

# JEROS 950-955-960

## Untertischgeschirrspüler

Smarter Thinking - Smarter Solutions



### Klein in der Größe - Groß in Kapazität und Flexibilität

Praktische und leistungsstarke JEROS Untertischmaschine mit optimalem Reinigungsergebniss, entwickelt für alle Filialen, Restaurants, Cafés, Bistros und gewerbliche Einrichtungen usw.

Das attraktive Design der Maschine passt in jeden Shop.

Die JEROS Untertischmaschine 950/960 bietet mit ihrem hoch-technologischen und energiesparendem Spülsystem einen äusserst geringen Verbrauch bei einer sehr geräuscharmen Arbeitsweise.



AISI 304 Edelstahl Gehäuse, doppelwandig mit Schall und Wärme Isolierung. Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken. 2 Wascharme und 2 Klarspülarne aus Edelstahl. Ausbalancierte Tür mit Dichtung, doppelwandig und isoliert. Automatisches Teilwasserwechsel System mit serienmässiger Ablaufpumpe. Klarspülung Temperatur Kontrolle „Thermostop“.



Modell 950



Modell 955



Modell 960



### Weitere Vorteile:

- ✓ Bis 60/40/24 Körbe pro Stunde.
- ✓ 4 Waschprogramme.
- ✓ Selbstreinigungsprogramm.
- ✓ Automatische Seifendosierung.
- ✓ Integrierter Wasserenthärter.
- ✓ Einsparung von Energie, Wasser und Reinigungsmitteln, was sich auf die Gesamtbetriebskosten auswirkt.



# Es gibt viele gute Gründe sich für eine JEROS-Spülmaschine zu entscheiden!

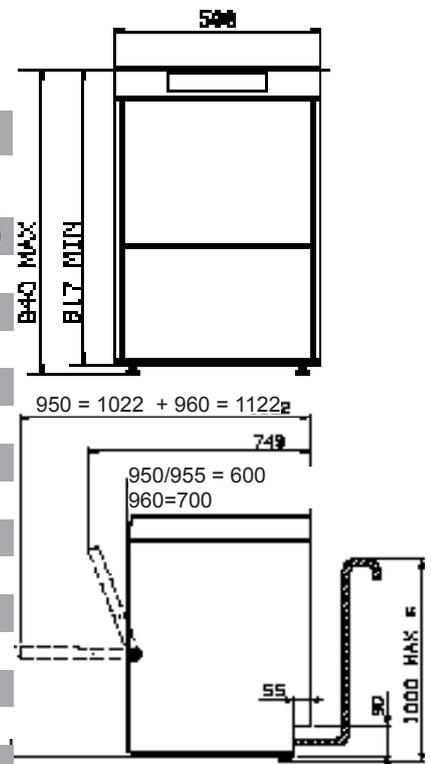


-  Die robuste Edelstahlkonstruktion, die solide Verarbeitung und mehr als 55 Jahre Erfahrung garantieren die äußerst hohe Betriebssicherheit.
-  Die 85°C heisse Klarspülung mittels Drucksteigerungspumpe sichert die geforderte Hygiene.
-  Einstellbare Waschzeit mit 4 voreingestellten Waschzyklen: 1:30 / 2:30 / 3:00 Minuten + 1 verstellbarer Waschzeit.
-  Selbstreinigungsprogramm, das für eine vollständige Entleerung und saubere Maschine sorgt.
-  Benutzerfreundliches Bedienungspanel.
-  Mit eingebautem Enthärter für hartes Wasser und automatische Seifendosierung.
-  Mit der Maschine folgen: 1 Tellerkorb 1 Universalkorb und 1 Besteckkorb.

Ob in Bäckereien, Konditoreien, Fleischereien, Gastronomie-Betrieben, Supermärkten, Fast-Food Ketten oder, oder, oder..... Eine JEROS-Spülmaschine wird allen Anforderungen gerecht.

Entspricht dem HACCP-Konzept und den CE-Bestimmungen

Technische Daten		950	955	960
Waschvolumen	HxBxT	380x500x500	380x500x500	380x500x600
Automatische Seifendosierung		Inkl	Inkl	Incl
Eingebauter Enthärter		Inkl	Inkl	Incl
Waschprogramme	Anzahl	4	4	4
Inhalt Waschtank	Liter	11	11	11
Temperatur Spülwasser	°C	55	55	55
Inhalt Nachspültank	Liter	6	6	6
Nachspülzeit	Sek.	20	20	20
Temperatur Nachspülwasser	°C	85	85	85
Wasserverbrauch pro Spülgang	Liter	2,8	2,8	2,8
Waschdruck	Bar	1,6	1,6	1,6
Absicherung		16	16	16
Spannung	Volt+E/Hz	400 / PE / 50	400 / PE / 50	400 / PE / 50
Anschlußwert (Standard)	kW	6,8	6,8	6,8
Dimensionen	HxBxT	820x600x600	820x600x600	820x600x700



**JEROS A/S**  
Nyborgvej 8  
DK-5750 Ringe

Tel: +45 6362 3913 [www.jeros.com](http://www.jeros.com)  
Fax: +45 6262 3301 [jeros@jeros.com](mailto:jeros@jeros.com)

