COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 11.11.2026

# Сковорода мультифункциональная Jipa Jump 201

**Цена с НДС: 6 041 373 руб.**

Артикул: **519638**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Чехия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Опрокидывание** | электрическое |
| **Объем чаши, л** | 200 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 36.9 |
| **Ширина, мм** | 2009 |
| **Глубина, мм** | 950 |
| **Высота, мм** | 1050 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 490 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 510 |

Мультифункциональная сковорода **Jipa Jump 201** 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 4 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: 1429x580 мм
- Время нагрева до 180 °C: 4 мин.
- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Точность наполнения водой: 0,1 л
- Режимы приготовления:
  - Интенсивный и щадящий режимы
  - Жарка
  - Фритюр
  - Тушение
  - Низкотемпературное приготовление

    - Гриль
    - Поджаривание
    - Конфи
    - Су-вид
- 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.