

Kabeljau: 8223

Josper HJX50M Tisch-Backofen



Beschreibung

Josper vereint auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte von Ofen und Grill in einem Gerät. Josper ist für ein besonders anspruchsvolles Umfeld wie den HORECA-Sektor gedacht, wird aber auch von Steakhäusern, auf gegrilltes Fleisch spezialisierten Restaurants, Tapas-Bars, Bistro-Cafés, traditionellen Restaurants, Restaurants der Haute Cuisine usw. geschätzt. Er funktioniert zu 100 % mit Holzkohle. Einzigartiges Design des überdachten Grills. Verschiedene Ebenen des Grillens. Fronttür, leicht und robust, einfach zu handhaben. Temperaturregelung durch ein gelenkiges Zugsystem. Welche Vorteile bietet er und wie unterscheidet er sich? Hervorragende Ergebnisse bei allen Lebensmitteln: Dank der hohen Betriebstemperaturen können Lebensmittel über der Glut gebraten und geröstet werden, ohne dass sie kochen. Erstklassiges Garen auf Holzkohle: Verleiht den Speisen den unverwechselbaren Geschmack des edlen Charakters von Holz und sorgt für eine einzigartige Textur und Saftigkeit. Schneller: 35 % schneller als ein offener Grill. Duale Ofen- und Grillfunktion: Zwei Geräte in einem. Geringerer Kohleverbrauch : Verbraucht über 40% weniger Kohle als ein offener Grill. Reduzierung der Flammen : Dank der erheblichen Reduzierung der Flammen wird verhindert, dass die Lebensmittel zu sehr austrocknen oder verbrennen. Bessere Arbeitsbedingungen: Der Koch ist vor den Auswirkungen der konstanten Hitze sicher. Verbesserte Hygiene: Die Asche sammelt

sich in einem Behälter, der sich im geschlossenen Schrank unter dem Garraum befindet. Persönlicher Service: Wir verfügen über ein weltweites Netz offizieller Vertriebspartner und erfahrener Köche, die die Inbetriebnahme erleichtern, Beratung garantieren und einen Kundendienst anbieten. Erstaunlicher Jospoer HJX50M Theken-Holzkohleofen, Anzündzeit ca. 40 min. Der Ofen hat einen täglichen Holzkohleverbrauch von 16 bis 20 kg (im Durchschnitt) und eine Betriebszeit von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 110 kg (im Durchschnitt), eine Brenntemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 6 kW, eine Ansaugleistung von 3200 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 14 g/s. Mitgeliefertes Zubehör Rauchabzug, Grillrost, Holzkohlegrill, Jospoer-Zange, Bürstenborsten, Schürhaken und **Aschenschublade**.

Abmessungen

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

Datenblatt

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 ³ /h
Potenza Elettrica	6 kW
Produzione Kg/24h	110 Kg/24h
Temperatura di cottura	350 °C
Tempo di accensione	40 "