Kabeljau: 8229

Josper-Holzkohleofen HJX45L 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, Haute-Cuisine-Restaurants 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 zeichnet er sich aus? Hervorragende Ergebnisse bei allen Lebensmitteln : Dank seiner hohen Betriebstemperaturen lassen sich Lebensmittel auf der Glut braten und rösten, ohne dass sie verkochen. Grillieren auf höchstem Niveau: Verleiht den Lebensmitteln den unverwechselbaren Geschmack, der vom edlen Charakter des Holzes stammt, 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: Er verbraucht über 40 % weniger als ein offener Grill. Reduzierte Flammen: Dank der deutlich reduzierten Flammen wird verhindert, dass die Speisen zu sehr austrocknen oder verbrennen. Bessere Arbeitsbedingungen: Der Koch ist vor der Einwirkung konstanter Hitze 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 darauf ausgelegt ist, die Inbetriebnahme zu erleichtern, Beratung zu gewährleisten und Kundendienstleistungen zu erbringen. Unglaublicher Josper-Holzkohleofen HJX45L mit Ablagetisch, Aufheizzeit ca. 35 Minuten. Der Ofen hat einen täglichen Kohleverbrauch von 12 bis 16 kg (im Durchschnitt) und garantiert eine Betriebsdauer von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 90 kg (im Durchschnitt), eine Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 4,5 kW, eine Absaugleistung von 3200 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 10,5 g/s. Im Lieferumfang enthalten sind ein Rauchabzug, ein Backrost, Kohleroste, eine Josper-Zange, eine Bürste, ein Schürhaken und eine Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 12 bis 16 kg (im Durchschnitt). Stundenleistung: 90 kg (im Durchschnitt).

Abmessungen

Außenmaße	950x660x1910 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+250 +350 °C
Einschaltzeit	35 "
Elektrische Leistung	4,5 kW
Maximale Durchflussmenge	10.5 kg
Nettogewicht	263 kg
Reichweite	9 h
Stündliche Absaugleistung	3200 m3/h