

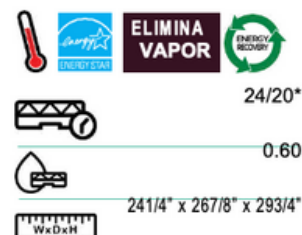
BAJO MOSTRADOR

Cafeterías • Bares • Restaurantes de comida rápida • Tiendas de conveniencia
Restaurantes con menos de 80 comensales • Centro de cuidado para adultos mayores • Guarderías

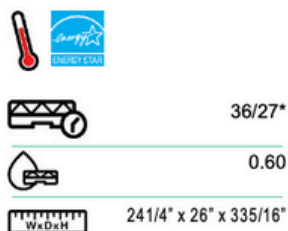
DISHSTAR® HT-E-SEER



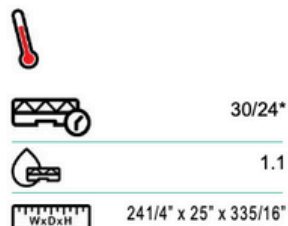
DISHSTAR® ADA-SEER



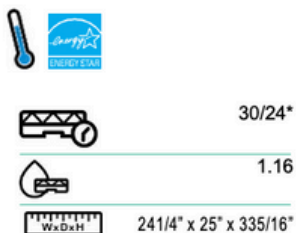
DISHSTAR® HT-E



DISHSTAR® HT



DISHSTAR® LT/LTH



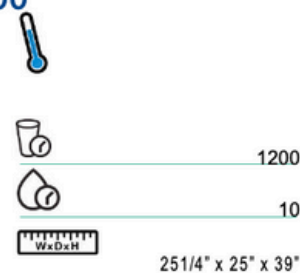
LAVAVASOS

Cafeterías • Bares • Restaurantes • Hoteles • Casinos
Áreas de limpieza del hotel

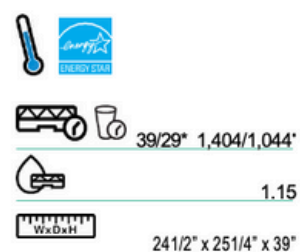
SERIES DELTA® HT-E-SEER



DELTA® 115/1200



DELTA® 5-E



ALTA TEMPERATURA BAJO MOSTRADOR

Cafeterías • Servicio de comida rápida • Restaurantes con menos de 100 comensales
Hospitales con menos de 125 camas • Escuelas pequeñas

DYNASTAR® DYNASTAR® VER

ele Solo eléctricos



DynaStar 62/57*
DynaStar VER 40/38*

0.70

DynaStar 28¾" x 34" x 62¼"
DynaStar VER 29¼" x 34½" x 62½"

DYNASTAR® HH-E DYNASTAR® HH-E VER

ele Solo eléctricos



DynaStar HH-E 62/57*
DynaStar HH-E VER 40/38*

0.72

DynaStar HH-E 30½" x 30" x 71½"
DynaStar HH-E VER 30½" x 32½" x 71½"

TEMPSTAR® TEMPSTAR® VER

ele Solo eléctrico



TempStar 63/58*
TempStar VER 41/39*

0.89

TempStar 32" x 29" x 64¾"
TempStar VER 32" x 30¾" x 82"

TEMPSTAR® HH-E TEMPSTAR® HH-E VER

ele Solo eléctrico



TempStar HH-E 60/55*
TempStar HH-E VER 40/37*

0.78

TempStar HH-E 28¾" x 34¾" x 76¾"
TempStar HH-E VER 28¾" x 35¾" x 93"

| BUENO NXP-HTD | MEJOR TEMPSTAR® | EXCELENTE DYNASTAR® |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Lavado de un solo ciclo. • Modelo básico de capota de alta temperatura que puede ser una actualización económica de una unidad de baja temperatura | <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro ciclos de lavado. • Opción de campana alta. • Recuperación de energía. • Con sistema de extracción de vapores disponible | <ul style="list-style-type: none"> • Tres ciclos de lavado • Pantalla LED digital con diagnóstico de servicio incorporado. • Enjuague ajustable. • Brazo de triple lavado. • Opción de campana alta. • Recuperación de energía. • Con sistema de extracción de vapores disponible |
| | | |

NXP-HTD

ele Solo eléctrico



63/58*

0.89

30¾" x 29" x 64"

BAJA TEMPERATURA BAJO MOSTRADOR

Cafeterías • Servicio de comida rápida • Restaurantes con menos de 100 comensales
Hospitales con menos de 125 camas • Escuelas pequeñas

CONSERVER® XL-E/LTH



41/39*

1.02

30¾" x 29½" x 68½"

CONSERVER® XL-E-FL



41/30*

1.02

25¼" x 30¾" x 68½"

CONSERVER® XL-HH



41/39*

1.53

29¼" x 29½" x 79"

CONSERVER® XL2



82/78*

1.06

50½" x 29¼" x 68½"

TRANSPORTADOR POR MAQUINAS DE BANDA

Hospitales con 100 - 200 camas • Escuelas grandes
Hotels • Casinos • Restaurantes de mas de 100 comensales • Operación de banquetes

RACKSTAR® SERIES

RACKSTAR® 44

Eléctrico o vapor



| | |
|--|---|
| | 223 |
| | 0.35 (Econo) 0.52 (Turbo) |
| | 64" x 30" x 68½" 64" x 30" x 73¼" (Tall) |

RACKSTAR® 44-ER

Eléctrico



| | |
|--|--|
| | 223 |
| | 0.35 (Econo) 0.52 (Turbo) |
| | 64" x 30" x 82" 64" x 30" x 89½" (Tall) |

RACKSTAR® 66

Eléctrico o vapor



| | |
|--|---|
| | 223 |
| | 0.35 (Econo) 0.52 (Turbo) |
| | 86" x 30" x 68½" 86" x 30" x 73¼" (Tall) |

RACKSTAR® 66-ER

Eléctrico



| | |
|--|--|
| | 223 |
| | 0.35 (Econo) 0.52 (Turbo) |
| | 86" x 30" x 82" 86" x 30" x 89½" (Tall) |

AJX-44 SERIES

AJX-44

Eléctrico



| | |
|--|-----------------------------------|
| | 225 (Hi-Temp) 209 (Chemical) |
| | 0.68 (Hi-Temp) 0.78 (Chemical) |
| | 62" x 26½" x 75½" |

AJX-66

Eléctrico



| | |
|--|-----------------------------------|
| | 225 (Hi-Temp) 209 (Chemical) |
| | 0.68 (Hi-Temp) 0.78 (Chemical) |
| | 84" x 31" x 75½" |

RACKSTAR®



| | | |
|--|------|-----|
| | 0.35 | 223 |
|--|------|-----|

AJ-64 SERIES

AJ-64

Eléctrico o vapor



| | |
|--|------------------|
| | 287 |
| | 0.77 |
| | 82" x 33" x 75½" |

AJ-86

Eléctrico o vapor



| | |
|--|-------------------|
| | 287 |
| | 0.77 |
| | 104" x 33" x 75½" |

AJ-100

Eléctrico o vapor



| | |
|--|-------------------|
| | 287 |
| | 0.77 |
| | 118" x 33" x 75½" |

FLIGHT TYPE

Hoteles • Casinos • Restaurantes de mas de 100 comensales • Operación de banquetes
Hospitales con 100 - 200 camas • Escuelas grandes



FLIGHTSTAR®

Electrico o vapor



| | |
|--|---|
| | 14,964 |
| | 50 (Econo) 92 (Turbo) |
| | 45" Ancho 87" Altura 25" De espacio , especificar longitud |

Jackson's FlightStar pueden ser dimensionados y equipados con opciones para acomodar tus estilos de operación y cantidad de artículos, así como disposición de tu estación de lavado.

PUERTA CIRCULAR

Cafeterías • Iglesias • Restaurantes de comida rápida*
Restaurantes de 50 comensales



10 SERIES

Solo electrico



50/45*



1.29



331/4" x 251/2" x 561/4"

Modelos incluyen:

10 A • 10 AB • 10 U • 10 APRB
10 AB/NSU • 10 AB-N70

ARRANQUE COMPLEMENTARIO



La mayoría** de las nuevas lavavajillas manufactureras por Jackson son cualificadas por un chequeo de Rendimiento e Instalación Complementario por un Agente de Servicio Autorizado Jackson (ASA)*. Cuando la máquina es instalada por un Jackson ASA, este servicio complementario es proporcionado al momento de la instalación.

Cuando la instalación no es realizado por el Jackson ASA local se seguirá llevando a cabo el the chequeo de Rendimiento e Instalación Complementario para verificar que la instalación fue hecha correctamente y que la máquina esta operando apropiadamente.

Contacta tu Jackson ASA para agendar este servicio.

*Jackson WWS limita el tiempo de viaje a (2) horas y kilometraje a cien (100) millas ida y vuelta. Jackson WWS no pagará el tiempo de viaje ni kilometraje que exceda o cualquier tarifa como viaje marítimo o avión sin previa autorización. Para máquinas localizadas más alla de limitaciones establecidas, por favor contacta Servicio Técnico de Jackson for asistencia via teléfono, 1-888-800-5672.

ACERCA DE JACKSON

Jackson WWS es un proveedor completo de lavavajillas comerciales de alta calidad, incluyendo flight type, maquinas de banda, maquinas de capaota, lavavajillas y tipo bajo mostrador. Fundada en 1925, Jackson se mantiene fiel a su compromiso de "Limpieza a la Primera®" con lavavajillas que ofrecen un rendimiento de limpieza óptimo mientras reducen los costos y trabajos de mano de obra, químicos y servicios. Con más características estándar, menores costos operativos y de adquisición, y nuestra red de técnicos certificados por la fábrica, Jackson establece el estándar en lavado de vajilla. Para obtener más información sobre Jackson y su línea completa de soluciones para lavado de vajilla, visite www.jacksonwws.com o llame al 1.888.800.5672.

LEYENDA



Sanitizado de alta temperatura



Estantes p/ hora



Galon p/ hora



Vasos por hora



Sanitizado químico



Galon p/ estante



Dimensiones (W x D x H)



Platos por hora

*Estantes por hora calculados con el tiempo de carga sugerido por NSF

**Basado en los estantes por hora calculados con el tiempo de carga sugerido por NSF

07610-003-68-46 [03/30/22]

Contacto Jackson

Dirección

6209 N U.S. Highway 25E
Gray, Kentucky 40734

Telefono

T 888 800 5672
F 606 523 1799

Email

customer.service@jackson.com