Kabeljau: 8233

Josper-Holzkohleofen, Modell HJX25L, 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-Sektor 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 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 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 HJX25L mit Ablagetisch, Anheizzeit 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 stündliche Produktionsleistung von 60 kg (im Durchschnitt), eine Gartemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 3 kW, eine Absaugleistung von 2800 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 7 g/s. Im Lieferumfang enthalten sind ein Rauchgasabzug, ein Backrost, Kohleroste, eine Josper-Zange, eine Bürste, ein Schürhaken und eine Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 10 bis 12 kg (im Durchschnitt). Stundenleistung: 60 kg (im Durchschnitt).

Abmessungen

Außenmaße	650x660x1860 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+250 +350 °C
Einschaltzeit	30 "
Elektrische Leistung	3 kW
Maximale Durchflussmenge	7 kg
Nettogewicht	189 kg
Reichweite	9 h
Stündliche Absaugleistung	2800 m3/h