Morue: 8234

Four à charbon Josper, modèle HJX25LBC, avec table d'appui et étagère pour plaques de cuisson



Description

Josper réunit avec élégance, dans une seule et même machine, 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. Plus rapide : il est 35 % plus rapide qu'un barbecue ouvert. 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 HJX25LBC avec table d'appui et étagère pour plaques de cuisson, temps d'allumage d'environ 30 minutes. Le four présente une consommation quotidienne de charbon de 10 à 12 kg (en moyenne) et garantit une autonomie de fonctionnement de 9 heures. Le four a un rendement horaire de 60 kg (en moyenne), une température de cuisson comprise entre 250 °C et 350 °C, une puissance de 3 kW, une capacité d'aspiration de 2 800 m³/h et un débit maximal de fumées de 7 g/sec. Accessoires fournis : conduit d'évacuation des fumées, grille de cuisson, grilles à charbon, pince Josper, brosse à poils, tisonnier et tiroir à cendres. Consommation quotidienne de charbon : de 10 à 12 kg (en moyenne). Production horaire : 60 kg (en moyenne).

Dimensions

Dimensions extérieures	650x660x1860 mm

Fiche technique

Autonomie	9 h
Débit d'aspiration horaire	2800 m3/h
Débit maximal	7 kg
Poids net	203 kg
Puissance électrique	3 kW
Température de fonctionnement	+250 +350 °C
Temps de mise en marche	30 "