

Cod: 8223

## Forno a brace josper HJX50M da banco



### Descrizione

Josper fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia. Destinato a un ambiente particolarmente esigente quale il settore HORECA, Josper è apprezzato in egual modo da steak house, ristoranti specializzati in carne alla brace, bar di tapas, bistrot-caffè, ristoranti tradizionali, ristoranti di alta cucina, ecc. Funziona al 100% con carbone vegetale. Design unico di barbecue coperto. Vari livelli di cottura alla brace. Sportello frontale, leggero e robusto, semplice da maneggiare. Controllo della temperatura attraverso un articolato sistema di tiraggio. Quali benefici offre e in che modo si differenzia ?

Risultati eccellenti con qualsiasi alimento : Le sue alte temperature di lavoro consentono di arrostitire e abbrustolire gli alimenti sulla brace evitando di lessarli. Cottura alla brace di prima qualità: Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche. Maggiore rapidità: È più rapido del 35% rispetto a una griglia aperta. Doppia funzione forno e griglia : Due macchine in una. Minor consumo di carbone : Consuma oltre il 40% in meno rispetto a una griglia aperta. Riduzione delle fiamme : Grazie alla notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino. Migliori condizioni di lavoro : Il cuoco è al sicuro dall'impatto del calore costante. Maggiore igiene: La cenere si raccoglie in un serbatoio ubicato nell'armadio chiuso sottostante

alla camera di cottura. Assistenza personalizzata: Disponiamo di una rete di distributori ufficiali e di chef esperti estesa a tutto il mondo, pensata per agevolare la messa in esercizio, garantire consulenza e prestare servizi post-vendita. Incredibile forno a brace jospers HJX50M da banco, tempo di accensione 40 min circa. Il forno presenta un consumo giornaliero di carbone da 16 a 20 kg (in media), garantisce un'autonomia di funzionamento di 9 ore. Il forno ha una produzione oraria di 110 kg (in media), temperatura di cottura da 250 °C a 350 °C, potenza 6 kW, capacità di aspirazione 3200 m<sup>3</sup>/h e una portata massima fumi di 14 g/s. Accessori in dotazione: sfiato di scarico fumi, griglia di cottura, griglie a carbone, pinza Jospers, setole pennello, poker e cassetto cenere.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	950x920x1350 mm
--------------------	-----------------

## Scheda tecnica

Autonomia	9 h
Capacità vaschette	2 GN 1/1, 2 GN 1/2
Consumo giornaliero di carbone	20 kg
Peso	290 kg
Portata aspirazione oraria	3200 m <sup>3</sup> /h
Potenza Elettrica	6 kW
Produzione Kg/24h	110 Kg/24h
Temperatura di cottura	350 °C
Tempo di accensione	40 "