the tiltable basket
Modèle 1500 L. avec couvercle percé pour le panier basculant



Capacidades de 200 a 2.000 lt.
Capacity from 200 to 2.000 lt.
Capacité de 200 à 2.000 lt.

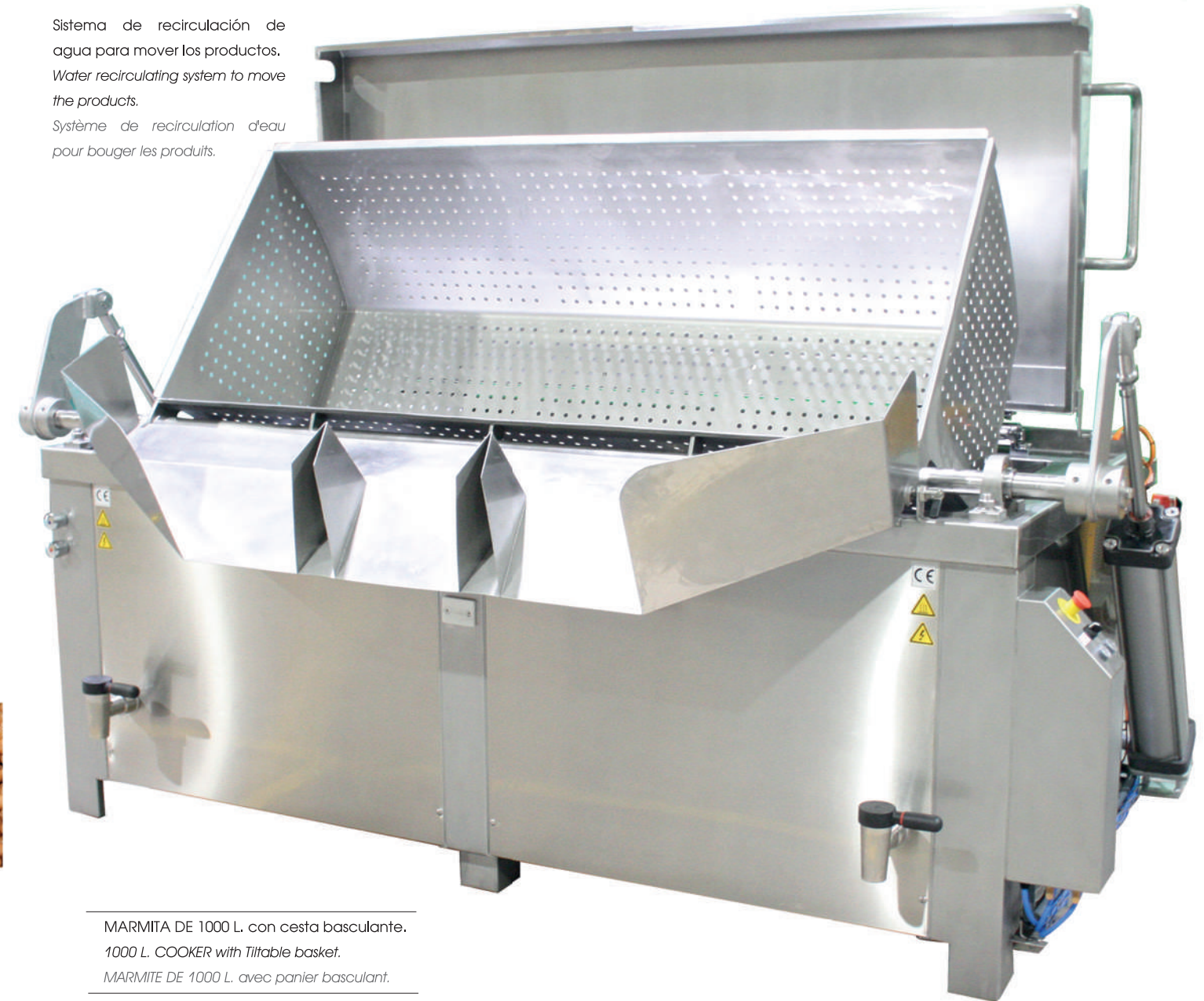
Opción cesta con mezclador
Option basket with mixer
Option panier avec mélangeur



Cooking equipment with tiltable basket
Équipement de cuisson avec panier basculant

EQUIPOS DE COCCIÓN CON CESTA BASCULANTE

Sistema de recirculación de agua para mover los productos.
Water recirculating system to move the products.
Système de recirculation d'eau pour bouger les produits.



MARMITA DE 1000 L. con cesta basculante.
1000 L. COOKER with Tilttable basket.
MARMITE DE 1000 L. avec panier basculant.



Industria de platos preparados en la UE
Ready-meals industry in the EU
Industrie de plats cuisinés à l'UE

MARMITAS Y LÍNEAS DE COCCIÓN

Cookers and Cooking lines

Marmites et lignes de Cuisson



En Jumainox fabricamos una amplia gama de marmitas que van desde 50 hasta 2000 lt de capacidad. También fabricamos equipos a medida para cocción de multimoldes de hasta 5000 lt.

Somos muy conscientes de que el consumo energético es algo que tiene una gran incidencia en los costes de elaboración de los productos de nuestros clientes y, por ello, empleamos los materiales de aislamiento más eficaces, para reducir al mínimo las pérdidas energéticas. Y, además, de este modo, mantenemos nuestra actitud de respeto con el medio ambiente.

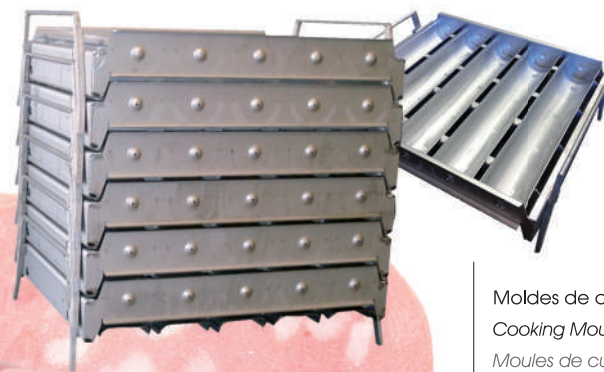
At Jumainox we manufacture a wide range of cookers, from 50 to 2000 lt of capacity. We also manufacture custom-made equipment for cooking of multimolds up to 5000 lt.

We are very aware that the energy consumption is something very important for the costs of our customers, and for this reason we equip the most effective isolation materials, to reduce to the minimum the heat loses. And, in this way, we hold our respect attitude with the environment.

À Jumainox nous fabriquons une gamme complète de marmites qui vont dès 50 à 2000 lt de capacité. Nous fabriquons aussi des équipements sur mesure pour la cuisson de multimoules de jusqu'à 5000 lt. Nous sommes conscients que la consommation d'énergie est quelque chose qui a beaucoup d'importance sur les coûts d'élaboration des produits de nos clients et, pour cette raison, nous utilisons les matériaux d'isolement les plus efficaces, pour réduire au minimum les pertes d'énergie. Et, de cette manière, nous maintenons notre attitude de respect avec l'environnement.



BER 700 LT



Moldes de cocción.
Cooking Moulds.
Moules de cuisson.



BER 200 LT



JUMA-BOIL

JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

Cookers and Cooking lines

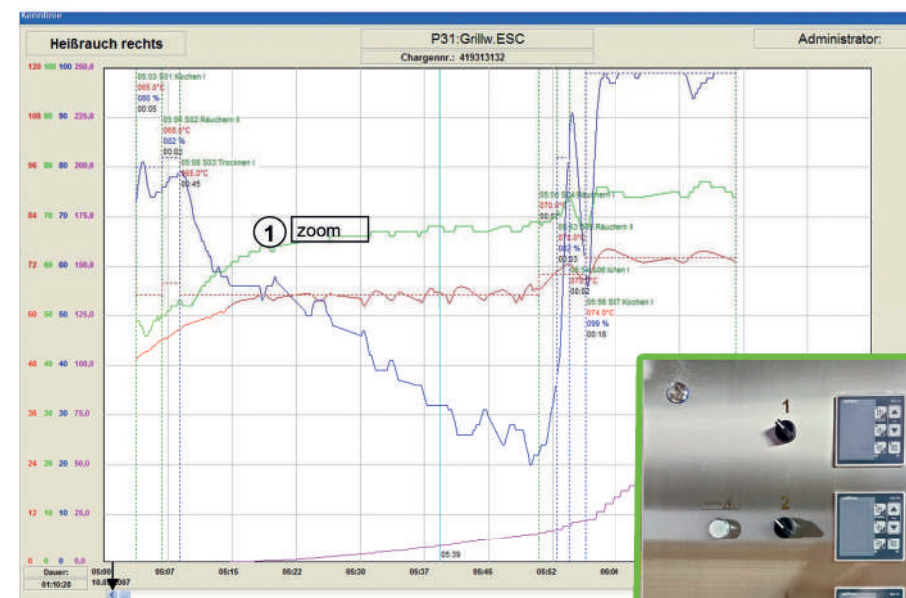
Marmites et lignes de Cuisson

MARMITAS Y
LÍNEAS DE COCCIÓN



Electric box in Stainless steel.

Marmita a vapor.
BS 1600 LT Steam heated Cooker.
Marmite à vapeur.



Sistema trazabilidad - HACCP.

Traceability system - HACCP.

Système de traçabilité - HACCP.



JUMA-BOIL



Equipos con doble cuba.

Equipment with double tank.

Équipement avec double réservoir.

Nuestros equipos están disponibles para trabajar alimentados con Vapor de alta presión en doble camisa, Electricidad mediante resistencias sumergidas en aceite térmico en doble camisa, y también mediante aportación de Fluido térmico proveniente de una fuente externa. Algunas de nuestras Marmitas y Equipos de cocción para productos cárnicos y productos del mar pueden trabajar también a Gas, Gasoil o mediante inyección directa de Vapor en el depósito de cocción.

Our equipment is available to work heated high-pressure Steam in double jacket, Electricity by heating elements in a double jacket with thermal oil, and also with the supplying of a Thermal Fluid from an external source. Some of our Cookers and Cooking Equipment for meat and seafood products can also work with Gas, Diesel or with direct injection of Steam in the cooking tank.

Nos équipements sont disponibles pour fonctionner chauffés par Vapeur à haute pression dans une double paroi, avec Électricité par des résistances électriques dans une double paroi avec huile thermique, et aussi avec un Fluide Thermique dans la double paroi provenant d'une source externe. Certains de nos Marmites et Équipements de Cuisson pour les viandes et les fruits de mer peuvent également fonctionner au Gaz, Diesel ou par Injection directe de Vapeur dans la cuve de cuisson.



BG 750 LT Marmita a Gas/Gasoil.
Gas/Gasoil heated Cooker.
Marmite à Gaz/Gazole.



MARMITAS PARA MARISCOS Y CEFALÓPODOS

Cookers for Seafood and Cephalopods

Marmites pour les Fruits de mer et les Céphalopodes



Cookers for Seafood and Cephalopods

Marmites pour les Fruits de mer et les Céphalopodes

MARMITAS PARA MARISCOS Y CEFALÓPODOS

Industria de cocción de pulpo en EU
Octopus cooking industry in EU - Industrie de cuisson de pulpe à l'UE.



Jaula especial cocción de cefalópodos.
Special basket for cooking cephalopods.
Panier special cuisson de céphalopodes.



Capacidades de 120 a 1.000 lt.
Capacities of 120 to 1.000 lt.
Capacité 120 à 1.000 lt.

Detalle del sistema de licuado y vaciado de la espuma creada por los productos.
Detail of the system for liquefying and emptying the foam of the products.
Détail du système de liquéfaction et vidange de la mousse produite.



El sous vide es un método de cocción tradicional, en los que se combinan tiempos largos de cocción y temperaturas no muy elevadas.

Los productos se cuecen envasados al vacío, conservando y respetando así texturas, sabores y aromas. Se evita la oxidación de los productos y alargamos su vida.

La cocción perfecta se obtiene gracias a componentes como la sonda en el depósito, la del producto, la regulación de la temperatura PID controlada internamente por un microprocesador del control. La homogeneidad en el depósito se optimiza gracias a una bomba de recirculación de agua.

Otras características de los equipos Sous vide de Jumainox son: Tapa de apertura automática, perfecto aislamiento térmico, sistema de seguridad por sobrecalentamiento, control de presencia de agua en la cuba mediante sensor, parrilla de seguridad, etc.

El producto puede ser enfriado posteriormente en depósitos de enfriamiento.

Capacidades: desde 200 hasta 1000 lt. También fabricación a medida.

The Sous vide is a traditional cooking method, in which long cooking times and not too high temperatures are combined.

The products are vacuum-cooked, thus preserving and respecting the textures, flavors and aromas. Oxidation of the products is avoided and their shelf life is extended.

Perfect cooking is obtained thanks to components such as the tank and product probe, the PID temperature regulation controlled internally by a control microprocessor. Homogeneity in the tank is optimized thanks to a water recirculation pump.

The other characteristics of Jumainox Sous vide equipment are: Lid with automatic opening, perfect thermal insulation, safety system against overheating, control of the presence of water in the tank by means of a sensor, safety grid, etc.

Afterwards, the product can be cooled in cooling tanks.

Capacities: from 200 to 1000 lt. Custom manufacturing also.

Le sous vide est une méthode de cuisson traditionnelle, dans laquelle on combine des longs temps de cuisson et des températures pas trop hautes.

Les produits sont cuits sous vide, préservant et respectant ainsi les textures, les saveurs et les arômes. L'oxydation des produits est évitée et on prolonge leur durée de vie.

Une cuisson parfaite est obtenue grâce à des composants tels que la sonde dans la cuve, la sonde produit, la régulation de température PID contrôlée en interne par un microprocesseur de contrôle. L'homogénéité dans le réservoir est optimisée grâce à une pompe de recirculation de l'eau.

Les autres caractéristiques des équipements Jumainox Sous vide sont: Couvercle à ouverture automatique, isolation thermique parfaite, système de sécurité contre la surchauffe, contrôle de la présence d'eau dans le réservoir au moyen d'un capteur, grille de sécurité, etc.

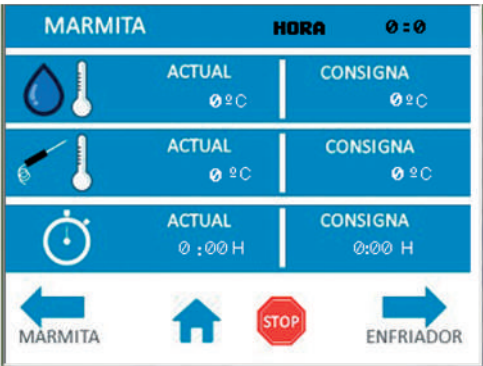
Le produit peut ensuite être refroidi dans des réservoirs de refroidissement.

Capacités: de 200 à 1000 lt. Fabrication sur mesure également.



Marmita para cocción
Cooking Tank.
Marmite de cuisson.

Tanque de enfriamiento.
Cooling Tank.
Cuve de refroidissement.



LÍNEAS PARA COCCIÓN EN CONTINUO

Continuous Fryers and Cookers

Équipements pour frire et cuire en continu



Freidora en continuo
Continuous fryer
Friteuse en continu



Freshness and hygiene

LÍNEAS PARA COCCIÓN EN CONTINUO



Características:

Calidad de los productos: Resultados inmejorables en la calidad de los productos elaborados en las freidoras industriales JUMAINOX. La potencia, la distribución de las resistencias / intercambiadores de calor y su sistema de recirculación del aceite aseguran una temperatura homogénea a lo largo de todo el recorrido del producto.

Utilización: Muy sencillas de operar. Una pantalla táctil, muy intuitiva, guía fácilmente al usuario en su manejo. Permiten la grabación de recetas.

Seguridad alimentaria: Los materiales con los que están construidas, su ausencia de rincones, su sencilla limpieza y su facilidad de extracción de los residuos garantizan el cumplimiento de las más exigentes normas de seguridad alimentaria.

Seguridad en el trabajo: Están construidas conforme a la normativa de seguridad en el trabajo. Algunos modelos están equipados de un sistema para extinción de incendios.

Economía: Son muy eficaces en cuanto a consumo energético. Los costes de mantenimiento son verdaderamente reducidos.

Characteristics:

Product quality: Unbeatable results in the quality of the processed products in the JUMAINOX industrial fryers. The power, the distribution of the heating elements / heat exchangers and the oil recirculation system assure a homogeneous temperature through all the path of the product.

Operation: Very easy to operate. A touchscreen, very intuitive, guides easily the user on its use. The processor enables recording of recipes.

Food safety: The materials with which they are manufactured, the rounded corners, their easy cleaning and the ease to remove the particles guarantee accomplishment of the most exigent food safety norms.

Job security: They are manufactured in accordance with safety norms at work. Some models are equipped with a fire extinguishing system.

Economy: Very efficient regarding energy consumption. The maintenance costs are really small.

Caractéristiques:

Qualité des produits: Excellente qualité des produits élaborés dans les friteuses industrielles JUMAINOX. La puissance, la distribution des résistances / échangeurs et le système de recirculation de l'huile assurent une température uniforme tout au long du convoyeur.

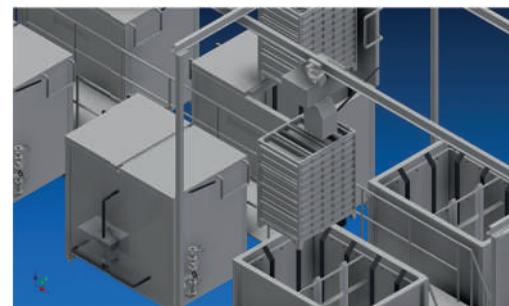
Utilisation: Très faciles à utiliser. Un écran tactile très intuitif guide l'utilisateur facilement sur l'utilisation. Le processeur permet d'enregistrer des recettes.

Sécurité alimentaire: Les matériaux avec lesquels elles sont fabriquées, les coins arrondis, le nettoyage facile et la facilité pour éliminer les particules garantissent l'accomplissement des normes de sécurité alimentaire les plus exigeantes.

Sécurité du travail: Elles sont fabriquées conformément aux normes de sécurité au travail. Certains modèles sont équipés d'un système d'extinction d'incendie.

Economie: Très efficace en matière de consommation d'énergie. Les coûts de maintenance sont vraiment réduits.

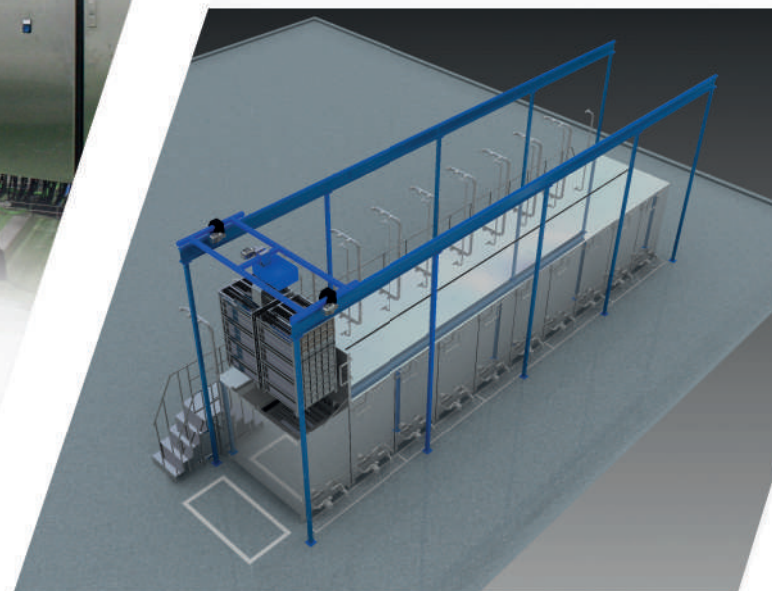




Líneas completas de cocción y enfriamiento de cestas y multimoldes.

Complete lines for cooking and cooling baskets and multimold racks.

Lignes complètes pour cuisson et refroidissement des paniers et multimoules.



Línea para dosificación de especias y líquidos.

Line for dosing spices and liquids.

Ligne pour dosage des épices et des liquides.



Esta página muestra unos pocos ejemplos de los proyectos que podemos realizar para las industrias de alimentación.

This shows a few examples of different food industries projects that we can produce.

Cette page montre quelques exemples des projets que nous pouvons exécuter dans les industries d'alimentation.



Línea de enfriamiento y dosificación de manteca y salsas.

Lard cooling and dosing line and sauces.

Ligne de refroidissement et dosification de saindoux et sauces.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

General Features

Caractéristiques Générales

JUMA COOK series
HEAVY DUTY COOKERS / MELTERS WITH AGITATOR AND TILTABLE
 JCE - JUMA COOK ELECTRIC

MODEL	Capacity litres	Dimensions mm	Tank mm	Kw	Amp	Motor Kw paddles	Hydraulic tilting Kw
JCE 140	140	1400x1200x1900	Ø580x530	14	20.5	1.1	0.75
JCE 140	140	1650x1200x1900	Ø580x530	14	20.5	1.1	0.75
JCE 200	214	1530x1335x1900	Ø700x650	18	26	1.1	0.75
JCE 200	214	1850x1335x1900	Ø700x650	18	26	1.1	0.75
JCE 300	310	1950x1335x1900	Ø800x700	27	39	1.5	0.75
JCE 500	476	2150x1550x1900	Ø1000x700	40	65	2.2	0.75
JCE 700	725	2550x1700x1900	Ø1150x800	50	78	2.2	0.75
JCE 1000	975	2660x1800x1900	Ø1250x900	60	91	4	0.75

JCS - JUMA COOK STEAM

MODEL	Capacity litres	Dimensions mm	Tank mm	Kw	Amp	Motor Kw paddles	Hydraulic tilting Kw
JCS 200	214	1850x1335x1900	Ø700x650	85	6	1.1	0.75
JCS 300	310	1950x1335x1900	Ø800x700	99	6	1.1	0.75
JCS 500	476	2150x1550x1900	Ø1000x700	131	6	2.2	0.75
JCS 700	725	2550x1700x1900	Ø1150x800	185	6	2.2	0.75
JCS 1000	975	2660x1800x1900	Ø1250x900	244	6	4	0.75

JUMA FRY series
FRYING PAN WITH AGITATOR AND TILTABLE
 JFE - JUMA FRY ELECTRIC

MODEL	Capacity litres	Dimensions mm	Tank mm	Kw	Blades motor Kw	Hydraulic tilting Kw
JFE 125	125	2000x1250x1250	Ø900x300	20	0.75	0.75
JFE 200	220	2200x1450x1250	Ø1100x350	30	1.1	0.75
JFE 400	370	2700x1700x1475	Ø1350x375	40	1.1	0.75
JFE 600	600	2900x1850x1525	Ø1500x450	60	1.5	0.75

JFS - JUMA FRY STEAM

MODEL	Capacity litres	Dimensions mm	Dimensions Tank mm	Bar max.	Kg/h	Blades motor Kw	Hydraulic tilting Kw
JFS 200	220	2000x1450x1250	Ø1100x350	6-8	146	1.1	0.75
JFS 400	370	2700x1700x1475	Ø1350x375	6-8	183	1.1	0.75
JFS 600	600	2900x1850x1525	Ø1500x500	6-8	234	1.5	0.75

JUMA MIX series
COOKERS / MELTERS WITH MIXER (AGITATOR)
 MFE - JUMA MIX ELECTRIC

MODEL	Dimensions mm	Tank mm	Kw/h	Amp	Motor Kw paddles
MFE 130	1130x1110x1100	580x530	18	26	0.75
MFE 200	1250x1230x1150	700x580	21	30	0.75
MFE 300	1350x1330x1180	800x630	27	39	1.1
MFE 400	1450x1430x1200	900x650	36	52	1.5
MFE 500	1550x1530x1200	1000x650	45	65	2.2

MS - JUMA FRY STEAM

MODEL	Dimensions mm	Tank mm	Kw/h	Amp	Motor Kw paddles
MS 130	1130x1210x1100	580x530	35	30	0.75
MS 200	1250x1330x1150	700x580	50	35	0.75
MS 300	1350x1430x1180	800x630	50	50	1.1
MS 400	1450x1530x1200	900x650	65	65	1.5
MS 500	1550x1630x1200	1000x650	85	85	2.2

JUMA BOIL series
BOILING / COOKING KETTLES
 BEC & BER - ELECTRIC, RECTANGULAR AND CYLINDRICAL

MODEL	Tank	Dimensions mm	Internal mm	Amp	Kw
BEC 120	●	840x980x1010	Ø 580 x 530	13	9
BER 120	□	840x980x1010	510 x 510 x 510	13	9
BEC 200	●	940x1080x1010	Ø 680 x 580	20	14
BER 200	□	880x1160x1010	560 x 700 x 550	20	14
BEC 300	●	1060x1280x1010	Ø 800 x 630	26	18
BER 300	□	1140x1160x1010	815 x 700 x 550	26	18
BER 400	□	1490x1160x1010	1170 x 700 x 550	30	21
BER 500	□	1640x1160x1010	1320 x 700 x 550	39	27
BER 700	□	2020x1160x1010	1700 x 700 x 600	65	45
BER 1000	□	2420x1260x1010	2100 x 800 x 600	91	63
BER 1500	□	2680X1230X1150	2350 X 900 X 750	***	90
BER 2000	□	3230X1320X1150	2900 X 990 X 750	***	***

BS - STEAM, DOUBLE JACKET

MODEL	Tank	Dimensions mm	Interior mm	Kg/h steam 6 bar
BS 200	□	880x1020x1010	560 x 700 x 550	120
BS 300	□	1140x1020x1010	815 x 700 x 550	153
BS 400	□	1490x1020x1010	1170 x 700 x 550	199
BS 500	□	1640x1020x1010	1320 x 700 x 550	219
BS 700	□	2020x1020x1010	1700 x 700 x 600	268
BS 1000	□	2420X1120X1010	2100 x 800 x 600	345
BS 1500	□	2680X1230X1100	2350 x 900 x 750	383
BS 2000 L	□	3230X1320X1100	2900 x 990 x 750	503

General Features

Caractéristiques Générales

CARACTERÍSTICAS GENERALES

BSS - STEAM, SERPENTIN / BSI - STEAM, DIRECT INJECTION

MODEL	Tank	Dimensions mm	Interior mm	Kg/h steams 4 bar
BSS 200 BSI 200	□	880x1020x1010	560x700x650	107
BSS 300 BSI 300	□	1140x1020x1010	815x700x650	137
BSS 400 BSI 400	□	1490x1020x1010	1170x700x650	178
BSS 500 BSI 500	□	1640x1020x1100	1320x700x650	195
BSS 700 BSI 700	□	2020x1020x1100	1700x700x700	239
BSS 1000 BSI 1000	□	2420x1120x1100	2100x800x700	307
BSS 1500 BSI 1500	□	2680x1230x1100	2350x900x850	341
BSS 2000 BSI 2000	□	3230x1320x1100	2900x990x850	448

BG - GAS / BGL - GASOIL

MODEL	Tank	Dimensions mm	Interior mm	Kw/h Max.	Kcal/h Max.
BG 200 BGL 200	□	1350x880x1100	700x560x550	37.7	32.422
BG 300 BGL 300	□	1450x1020x1100	815x700x550	37.7	32.422
BG 400 BGL 400	□	1800x1020x1100	1170x700x550	66.6	57.276
BG 500 BGL 500	□	1950x1020x1100	1320x700x550	66.6	57.276
BG 700 BGL 700	□	2410x1020x1100	1700x700x600	89.5	76.970
BG 1000 BGL 1000	□	2810x1120x1100	2100x800x600	89.5/120	103.200

JUMA BOIL - Seafood series
 BER-S / BECS - ELECTRIC FOR SEAFOOD AND CEPHALOPODS, RECTANGULAR AND CYLINDRICAL

MODEL	Tank	Dimensions mm	Internal mm	Kw	Amp
BER-S 50	□	670x820x900	390 x 390 x 330	14	20.3
BEC-S 120	●	840x980x1010	Ø 580 x 530	14	20.3
BER-S 120	□	840x980x1010	505 x 505 x 505	14	20.3
BEC-S 200	●	940x1080x1010	Ø 680 x 580	18	26
BER-S 200	□	940x1080x1010	615 x615 x 550	18	26
BEC-S 300	●	1050x1190x1010	Ø 800 x 630	27	39
BER-S 300	□	1140x1160x1010	815 x 700 x 550	27	39
BER-S-400	□	1490x1160x1010	1170 x 700 x 550	27	39
BER-S 500	□	1640x1160x1010	1320 x 700 x 550	36	52
BER-S700	□	2030x1160x1010	1700 x 700 x 600	54	78
BER-S 1000	□	2420x1260x1010	2100 x 800 x 600	72	104

BS-S - STEAM FOR SEAFOOD AND CEPHALOPODS

MODEL	Tank	Dimensions mm (without steam components)	Interior mm	Kg/h
BS-S 300	□	1215x1150x1010	815x700x550	50
BS-S 500	□	1465x1150x1010	1065x750x750	85
BS-S 700	□	1550x1150x1010	1150x800x800	130
BS-S 1000	□	1800x1250x1010	1400x900x800	170
BS-S 1500	□	2000x1230x1100	1600x1000x850	***
BS-S 2000	□	2800x1320x1100	2400x1000x850	***

BG-S - GAS FOR SEAFOOD AND CEPHALOPODS / BD-S - GASOIL FOR SEAFOOD AND CEPHALOPODS

MODEL	Tank	Dimensions mm	Internal mm
BG-S 300 BD-S 300	□	1600x1180x1200	800x750x750
BGS-S 500 BD-S 500	□	1860x1230x1250	1050x800x800
BG-S750 BD-S 750	□	1910x1230x1350	1100x800x900
BG-S 1000 BD-S 1000	□	2210x1230x1350	1400x800x900

CC - COOK & COOL

MODEL	Dimensions mm	Internal mm
CC 200200 B	1920x1450x1100	700x700x550
CC 350350 B	2120x1650x1150	800x850x600
CC 500500 B	2220x1850x1150	1000x850x600

CB – BOILING / COOKING KETTLES WITH BASKET

MODEL	Dimensions mm	Internal mm
CB 200 B	1530x1550x1100	700x700x550
CB 350 B	1830x1550x1150	1000x700x550
CB 500 B	2150x1550x1150	1320x700x550
CB 700 B	2720x1150x1160	1700x700x600
CB 1000 B	3120x1700x1150	2100x800x600
CB 1500 B	2715x2240x1150	1600x1300x720



ORGANISMOS DE VERIFICACIÓN



Comprometidos con el Éxito de tus Proyectos
Committed with the Success of your Projects
Engagés avec le Succès de vos Projets



JUMAINOX
FOOD MACHINERY & EQUIPMENT

Hand built in Spain

Pol. Ind. Masía del Juez. C/Dels Cistellers, nº 5 y 7. C.P E-46909 Torrente-Valencia-Spain

Tel.: +34 96 1561076 Fax: +34 96 1565256

jumainox@jumainox.com

international@jumainox.com

www.jumainox.com