Bacalhau: 8226

Forno a carvão Josper HJX50LBC com mesa de apoio e prateleira para tabuleiros



Descrição

O Josper combina elegantemente, numa única máquina, as características do forno e da grelha. Destinado a um ambiente particularmente exigente como o setor HORECA, o Josper é igualmente apreciado por churrascarias, restaurantes especializados em carne grelhada, bares de tapas, bistrôs-cafés, restaurantes tradicionais, restaurantes de alta cozinha, etc. Funciona a 100% ccom carvão vegetal. Design único de churrasqueira coberta. Vários níveis de cozedura na brasa. Porta frontal, leve e robusta, fácil de manusear. Controlo da temperatura através de um sistema articulado de tiragem. Que vantagens oferece e em que se diferencia? Excelentes resultados com qualquer alimento : as suas elevadas temperaturas de funcionamento permitem assar e torrar os alimentos na brasa, evitando que fiquem cozidos. Cozedura na brasa de primeira qualidade: Confere aos alimentos o sabor inconfundível transmitido pelo caráter nobre da madeira e garante uma consistência e uma suculência únicas. Maior rapidez: É 35% mais rápido do que uma grelha aberta. Dupla função de forno e grelha: Dois aparelhos num só. Menor consumo de carvão: Consome mais de 40% menos do que uma grelha aberta. Redução das chamas: Graças à notável redução das chamas, evita-se que os alimentos sequem demasiado ou queimem. Melhores condições de trabalho: O cozinheiro está protegido do impacto do calor constante. Maior higiene: As cinzas são recolhidas num depósito localizado no armário fechado, por baixo da câmara de cozedura. Assistência personalizada: Dispomos de uma rede de distribuidores oficiais e de chefs experientes em todo o mundo, concebida para facilitar a colocação em funcionamento, garantir aconselhamento e prestar serviços pós-venda. Incrível forno a carvão Josper HJX50LBC com mesa de apoio e prateleira para tabuleiros, tempo de aquecimento de cerca de 40 minutos. O forno apresenta um consumo diário de carvão de 16 a 20 kg (em média) e garante uma autonomia de funcionamento de 9 horas. O forno tem uma produção horária de 110 kg (em média), temperatura de cozedura entre 250 ºC e 350 ºC, potência de 6 kW, capacidade de aspiração de 3200 m³/h e um caudal máximo de fumos de 14 g/s. Acessórios incluídos: exaustor de fumos, grelha de cozedura, grelhas a carvão, pinça Josper, pincel de cerdas, atiçador e gaveta de cinzas. Consumo diário de carvão: de 16 a 20 kg (em média). Produção horária: 110 kg (em média).

Dimensões

Dimensões exteriores	950x920x1910 mm

Ficha técnica

Autonomia	9 h
Capacidade dos tabuleiros	2 GN 1/1 , 2 GN 1/2
Capacidade horária de aspiração	3200 m3/h
Capacidade máxima	14 kg
Peso líquido	350 kg
Potência elétrica	6 kW
Temperatura de funcionamento	+250 +350 °C
Tempo de ignição	40 "