Kabeljau: 8231

Josper-Holzkohleofen, Modell HJX25M, Tischausführung



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 Speisen: Dank der hohen Betriebstemperaturen lassen sich die Speisen auf der Glut braten und anbraten, ohne dass sie zerkochen. 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 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 HJX25M Tisch-Holzkohleofen, Aufheizzeit ca. 30 Minuten. Der Ofen hat einen täglichen Kohleverbrauch von 10 bis 12 kg (im Durchschnitt) und garantiert eine Betriebsdauer von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 60 kg (im Durchschnitt), eine Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 3 kW, eine Absaugleistung von 2800 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 7 g/Sek. Im Lieferumfang enthalten sind: Rauchgasabzug, Backrost, Kohleroste, Josper-Zange, Bürstenborsten, Schürhaken und Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 10 bis 12 kg (im Durchschnitt). Stundenleistung: 60 kg (im Durchschnitt).

Abmessungen

Außenmaße	650x660x1260 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+250 +350 °C
Einschaltzeit	30 "
Elektrische Leistung	3 kW
Maximale Durchflussmenge	7 kg
Nettogewicht	160 kg
Reichweite	9 h
Stündliche Absaugleistung	2800 m3/h