**Cod: 8223**

## Forno a brace josper HJX50M da banco



### Descrizione

Josper fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato a un ambiente particolarmente esigente quale il settore HORECA, Josper è apprezzato in egual modo da steak house, ristoranti specializzati in carne alla brace, bar di tapas, bistrot-caffè, ristoranti tradizionali, ristoranti di alta cucina, ecc. Funziona al 100% con carbone vegetale. Design unico di barbecue coperto. Vari livelli di cottura alla brace. Sportello frontale, leggero e robusto, semplice da maneggiare. Controllo della temperatura attraverso un articolato sistema di tiraggio. Quali benefici offre e in che modo si differenzia ? Risultati eccellenti con qualsiasi alimento : Le sue alte temperature di lavoro consentono di arrostire e abbrustolire gli alimenti sulla brace evitando di lessarli. Cottura alla brace di prima qualità: Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche. Maggiore rapidità: È più rapido del 35% rispetto a una griglia aperta. Doppia funzione forno e griglia : Due macchine in una. Minor consumo di carbone : Consuma oltre il 40% in meno rispetto a una griglia aperta. Riduzione delle fiamme : Grazie alla notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino. Migliori condizioni di lavoro : Il cuoco è al sicuro dall'impatto del calore costante. Maggiore igiene: La cenere si raccoglie in un serbatoio ubicato nell'armadio chiuso sottostante alla camera di cottura. Assistenza personalizzata: Disponiamo di una rete di distributori ufficiali e di chef esperti estesa a tutto il mondo, pensata per agevolare la messa in esercizio, garantire consulenza e prestare servizi post-vendita.Incredibile forno a brace josper HJX50M da banco, tempo di accensione 40 min circa. Il forno prensenta un consumo giornaliero di carbone da 16 a 20 kg (in media) , garantisce un' autonomia di funzionamento di 9 ore. Il forno ha una produzione oraria di 110 kg (in media) , temperatura di cottura da 250 ºC a 350 ºC, potenza 6 kW , capacità di aspirazione 3200 m3/h e una portata massima fumi di 14 g/s. Accessori in dotazione sfiato di scarico fumi, griglia di cottura , griglie a carbone , pinza Josper , setole pennello , poker e cassetto cenere.

### Dimensioni

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 950x920x1350 mm |

### Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Autonomia | 9 h |
| Capacità vaschette | 2 GN 1/1 , 2 GN 1/2 |
| Consumo giornaliero di carbone | 20 kg |
| Peso netto | 290 kg |
| Portata aspirazione oraria | 3200 m3/h |
| Potenza Elettrica | 6 kW |
| Produzione Kg/24h | 110 Kg/24h |
| Temperatura di cottura | 350 °C |
| Tempo di accensione | 40 " |