Morue: 8223

Four à charbon Josper HJX50M de comptoir



Description

Josper réunit avec élégance, en un seul appareil, les caractéristiques du four et du grill. Destiné à un environnement particulièrement exigeant tel que le secteur HORECA, Josper est apprécié aussi bien par les steakhouses, les restaurants spécialisés dans la viande au charbon de bois, les bars à tapas, les bistrots-cafés, les restaurants traditionnels, les restaurants de haute cuisine, etc. Il fonctionne à 100% cau charbon de bois. Conception unique de barbecue couvert. Plusieurs niveaux de cuisson au charbon de bois. Porte avant, légère et robuste, facile à manipuler. Contrôle de la température grâce à un système de tirage sophistiqué. Quels sont ses avantages et en quoi se distingue-t-il ? D'excellents résultats avec tous les aliments : ses températures de cuisson élevées permettent de rôtir et de griller les aliments sur la braise sans les faire cuire à l'eau. Cuisson au charbon de bois de première qualité : elle confère aux aliments la saveur incomparable issue du caractère noble du bois et garantit une texture et un moelleux uniques. Rapidité accrue : il est 35 % plus rapide qu'un barbecue à grille ouverte. Double fonction four et grill : deux appareils en un. Consommation de charbon réduite : il consomme plus de 40 % de charbon en moins qu'un grill ouvert. Réduction des flammes : grâce à la réduction considérable des flammes, on évite que les aliments ne se dessèchent trop ou ne brûlent. Meilleures conditions de travail : le cuisinier est à l'abri de l'impact de la chaleur constante. Meilleure hygiène : les cendres sont collectées dans un réservoir situé dans l'armoire fermée située sous la chambre de cuisson. Assistance personnalisée : Nous disposons d'un réseau mondial de distributeurs officiels et de chefs experts, conçu pour faciliter la mise en service, garantir des conseils et assurer le service après-vente.Incroyable four à charbon Josper HJX50M de comptoir, temps d'allumage d'environ 40 minutes. Le four présente une consommation quotidienne de charbon comprise entre 16 et 20 kg (en moyenne) , garantissant une autonomie de fonctionnement de 9 heures. Le four a une production horaire de 110 kg (en moyenne), une température de cuisson comprise entre 250 °C et 350 °C, une puissance de 6 kW, une capacité d'aspiration de 3 200 m³/h et un débit maximal de fumées de 14 g/s. Accessoires fournis : conduit d'évacuation des fumées, grille de cuisson, grilles à charbon, pince Josper, pinceau à poils, tisonnier et tiroir à cendres.

Dimensions

Dimensions extérieures	950x920x1350 mm

Fiche technique

Autonomie	9 h
Capacité des bacs	2 GN 1/1 , 2 GN 1/2
Consommation quotidienne de charbon	20 kg
Débit d'aspiration horaire	3200 m3/h
Poids net	290 kg
Production en kg/24 h	110 Kg/24h
Puissance électrique	6 kW
Température de cuisson	350 °C
Temps de mise en marche	40 "