Kabeljau: 8224

Josper-Holzkohleofen HJX50MBC als Tischmodell mit Ablage für Backbleche



Beschreibung

Josper vereint auf elegante Weise die charakteristischen Merkmale von Ofen und Grill in einem einzigen Gerät. Josper ist für besonders anspruchsvolle Umgebungen wie den HORECA-Sektor konzipiert und wird gleichermaßen von Steakhäusern, auf Grillfleisch spezialisierten Restaurants, Tapas-Bars, Café-Bistros, traditionellen Restaurants, Haute-Cuisine-Restaurants usw. geschätzt. Er wird zu 100% cmit Holzkohle betrieben. Einzigartiges Design eines überdachten Grills. Verschiedene Ebenen zum Grillen. Leichte und robuste Frontklappe, einfach zu bedienen. Temperaturregelung durch ein ausgeklügeltes Zugregelsystem. Welche Vorteile bietet er und worin unterscheidet er sich? Hervorragende Ergebnisse bei allen Speisen : Dank der hohen Betriebstemperaturen lassen sich Speisen auf der Glut braten und rösten, ohne dass sie verkochen. Grillieren auf höchstem Niveau: Verleiht den Lebensmitteln den unverwechselbaren Geschmack, der durch den edlen Charakter des Holzes entsteht, und sorgt für eine einzigartige Konsistenz und Saftigkeit. Höhere Geschwindigkeit: Er ist um 35 % schneller als ein offener Grill. Doppelfunktion als Ofen und Grill: Zwei Geräte in einem. Geringerer Holzkohleverbrauch: Er verbraucht über 40 % weniger als ein offener Grill. Reduzierte Flammenbildung: Dank der deutlich reduzierten Flammenbildung wird verhindert, dass die Speisen zu stark austrocknen oder verbrennen. Bessere Arbeitsbedingungen: Der Koch ist vor ständiger Hitzeeinwirkung geschützt. Höhere Hygiene: Die Asche sammelt sich in einem Behälter, der sich im geschlossenen Schrank unterhalb des Garraums befindet. Individuelle Betreuung: Wir verfügen über ein weltweites Netzwerk aus offiziellen Vertriebspartnern und erfahrenen Köchen, das die Inbetriebnahme erleichtert, Beratung gewährleistet und Kundendienstleistungen erbringt. Unglaublicher Josper HJX50MBC Tisch-Holzkohleofen mit Ablage für Backbleche, Anheizzeit ca. 40 Minuten. Der Ofen hat einen täglichen Kohleverbrauch von 16 bis 20 kg (im Durchschnitt) und garantiert eine Betriebsdauer von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 110 kg (im Durchschnitt), eine Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 6 kW, eine Absaugleistung von 3200 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 14 g/s. Im Lieferumfang enthalten sind: Rauchgasabzug, Grillrost, Kohleroste, Josper-Zange, Pinselborsten, Schürhaken und Ascheschublade. Stundenleistung: 110 kg (im Durchschnitt). Täglicher Kohleverbrauch: 16 bis 20 kg (im Durchschnitt).

Abmessungen

Außenmaße	950x920x1350 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+250 +350 °C
Einschaltzeit	40 "
Elektrische Leistung	6 kW
Fassungsvermögen der Behälter	2 GN 1/1 , 2 GN 1/2
Maximale Durchflussmenge	14 kg
Nettogewicht	290 kg
Reichweite	9 h
Stündliche Absaugleistung	3200 m3/h