



Selon la réglementation relative à l'usage de barbecues et autres installations similaires, l'utilisation de grils, barbecues, réchauds et tout autre élément pouvant causer un incendie est interdite pendant la période de risque important d'incendies de forêt.



JAKISU
INNOVATION DANS LES BARBECUES



**Enfin !
Solution
Intégrale aux
Dangers des
Barbecues**

Le barbecue électrique en libre-service à jeton **JAKISU**

- Commode, pratique et facile à nettoyer.
- Il fournit un grand rendement et une qualité professionnelle digne de tout type de restauration.
- Avec ses 3.500 watts, il atteint rapidement une température de jusqu'à 320°C.
- Les aliments ne brûlent pas au contact avec le feu, réduisant ainsi les probabilités de risque cancérigène des parties brûlées.
- Il supprime le risque d'incendies dans les espaces arborés.

Ce nouveau système est particulièrement conseillé pour :

Les campings, auberges, parcs d'attractions, hôtels, aires de repos et loisirs, de divertissement.

Ils sont également utiles dans les maisons individuelles, dans les villas avec jardin, etc.

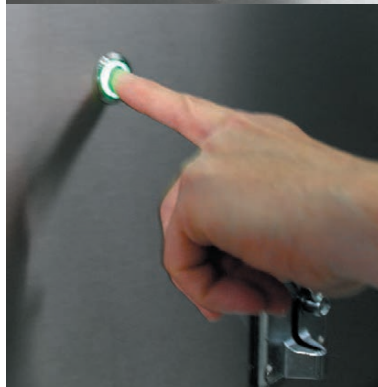


Mod. **MG-10/BP**



Un investissement rentable

- Votre **investissement est amorti en peu de temps**, le barbecue Jakisu **pouvant être doté d'un monnayeur et d'une minuterie** qui se met en marche en introduisant la fiche ou le montant préétabli.
- Les clients seront satisfaits car **ils pourront déguster en famille et avec leurs amis** un repas maison sain, à leur goût.
- Le barbecue Jakisu vous aidera à augmenter la **commodité** et la **rentabilité**. Vous pourrez en tirer du bénéfice, le client cuisinant lui-même, sans personnel, ce qui apporte un service supplémentaire très recherché.
- Cuisiner avec Jakisu deviendra un plaisir ! Vous pouvez commencer la cuisine, introduisez simplement une pièce et appuyez sur **ON**.
- Cuisinez d'une manière saine des aliments comme les **légumes, brochettes, fruits de mer, poisson, hamburgers, côtelettes, etc.**
- Le barbecue est conçu pour une utilisation et un fonctionnement **commode, rapide et simple**.
- Il est très **résistant aux intempéries** du fait qu'il est fabriqué en acier inoxydable.
- Son utilisation ne nécessite pas de préparation ni de connaissances préalables, ni de grands dons culinaires. Vous préparerez **des repas de qualité, en plein air !**



Les principales caractéristiques de JAKISU

Design JAKISU

- Le barbecue **JAKISU est breveté**. De par son design, il s'intègre partout à la perfection, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.
- Le barbecue **JAKISU** permet d'aménager les **planchas modulaires** selon des options différentes, les possibilités étant multiples.
- **Anti-vandalisme** : le barbecue **JAKISU** est doté de commandes de contrôle éclairées, contre les actes de vandalisme.
- **Deux boutons lumineux de couleur** différente permettent la mise en marche et l'arrêt en toute sécurité.
- Le barbecue **JAKISU** est équipé d'un système de **sécurité** pour sa mise en marche.
- Le meuble du barbecue **JAKISU** est fabriqué selon un système **anti-calorique et ventilé** à fin d'éviter à l'utilisateur une émission de chaleur excessive.

BREVETÉ





La technique JAKISU

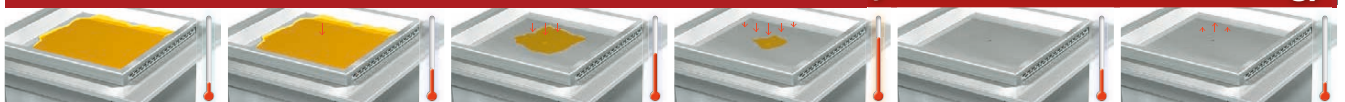
- Nos barbecues disposent du meilleur **système breveté, pour un nettoyage facile, avec peu d'entretien.**
- Ils incluent un **système innovateur pour l'évacuation de la graisse.**
- Fabriqué en **acier inoxydable chirurgical AISI 304/316** hautes températures afin d'éviter les déformations à long terme.
- Il comprend une minuterie qui permet de configurer les temps souhaité pour chaque cycle.
- Alimentation électrique 220 V.

- **Résistances blindées :** MODÈLES MG/10=3400 W, MG/20=6800 W.
- **Régulateur de puissance :** jusqu'à 320°C.
- **Indicateur lumineux** de connexion et de température.
- **Possibilité d'ajouter une horloge.**
- **Possibilité de pieds avec roulettes.**
- **Thermostat réglable.**
- **Dimensions plateau :** MG/10 - MG/20 (59,5 cm x 59 cm x 3 cm de profondeur).
- **Mesures barbecue :** MG/10= 60,5 cm x 60,5 cm x 90 cm de hauteur.
- **Montage :** les barbecues sont conçus pour permettre une installation rapide sur sol en béton.



- La plancha **JAKISU** dispose, dans sa partie centrale, d'un orifice d'écoulement destiné à évacuer les excédents de graisse ou de liquides exudés par les aliments.
- Afin de faciliter la sortie des liquides vers l'**orifice d'écoulement**, la plaque de la plancha a été conçue de sorte qu'en chauffant, elle se courbe vers le bas, dans sa partie centrale, par l'effet de la dilataion du métal. Ceci rend le nettoyage de la plancha plus facile et aisé, les liquides écoulés pouvant ainsi être filtrés dans le **décanteur**.

JAKISU innovative technology

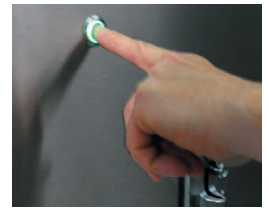


Le manuel d'utilisation :



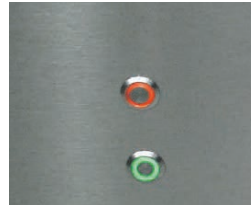
I. Première étape: Allumage

- Insérez la jeton.
- Appuyez su le bouton inferieur pendant 6 secondes jusqu'à ce qu'il devienne vert.
- Attendez



II Deuxième étape 2: Cuisinez

- Si le bouton supérieur est rouge, cela signifie que la température de stérilisation –100°C approximativement– a été atteinte et que la JAKISU est prête pour cuisiner à basse température.
- Si vous avez besoin d'une température plus élevée, vous devez attendre un peu plus jusqu'à atteindre les 200°C approximativement.



III Troisième étape: Extinction

- Grace au temporisateur, JAKISU s'éteint de manière automatique au bout d'un certain temps.
- Extinction manuelle: vous pouvez aussi éteindre votre JAKISU quand vous le souhaitez, en appuyant sur le bouton supérieur pendant 3 secondes.



IV. Quatrième étape: Nettoyage

N'oubliez pas de laisser JAKISU dans le même état que vous l'avez trouvé.



MONTAGE

Les barbecues sont conçus pour permettre une installation rapide sur sol en béton.

GARANTIE - 2 ANS

JAKISU
INNOVATION DANS LES BARBECUES

SYSTÈME BREVETÉ. Conforme aux normes **CE**

Nous sommes très sensibilisés à la protection de l'environnement.

Notre politique d'amélioration continue. Jakisu utilise les meilleurs matériaux et systèmes techniques innovants, Jakisu, applique les progrès à sa technologie.

Les informations contenues dans le présent document sont sujettes à des changements sans avis préalable, du fait de son seul caractère indicatif.

Par conséquent, les droits sur le texte, images et graphiques sont réservés. Ils appartiennent à l'éditeur et ne peuvent faire l'objet d'une utilisation, modification, copie, altération, reproduction, adaptation par l'utilisateur ni par des tierces personnes sans l'autorisation expresse et écrite du propriétaire, qui se réserve les actions civiles ou pénales correspondantes qu'il pourrait, le cas échéant, exercer.

JAKIMATIK, S.L.
Tél. : +33 582 880 671
France - Basque Country
E-mail : info@jakisu.com
www.jakisu.com

