



Según la normativa relativa al uso de barbacoas y otras instalaciones similares; el empleo de asadores, barbacoas, hornillos y cualquier otro elemento que pueda causar fuego, está prohibido durante la época de peligro alto de incendios forestales.



**JAKISU**  
INNOVACIÓN EN BARBACOAS



**¡Por Fin!**  
**Un nuevo**  
**concepto en**  
**barbacoas**  
**colectivas**

# La barbacoa autoservicio eléctrica con fichas **JAKISU**

- Cómoda, práctica y fácil de limpiar.
- Proporciona un gran rendimiento y una calidad profesional digna de cualquier tipo de restauración.
- Con sus 3400 vatios alcanza rápidamente hasta 320 °C de temperatura.
- Los alimentos no se queman en contacto con el fuego, por ello se reduce el potencial peligro cancerígeno de esas partes quemadas.
- Elimina el peligro de incendios en zonas arboladas.



Este nuevo sistema es ideal en especial para:

Campings, albergues, parques de atracciones, hoteles, áreas de descanso y ocio, recreo.

También son útiles para, casas unifamiliares, villas con jardín, etc.



**PATENTADO**

Mod. **MG-10/BP**

# Inversión rentable

- Su **inversión queda amortizada en muy poco tiempo**, ya que la barbacoa Jakisu tiene la posibilidad de ir **provista con un monedero y un temporizador** que se pone en marcha, al introducir la ficha o el dinero preestablecido.
- Los clientes quedarán satisfechos, al **disfrutar con la familia y amigos** de una comida casera y sana, a su gusto.
- Con la barbacoa Jakisu aumentará la **comodidad y rentabilidad**. Usted le podrá sacar un beneficio, al no tener personal, cocinará el mismo cliente, dando un servicio extra muy valorado por la gente.
- ¡Cocinar con Jakisu se convertirá en un placer! Puede empezar a cocinar, simplemente pulse el botón **ON**.
- Cocine de manera sana alimentos como, **verdura, brochetas, marisco, pescados, hamburguesas, chuletas, etc.**
- La barbacoa Jakisu está diseñada para que su manejo y funcionamiento sea **cómodo, rápido y sencillo**.
- Es muy **resistente a la intemperie** ya que está construida en acero inoxidable.
- Su manejo no requiere preparación, ni conocimientos previos, ni grandes dotes de cocina. Usted realizará **comidas de calidad ¡al aire libre!**



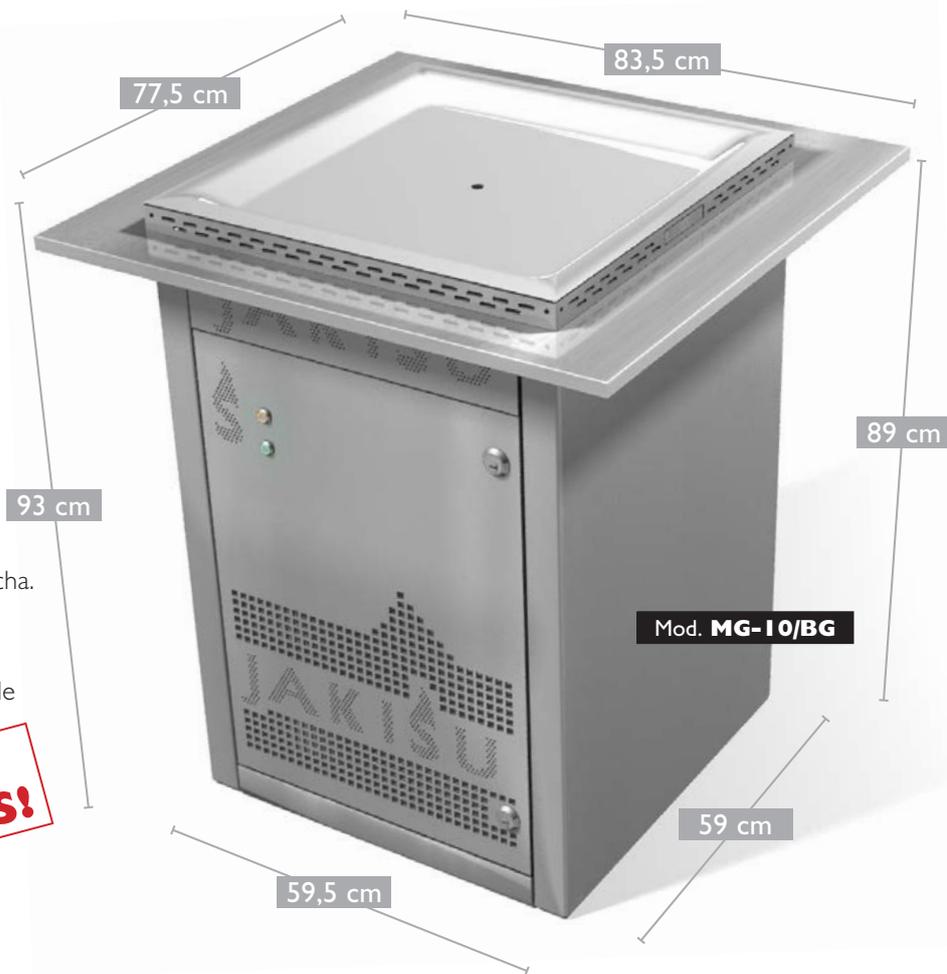
# Características principales JAKISU

## Diseño JAKISU

- La plancha **JAKISU** está **patentada**. Por su diseño se integra perfectamente en cualquier lugar ya sea interior, como exterior.
- La plancha **JAKISU** permite configurar, con distintas opciones las **planchas modulares**, pudiéndoles dar multitud de formas.
- **Antivandálico**: la barbacoa **JAKISU** está equipada con mandos de control con luz, antivandálicos.
- **Dos leds** de distintos colores, le permite encender y apagar con seguridad.
- La barbacoa **JAKISU**, está equipada con un sistema de **seguridad** para su puesta en marcha.
- El mueble de la barbacoa **JAKISU**, está **construido de manera anticorrosiva y ventilada** para evitar un exceso de emisión de calor, a quien la maneja.

**¡NOVEDAD,  
TAMBIÉN A GAS!**

- **Somos fabricantes...**  
**¡nos adaptamos a tus necesidades!**





# Técnica JAKISU

- Nuestras barbacoas disponen del mejor **sistema patentado, para una limpieza fácil, con poco mantenimiento.**
- Incorpora un **sistema innovador de evacuación de las grasas.**
- Fabricada en **acero inoxidable AISI 304/316.**
- Módulo de cocción **acero inoxidable Quirúrgico AISI/316** para altas temperaturas con el fin de evitar deformaciones a largo plazo.
- **Sistema de esterilización:** la barbacoa Jakisu está provista de un avisador que nos indica su esterilización.
- Está provista de un **temporizador** que nos permite configurar el tiempo que queremos dar a cada ciclo.
- **Alimentación eléctrica 220 V.**
- **Resistencias blindadas:** MODELOS → MG/10=3400 W, MG/20=6800 W.
- **Regulador de potencia:** Hasta 320°C.
- **Indicador luminoso** de conexión y temperatura.
- **Posibilidad** de poner **reloj de uso horario.**
- **Posibilidad** de ir **montada sobre ruedas.**
- **Termostato regulable.**
- **Dimensiones bandeja:** MG/10: 61 cm x 60,5 cm x 3 cm de profundidad).
- **Medidas barbacoa:** MG/10: 59,6 cm x 59 cm x 93 cm de altura.
- **Montaje:** las barbacoas están pensadas para poder instalarse en suelo de hormigón en el menor tiempo posible.
- **Cobertura:** distribuimos nuestras barbacoas a toda España (para otros países consultar).



- La plancha **JAKISU** dispone de un orificio de desagüe en la zona central destinado a evacuar el exceso de grasa, líquidos exudados de los alimentos o lluvia.
- Para facilitar la salida de líquidos hacia el **desagüe**, la placa de la plancha, está diseñado de manera que al calentarse se curve hacia abajo por su parte central, por efecto de la dilatación del metal. Gracias a ello, se facilita de una manera muy cómoda la limpieza de la plancha, con la salida de líquidos hacia el desagüe y de este modo, puedan filtrarse en el **decantador**.

**JAKISU innovative technology**



# Manual de utilización:



## Paso uno: "encendido"

- Inserte ficha.
- Pulse el botón inferior durante 6 segundos hasta que esté verde.
- Esper.

## Paso dos: "a cocinar"

- Si el botón superior está en rojo, significa que ya se ha alcanzado la temperatura de esterilización (100°C aproximadamente) y que la JAKISU está lista para cocinar a baja temperatura.
- Si requiere una temperatura más alta debe de esperar un poco más hasta alcanzar los 180°C aproximadamente.

## Paso tres: "apagado"

- Gracias al temporizador, JAKISU se apaga de manera automática pasado cierto tiempo.
- Apagado manual: también puede apagar su JAKISU cuando lo desee, pulsando el botón superior por 3 segundos.

## Paso cuatro: "limpieza"

- Es importante limpiar con un paño o papel cada vez que se retira el alimento que se ha cocinado. Si no lo hace y cocina nuevamente, pueden quedar restos adheridos que dificultarán la limpieza. En ese caso eche agua y extiéndala sobre el plato de cocción.
- No olvide dejar la JAKISU tal como la ha encontrado, gracias.



## MONTAJE

Las barbacoas están pensadas para poder instalarse en el suelo de hormigón en el menor tiempo posible.

## COBERTURA

Distribuimos nuestras barbacoas en España y Francia (para otros países consultar).

## GARANTÍA - 2 AÑOS

**JAKISU**  
INNOVACIÓN EN BARBACOAS

**SISTEMA PATENTADO.** Conforme a las normas **CE**

Estamos altamente sensibilizados con el medio ambiente.

Política de mejora continúa. Jakisu emplea los mejores materiales y sistemas técnicos en innovación, Jakisu pone en práctica los avances en sus tecnologías.

La información contenida en el presente documento está sujeta cambios sin previo aviso considerándose meramente orientativa.

Por tanto se reserva el derecho en el texto imágenes gráficos son propiedad del editor y no puede ser objeto de utilización, modificación, copia, alteración, reproducción, adaptación por parte del usuario o terceras personas sin la autorización expresa y por escrito del propietario, reservándose la correspondiente acciones civiles o penales que en su caso se pueden ejercitar.

**JAKIMATIK, S.L.**  
Tel.: +34 943 683 588  
Francia: +33 582 880 671  
E-mail: [info@jakisu.com](mailto:info@jakisu.com)  
[www.jakisu.com](http://www.jakisu.com)

