

JEMI

Simply Built to Last



Bajo Mostrador
Cúpula

Simply built to last
Simplemente
fabricado para durar

**LA NUEVA
ERA DE
JEMI**



**Líderes en fabricación de lavavajillas y cocinas
de gran formato para uso en hostelería.
Reconocimiento internacional avalado por más
de 60 años de experiencia en el sector.**

- ✓ Productos de calidad, durabilidad y fiabilidad.
- ✓ Compromiso y proximidad con nuestros clientes.
- ✓ Excelente servicio técnico y posventa, con una respuesta rápida y eficiente.

Rooted
in the Past.
Rising
for the Future.

JEMID 



ÍNDICE

BAJO MOSTRADOR

	Página
BAJO MOSTRADOR	6
VENTAJAS	8
TECH LINE	10
PRO LINE	14

CÚPULAS

	Página
CÚPULAS	18
VENTAJAS	20
TECH LINE	24
PRO LINE	28

BAJO MOSTRADOR

Gama de lavavasos y lavavajillas profesionales de diferentes tamaños para ubicar debajo de una barra o mostrador, dando así respuesta a las necesidades de la hostelería.



TECH LINE

PRO LINE

Funcionamiento	Electromecánico	Pantalla electrónica
Estructura	Cuerpo y puerta de doble pared	Cuerpo y puerta de doble pared
Guías para cestas	Embutidas	Embutidas
Sistema Brazos de lavado	Giratorio	Giratorio
Material Brazo de lavado	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Tiempo de ciclo de lavado	2 min	4 programas de ciclo
Pantalla digital de temperatura	Sí	Sí
Dosificador de detergente peristáltico	Opcional	Incluido
Dosificador de abrillantador peristáltico	Incluido	Incluido
PTCR Sistema de aclarado a Tª y presión constante	Opcional	Incluido
Sistema Soft Start	No	Sí



ROBUSTEZ EN CADA DETALLE

VENTAJAS TÉCNICAS



Cuerpo de doble pared y guías embutidas.



Filtro doble en acero inoxidable y exterior de polipropileno.



Distribuidor inferior, brazos de lavado y aclarado giratorios embutidos en acero inoxidable AISI 304.



Puerta robusta de doble pared con cierre de bola, de fácil acceso y apertura suave.



Distribuidor superior en acero inoxidable AISI 304.



Construcción completa en acero inoxidable AISI 304, duradero y 100% reciclable, reduciendo en un 80% el uso de piezas plásticas.

TECH LINE BAJO MOSTRADOR

TECH LINE es la gama de lavavajillas funcional y robusta que satisface todas las necesidades básicas del sector de la hostelería.



Bares



Cafeterías



Panaderías



Restaurantes



Colegios

CARACTERÍSTICAS

- ❑ 100% Controles y programador electromecánicos.
- ❑ Cuerpo de doble pared con bordes redondeados y guías embutidas en acero inoxidable aisi 304.
- ❑ Programa de lavado de 2 minutos.
- ❑ Puerta de doble pared con microswitch magnético de seguridad.
- ❑ Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable AISI 304, fáciles de extraer y limpiar.
- ❑ Doble filtro en acero inoxidable y exterior de polipropileno.
- ❑ Display digital para visualización la temperatura de aclarado.
- ❑ Construcción completa en acero inoxidable AISI 304, duradero y 100% reciclable, reduciendo en un 80% el uso de piezas plásticas.



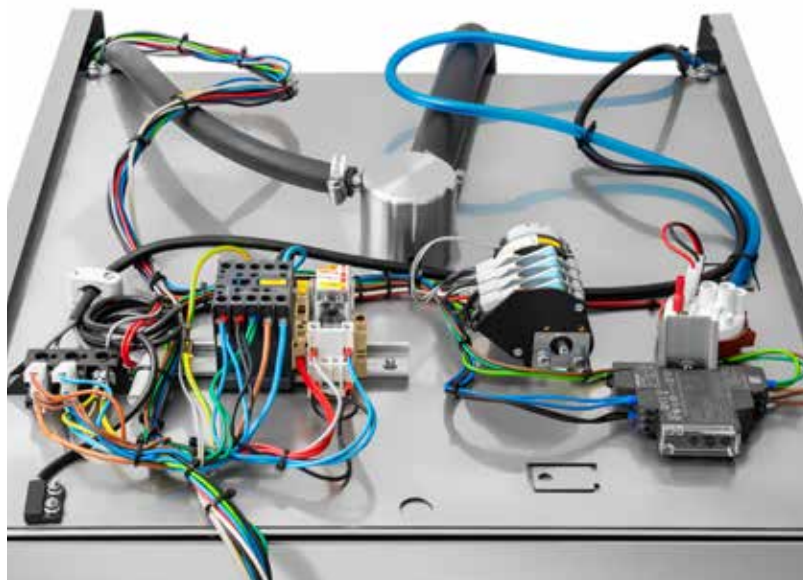
OPCIONES

DD Dosificador detergente.

BD Bomba de desagüe.

PTCR Sistema de aclarado a temperatura y presión constante. Indicado para ubicaciones con presión de agua de red insuficiente < 2 bar (excepto en modelos GS 35 y GS 40 S).

AB Air break tank. Sistema anti-retorno de agua a la red. Requiere PTCR instalado.



Componentes **100% electromecánicos**.



Pantalla con **visualización digital** de la temperatura.



Acceso frontal a los componentes, que permite realizar la mayoría de tareas de mantenimiento y reparación **sin necesidad de extraer la máquina**.



Para lavar...

	Vasos		Tazas
	Copas		Platillos
	Cubertería		Platos

Opciones

BD	Bomba Descarga	PTCR	Sistema de aclarado a Tª y presión constante
DD	Dosificador Detergente	AB	Air Break

Accesorios

P25	Peana 25 cm
P40	Peana 40 cm



GS 35



Dimensiones Cesta 350 x 350 mm
Producción/hora 800 vasos
Altura útil 220 mm
Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 2,71 kW
Ciclo 2 minutos

Opciones
BD DD

625 mm
 400 mm
 495 mm



GS 40 S



Dimensiones Cesta 400 x 400 mm
Producción/hora 1000 vasos
Altura útil 220 mm
Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 2,71 kW
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD

690 mm
 450 mm
 540 mm



GS 40



Dimensiones Cesta 400 x 400 mm
Producción/hora 1000 vasos / 360 platos
Altura útil 290 mm
Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 2,71 kW
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR AB

740 mm
 450 mm
 540 mm



GS 50



Dimensiones Cesta 500 x 500 mm
Producción/hora 1.440 vasos / 540 platos
Altura útil 360 mm
Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 2,88 kW
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR AB

820 mm
 550 mm
 620 mm



GS 50 3P



Dimensiones Cesta 500 x 500 mm
Producción/hora 1.440 vasos / 540 platos
Altura útil 360 mm
Voltaje y potencia 400V/3~/50Hz 6,28 kW
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR AB

820 mm
 550 mm
 620 mm



GS 60 LAVABANDEJAS



Dimensiones Cesta 500 x 500 / 500 x 600 mm
Producción/hora
 120 GN bandejas / 720 platos / 30 cajas 600 x 400
Altura útil 360 mm
Voltaje y potencia 400V/3~/50Hz 5,09kW
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR AB

820 mm
 550 mm
 690 mm



PRO LINE BAJO MOSTRADOR

PRO LINE es la línea de lavado más avanzada, con pantalla electrónica que asegura un acabado perfecto en copas con efecto cristal, vajilla y utensilios.



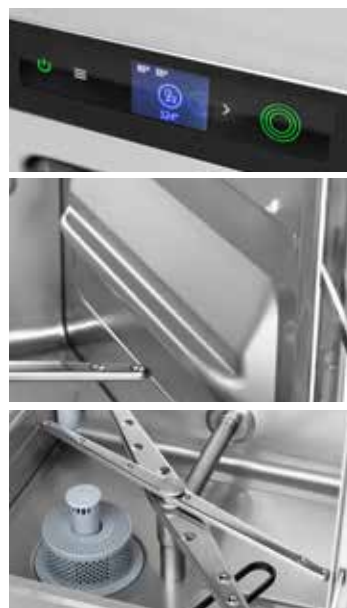
Restaurantes



Hoteles

CARACTERÍSTICAS

- ❑ Control electrónico con pantalla digital.
- ❑ Cuerpo de doble pared con cantos redondeados y guías embutidas.
- ❑ Pantalla de control electrónica con 4 programas configurables:
 1. Especial copas calidad (Para óptimo acabado con transparencia especial cristal)
 2. Ciclo corto
 3. Ciclo para platos
 4. Ciclo largo para utensilios
- ❑ Puerta de doble pared con microswitch magnético de seguridad.
- ❑ Brazos de lavado y aclarado giratorios embutidos en acero inoxidable AISI 304 de fácil extracción y limpieza.
- ❑ Control electrónico de temperatura de gran precisión.
- ❑ Preparada para conectar un equipo de ósmosis, que es necesario para alcanzar el acabado óptimo con el acabado especial copas cristal.
- ❑ Visualización temperaturas lavado y aclarado.
- ❑ Construcción completa en acero inoxidable AISI 304, duradero y 100% reciclable, reduciendo en un 80% el uso de piezas plásticas.



INCLUIDO

- DD** Regulación de químicos electrónica y precisa mediante dosificadores integrados.
- PTCR** Sistema de aclarado a temperatura y presión constante. Indicado para ubicaciones con presión de agua de red insuficiente <2 bar.
- TS** Thermostop system: prolonga el tiempo de lavado, iniciando el aclarado cuando la temperatura alcanzada sea la correcta, asegurando una higiene completa.
- SWS** Soft Washing Start, sistema de arranque lento del lavado para evitar posibles roturas de cristalería.

OPCIONES

- BD** Bomba de desagüe.
- OS** Equipo de ósmosis competitivo y de gran calidad.
- AB** Air break tank. Sistema anti-retorno de agua a la red. Requiere PTCR instalado.



Control **electrónico total** con **pantalla digital** con:

- Menú usuario
- Menú Servicio técnico



Ciclo lavado para obtener un acabado **especial cristal** óptimo (ósmosis requerida).



Dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador **incorporados.**



Para lavar...



Vasos



Tazas



Copas



Platillos



Cubertería



Platos

Opciones

BD Bomba Descarga

AB Air Break

OS Equipo ósmosis

Accesorios

P25 Peana 25 cm

P40 Peana 40 cm



KX 40



Touchscreen

Dimensiones cesta 400 x 400 mm

Producción/hora 360 copas

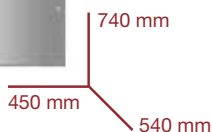
Altura útil 290 mm

Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 3,11 kW

Ciclo 4 programas

Opciones

BD OS AB



KX 50



Touchscreen

Dimensiones cesta 500 x 500 mm

Producción/hora 600 copas

Altura útil 380 mm

Voltaje y potencia 230V/1~/50Hz 3,37 kW

Ciclo 4 programas

Opciones

BD OS AB



KX 50 3P



Touchscreen

Dimensiones cesta 500 x 500 mm

Producción/hora 600 copas

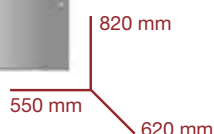
Altura útil 380 mm

Voltaje y potencia 400V/3~/50Hz 6,37 kW

Ciclo 4 programas

Opciones

BD OS AB



ACCESORIOS PRO LINE

BRITA PROGUARD Gastronomy 200

Kit de inicio (incluye pre-filtro de partículas de 0,5 µ y filtro de carbón, así como las membranas de ósmosis)



Dimensiones: 145mm x 410mm x 430mm

Posición: Vertical u horizontal

Capacidad: 200 l/hora a 25 °C

Display: Pantalla que muestra los parámetros principales:

- Presión entrada agua
- Presión bomba agua
- Caudal suministrado
- Conductividad a la salida
- Días hasta reemplazo membranas

RECAMBIOS:



Prefiltro de carbón y partículas 0,5 µ

Cartucho de repuesto

Capacidad: 500.000 l

Frecuencia de reemplazo: Anual



Membranas de ósmosis inversa

Cartuchos de repuesto

Capacidad: 2.500 l/día

Frecuencia de reemplazo: Anual

DETERGENTES Lavado cristalería



DJC

Detergente Jemi

Líquido detergente para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 12 Kg



AJC

Líquido Abrillantador Jemi

Líquido abrillantador para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 10 L

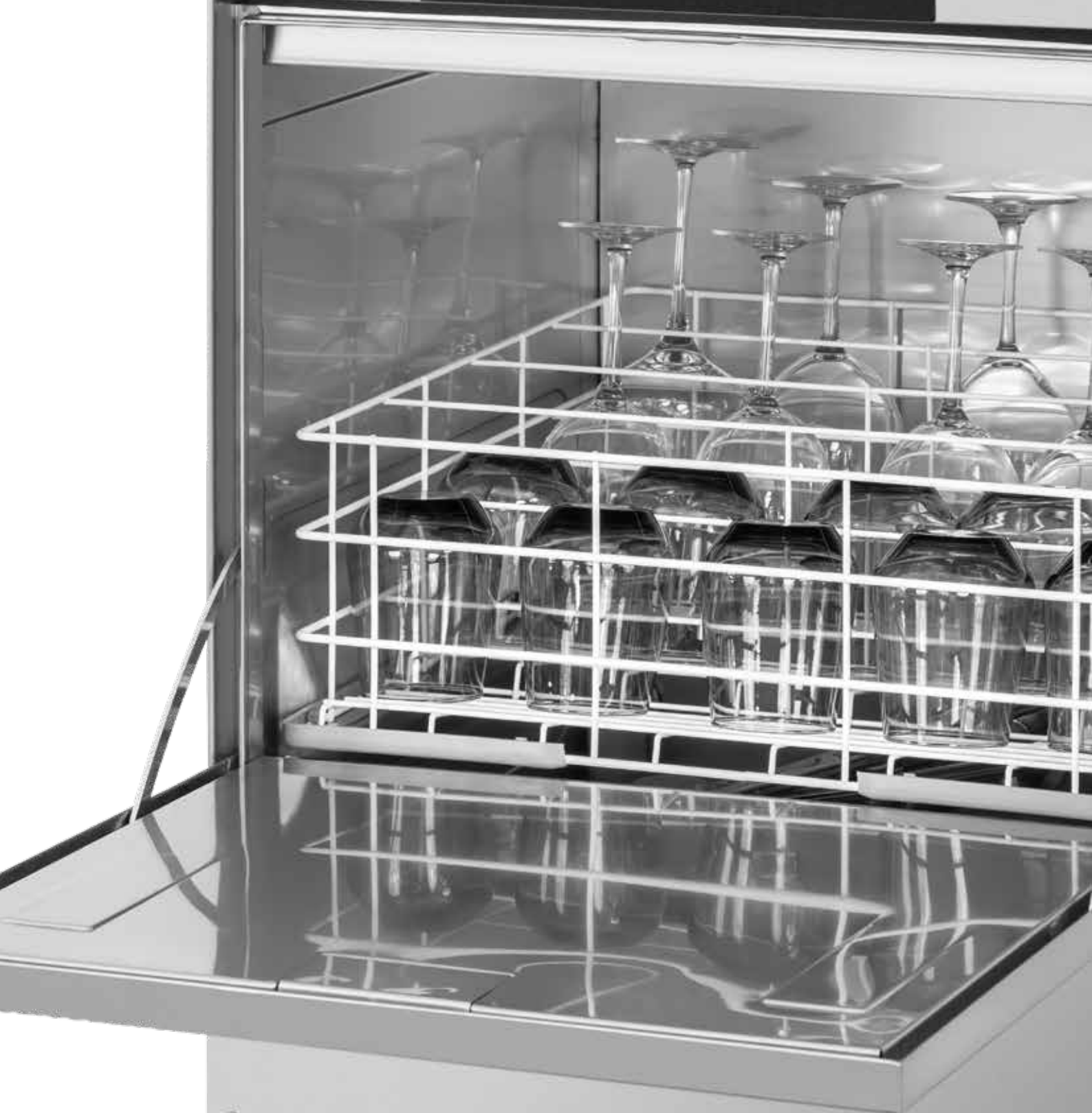
JEMIZ



85° 55°



124°



CÚPULAS

La gama Cúpula permite un lavado lineal de la vajilla y el menaje a una altura de trabajo cómoda, con el apoyo de las mesas de prelavado y salida de cestas.



TECH LINE



PRO LINE

Funcionamiento	Electromecánica	Pantalla electrónica
Estructura	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Brazos de lavado superior	Fijos, excepto GS 83 E giratorio	Giratorio
Brazos de lavado inferior	Fijos	Fijos
Material Brazo de lavado	Fijo: plástico alta resistencia Giratorio: acero inoxidable	Fijo: plástico alta resistencia Giratorio: acero inoxidable
Tiempo de ciclo de lavado	1 - 2 min	4 programas de ciclo
Pantalla digital de temperatura	Sí	Sí
Dosificador de detergente peristáltico	Opcional	Incluido
Dosificador de abrillantador peristáltico	Incluido	Incluido
PTCR Sistema de aclarado a Tª y presión constante	Opcional	Incluido
Sistema Soft Start	No	Sí



ROBUSTEZ EN CADA DETALLE

VENTAJAS TÉCNICAS



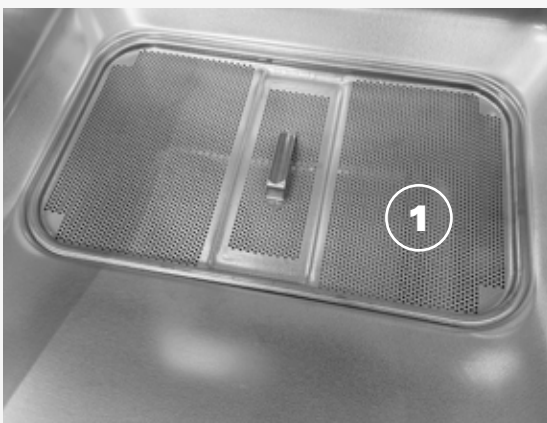
SISTEMA DE LAVADO ÚNICO DE
BRAZOS MIXTO:
Brazos inferiores fijos y brazo superior giratorio.
MODELOS GS 83 E y KX 83.

Mayor potencia de lavado con acceso a los rincones más inaccesibles.



SISTEMA ÚNICO DE LAVADO
BRAZOS FIJOS:
Brazos inferiores y superiores fijos.
MODELOS GS 83 M, GS 85, GS 102 ML.

Sistema único de lavado con sistema de brazos fijos con una mayor potencia de lavado.



Triple filtro.
Acero inoxidable
y polipropileno.



Cuba para cúpulas con
sist. de lavado mixto



Gran capacidad de agua en cuba sin necesidad
de cambio de agua durante el servicio.
Cuba embutida sin soldaduras.



Cuba para cúpulas con
sistema de lavado fijo



Construcción completa en
acero inoxidable AISI 304,
duradero y 100% reciclable,
reduciendo en un 80% el uso de
piezas plásticas.





Sistema basculante de subida
y bajada de campana robusto.
Funcionamiento con mínimo
esfuerzo.

TECH LINE CÚPULA

TECH LINE es la gama de lavavajillas funcional y robusta que satisface todas las necesidades básicas del sector de la hostelería.



Bares



Cafeterías



Panaderías



Restaurantes



Colegios

CARACTERÍSTICAS

- ❑ 100% Controles y programador electromecánicos.
- ❑ Programa de lavado de 1-2 minutos, excepto GS 83 E, programa de 2 min.
- ❑ Sistema de lavado mixto en GS 83 E: Brazos giratorios y fijos. Brazos de lavado fijos en el resto de modelos.
- ❑ Brazos de lavado fijos en polipropileno de alta resistencia térmica y química. Brazos de lavado giratorios en acero inoxidable AISI 304.
- ❑ Triple filtro: exterior de acero inoxidable e interior de polipropileno.
- ❑ Pantallas digitales para visualizar temperaturas de lavado y aclarado.
- ❑ Construcción completa en acero inoxidable AISI 304.



OPCIONES

DD Dosificador detergente.

BD Bomba de desagüe.

PTCR Sistema de aclarado a temperatura y presión constante. Indicado para ubicaciones con presión de agua de red insuficiente (< 2 bar).

EPS Sistema para recuperación de energía.

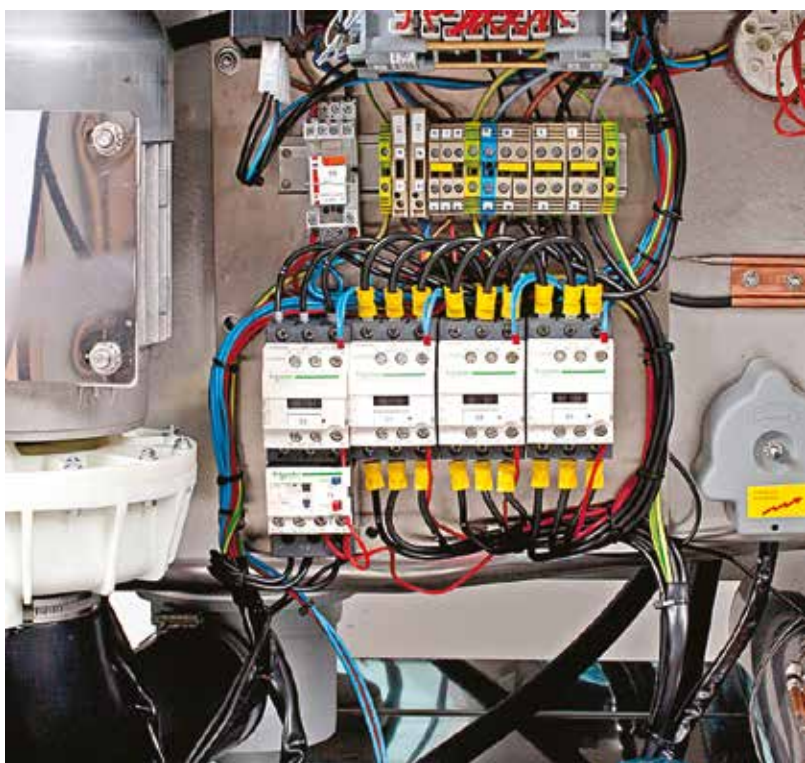
AB Air break tank. Sistema anti-retorno de agua a la red. Requiere PTCR instalado.

Para lavar...

	Vasos		Tazas
	Copas		Platillos
	Cubertería		Platos

Opciones

BD	Bomba Descarga	PTCR	Sistema de aclarado a Tª y presión constante
DD	Dosificador Detergente	TW	Versión Twin
EPS	Recuperación Energía	EP	Potencia Extra
AB	Air Break		



Componentes **100% electromecánicos.**



Visualización digital de las temperaturas de lavado y aclarado.





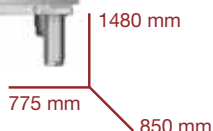
GS 83 E



Dimensiones Cesta 500 x 500 mm
Producción/hora 540 platos
Altura útil 440 mm
Voltaje y potencia
 400V/3~/50Hz 6,75 kW (Opc. 9,75kW)
Ciclo 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR EPS TW EP AB



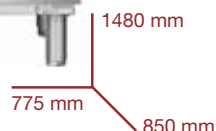
GS 83 M



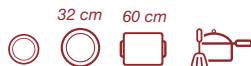
Dimensiones cesta 500 x 500 mm
Producción/hora 640 - 960 platos
Altura útil 440 mm
Voltaje y potencia
 400V/3~/50Hz 6,75kW (Opc. 10,5kW)
Ciclo 1-2 minutos

Opciones

BD DD PTCR EPS TW EP AB



GS 85



Dimensiones cesta
 500 x 500 mm / 500 x 600 mm
Producción/hora 720-1440 platos / 120 bandejas GN
Altura útil 500 mm
Voltaje y potencia
 400V/3~/50Hz 7,5kW (Opc. 11kW)
Ciclo 1-2 minutos

Opciones

BD DD PTCR EPS TW EP AB



GS 102 ML



Dimensiones cesta
 2 de 500 x 500 mm
 1 de 1210 x 500 mm
Producción/hora
 1080 / 2160 / 240 bandejas GN pastelería
Altura útil 500 mm
Voltaje y potencia
 400V/3~/50Hz 15kW (Opc. 22kW)
Ciclo 1 and 2 minutos

Opciones

BD DD PTCR EPS EP AB



EPS System

**SISTEMA DE RECUPERACIÓN
DE ENERGÍA Y
CONDENSACIÓN DE VAPOR**



**HASTA UN
25%
AHORRO DE
ENERGÍA**





PRO LINE CÚPULA

PRO LINE es la línea de lavado más avanzada, con pantalla electrónica que asegura un acabado perfecto en copas con efecto cristal, vajilla y utensilios.



Restaurantes



Hoteles

CARACTERÍSTICAS

- ❑ Control electrónico con pantalla digital.
- ❑ Pantalla de control electrónica con 4 programas configurables:
 1. Especial copas calidad (Para óptimo acabado con transparencia especial cristal)
 2. Ciclo corto
 3. Ciclo para platos
 4. Ciclo largo para utensilios
- ❑ Sistema de lavado mixto: Brazos giratorios y fijos. Brazos de lavado giratorios en acero inoxidable y brazos de lavado fijos en polipropileno de alta resistencia térmica y química.
- ❑ Control electrónico de temperatura de gran precisión.
- ❑ Preparada para conectar un equipo de ósmosis, que es necesario para alcanzar el acabado óptimo con el acabado especial copas cristal.
- ❑ Triple filtro: exterior de acero inoxidable e interior de polipropileno.
- ❑ Visualización temperaturas de lavado y aclarado.
- ❑ Construcción completa en acero inoxidable AISI 304.

INCLUIDO

- DD** Regulación de químicos electrónica y precisa mediante dosificadores integrados.
- PTCR** Sistema de aclarado a temperatura y presión constante.
- TS** Thermostop system: prolonga el tiempo de lavado, iniciando el aclarado cuando la temperatura alcanzada sea la correcta, asegurando una higiene completa.
- SWS** Soft Washing Start, sistema de arranque lento del lavado para evitar posibles roturas de cristalería.

OPCIONES

- BD** Bomba de desagüe.
- OS** Sistema de ósmosis para acabado cristal.
- AB** Air break tank. Sistema anti-retorno de agua a la red. Requiere PTCR instalado.
- EPS** Sistema para recuperación de energía.
- EP** Extra de potencia en la resistencia del calderín.
- TW** Versión Twin.



Control **electrónico total** con **pantalla digital** con:

- Menú usuario
- Menú Servicio técnico



Ciclo lavado para obtener un acabado **especial cristal** óptimo (ósmosis requerida).



Dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador **incorporados**.



Para lavar...

	Vasos		Tazas
	Copas		Platillos
	Cubertería		Platos

Opciones

BD	Bomba Descarga	EP	Potencia Extra
EPS	Recuperación Energía	TW	Versión Twin
AB	Air Break	OS	Ósmosis



KX 83



Dimensiones cesta 500 x 500 mm
Producción/hora 600 copas
Altura útil 440 mm
Voltaje y potencia
 400V/3~/50Hz 6,75 kW (Opc. 9,75kW)
Ciclo 4 programas

Opciones

BD EPS TW EP OS AB



ACCESORIOS PRO LINE

BRITA PROGUARD Gastronomy 200

Kit de inicio (incluye pre-filtro de partículas de 0,5 µ y filtro de carbón, así como las membranas de ósmosis)



Dimensiones: 145mm x 410mm x 430mm
Posición: Vertical u horizontal
Capacidad: 200 l/hora a 25 °C
Display: Pantalla que muestra los parámetros principales:

- Presión entrada agua
- Presión bomba agua
- Caudal suministrado
- Conductividad a la salida
- Días hasta reemplazo membranas

RECAMBIOS:



Prefiltro de carbón y partículas 0,5 µ
 Cartucho de repuesto

Capacidad: 500.000 l
Frecuencia de remplazo: : Anual



Membranas de ósmosis inversa
 Cartuchos de repuesto

Capacidad: 2.500 l/día
Frecuencia de remplazo: : Anual

DETERGENTES - Lavado cristalería



DJC

Detergente Jemi

Líquido detergente para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 12 Kg



AJC

Líquido Abrillantador Jemi

Líquido abrillantador para copas de cristal apropiado para agua osmotizada 10 L





JEMI 
Simply Built to Last

Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona, España
Tel. 0034 93 308 31 54
jemi@jemi.es
www.jemi.es