Kabeljau: 8225

Josper-Holzkohleofen HJX50L mit Ablagetisch



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-Bereich konzipiert und wird gleichermaßen von Steakhäusern, auf gegrilltes Fleisch spezialisierten Restaurants, Tapas-Bars, Café-Bistros, traditionellen Restaurants, Gourmetrestaurants usw. geschätzt. Er wird zu 100% cmit Holzkohle betrieben. Einzigartiges Design eines überdachten Grills. Verschiedene Grillstufen. Leichte und robuste Frontklappe, einfach zu bedienen. Temperaturregelung durch ein ausgeklügeltes Zugregelsystem. Welche Vorteile bietet er und wodurch unterscheidet er sich? Hervorragende Ergebnisse bei allen Speisen : Dank seiner hohen Betriebstemperaturen lassen sich Speisen auf der Glut braten und rösten, ohne dass sie verkochen. Grillen 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 Kohleverbrauch: Der Verbrauch liegt um über 40 % unter dem eines offenen Grills. Reduzierte Flammen: Dank der deutlich reduzierten Flammen 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-Holzkohleofen HJX50L mit Stütztisch, Anheizzeit ca. 40 Min. 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 eine Rauchgasableitung, ein Backrost, Kohleroste, eine Josper-Zange, eine Bürste, ein Schürhaken und eine Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 16 bis 20 kg (im Durchschnitt). Stundenleistung: 110 kg (im Durchschnitt).

Abmessungen

Außenmaße	950x920x1910 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	327 kg
Reichweite	9 h
Stündliche Absaugleistung	3200 m3/h