Morue: 8224

Four à charbon Josper HJX50MBC de comptoir avec tablette pour plaques de cuisson



Description

Josper réunit avec élégance, dans 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 grillée, 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 d'une 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 HJX50MBC de comptoir avec étagère pour plaques de cuisson, temps d'allumage d'environ 40 min. 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 un rendement 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, brosse à poils, tisonnier et tiroir à cendres. Production horaire : 110 kg (en moyenne). Consommation quotidienne de charbon : de 16 à 20 kg (en moyenne).

Dimensions

Dimensions extérieures	950x920x1350 mm

Fiche technique

Autonomie	9 h
Capacité des bacs	2 GN 1/1 , 2 GN 1/2
Débit d'aspiration horaire	3200 m3/h
Débit maximal	14 kg
Poids net	290 kg
Puissance électrique	6 kW
Température de fonctionnement	+250 +350 °C
Temps de mise en marche	40 "