Bacalao: 8231

Horno de leña Josper, modelo HJX25M de sobremesa



Descripción

Josper combina con elegancia en un solo aparato las características propias del horno y de la parrilla. Destinado a un entorno especialmente exigente como es el sector HORECA, Josper es apreciado por igual 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: las cenizas se recogen en un depósito situado en el armario cerrado situado 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 HJX25M de sobremesa, con un tiempo de encendido de unos 30 minutos. El horno tiene un consumo diario de carbón de entre 10 y 12 kg (de media) y garantiza una autonomía de funcionamiento de 9 horas. El horno tiene una producción horaria de 60 kg (de media), una temperatura de cocción de 250 ºC a 350 ºC, una potencia de 3 kW, una capacidad de aspiración de 2800 m³/h y un caudal máximo de humos de 7 g/s. Accesorios incluidos: salida de humos, rejilla de cocción, rejillas para carbón, pinza Josper, cepillo de cerdas, atizador y cajón de cenizas. Consumo diario de carbón: de 10 a 12 kg (de media). Producción horaria: 60 kg (de media).

Dimensiones

Dimensiones exteriores	650x660x1260 mm

Ficha técnica

Autonomía	9 h
Capacidad de aspiración por hora	2800 m3/h
Capacidad máxima	7 kg
Peso neto	160 kg
Potencia eléctrica	3 kW
Temperatura de funcionamiento	+250 +350 °C
Tiempo de encendido	30 "