Morue: 8235

Four à braises Josper, modèle HJX20, version 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 grillée, les bars à tapas, les bistrots-cafés, les restaurants traditionnels, les restaurants gastronomiques, etc. Il fonctionne à 100% c, au charbon de bois. Conception unique de barbecue couvert. Plusieurs niveaux de cuisson au charbon. Porte frontale, 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 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 gril : deux appareils en un. Consommation de charbon réduite : il consomme plus de 40 % de charbon en moins qu'un gril 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 HJX20 de comptoir, temps d'allumage d'environ 25 min. Le four présente une consommation quotidienne de charbon de 6 à 8 kg (en moyenne) et garantit une autonomie de fonctionnement de 7 heures. Le four a un rendement horaire de 25 kg (en moyenne), une température de cuisson comprise entre 250 °C et 350 °C, une puissance de 2 kW, une capacité d'aspiration de 2 500 m³/h et un débit maximal de fumées de 4,7 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 6 à 8 kg (en moyenne). Production horaire : 25 kg (en moyenne).

Dimensions

Dimensions extérieures	720x470x1030 mm

Fiche technique

Autonomie	7 h
Débit d'aspiration horaire	2500 m3/h
Débit maximal	4.7 kg
Poids net	119 kg
Puissance électrique	2 kW
Température de fonctionnement	+250 +350 °C
Temps de mise en marche	25 "