

Kabeljau: 8235

Josper Lamellenofen Modell HJX20 Tischgerät



Beschreibung

Josper kombiniert auf elegante Weise die charakteristischen Aspekte von Ofen und Grill in einem Gerät. Er 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 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 HJX20 Holzkohleofen für die Theke, Anzündzeit ca. 25 min. Der Ofen hat einen täglichen Kohleverbrauch von 6 bis 8 kg (im Durchschnitt) und eine Betriebszeit von 7 Stunden. Der Ofen hat eine Stundenleistung von 25 kg (im Durchschnitt), eine Brenntemperatur von 250 °C bis 350 °C, eine Leistung von 2 kW, eine Ansaugleistung von 2500 m³/h und einen maximalen Rauchfluss von 4.7 g/sec. Mitgeliefertes Zubehör: Rauchabzug, Grillrost, Holzkohlegrill, Jospoer-Zange, Bürstenborsten, Schürhaken und **Aschenschublade**. **Täglicher Kohleverbrauch: 6 bis 8 kg (im Durchschnitt). Stündliche Leistung: 25 kg (im Durchschnitt).**

Abmessungen

Dimensioni esterne	720x470x1030 mm
--------------------	-----------------

Datenblatt

Autonomia	7 h
Peso	119 kg
Portata aspirazione oraria	2500 m ³ /h
Portata massima	4.7 kg
Potenza Elettrica	2 kW
Temperatura d'esercizio	+250 +350 °C
Tempo di accensione	25 "