Cod: 8230

Forno a brace josper HJX45LBC con tavolo di supporto e ripiano per teglie



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 HJX45LBC con tavolo di supporto e ripiano per teglie, tempo di accensione 35 min circa. Il forno prensenta un consumo giornaliero di carbone da 12 a 16 kg (in media) , garantisce un' autonomia di funzionamento di 9 ore. Il forno ha una produzione oraria di 90 kg (in media) , temperatura di cottura da 250 ºC a 350 ºC, potenza 4.5 kW , capacità di aspirazione 3200 m3/h e una portata massima fumi di 10.5 g/s. Accessori in dotazione sfiato di scarico fumi, griglia di cottura , griglie a carbone , pinza Josper , setole pennello , poker e Consumo giornaliero di cabone: da 12 a 16 kg (in media). Produzione oraria: 90 kg (in media). cassetto cenere.

Dimensioni

Dimensioni esterne	950x660x1910 mm

Scheda tecnica

Autonomia	9 h
Peso netto	281 kg
Portata aspirazione oraria	3200 m3/h
Portata massima	10.5 kg
Potenza Elettrica	4.5 kW
Temperatura d'esercizio	+250 +350 °C
Tempo di accensione	35 "