

Kabeljau: 8230

HJX45LBC josper Grillofen mit Auflagetisch und Ablagefläche



Beschreibung

Josper kombiniert auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte des Ofens und des Grills in einer Maschine. 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 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 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 anbieten.** Erstaunlicher jospeser HJX45LBC Holzkohleofen mit Auflagetisch und Ablagefläche, Einschaltzeit ca. 35 min. Der Ofen hat einen täglichen Holzkohleverbrauch von 12 bis 16 kg (im Durchschnitt) und eine Betriebszeit von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 90 kg (im Durchschnitt), eine Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 4,5 kW, eine Absaugleistung von 3200 m³/h und einen maximalen Abgasstrom von 10.5 g/s. Mitgeliefertes Zubehör: Rauchabzug, Grillrost, Holzkohlegrill, Jospeser-Zange, Pinsel, Schürhaken und Tagesverbrauch an Kabone: 12 bis 16 kg (im Durchschnitt). Stundenleistung: 90 kg (im Durchschnitt). **Aschenschublade.**

Abmessungen

Dimensioni esterne	950x660x1910 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Autonomia	9 h
Peso	281 kg
Portata aspirazione oraria	3200 m ³ /h
Portata massima	10.5 kg
Potenza Elettrica	4,5 kW
Temperatura d'esercizio	+250 +350 °C
Tempo di accensione	35 "