Bacalao: 8223

Horno de brasa Josper HJX50M de sobremesa



Descripción

Josper combina con elegancia, en una sola máquina, las características propias del horno y de la parrilla. Destinado a un entorno especialmente exigente como es el sector HORECA, Josper es igual de apreciado en asadores, restaurantes especializados en carne a la brasa, bares de tapas, bistrós y cafeterías, restaurantes tradicionales, restaurantes de alta cocina, etc. Funciona al 100% ccon carbón vegetal. Diseño único de barbacoa cubierta. Varios niveles de cocción a la brasa. Puerta frontal, ligera y robusta, fácil de manejar. Control de la temperatura mediante un sofisticado sistema de tiro. ¿Qué ventajas ofrece y en qué se diferencia? Excelentes resultados con cualquier alimento: sus altas temperaturas de funcionamiento permiten asar y dorar los alimentos a la brasa, evitando que se cocinen en exceso. Cocción a la brasa de primera calidad: Aporta a los alimentos el sabor inconfundible que transmite el carácter noble de la leña y garantiza una textura y una jugosidad únicas. Mayor rapidez: Es un 35 % más rápida que una parrilla abierta. Doble función de horno y parrilla: Dos aparatos en uno. Menor consumo de carbón: Consume más de un 40 % menos que una parrilla abierta. Reducción de las llamas: Gracias a la notable reducción de las llamas, se evita que los alimentos se sequen demasiado o se quemen. Mejores condiciones de trabajo: el cocinero está protegido del impacto del calor constante. Mayor higiene: la ceniza se recoge en un depósito situado en el armario cerrado que hay debajo de la cámara de cocción. Asistencia personalizada: Contamos con una red de distribuidores oficiales y chefs expertos que se extiende por todo el mundo, diseñada para facilitar la puesta en marcha, garantizar el asesoramiento y prestar servicios posventa.Increíble horno de brasa Josper HJX50M de sobremesa, tiempo de encendido de unos 40 minutos. El horno tiene un consumo diario de carbón de entre 16 y 20 kg (de media) y garantiza una autonomía de funcionamiento de 9 horas. El horno tiene una producción horaria de 110 kg (de media), una temperatura de cocción de 250 ºC a 350 ºC, una potencia de 6 kW, una capacidad de aspiración de 3200 m³/h y un caudal máximo de humos de 14 g/s. Accesorios incluidos: salida de humos, rejilla de cocción, rejillas de carbón, pinzas Josper, cepillo de cerdas, atizador y cajón de cenizas.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	950x920x1350 mm

Ficha técnica

Autonomía	9 h
Capacidad de aspiración por hora	3200 m3/h
Capacidad de las bandejas	2 GN 1/1 , 2 GN 1/2
Consumo diario de carbón	20 kg
Peso neto	290 kg
Potencia eléctrica	6 kW
Producción en kg/24 h	110 Kg/24h
Temperatura de cocción	350 °C
Tiempo de encendido	40 "