

JEROS

Lavautensilios

SOLUCIÓN FLEXIBLE PARA TODAS LAS DEMANDAS



Smarter Thinking - Smarter Solutions



Higiene

Debido a las crecientes exigencias sanitarias y de higiene impuestas en las industrias alimentarias y otros sectores, es esencial asegurar la mejor calidad limpiando con maquinaria y equipos de limpieza que cumplan estos requisitos regulados tanto dentro como fuera de la Unión Europea.

El departamento técnico de JEROS está al corriente siempre de las regulaciones más recientes y es capaz de aportar documentación para demostrar que todos los productos de JEROS cumplen tales exigencias.

La buena higiene no puede ser comprobada visualmente y son necesarias, por tanto, pruebas bacteriológicas para medir el nivel de higiene. Como fabricante, JEROS ha contactado con un reconocido laboratorio danés, Eurofins Steins Laboratorie, para que efectúe las comprobaciones oportunas en todos sus productos.

La eficacia y la segura y óptima higiene, incluyendo HACCP, forma parte de los valores básicos de JEROS.



En General Higiene Garantizada

Los JEROS llevan incorporada bomba de aclarado final que proporciona una presión constante a los jets de aclarado. La bomba de aclarado asegura un flujo de agua a temperatura constante de 85°C, requisito esencial que asegura una limpieza libre de bacterias. Un sistema de bloqueo de temperatura evita que el lavado finalice hasta que el agua de aclarado final haya alcanzado los 85°C.

JEROS Único

Los lavautensilios JEROS son excepcionales no solo debido a los excelentes resultados de lavado, sino al diseño especial de su tapa o capota que asegura el proceso de trabajo óptimo en cada lavado.

El diseño de la capota permite que la máquina sea cargada y vaciada por tres lados así

como que pueda colocarse en una esquina, si el espacio es limitado. Gracias a su diseño la máquina ocupa el mismo espacio tanto abierta como cerrada.

El diseño de la capota asegura un proceso de trabajo ergonómico gracias a la libre altura que permite al usuario

colocar los utensilios de forma directa.

La batería de grifos integrada que puede ser reemplazada por una manguera con ducha no solo proporciona un lugar de lavado adicional sino también una

opción de preaclarado para ahorrar tiempo.

Se pueden acoplar mesas de entrada y salida, permitiendo una carga de la máquina más fácil y una zona de apoyo de descarga.

El diseño y el sistema de lavado permiten la flexibilidad en el lavado de diferentes utensilios; los utensilios se pueden poner directamente en la máquina.



La batería de grifos integrada permite un ahorro de tiempo para pequeños prelavados así como transforma la máquina en 1 pila de lavado, exclusivo de JEROS.



Panel de control táctil y protegido permite un control sencillo así como poder programar tiempos de lavado y temperaturas. Dispone de alarmas de posibles averías facilitando servicio post-venta.



Al final de la jornada de trabajo, la manguera permite baldear suelo usando el agua del depósito de lavado.



Una solución eficiente

JEROS posee más de 50 años de experiencia en la fabricación de maquinaria para el sector de alimentación. Esta es nuestra garantía para ofrecer una solución integral y cómoda a todas sus necesidades.

El diseño y funcionalidad de las máquinas se basan en nuestra filosofía de ofrecer al usuario final un resultado eficiente, una solución ergonómica en un mínimo espacio.

Basic **JEROS**



Modelo 8105



Modelo 9110



Modelo 9115



Basic JEROS Basic

Las series pequeñas de JEROS ofrecen grandes prestaciones para pequeños y medianos obradores con espacio limitado y alta necesidad de lavado.

La máquina dispone de 2 brazos rotativos de lavado así como de 2 brazos de aclarado para una correcta aspersión de agua y garantizar el

óptimo lavado de los utensilios. La proyección del agua se realiza a través de boquillas con turbinas interiores.

Las máquinas JEROS se utilizan en gran número de negocios de alimentación, incluyendo restaurantes fast food, así como industrias que precisan una higiene y logística óptima.

JEROS Basic tiene 2 brazos rotativos de lavado y 2 brazos de aclarado en la parte inferior y superior de la máquina.



Muchas de las reconocidas cadenas de fast-food y cadenas de supermercados, utilizan los lavavajillas Jeros debido a su gran volumen de lavado y el poco espacio requerido para su instalación.



JEROS

9110/9115

En General

Un ahorro de energía de hasta un 25%  energy line

Serie 9100 son de serie equipados con "in-versión". Esto significa que todas las máquinas disponen de unas boquillas de aclarado que ahorran agua y un depósito de lavado y aclarado aislados. Por lo tanto, las máquinas necesitan menos electricidad y permiten un ahorro energético y de agua de hasta un 25% para todos los modelos.

Pequeñas con grandes prestaciones

Especificación	8105	9110	9115
Volumen del área de lavado Alto x A x F mm	600 x 540 x 635	590 x 690 x 635	590 x 810 x 635
Deimensiones de la máquina *H1 x H2 x B x T mm	2100 x 1631 x 1085 x 855	2100 x 1631 x 840 x 855	2100 x 1631 x 960 x 855
Consumo de agua por lavado	5	4	4
Capacidad cajas 400 x 600 mm	1	1	2
Bandejas por lavado 600 x 400 / 600 x 800 mm	12 / -	15 / -	30 / 15

*altura de la máquina con capota H1 = abierta H2 = cerrada

Altas prestaciones
Sencillez de uso



Modelo 9117



Modelo 9117



Compact JEROS Compact

Esta serie de máquinas tiene un sistema único de lavado, un marco móvil de lavado con boquillas incorporadas alrededor de todo el marco.

Esto proporciona el lavado más eficiente del mercado por los cuatro lados. Mientras la máquina está lavando, el marco de lavado se mueve hacia delante y hacia detrás dentro de la máquina. Esto evita cualquier zona con sombra de lavado (lavado sin fuerza de agua) y mejora el efecto de lavado aún más.

Los utensilios se lavan por los cuatro lados de la máquina.

JEROS Compact tiene la posibilidad de lavar con dos niveles de agua, 0,9 bar y 1,2 bar, dependiendo de las características de los utensilios a lavar.

Habitualmente la máquina se instala en comercios de alimentación, fast food, restaurantes. Asimismo forma parte principal en industrias que requieren un eficiente proceso de limpieza.



Solo las maquinas JEROS ofrecen un sistema de lavado mediante marco móvil. Un sistema único que asegura unos resultados de lavado inmejorables.

JEROS

9117



En General Dosificador automático de jabón

Todas las maquinas JEROS van equipadas con un sonda que controla la dosificación de jabón cuando lava y dosificación de abrillantador o desinfectante al aclarar. En cada lavado, la sonda controla la calidad del lavado y dosifica la cantidad necesaria. Esto asegura una concentración de jabón uniforme, con una importante reducción de costes así como una mejora medioambiental.

Compacta y potente

Especificación	9117
Volumen del área de lavado Alto x A x F mm	645 x 830 x 635
Deimensiones de la máquina *H1 x H2 x B x T mm	2100 x 1631 x 1085 x 855
Consumo de agua por lavado	8
Capacidad cajas 400 x 600 mm	2
Bandejas por lavado 600 x 400 / 600 x 800 mm	30 / 15

*altura de lamáquina con capotaa H1 = abierta H2 = cerrada



Xtended

Potente Máquina de gran volumen



Modelo 9120



Modelo 9130



Xtended
JEROS Xtended

JEROS

9120/9130

La máquina con una área de lavado extendida es una solución alternativa a los sistemas de lavado por túnel.

Esta máquina trabaja así mismo con el sistema de marco de lavado para optimizar el lavado por sus cuatro lados, cubriendo así mismo todas las zonas a lavar.

La máquina es el complemento ideal para industrias que precisan lavar utensilios de trabajo así como distintos formatos de cajas.

En cocinas profesionales se pueden utilizar como máquinas para menaje y cubertería y vajilla.

Así mismo puede disponer de sistema automático de apertura de la capota (opcional).



En General Sistema de autolimpieza

Todos los lavautensilios Jeros llevan integrados un programa de autolimpieza. Mediante un pulsador del panel de mandos, se activa el programa de lavado y la máquina se autolava. Finalmente la máquina se autoaclara a 85°C, vaciando después el agua sucia y desconectándose automáticamente después de cada jornada de trabajo, quedando lista para la siguiente día.

Robusta y eficiente

Especificación	9120	9130
Volumen del área de lavado Alto x A x F mm	645 x 1010 x 635	645 x 1290 x 735
Deimensiones de la máquina *H1 x H2 x B x T mm	2100 x 1631 x 1280 x 855	2100 x 1631 x 1555 x 955
Consumo de agua por lavado	10	12
Capacidad cajas 400 x 600 mm	2	3
Bandejas por lavado 600 x 400 / 600 x 800 mm	30 / 15	45 / 15

*altura de lamáquina con capotaa H1 = abierta H2 = cerrada



La más grande
La más potente



Modelo 8150



Modelo 8160



Las máquinas más grandes para las exigencias más altas. La tremenda capacidad de estos modelos coincide con la necesidad de las industrias para su logística así como para ahorrar tiempo en

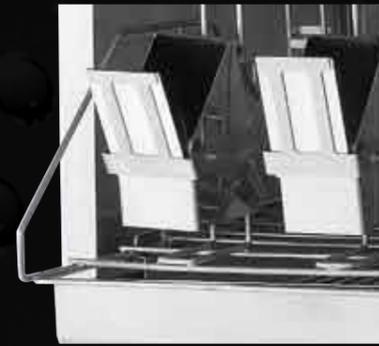
solucionar sus necesidades higiénicas.

Modelo 8150: Apertura automática de la capota después de cada ciclo de lavado.



Modelo 8160: Está disponible con una cortina PVC para locales con poca altura.

JEROS ha desarrollado un sistema especial para el lavado de las tolvas de las pesadoras con multicabezal, como complemento a la máquina Standard de lavado. Para información adicional, rogamos contacten con nuestro distribuidor.



8150 / 8160

En General Bomba de vaciado

La bomba de vaciado integrada desagua el agua de la máquina. Entre cada ciclo de lavado, la bomba de desagüe evacua los residuos grasos que se acumulan en el agua del tanque de lavado. Este sistema exclusivo reduce hasta un 40% la suciedad en el agua de lavado, alarga los cambios de agua, reduce los malos olores, permite un importante ahorro de detergente y asegura un lavado eficiente.

Grande y eficiente

Especificación	8150	8160
Volumen del área de lavado Alto x A x F mm	870 x 1340 x 800	870 x 1340 x 1000
Deimensiones de la máquina *H1 x H2 x B x T mm	2600 x 1931 x 1720 x 1025	1961 x 1961 x 1590 x 1115
Consumo de agua por lavado	16	16
Capacidad cajas 400 x 600 mm	6	8
Bandejas por lavado 600 x 400 / 600 x 800 mm	60 / 38	64 / 42

*altura de lamáquina con capotaa H1 = abierta H2 = cerrada

En General Datos Técnicos

Capacidad Modelo	8105	9110	9115	9117	9120	9130	8150	8160
Cajas Euronorm 400 x 600 mm	1	1	2	2	2	3	6	8
Bandejas 600 x 400 mm	12	15	30	30	30	45	60	64
Bandejas 600 x 460 mm	12	15	15	15	30	30	38	42
Bandejas 600 x 800 mm	-	-	15	15	15	15	38	42
Gastronorm 500 x 500 mm	1	1	1	1	2	2	2	4
Batidor 40 lts Alto 457 x Ø 514 mm	1	1	1	1	1	2	2	3
Batidor 60 lts Alto 511xØ 575 mm	-	1	1	1	1	2	2	2
Batidor 80 lts Alto 515 x Ø 645 mm	-	-	-	1	1	2	2	2
Batidor 100 lts Alto 558 x Ø 685 mm	-	-	-	-	-	-	1	1
Área de lavado								
Ancho	540	690	810	830	1010	1290	1340	1340
Altura	600	590	590	645	645	645	870	870
Fondo	635	635	635	635	635	735	800	1000
Opciones								
A = Dispensador automático	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
B = Mezclador Integrado	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
C = Enjuague la bomba	Incl.							
D = Manguera de gripes	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
I = Tanque/tapa aislante	-	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	Incl.	-	-
Datos generales								
Tanque lavado	34	51	51	64	86	128	165	165
Tanque aclarado	14,5	11	11	25	25	30	41	41
Consumo agua por lavado	5	4	4	8	10	12	16	16
Capacidad bomba de lavado	500	600	950	600	2 x 600	600+950	2 x 950	2 x 950
Presión de lavado	0,9	1,2	1,4	0,9 - 1,2	0,9 - 1,2	0,8 - 1,3	0,8 - 1,4	0,8 - 1,4
Conexión kW	8,5	6,5	6,5	12	13,5	16,5	18,5	18,5
Corriente nominal Amp	16	16	16	25	32	32	32	32
Estándar de voltaje	3N-50Hz-400V+PE							



Accesorios Recomendados

En caso de aguas duras, un descalcificador debería conectarse para mejorar el lavado, minimizando el consumo de jabón y abrillantador, lo que también alargará la vida de la máquina y de las boquillas.

Ventajas de la serie 9100

Diseño de una máquina más limpia
Un sistema autolimpiable
Ahorro de energía de hasta un 25%
Nuevo sistema "ECO Wash"
Opción PULS en el 9110/9115
Incremento del volumen de limpieza (opcional)
Un nuevo panel de control más fácil
Función Auto-OFF

JEROS Distributor:



JEROS A/S
Nyborgvej 8
DK-5750 Ringe

Tel: +45 6362 3913
Fax: +45 6262 3301

www.jeros.com
jeros@jeros.com

