

Kabeljau: 8226

## Josper HJX50LBC mit Ablagetisch und Tablettablage



### Beschreibung

Josper vereint auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte von Ofen und Grill in einem Gerät. Der 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 arbeitet mit 100 % pflanzlicher 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 die Speisen über der Glut gebraten und geröstet werden, ohne dass sie kochen. Erstklassiges Garen mit Holzkohle: Verleiht den Speisen den unverwechselbaren Geschmack, der durch den edlen Charakter des Holzes entsteht, 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 das Austrocknen oder Anbrennen von Lebensmitteln verhindert. Bessere Arbeitsbedingungen:

**Der Koch ist vor den Auswirkungen der konstanten Hitze geschützt. 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 und Beratung und Kundendienst bieten.** Erstaunlicher Holzkohleofen Jospo HJX50LBC mit Auflagetisch und Ablagefläche, 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 Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 6 kW, eine Absaugleistung von 3200 m<sup>3</sup>/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 14 g/s. Mitgeliefertes Zubehör: Rauchgasabzug, Backrost, Holzkohlerost, Jospo Zange, Bürstenborsten, Schürhaken und **Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 16 bis 20 kg (im Durchschnitt). Stündliche Leistung: 110 kg (im Durchschnitt).**

### Abmessungen

Dimensioni esterne	950x920x1910 mm
--------------------	-----------------

### Datenblatt

Autonomia	9 h
Capacità vaschette	2 GN 1/1, 2 GN 1/2
Peso	350 kg
Portata aspirazione oraria	3200 m <sup>3</sup> /h
Portata massima	14 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Temperatura d'esercizio	+250 +350 °C
Tempo di accensione	40 "