Bacalao: 8226

Horno de leña Josper HJX50LBC con mesa de apoyo y estante para bandejas



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 del 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: las cenizas se recogen en un depósito situado en el armario cerrado que se encuentra 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 HJX50LBC con mesa de apoyo y estante para bandejas; 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, pinza Josper, cepillo de cerdas, atizador y cajón de cenizas. Consumo diario de carbón: de 16 a 20 kg (de media). Producción horaria: 110 kg (de media).

Dimensiones

Dimensiones exteriores	950x920x1910 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
Capacidad máxima	14 kg
Peso neto	350 kg
Potencia eléctrica	6 kW
Temperatura de funcionamiento	+250 +350 °C
Tiempo de encendido	40 "