

Kabeljau: 8234

Josper-Strahlungsofen Modell HJX25LBC mit Auflagetisch 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 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 Händler und erfahrener Köche, die die Inbetriebnahme erleichtern und Beratung und Kundendienst anbieten. Erstaunlicher jasper HJX25LBC Holzkohleofen mit Auflagetisch und Ablagefläche, Anzündzeit ca. 30 min. Der Ofen hat einen täglichen Kohleverbrauch von 10 bis 12 kg (im Durchschnitt) und eine Betriebszeit von 9 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 60 kg (im Durchschnitt), eine Backtemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 3 kW, eine Ansaugleistung von 2800 m³/h und einen maximalen Rauchgasdurchsatz von 7 g/s. Mitgeliefertes Zubehör: Rauchgasabzug, Backrost, Kohlerost, Jospierzange, Bürstenborsten, Schürhaken und **Ascheschublade. Täglicher Kohleverbrauch: 10 bis 12 kg (im Durchschnitt). Stündliche Leistung: 60 kg (im Durchschnitt).**

Abmessungen

Dimensioni esterne	650x660x1860 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Autonomia	9 h
Peso	203 kg
Portata aspirazione oraria	2800 m ³ /h
Portata massima	7 kg
Potenza Elettrica	3 kW
Temperatura d'esercizio	+250 +350 °C
Tempo di accensione	30 "